



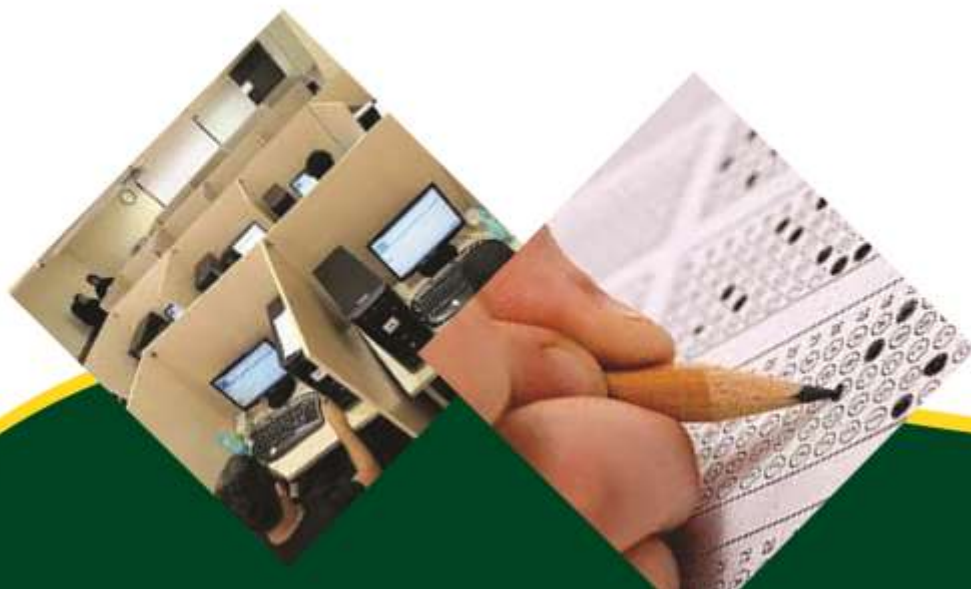
معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه‌ای

آزمون دانشی (آنلاین - کتبی کاغذی)

کشاورزی گروه: صنایع غذایی

نام استاندارد: نان‌های حجیم و نیمه حجیم صنعتی

کد استاندارد: ۷۵۱۲۲۰۶۸۰۰۶۰۰۰۱



۱- پروتئین آرد گندم چه نام دارد؟

الف- گلوتن

ب- گلوٹینن

ج- نشاسته

د- هالتوز

۲- ماهیت شیمیایی گلوتن چیست؟

الف- پروتئینی

ب- چربی

ج- کربوهیدرات

د- ویتامین

۳- مهمترین آنزیم موجود در تولید نان چه نام دارد؟

الف- گلوکز اکسیداز

ب- پروتئاز

ج- آمیلاز

د- لیپوکسی ژناز

۴- کدامیک از موارد زیر هدف اصلی الک کردن آرد می باشد؟

الف- تقویت شبکه گلوتنی

ب- جدا کردن ذرات آرد و هوادهی

ج- افزایش فعالیت آنزیمی

د- کاهش آلودگی میکروبی

۵- بخشهای مختلف دانه گندم به ترتیب بیشترین درصد وزن دانه کدامند؟

الف- آندوسپرم و پوسته خارجی

ب- پوسته و آندوسپرم

ج- پوسته خارجی و جوانه آندوسپرم

د- آندوسپرم ، پوسته خارجی و جوانه

۶- قسمت زنده دانه گندم کدام است؟

الف- پوسته خارجی

ب- لایه آلرون

ج- مغز دانه

د- جوانه

۷- نمک زیاد در خمیر چه مشکلی پیش می آورد؟

الف- شل شدن و نرمی خمیر و پهن شدن بیش از حد خمیر

ب- خمیر زودتر عمل می آید و طولانی شدن زمان پخت

ج- خمیر دیرتر عمل می آید و حجم نان حاصل بیشتر می شود

د- مقاوم شدن گلوتن و حجم کم نان و طولانی شدن زمان پخت

۸- وجود سبوس در آرد مصرفی موجب چه چیزی می شود؟

الف- ارزش تغذیه ای نان را بالا می برد

ب- نان دیرتر بیات می شود

ج- سبب آسان تر شدن دفع می گردد (جلوگیری از بیوست)

