

انواع کافی میت

انواع ریغران

انواع دملوس ها

انواع قهوه ها

پاسخ آزمون دهنده : 3

پاسخ صحیح : 4

کدام یک از موارد زیر از مواد لازم و اولیه کافی میت نمی باشد؟

شماره توانایی : 2

پاسخ آزمون دهنده : 4

پاسخ صحیح : 4

دلیل بدیده و بی موه شدن قهوه چیست؟

قهوه سرد شده دوازده گرم شود، زمان دم کشیدن کوتاه باشد، مورد استفاده تازه نباشد

قهوه جویشده شده باشد

زمان دم کشیدن کوتاه باشد

قهوه سرد شده دوازده گرم شود

شماره توانایی : 3

پاسخ آزمون دهنده : 3

پاسخ صحیح : 3

رومان مناسب برداشتن قهوه ترک از روی شعله کدام گزینه می باشد؟

کمی بعد از جوش آمدن

به محض بالا آمدن کف قهوه

به محض جوشیدن قهوه

در زمان مخلوط کردن

شماره توانایی : 4

پاسخ آزمون دهنده : 4

پاسخ صحیح : 4

برای تهیه آب طالبی چه باید کرد؟

طالبی و شکر و ریغ و تخم خرد شده در بلندر مخلوط می شود

طالبی و اساس همراهِ با ریغ در بلندر مخلوط می شود

طالبی را رنده کرده همراه با ریغ خرد شده سرو می شود

طالبی را فویر کرده و بعد در بلندر می رژیم

پاسخنامه

0	برده :	40	هدر :	40	مغلاف :
80	امتیاز :	8	علاقی :	32	درست :
16	زمان :	513220670450002			

مصدی کافی شاپ

آیدی فرد :	3666623
نام :	System.Windows.Forms.Label
خانوادگی :	System.Windows.Forms.Label
تاریخ :	1398/12/03
شماره کارت :	10:15
شماره تلفن :	11:15

شماره توانایی : 1

پاسخ آزمون دهنده : 2

پاسخ صحیح : 2

برای تست مستقیم ظروف سرو در کافی شاپ چگونه عمل می کنیم؟

بانک کننده فوی و لکه بر

مخلوطی کننده و آب داغ

شوینده و آب گرم و ضدعفونی کننده

آب جوش

شماره توانایی : 1

پاسخ آزمون دهنده : 4

پاسخ صحیح : 4

دستگاه اسپرسو برای اولین بار در کدام کشور اختراع شد؟

ایتالیا

آلمان

فرانسه

روسیه

شماره توانایی : 1

پاسخ آزمون دهنده : 3

پاسخ صحیح : 3

کدام یک از این های زیر از لوازم کافی شاپ محسوب نمی شود؟

سنتی سار

دنگ اومون غذا

مخلوط کن

دستگاه اسپرسو

4 : شماره توانایی :

2 پاسخ آزمون دهنده :

2 پاسخ صحیح :

12

یکی از خواص بارز آب سبب کثافت گریه می باشد

تغیبت مفه

تغیبت حافظه

پاکسازی کبد

کاهش در عطالت

4 : شماره توانایی :

4 پاسخ آزمون دهنده :

4 پاسخ صحیح :

13

اموهه گریه ها به چند دسته تقسیم می شود

دو دسته

سه دسته

چهار دسته

یک دسته

4 : شماره توانایی :

1 پاسخ آزمون دهنده :

1 پاسخ صحیح :

14

اموهه گریه ها به دو دسته و تقسیم می شوند

ایموگر صحتی و دستنی

مکسیر و دستنی

مخلوط کن و غانساز

دستی و برقی

4 : شماره توانایی :

2 پاسخ آزمون دهنده :

1 پاسخ صحیح :

15

برای گریه اموهه به جز اموهه گریه از چه دستگاهی می توان استفاده کرد

پوره ساز

زده برقی

مخلوط کن

غانساز

4 : شماره توانایی :

1 پاسخ آزمون دهنده :

2 پاسخ صحیح :

8

از خواص مهم آب عطالت چیست

بهبود سیره های زرد

پیشگیری از دیابت

منبع فسفر برای تقویت حافظه و

از بین برنده آرمهای روده و مفده

4 : شماره توانایی :

4 پاسخ آزمون دهنده :

3 پاسخ صحیح :

9

چگونه آب هندواوه تهیه می شود

هندواوه خورد شده با تخم خرد شده

هندواوه خورد شده همراه با مکر

آب هندواوه را با شیرت مخلوط

هندواوه را زنده کرده با مکر

زاد در بلندر مخلوط می کنند

تخم خرد شده با برگ نعناع در

بلندر مخلوط می کنند

مخلوط می شود

4 : شماره توانایی :

