



هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)

(مرحله شهرستانی)

رشته: قنادی

شماره ملی رشته: ۱۰

شماره جهانی رشته: ۱۹

- سوالات (تعداد: ۵۰)

- زمان: ۶۰ دقیقه

دبیرخانه مسابقات ملی مهارت

اردیبهشت ۱۳۸۵

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله شهرستانی)

شماره جهانی رشته: ۱۹

شماره ملی رشته: ۱۰

نام رشته: قنادی

سؤالات

۱- مواد لازم جهت تهیه مایه داخل کیک پنیر

الف) آرد - تخم مرغ - وانیل - پنیر فیلادلفیا

ب) آب لیموترش - نمک - خامه - شکر - پنیر فیلادلفیا

ج) آرد - تخم مرغ - دارچین - پنیر فیلادلفیا - خامه - پنیر دانمارکی - وانیل - شکر

د) موارد الف و ب صحیح است

۲- مواد لازم جهت تهیه شارلوت شکلات :

الف) پودر ژلاتین - آبجوش - شکر - وانیل

ب) کره - آب - تخم مرغ - کرم پا تیسر

ج) خامه - خلال بادام - کیک اسفنجی - کاکائو

د) هر سه مورد صحیح است

۳- از خمیر فونسه جهت تهیه چه نوع دسرهایی استفاده می شود ؟

الف) تارت و نانهای شیرین کوچک

ب) شارلوت و نانهای کوچک

ج) پای سیب و نانهای کوچک

د) ترافل و نانهای شیرین و کوچک

۴- نکات مهم در مورد عمل نکردن مایه خمیر کدام است ؟

الف) داغ بودن آبی که بر آن اضافه میشود

ب) نگهداری در معرض نور و تاریخ انقضای آن

ج) نگهداری در جای گرم و مناسب

د) همه موارد صحیح است

۵- مواد لازم جهت تهیه کیک بستنی

الف) کیک اسفنجی ساده - بادام - پسته - خامه - شکلات رنده شده

ب) بستنی وانیلی - بستنی توت فرنگی - بستنی کاکائویی - بستنی پسته ای

ج) کیک اسفنجی کاکائویی - ژله توت فرنگی - بستنی وانیلی

د) مورد الف و ب صحیح است

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله شهرستانی)

نام رشته: قنادی	شماره ملی رشته: ۱۰	شماره جهانی رشته: ۱۹
سؤالات		

۶- کدامیک از دسرهای زیر جنبه بین المللی دارد ؟

الف - ژله ب - بستنی ج - کیک خامه ای د - کیک بستنی

۷- در کدامیک از کیکهای زیر بعد از مخلوط کردن آرد آن را به می زنیم ؟

الف - کیک بستنی ب - کیک خرما ج - کیک اسفنجی د - کیک لقمه ای

۸- کدامیک از شیرینهای زیر مارمالاد یا مربا مصرف میشود ؟

الف - قطاب ب - مشهدی ج - بیسکویت بادامی د - نان پنجره ای

۹ - وزن یک لیوان معمولی آب برابر است با وزن

الف - آرد - روغن ب - شکر ج - روغن - شیر د - روغن - شیر - شکر

۱۰- علت ترک خوردن روی سطح کیک چیست ؟

الف - زیاد بودن تخم مرغ ب - کم بودن تخم مرغ

ج - زیاد بودن شکر د - داغ بودن بیش از حد فر

۱۱- مواد لازم خمیر ورقه ای یا هزار برگ :

الف - آب - نمک - آرد ذرت - تخم مرغ - بکنیک پودر

ب - آرد - پودر قند - نمک - مایه خمیر - زرده تخم مرغ - روغن جامد

ج - آرد - آب - روغن - نمک - تخم مرغ - روغن مایع - جوهر لیمو

د - آرد ذرت - سفیده تخم مرغ - نمک - مایه خمیر - روغن

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله شهرستانی)

نام رشته: قنادی	شماره ملی رشته: ۱۰	شماره جهانی رشته: ۱۹
سؤالات		

۱۲- مواد لازم لوز بادام را نام ببرید .