د- همه موارد را شامل می شود

۹- برای افزایش ترد و شکننده بودن نانها چه موادی اضافه می شود ؟

الف- مخمر

ب- شکر

ج- نشاسته

د- گلوتن

۱۰- کدامیک از موارد اصلی الک کردن آرد محسوب می شود ؟

الف- تقویت شبکه گلوتنی

ب- افزایش فعالیت آنزیمی

ج- جدا کردن ذرات چسبیده آرد و هوادهی

د- کاهش آلودگی میکروبی

۱۱- مهمترین وظیفه مخمرها در تهیه خمیر چیست ؟

الف- پوک کردن خمیر از طریق گاز دی اکسید کربن

ب- افزایش بازدهی خمیر از طریق جذب آب بیشتر

ج- افزایش بازدهی نان از طریق مصرف اکسیژن

د- خوش ردن محصول از طریق ایجاد گاز

۱۲- وجود سبوس در آرد مصرفی موجب چه چیزی می شود؟

الف- ارزش تغذیه ای نان را بالا میبرد

ب- نان دیرتر بیات می شود

ج- سبب آسانتر شدن دفع می گردد

د- همه موارد را شامل می شود

۱۳- حداکثر میزان رطوبت مجاز در نانهای حجیم طبق استاندارد می باشد ؟

الف- ۲۰ درصد

ب- ۳۰ درصد

ج- ۴۰ درصد

د- ۱۰ درصد

۱۴- در تولید شیرینی و بیسکویت آرد با گلوتن مناسبتر است.

الف- کم

ب- بالا

ج- متوسط

د- نیاز به گلوتن ندارد

۱۵- هر چه درجه استخراج آرد بیشتر باشد نان حاصل می شود.

