



## نمونه سوالات پیتزا پزی مجتمع آموزشی سپیدار

قالب مورد نیاز در تهیه راتاها .....
<b>قالب های میگنو پرشن و کاترها</b>
قالب های سیلیکونی
قالبهای کمربندی
قالب های چدنی و فلزی
برای پخت ساوارین گوشت بهتر است از چه نوع قالب استفاده کنیم؟
ماهی تابه تفلون
<b>قالب سیلیکونی درسایز کوچک</b>
قالب میان تهی
قالب کمربندی
فردی که با استفاده از دانش و مهارت و تجهیزات و دستگاهها اقدام به تولید محصول کند چه نام دارد؟
<b>مدیر تولید</b>
مدیر تحقیق و توسعه
مدیر کنترل کیفی
مدیر برنامه ریزی
برای تهیه کیش ها بهتر است از چه قالبی استفاده کنیم؟
قالب میان تهی
قالب مافین
<b>قالب تارت</b>
قالب ارتفاع بلند ۱۰ سانتی
برای تهیه فنجانهای عصرانه بهتر است از چه قالبی استفاده شود؟
قالب ترت و پای
منوپرشن
میگوپرشن
<b>قالب مینی مافین</b>
سوشی با کمک چه وسیله ای رول می شود؟
سلفون
<b>حصیر و سلفون</b>
کاغذ الو منیوم
کاغذ روغنی
برای دود دادن مواد غذایی از دود کدام چوب استفاده می شود؟
چنار
سرو
بید
<b>سیب</b>



## نمونه سوالات پیتزا پزی مجتمع آموزشی سپیدار

برای نگهداری کره و گوشت از چه دمایی استفاده می شود؟
بالای صفر ۴ درجه سانتی گراد
بالای صفر ۶ درجه سانتی گراد
زیر صفر منفی ۴۲ درجه سانتی گراد
زیر صفر منفی ۱۸ درجه سانتی گراد
کدام یک از مواد غذایی زیر توسط خشک کن کیلن خشک می کنند؟
سیب زمینی ومالت
گیوی و گلابی
انجیر و کشک
لوبیا ونخودفرنگی
ماندگاری یک ماده غذایی به.....و..... بستگی دارد.
رطوبت-فشار
نوع فراوری-نور
شرایط نگهداری-ویژگی خود محصول
بسته بندی-تناسب گازهای محیط
نام قالب مورد استفاده در تهیه رولت دورنگ چیست؟
رلیف مت
منوپورشن
سوارین
میگنوپرشن
جنس لباس کارکنان صنایع غذایی بهتر است.....باشد
کتان ورنگ روشن
پلاستیکی ورنگ روشن
کتان ورنگ تیره
پلاستیکی ورنگ تیره
جنس ظرف مناسب برای پخت استیک.....
استیل
چدنی وصفحه گریل
تفلونی
پیرکس
برای درست کردن خمیر داخل دستگاه بهتر است از کدام سری استفاده شود؟
شکل S
پارویی
سیمی
شکل S وسیمی

وجودافت زنده درغذا چه نوع فسادى محسوب مى شود؟
فيزيکى
شيميائى
ميكروبي
<b>بيولوژى</b>
رايس پيپر چگونه آماده مى شود؟
داخل ماکروفر گذاشته مى شود
به همان شکل خردشده وتفت داده مى شود
<b>يك لحظه دراب گرم فرو برده واستفاده مى شود</b>
داخل اب وروغن جوشانده مى شود
موادلازم براى تهيه کرپ.....
<b>شير-ارد-تخم مرغ- روغن- نمک- فلفل</b>
اب-ارد -زرده تخم مرغ-نمک-فلفل
ارد-اردبرنج-سفیده تخم مرغ-نمک-فلفل
اردبرنج-نشاسته -شير-نمک-فلفل
پنيرى که درژامبون سوخارى استفاده مى شود پنير.....است.
<b>گودا</b>
موزارلا
خامه اى
ماسگارپونه
موادلازم سس بشامل.....
<b>کره -ارد- شير-خامه-نمک-فلفل</b>
روغن-ارد-شير-نمک-فلفل
کره-نشاسته-اب-خامه-نمک-فلفل
روغن-نشاسته-شير-نمک-فلفل
نام برنج مورداستفاده در سوشى چيست؟
برنج اش
برنج ريزوتو
کينوا
<b>برنج گلوتين</b>
براى تهيه بيف رول سبزيجات به چه شکل آماده مى شود؟
خام ورنده شده
<b>ژولين وپخته شده</b>
نگينى وتفت داده
ژولين وخام