الف - گلاب - بادام - پودر قند - آرد

ب - آب - شکر - گلاب - آبلیمو - پودر بادام - وانیل

ج - شیر - هل - جوهر لیمو - بادام - آرد

د - پودر قند - خلال بادام - نشاسته ذرت - شیر - آب

۱۳- برای تهیه شکلات فندقی \ شکلات تخته ای را با چه روشی حل می کنند ؟

الف - شکلات تخته ای را روی بخار آب با حرارت ملایم حل می کنیم

ب - شکلات تخته ای را روی حرارت مستقیم هم زده تا حل شود

ج - شکلات تخته ای را با آب جوش مخلوط کرده حل می کنیم

د - شکلات تخته ای را با کمی کره مخلوط و روی حرارت حل می کنیم

۱۴- مواد لازم برای تهیه کرم رویال :

الف - سفیده تخم مرغ - پودر قند - آبلیمو

ب - زرده تخم مرغ - وانیل - کره

ج - آرد - سفیده تخم مرغ - هل

د - زرده تخم مرغ - وانیل - پودر شکر - آرد - هل

۱۵- برای تهیه کیک بستنی از چه نوع بستنی استفاده میشود ؟

الف - بستنی خامه ای

ب - بستنی سنتی

ج - بستنی مغزدار

د - بستنی غیر سنتی

۱۶- برای جلوگیری از شکرک زدن شیرینی که با یک کیلو شکر درست میشود میزان جوهر لیمو چقدر باید باشد ؟

الف - ۱/۴ ق چ

ب - ۱/۵ ق چ

ج - ۱ ق چ

د - ۲ ق چ

۱۷- از شیر خشت در کدامیک از موارد زیر استفاده میشود ؟

الف - گز

ب - پشمک

ج - پولکی

د - سوهان عسلی

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله شهرستانی)

شماره جهانی رشته: ۱۹

شماره ملی رشته: ۱۰

نام رشته: قنادی

سؤالات

۱۸- برای تهیه مرنک پس از زده شدن سفیده و پودر قند آن را به کدام روش می‌پزیم؟

الف - بن ماری ب - روی شعله مستقیم ج - نیازی به حرارت ندارد د - داخل فر

۱۹- اگر سفیده تخم مرغ را بیش از حد بزنیم:

الف - کیک سفت می‌شود

ب - کیک خشک و شکننده می‌شود

ج - کیک گود می‌شود

د - کیک شل می‌شود

۲۰- مافین به چه کیکی گفته می‌شود؟

الف - کیکی که چربی و شیرینی آن کمتر باشد ب - کیکی که چربی و شیرینی آن بیشتر باشد

ج - به کیک یزدی می‌گویند د - به کیک خامه ای گفته می‌شود

۲۱- زیادی روغن و شکر در کیک باعث می‌شود

الف - تردی کیک ب - پوکی کیک ج - کم حجم شدن کیک د - شل شدن کیک

۲۲- شربت باردر کدامیک از رولتها مورد استفاده قرار می‌گیرد؟

الف - رولت ساده ب - رولت خشک ج - رولت خامه ای د - رولت شکلاتی و مربایی

۲۳- فرق بین ژلاتین و آگار آگار چیست؟

الف - آگار آگار در یخچال می‌بندد و ژلاتین در دمای معمولی

ب - ژلاتین در یخچال می‌بندد و آگار آگار در دمای معمولی

ج - از ژلاتین در تهیه انواع دسرها استفاده می‌شود از آگار آگار در میوه ها

د - هیچدام

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله شهرستانی)

شماره جهانی رشته: ۱۹

شماره ملی رشته: ۱۰

نام رشته: قنادی

سؤالات

۲۹ - چه موقع خامه فرم میگیرد ؟

الف - وقتی خامه را می زنیم جای خطوط هم زن روی خامه باقی بماند

ب - وقتی خامه را زدیم به صورت کره در بیاید

ج - وقتی خامه را زدیم بصورت بریده بریده در آید

د - هیچکدام

۳۰ - نکات لازم جهت تهیه شربت کارامل کدام است ؟

الف - شکر به هنگام طلایی شدن نسوزد در غیر اینصورت تلخ میشود - شکر نباید سفید بماند زیرا شکرک می زند

ب - غلظت کارامل باید به حدی باشد که وقتی مقداری از شربت را در قاشق می ریزیم به هنگام سرد شدن به حالت کشدار از

قاشق ریخته شود

ج - شربت کارامل باید خوش رنگ بوده و عطر مطبوعی داشته باشد

د - همه موارد صحیح است

۳۱ - برای ریختن BP (بکنیک پودر) در داخل مایه کیک بهتر است آن را با کدام یک از موارد زیر مخلوط کنیم ؟