الف- دیرتر بیات می شود

ب- ارزش غذایی بالاتری دارد

ج- زودتر هضم می شود

د- نان تیره تر است

۱۶- وجود سبوس در آرد مصرفی موجب چه چیزی می شود ؟

الف- ارزش تغذیه ای نان بالا می رود

ب- نان دیرتر بیات میشود

ج- نان حجیم تر می شود

د- ارزش غذایی آن بیشتر و دیرتر بیات می شود

۱۷- جهت تهیه خمیر سریع چه نوع آردی مصرف می شود؟

الف- آرد با سبوس

ب- آرد بدون سبوس

ج- آرد با سبوس و آرد بدون سبوس و آرد گندم کامل

د- آرد کامل گندم

۱۸- اگر بخواهید نان خوب و تردی داشته باشید چکار باید کرد؟

الف- خمیر ور بیاید حرارات تنظیم باشد زمان طبق دستور رعایت شود

ب- خمیر ور بیاید ، زمان طبق دستور رعایت شود و نان ترد و شکننده باشد

ج- خمیر ور بیاید و حرارت خمیر زیاد باشد

د- خمیر ور بیاید و سریع داخل فر رود

۱۹- اگر خمیر زیاد بماند چه مشکلی پیش می آید؟

الف- خمیر ترش میشود

ب- خمیر شل میشود

ج- خمیر ترش و سفت می شود

د- مشکلی پیش نمی آید

۲۰- زمان پخت نان در داخل فر به کدامیک از عوامل زیر بستگی دارد؟

الف- حجم خمیر

ب- وزن خمیر

ج- میزان شکر و وزن خمیر

د- حجم و وزن خمیر و میزان شکر

۲۱- علت ضخیم شدن و سفت شدگی پوسته نان می تواند به علل زیر باشد؟

الف- دمای پایین فر

ب- زمان تخمیر طولانی شده باشد

ج- میزان مخمر زیاد باشد

د- تخمیر طولانی، مقدار زیاد مخمر و کم بودن دمای فر

۲۲- چه عاملی سبب پهن شدن کف نان در فر می شود؟

الف- تخمیر بیش از حد

ب- بالا بودن درجه حرارت فر

ج- استفاده از فرهای طبقه ای سبب این امر می گردد

د- میزان آب مصرفی در خمیر زیاد بوده است

۲۳- مهمترین عامل عدم یکنواختی سطح نان چیست؟

الف- طیاد بودن مدت زمان تخمیر نهایی

ب- سفت بودن خمیر

ج- شکر زیاد خمیر

د- نمک زیاد خمیر

۲۴- سطح کدر پوسته نشانه چیست؟

الف- میزان رطوبت گرمخانه پایین بوده

ب- میزان بخار در فر زیاد بوده

ج- دمای گرمخانه پایین بوده

د- بخار در گرمخانه بیش از حد اندازه بوده است

۲۵- شکافهای بزرگ بوجود آمده در سطح نان در هنگام پخت نشانه چیست ؟

الف- خمیر خیلی سفت بوده

ب- زمان استراحت زیاد بوده

ج- بخار دهی در فر کم بوده

د- درجه حرارت

۲۶- در چه صورت کیفیت سطح پوسته نان پایین می آید ؟

الف- خمیر شل شود

ب- خمیر گرم شود

ج- خمیر سفت و سرد شود

د- خمیر شل و سرد شود

۲۷- شیر خشک بر کدامیک از ویژگیهای خمیر و نان تاثیر ندارد ؟

الف- بازدهی خمیر

ب- افزایش مدت زمان ماندگاری نان

ج- افزایش رنگ پوسته نان

د- کاهش جذب آب

۲۸- استفاده از حرارت مستقیم در پخت نان بهتر است یا حرارت غیر مستقیم ؟

الف- حرارت مستقیم

ب- حرارت غیر مستقیم

ج- فرقی ندارد

د- بستگی به نوع نان دارد

۲۹- استفاده از بخار در ابتدای فر برای چه منظور است ؟

الف- ایجاد رنگ در پوسته و لطافت در محصول و خیس نمودن رویه

ب- خیس نمودن رویه خمیر و کاهش دمای ابتدای فر

ج- کاهش دمای اولیه به دلیل بالا بودن دمای ابتدای فر

د- رنگ و لطافت مناسب پوسته ، خیس نمودن رویه خمیر ، کاهش دمای اولیه ابتدای فر

۳۰- کدامیک از روشهای زیر سبب جلوگیری از کپک زدن نان محسوب نمی شود ؟

الف- تمیز بودن دستها هنگام تماس با نان

ب- سرد نگهداشتن نان

ج- استفاده از چاقو های برش تمیز

د- بسته بندی بلافاصله بعد از پخت

۳۱- کدامیک از ویژگیهای زیر در بسته بندی نان اجباری نیست ؟

الف- کنترل میزان رطوبت محصول

ب- عدم نفوذپذیری نسبت به بخار آب و گاز

ج- شفافیت و دیدن محصول در داخل لفاف

د- تحمل تغییرات درجه حرارت محیط در هنگام نگهداری

۳۲- بهترین طریق نگهداری طولانی مدت نانهای بسته بندی شده کدامیک از روش های زیر است ؟

الف- در محل در بسته نگهداری شود

ب- در داخل فریزر نگهداری شود

ج- در یخچال نگهداری شود

د- در داخل ظروف پلاستیکی نگهداری شود

۳۳- مواد لازم شیرمال فانتزی کدام است ؟

- الف- آرد -شکر -تخم مرغ -شیر -مخمر -آب -روغن مایع یا کره -بهبوددهنده -وانیل
- ب- آرد -شیر -آب -شکر -مخمر -کره
- ج- آرد -شیر -مخمر -تخم مرغ -کره -بهبوددهنده -وانیل
- د- آرد -وانیل -روغن مایع -تخم مرغ -بهبوددهنده -وانیل -نمک -شکر -شیر

۳۴- مواد لازم شیرمال کارخانه ای کدام است ؟

- الف- آرد -آب -شیر- شکر -مخمر -نمک -روغن مایع
 - ب- تخم مرغ -آرد -آب -شیر- مخمر -شکر
 - ج- آرد -آب -شکر -روغن مایع -نمک -مخمر -بهبوددهنده
 - د- شیر -آب -شکر -تخم مرغ -مخمر -آرد -نمک
- ۳۵- برای رومال نان فانتزی چه از ماده استفاده می کنیم؟**