برای متعادل سازی ترکیب گوشت یا مرغ از.....استفاده می شود؟
نمک-روغن
<b>نمک -فلفل</b>
نمک-اوبیشن
ابلیمو-زعفران
تخم مرغ استفاده شده در سس تارتار چگونه است؟
خام وهمزده
فقط از زرده تخم مرغ استفاده می شود
<b>تخم مرغ اب پز</b>
سفیده تخم مرغ فرم گرفته
درراتای تن ماهی با شوید و انار.انار به چه شکل استفاده می شود؟
رب انار
سس انار
اب انار
<b>دانه انار</b>
بادمجانها درراتای کشک بادمجان بهتر است.....
بخارپز شده باشد
خام رنده شده باشد
نگینی خردشده باشد
<b>کبابی</b>
موادلازم سس پرتقال.....
ارد-کره -اب پرتقال-زعفران
ارد-روغن مایع-اب پرتقال
<b>نشاسته ذرت-اب پرتقال-کره-پره پرتقال</b>
اردبرنج- روغن مایع- اب پرتقال
بادام استفاده شده در اردور مرغ بادام .....است
<b>نگینی ریز شده و تفت داده</b>
خلال بادام
بادام درسته برای تزیین
اسانس بادام
موادلازم برای تهیه خمیر دکور رولت طرح دار با رلیف مت.....
سفیده تخم مرغ-کره- نشاسته
تخم مرغ-شیر-ارد-روغن مایع
<b>سفیده تخم مرغ-کره-ارد</b>
زرده تخم مرغ- شیر -ارد

برای بیف رول بهتراست از کدام گزینه استفاده شود؟
فیله مرغ
گوشت چرخکرده گوساله
مغزبان گوساله
<b>فیله گوساله</b>
درلازانیارولی از کدام سس استفاده می شود؟
سس مایونز
<b>سس سفید یا بشامل</b>
سس کچاپ
سس سیر
راتاها با کدام نان آماده می شود؟
نان لواش
<b>نان تست</b>
نان کماج
نان بربری
بادمجان درراتای میرزا قاسمی به چه صورت آماده می شود؟
<b>کبابی</b>
سرخ شده
بخار پز
خام رنده شده
سبزی استفاده شده در اردور مرغ وبادام.....
جعفری وگشنیز
ترخون
<b>جعفری وکرفس</b>
پیازچه وشوید
گوشت مورد نیاز درساوارین گوشت .....
<b>گوشت چرخکرده وخام</b>
گوشت چرخکرده وتفت داده
گوشت ابریشده وریش ریش شده
گوشت مرغ چرخکرده وتفت داده
درنان قیفی سیب زمینی وژامبون .سیب زمینیها رابه چه صورت استفاده می کنیم؟.
سرخ شده ونگینی
خام رنده شده واب گرفته
چرخ شده همراه ژامبون
<b>نگینی خردشده واب پز شده</b>