الف - با روغن ب - با تخم مرغ ج - با زرده تخم مرغ د - با آرد

۳۲ - چه موقع می فهمیم که خمیر ما عمل کرده و آماده است ؟

الف - وقتی خمیر حالت لاستیکی و کشدار خود را از دست داده و حجم آن ۲ برابر شود

ب - وقتی خمیر بوی ترش بدهد

ج - وقتی خمیر خوب کش بیاید

د - وقتی روی خمیر صاف و یکدست شود

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله شهرستانی)

نام رشته: قنادی

شماره ملی رشته: ۱۰

شماره جهانی رشته: ۱۹

سؤالات

۳۳ - چه علتی باعث میشود که نان پنجره ای راحت از قالب جدا نشود؟

الف - به اندازه کافی نگه نداشتن قالب در روغن
ب - زیاد نگه داشتن قالب در روغن

ج - داغ بودن روغن
د - شل بودن بیش از حد مواد

۳۴ - در کدامیک از کیکهای زیر کاغذ نمی اندازیم ؟

الف - کیک باقلوا
ب - کیک خرما
ج - کیک انگلیسی
د - رولت

۳۵ - برای تزئین روی کیک از کدام وسایل زیر استفاده میشود ؟

الف - لیسک
ب - انواع ما سوره
ج - کاردک
د - ب و ج

۳۶ - برای آسیاب کردن نارگیل چه باید کرد ؟

الف - نارگیل را برای چند لحظه در یخچال قرارداده و بعد آسیاب می نمایم

ب - نارگیل را به مدت چند ساعت در فریزر قرار داده و بلافاصله در آسیاب برق ریخته و در حد روشن و خاموش شدن آسیاب را روشن می کنیم

ج - نارگیل را با رنده درشت رنده نموده

د - فرق نمی کند

۳۷ - کرم تارتار چیست ؟

الف - پودر سفید رنگی است که برای طعم شیرینها بکار می رود

ب - پودر سفید رنگی است که برای پف کردن خمیر شیرینها بکار می رود

ج - پودر سفید رنگی است که برای زدن سفیده تخم مرغ بکار می رود

د - همان بکنیک پودر است

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله شهرستانی)

شماره جهانی رشته: ۱۹

شماره ملی رشته: ۱۰

نام رشته: قنادی

سؤالات

۳۸ - نام دیگر اکلر چیست ؟

الف - شیرینی گردویی ب - پای سیب ج - نان خامه ای د - رولت

۳۹ - اصول تهیه تارت میوه چیست ؟

الف - خمیر تارت را پهن کرده و درون قالب انداخته ، میوه های خشک را روی آن قرار داده و کرم روی آن ریخته درون فر میدهم

ب - خمیر تارت را پهن کرده و درون قالب انداخته ، سپس درون فر پخته و بعد از آن میوه ها را روی آن قرار داده سپس کرم روی آن می ریزیم

ج - اطراف میوه را خمیر تارت پر نموده و درون فر قرار میدهم

د - میوه را رنده نموده و بر روی خمیر پهن شده ریخته کرم روی آن ریخته و درون فر قرار میدهم

۴۰ - تفاوت شیرینی سنت انوره و گاتا سنت انوره در چیست ؟

الف - شیرینی سنت انواره از خمیر اکلر تهیه می شود ولی گاتا سنت از خمیر فونسه تهیه می شود .

ب - شیرینی سنت انوره از دو خمیر فونسه و کلمی تهیه و جداگانه نپخته میشود ولی گاتا سنت انوره هر دو خمیر فونسه و کلمی روی هم قرار گرفته سپس در فر پخته می شوند .

ج - شیرینی سنت انوره از خمیر فونسه و کلمی تهیه ولی گاتا سنت انوره از خمیر رولت تهیه می شود .

د - هیچ فرقی در خمیر ندارند و در کرم تفاوت دارند.

هفتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۵)
(مرحله شهرستانی)

شماره جهانی رشته: ۱۹

شماره ملی رشته: ۱۰

نام رشته: قنادی

سؤالات

شماره سوال	پاسخ	شماره سوال	پاسخ
۱		۲۶	
۲		۲۷	
۳		۲۸	
۴		۲۹	
۵		۳۰	
۶		۳۱	
۷		۳۲	
۸		۳۳	
۹		۳۴	
۱۰		۳۵	
۱۱		۳۶	
۱۲		۳۷	
۱۳		۳۸	
۱۴		۳۹	
۱۵		۴۰	
۱۶		۴۱	
۱۷		۴۲	
۱۸		۴۳	
۱۹		۴۴	
۲۰		۴۵	
۲۱		۴۶	
۲۲		۴۷	
۲۳		۴۸	
۲۴		۴۹	
۲۵		۵۰	