3 پاسخ آزمون دهنده :

3 پاسخ صحیح :

10

از خواص مهم آب هندواوه کدام گزینه است

کاهش درد عطالتی

منبع غنی آلفا اکتیدیان و

رشد مو و تقویت پوست

کاهش قند خون

4 : شماره توانایی :

4 پاسخ آزمون دهنده :

4 پاسخ صحیح :

11

برای آب سبب از چه نوع سبب می توان استفاده کرد

برای الکتری از هر نوع سبب می

توان استفاده کرد

سبب زرد

سبب سبز

شماره توانایی : 4 پاسخ از مون دهنده : 1 پاسخ صحیح : 1

20 در استفاده از موهه های ترش به آن اضافه می شود؟

کارامل شکر عسل نمک

شماره توانایی : 4 پاسخ از مون دهنده : 2 پاسخ صحیح : 2

21 برای اینکه موهه خرد بنده سیاه نشود به آن چه اضافه می کنیم؟

شکر سرکه الیوم نمک

شماره توانایی : 4 پاسخ از مون دهنده : 1 پاسخ صحیح : 1

22 برای گرفتن آب گوجه فرنگی از چه وسیله ای استفاده می کنیم؟

امپوه گیری همزن برقی مخلوط کن امپوه گیری

شماره توانایی : 4 پاسخ از مون دهنده : 3 پاسخ صحیح : 3

23 برای تهیه آب پرتقال از چه وسیله ای استفاده می کنیم؟

مخلوط کن امپوگری دستی هم زن برقی میکسر

شماره توانایی : 4 پاسخ از مون دهنده : 1 پاسخ صحیح : 1

16 امپوه ها به چند دسته تقسیم می شود؟

یک دسته دو دسته سه دسته چهار دسته

شماره توانایی : 4 پاسخ از مون دهنده : 3 پاسخ صحیح : 3

17 انواع امپوه ها کدامند؟

گرم و سرد سرد سرد تابستانی و زمستانی

شماره توانایی : 4 پاسخ از مون دهنده : 3 پاسخ صحیح : 3

18 کدامیک از امپوه های زیر زمستانی می باشد؟

هلو، رزادو، هندوانه هوج، آاز، سبب توت فرنگی، شاه توت، هوج انابو، آو، گیلاس

شماره توانایی : 4 پاسخ از مون دهنده : 2 پاسخ صحیح : 2

19 در استفاده از امپوه گیریهای دستی می شود؟

سریع امپوه استفاده می شود به آن شکر اضافه می شود امپوه از صافی رد می شود امپوه ها از مخلوط می شود