## نمونه سوالات پیتزا پزی مجتمع آموزشی سپیدار

مواد لازم خمیر بنیه.....
ارد-شیر- خمیر مایه -نمک-زعفران
ارد-سفیده تخم مرغ -مالشعیر-جوش شیرین- بیکینگ پودر- نمک-فلفل
ارد-تخم مرغ-جوش شیرین-زعفران-نمک
ارد- خمیر مایه- جوش شیرین- نمک-فلفل
نام دیگر خمیر بنیه خمیر .....است.
<b>خمیر پفکی</b>
خمیر بریزه
خمیر سنتی
خمیر فونسه
مواد لازم مادلن سیر و گوجه عبارتنداز.....
<b>کره-تخم مرغ-ارد-بیکینگ پودر-سیر-گوجه خشک</b>
روغن مایع-ارد-خمیر مایه- گوجه-سیر-شیر
ارد-کره- سیر گوجه خشک
ارد-تخم مرغ-سیر -گوجه -اب
مواد لازم سس تارتار.....
مایونز-جعفری-خیارشور-
<b>مایونز-جعفری-پیازچه-تخم مرغ-خیارشور</b>
خردل-جعفری-خیارشور-پیازچه-تخم مرغ
پیازچه -تخم مرغ -مایونز -شوید-سیر
نسبت پنیر و خامه در دیپ چدار چگونه است؟
<b>به نسبت مساوی پنیر چدار و خامه</b> مجتمع آموزشی
خامه دوبرابر و پنیر چدار یک برابر
پنیر چدار دوبرابر و خامه یک برابر
در دیپ چدار نیازی به خامه نیست
در اسپرنگ رول بهتر است از چه نوع خمیری استفاده کنیم؟
<b>خمیر یوفکا</b>
خمیر سنتی
خمیر بریزه
خمیر فیلو
سبزی موردنیاز در سس تارتار.....
<b>جعفری و پیازچه</b>
جعفری و شوید
جعفری و ریحان
جعفری



## نمونه سوالات پیتزا پزی مجتمع آموزشی سپیدار

مرغ مصرف شده در کروکت مرغ به چه صورت است؟
خرد شده و تفت داده
اب پز شده و ریش ریش شده
<b>خام و چرخ شده</b>
سرخ شده و استریپس شده
در استریپس مرغ بهتر است از اب ..... استفاده شود.
<b>یخ و سرد</b>
گرم و جوش
اب ولرم ۴۵ درجه
اب سرد یخچالی
برای تهیه میت بال تنوری باید.....
مرغ را از ۳ ساعت قبل مزه دار کرد و تنوری کرد
مرغ را بارب انار مزه دار کرد و سرخ کرد
گوشت فیله گوساله را مزه دار کرد و تنوری کرد
<b>گوشت چرخ کرده را همراه پیاز و نمک و فلفل مخلوط کرد به شکل کله گنجشکی در آورده و تنوری کرد</b>
آماده سازی گوجه فرنگی در سس گوجه به چه شکل است؟
رنده شده و تفت داده
خرد شده و تفت داده
اسلایس شده و تفت داده
<b>کبابی شده در فر و پوره شده</b>
در آماده سازی بیف رول گوشت را چگونه مزه دار می کنیم؟
<b>روغن مایع و سس سویا</b>
نمک و فلفل
کچاپ و نمک
ابلیمو و روغن زیتون
برای تهیه خمیر تارتها بهتر است کره..... باشد.
<b>سرد یخچالی</b>
ذوب شده
رنده شده
یخ زده
مواد لازم خمیر پیراشکی عبارتند از.....
ارد-نمک-کره-شیر
<b>ارد-شکر-خمیر مایه-تخم مرغ-اب-روغن</b>
ارد-ماست-نمک-روغن
ارد-شیر-نمک-تخم مرغ