شماره توانایی : 4

پاسخ آزمون دهنده : 2

پاسخ صحیح : 2

28 برای گرفتن آب طالبی به چه روشی عمل می کنیم؟

طالبی را از جریخ گوشت برد کرده

طالبی را پوست کنده رنده می

طالبی را پوست کنده تکه تکه

طالبی را پوست کنده تکه تکه

کشم

کرده داخل مخلوط کن با مقداری

کرده داخل مخلوط کن با مقداری

شکر و یخ می ریزیم

شکر و یخ می ریزیم

نمک می ریزیم

شماره توانایی : 5

پاسخ آزمون دهنده : 3

پاسخ صحیح : 3

29 مدت عمر گاه درازانه می باشد؟

سه سال

دو سال

یک سال

چهار سال

شماره توانایی : 6

پاسخ آزمون دهنده : 4

پاسخ صحیح : 2

30 مواد لازم سنگین کدام گزینه است؟

شیرت، بادام، نبات

آب شیرت، نبات، خشک

آب، شکر، سرکه الکل، نبات

آب، شکر، انوره

شماره توانایی : 7

پاسخ آزمون دهنده : 2

پاسخ صحیح : 1

31 کل های نبات بستگی به دارد؟

زمان چیدن نبات

سال گل دهی نبات

مکان رشد نبات

نوع نبات

شماره توانایی : 4

پاسخ آزمون دهنده : 3

پاسخ صحیح : 1

24 آب نبات را چگونه تهیه می کنیم؟

آب نبات خرد شده را با یخ داخل

آب نبات خرد شده را با عسل و یخ

آب نبات را داخل آمپوله گیری می

آب نبات خرد شده را با کمی شکر

مخلوط کن می ریزیم

داخل مخلوط کن می ریزیم

ریزیم

و آب نسو داخل مخلوط کن می

ریزیم

شماره توانایی : 4

پاسخ آزمون دهنده : 1

پاسخ صحیح : 1

25 آب گوچه را چگونه تهیه می کنیم؟

گوچه فرنگی را خرد کرده از صافی

آب گوچه فرنگی را با مقداری نمک

گوچه فرنگی را داخل مخلوط کن

گوچه فرنگی را تمیسته و خرد

رد کرده و آب آن گرفته می شود

و یخ مخلوط می کنیم

ریخته و از صافی رد می کنیم

کرده و داخل آب موه گیری می

ریزیم

شماره توانایی : 4

پاسخ آزمون دهنده : 3

پاسخ صحیح : 3

26 برای درست کردن آب شانه توت به چه روشی عمل می کنیم؟

شانه توت را داخل آمپوله گیری می

شانه توت را با مقداری شکر

شانه توت را با مقداری یخ داخل

شانه توت را با مقداری شکر

ریزیم

مخلوط کرده چند ساعت در یخچال

مخلوط کن می ریزیم

مخلوط کرده چند ساعت در یخچال

نگهداری کرده و با مقداری یخ

داخل مخلوط کن می ریزیم

نگهداری می کنیم

شماره توانایی : 4

پاسخ آزمون دهنده : 1

پاسخ صحیح : 1

27 برای تهیه آب نمک از چه وسیله ای استفاده می کنیم؟

آمپوله گیری

همزن برقی

جریخ گوشت

مخلوط کن

11 : شماره توانایی : 4 پاسخ ازمون دهنده : 4 پاسخ صحیح : 4 (36)

برای تزئین کیک بستنی از چه موادی می توان استفاده کرد؟

خامه، سس شکلات و موه ها، خامه، بستنی، سس موه، شکلات، پراپل، چوب شور، خامه، کمپوت، مور

11 : شماره توانایی : 1 پاسخ ازمون دهنده : 1 پاسخ صحیح : 1 (37)

سس موه ای با ایتالیایی در واقع شمه کدامیک از گزینه های ذیل است؟

کیک های سفید، فووه ها، سسین ابرانی

12 : شماره توانایی : 4 پاسخ ازمون دهنده : 4 پاسخ صحیح : 4 (38)

مواد لازم سفین شکلاتی چه می باشد؟

ارد، سفیده تخم مرغ، روغن جامد، وانیل، ارد، روغن، کاکائو، وانیل، تخم مرغ، روغن مایع، تخم مرغ، وانیل، سبک، وانیل، موه، سبک، پودر

12 : شماره توانایی : 1 پاسخ ازمون دهنده : 1 پاسخ صحیح : 1 (39)

مواد لازم کیک پرتقال چیست؟

ارد، تخم مرغ، شکر، وانیل، کوه، ارد، زرده تخم مرغ، روغن مایع، ارد، زرده پوست پرتقال، پسته، پسته، شکر، شکر، دانه، شکر، پودر، دانه، سبک، پودر، دانه، سبک، پودر، دانه، سبک، پودر، دانه، سبک، پودر

8 : شماره توانایی : 4 پاسخ ازمون دهنده : 4 پاسخ صحیح : 1 (32)

اگر گاهانه اسانس دار با آب تقطیر شود حاصل تقطیر چه نامیده می شود؟

عرق گاهانه، اسانس گاهانه، عطر گاهانه، گلان

9 : شماره توانایی : 2 پاسخ ازمون دهنده : 2 پاسخ صحیح : 2 (33)

مواد اولیه جهت تهیه شیرت به لیمو چیست؟

به، شکر، الیوو، آب، برگ به لیمو، گلان، به، شکر، جوهر لیمو، به، الیوو، زعفران، آب

10 : شماره توانایی : 4 پاسخ ازمون دهنده : 4 پاسخ صحیح : 2 (34)

مواد لازم بستنی موه ای چیست؟

موه دلخواه، شکر، وانیل، موه دلخواه، شکر، وانیل، موه دلخواه، شکر، وانیل، وانیل، شکر، خامه، تقبل، موه دلخواه، شکر، وانیل، وانیل، شکر، خامه، تقبل، موه دلخواه، شکر، وانیل، وانیل، شکر، خامه، تقبل، موه دلخواه، شکر، وانیل، وانیل، شکر، خامه، تقبل

11 : شماره توانایی : 3 پاسخ ازمون دهنده : 3 پاسخ صحیح : 3 (35)

فالوده را می توان همراه با ... سرو کرد؟

بیسکویت، سسین سنتی، کمپوت آناناس، موه تازه

شماره توانایی : 12

بسیج آزمون دهنده : 2

بسیج : 2

درجه : درجه اول بهجت کسک به نظامی جعفر اسفندی

220 درجه سائیکراد

200 درجه سائیکراد

180 درجه سائیکراد

165 درجه سائیکراد