## نمونه سوالات پیتزا پزی مجتمع آموزشی سپیدار

مواد لازم کیش لورن عبارتنداز.....
کره-ارد-نمک-اب سرد-ژامبون-تخم مرغ-خامه-پنیر
ارد-روغن مایع-خمیر مایه-شکر-ژامبون-شیر
ارد-بیکنگ پودر-نمک-شیر
ارد-بیکنگ پودر-ژامبون-پنیر-تخم مرغ-خامه
زمان پخت فنجان عصرانه در فر چقدر است؟
۱۷۵ درجه ۱۵ الی ۲۰ دقیقه
۱۷۵ درجه ۳۰ دقیقه
۱۸۰ درجه ۴۵ دقیقه
۱۸۰ درجه ۳۰ دقیقه
برای ترد شدن لبه های پیتزا بهتر است.....
کنجد پاشید
اب پاشید
خمیر را سفت تر بردارید
روی خمیر ارد پاشید
برای استیک چه نوع گوشتی مناسب است؟
مغز ران گوسفندی
فيله گوسفندی
فيله گوساله
مغز ران گوساله
نان قیفی به چه شکلی آماده می شود؟
ضخامت ۲ میلی باز کرده نوارهای اسانتی برش داده دور قیف بیچید
ضخامت اسانت باز کرده و کاتر بزیند
ضخامت نیم میل بلز کرده برش داد و سرخ کنید
ضخامت نیم سانت باز کرده برش داده شکل قیف پیچیده و سرخ کنید
کیش ژامبون و پنیر با چه خمیری آماده می شود؟
خمیر فونسه یا بریزه
خمیر فیلو
خمیر سنتی
خمیر یوفکا
زمان پخت نان مینی برگ در فر بهتر است در چه درجه حرارتی باشد؟
۲۰۰ درجه ۲۰ دقیقه
۱۸۰ درجه ۱۳ دقیقه
۱۶۰ درجه ۶۰ دقیقه
۲۱۰ درجه ۴۰ دقیقه



فینگر فود چیست؟
غذای کوچک انگشتی
غذای کامل
پیش غذا
دسر
مرغ چوبی بهتر است به صورت بپزیم؟
اب پز شده
تنوری
سرخ شده
هم تنوری هم اب پز شده
برای تهیه شات های لازانیا سوخاری ..... لازانیاها را بعد از شکل دهی در ارد سوخاری بغلطانید و سرخ کنید.
لازانیاها را بعد از پخت برش داده و سرخ کنید.
لازانیاها را بعد سرخ کردن برش دهید.
لازانیا را فقط ایبز کرده و رول کنید
بهتر است برای تهیه شات میگو پفکی میگو را در.....استراحت دهید و سرخ کنید.
خمیر بنیه
خمیر فونسه
تخم مرغ
خمیر فیلو
بهترین ظرف برای سرو فینگر فود.....است.
چوبی و سنگی
چینی و استیل
مسی
لعابی و مسی
مرغ را داخل خمیر بنیه چند دقیقه استراحت می دهیم؟
۳۰ دقیقه
۶۰ دقیقه
۱۵الی ۶ دقیقه
نیاز به استراحت ندارد
فیله سوخار یا همان.....مرغ است.
استریپس
کنتاکی
بنیه مرغ
بریانی



## نمونه سوالات پیتزا پزی مجتمع آموزشی سپیدار

نام دیگر اسپرینگ رولز چیست؟
<b>سامررول</b>
کریپ رول
لقمه سوخاری
رول رنگی
به ساندویچهای روباز..... گفته می شود؟
<b>کاناپه</b>
تارت
کیش
رپ
برای میهمانی های عصرانه برای هر میهمان چند تکه فینگر فود در نظر گرفته می شود؟
<b>۱۰ تکه</b>
۵ تکه
۱۵ تکه
۷ تکه
دررولت ژامبون سوخاری ژامبونها به چه شکل استفاده می شود؟
<b>ورق ورق</b>
رنده شده و تفت داده
خام و چرخ شده
نگینی خرد شده
در اردور ها و راتاها گوشت مرغ به شکل .....مورد استفاده قرار می گیرد؟
<b>ابیز شده</b>
خام
چرخ شده
اسلایس شده و مزه دار شده
درالوان گوشت. مواد گوشتی چه زمانی به خمیر اضافه می شود؟
خمیر را باز کرده و مواد گوشتی آماده را میان خمیر گذاشته در فر بپزید
<b>بعد از پخت خمیر و خنک شدن خمیر مواد گوشتی را روی خمیر چیده و تزئین کنید</b>
بستگی به سلیقه هم قبل از پخت خمیر هم بعد پخت خمیر می توان مواد گوشتی را میکس کرد
گوشت چرخ کرده خام به همراه ارد و خمیر مایه و اب و.....را مخلوط کرده مواد خمیر را آماده می کنیم داخل قالب ریخته و در فر بپزید
پنیر مصرف شده در مافین سوسیس چیست؟
پنیر گودا
پنیر موزارلا
<b>پنیر صبحانه</b>
پنیر چدار



## نمونه سوالات پیتزا پزی مجتمع آموزشی سپیدار

نام دیگر سس سالسا.....است.
<b>سس گشنیز</b>
سس فلفل
سس گوجه
سس ارابیاتا
علت استفاده از خمیر مایه در داخل نانها چیست؟
<b>برای پوک شدن وورامدن خمیر</b>
برای هواددهی خمیر
برای طعم دهی خمیر
برای رنگ دهی به خمیر
نام دیگر اکلر چیست؟
خمیر بریزه
خمیر تارتها
کرپ
<b>خمیر کلمی</b>
برای متعادل سازی طعم مرغ در مرغ چوبی می توان..... به موادافزود.
<b>خامه</b>
ابلیمو
رب گوجه فرنگی
ابغوره
معمولا ضخامت خمیر مینی پیتزا چقد باید باشد؟
۱ تا ۲ میلی
۱۰ میلی
۷ میلی
<b>۴ میلی</b>
استفاده از کدام گزینه برای کیش ژامبون مناسب است.
<b>ارد گندم</b>
اردتفت داده
ارد برنج
اردسبوس دار
سیب زمینی مصرف شده در سمبوسه بهتر است.....
نگینی خردشدهوتفت داده
خام ورنده شده
<b>اب پز شده ورنده شده</b>
خلالی چیپسی

در رولت طرح دار با اسفناج بهتر است از چه نوع پنیری استفاده کرد؟
پنیر خامه ای
پنیر بلوچیز
پنیر موزارلا
پنیر پارمسان
برای تزیین و سرو مرغ چوبی روسی از ..... و ..... استفاده می کنیم.
سیخ کباب چوبی
خلال تزیینی و سیخ چوبی تزیینی
خلال دندان تزیینی
لیوان
برای تزیین فنجان عصرانه از ..... و ..... استفاده کنیم.
سس چیلی
سس مایونز
پنیر خامه ای و ماسوره
خامه
برای تزیین فینگر فود ها از بهترینها استفاده کرد
گل‌های طبیعی و شکوفه های خوراکی
خامه
میوه
تراپفل
نام موادی که روی خمیر پیتزا می زند چیست؟
تاپینگ
سس چیلی
پنیر موزارلا
سس باتارد
اگر فلافل بعد از پخت سفت شد علت آن چیست؟
نخود زیاد له شده است
نخود زیاد خیس خورده است
نخود کم خیس خورده است
فلافل زیاد سرخ شده در روغن
سمبوسه را معمولا به چه شکلی می پیچند؟
مثلی
مربع
پیراشکی
ذوزنقه

## نمونه سوالات پیتزا پزی مجتمع آموزشی سپیدار



برای پخت میگو بهتر است .....
اب سردوسرکه
نمک و روغن زیتون
زعفران و ابلیمو
اب جوش و نمک و سرکه
ادویه مناسب برالازانیای رولی.....و.....است.
چوب دارچین
زرد چوبه و زنجبیل
زنجبیل و اویشن
لفل و اویشن