الف- تخم مرغ

ب- شیر

ج- اسپری آب

د- شیر و تخم مرغ

۳۶- اگر روی نان شیرمال ترکهای بزرگ ایجاد شود نشانه چیست ؟

الف- حرارت بالای فر

ب- سفت بودن خمیر

ج- شل بودن خمیر

د- زود در فر قرار داده شده است

۳۷- اگر استراحت آخر خمیر زیاد باشد که مشکلی حاصل می شود ؟

الف- نانهای بهتر حجم میگیرد

ب- شکل نانها بهتر می شود

ج- نان دفرمه شده و مزه بدی می گیرد

د- نان مزه ترشی می گیرد

۳۸- اگر شکر نان شیرمال زیاد باشد چه مشکلی حاصل می شود؟

الف- خمیر دیر عمل می آید و بافت منسجمی دارد

ب- بافت نان بهتر می شود

ج- رنگ نان تره تر می شود

د- مزه نان بهتر میشود

۳۹- علت ترک خوردگی نان از پهلوی کدام است ؟

الف- نرمی خمیر و تخمیر ناکافی

ب- وزن زیاد چانه در هنگام چانه گیری و قالب گیری

ج- سفتی خمیر و تخمیر ناکافی

د- نرمی خمیر به تخمیر ربطی ندارد

۴۰- به چه دلیل کناره های پوسته نان جدا می شود ؟

الف- وزن کم چانه

ب- حرارت بالای فر

ج- نزدیکی قطعات خمیر در سینی و پایین بودن حرارت اولیه فر

د- حرارت بالای گرمخانه

۴۱- علت حجیم شدن چانه در فر چیست ؟

الف- دمای زیاد فر

ب- تغییر حجم ناگهانی خمیر

ج- کاهش فشار بخار آب و هوا

د- گسترش گازهای تخمیری و فشار بخار آب و هوا

۴۲- اصلی ترین دلیل خوابیدن و پهن شدن نان چیست ؟

الف- تخمیر بیش از حد در مرحله تخمیر نهایی

ب- تخمیر کم خمیر در مرحله نهایی

ج- قوام شدن نهایی و تخمیر نهایی

د- تخمیر کم در مرحله نهایی

۴۳- مخمر در چه درجه حرارتی بهترین تخمیر را انجام می دهد ؟

الف- ۴۵-۵۰ درجه سانتیگراد

ب- ۲۵-۲۰ درجه سانتیگراد

ج- ۲۵-۳۵ درجه سانتیگراد

د- ۱۵۰ درجه سانتیگراد

۴۴- کدامیک از عوامل زیر در در کوچک بودن حجم نان دخالت ندارد؟

الف- ضعیف بودن آرد

ب- عدم تخمیر کافی

ج- سفت بودن خمیر

د- قوی بودن آرد

۴۵- خمیر رسیده به خمیری گفته میشود که

الف- زمان اختلاط آن کوتاه باشد

ب- زمان استراحت بعد از اختلاط آن مناسب باشد

ج- زمان استراحت بعد از اختلاط آن طولانی باشد

د- زمان اختلاط آن زیاد باشد .

۴۶- ویژگیهای خمیر بیش از حد رسیده عبارتند از :

الف- سطح خمیر پاره می شود

ب- حجم محصول کوچک می شود

ج- سطح خمیر هموار می شود

د- سطح خمیر خشک می شود

۴۷- آرد مناسب برای نان بروتشن چیست ؟

الف- آرد سبوسدار

ب- آرد نول الک شده

ج- آرد سه صفر

د- آرد گندم کامل

۴۸- مواد لازم نان بروتشن چیست ؟

الف- آرد -مخمر -بهبود دهنده -شکر -نمک -روغن -مغز گردو -کشمش -شیر خشک

ب- آرد -بکینگ پودر-شکر -نمک -روغن -مغز گردو -کشمش

ج- آرد -مخمر -بهبود دهنده -شکر -نمک -روغن -مغز گردو -کشمش

د- آرد -مخمر -نمک -کره -مغز گردو -کشمش -شیر خشک

۴۹- وزن مناسب نان بروتشن چند گرم است ؟

الف- ۳۰ گرم

ب- ۶۰ گرم

ج- ۱۰۰ گرم

د- ۴۵ گرم

۵۰- مغز مناسب برای نان بروتشن چیست ؟

الف- گردو تست شده

ب- کشمش و بادام

ج- گردو و سیب

د- گردو و دارچین

۵۱- ارتفاع خمیر نان بروتشن چقدر باید باشد ؟

الف- ۴ سانت

ب- ۱-۱.۵ سانت

ج- سانت

د- ۱-۲ سانت

۵۲- روی چانه های نان بروتشن را باید

الف- باچاقو برش می زنیم

ب- روی چانه ها را بعد از رومال با تیغ برش می زنیم

ج- نیاز به رومال ندارد

د- روی نانها را به دلخواه رومال می کنیم

۵۳- کدام گزینه مواد رومال نان بروتشن است؟

الف- روغن

ب- اسپری آب

ج- تخم مرغ و شیر

د- آرد و آب سرد

۵۴- حداکثر رطوبت مجاز در نانهای حجیم می باشد .

الف- ۴۰ درصد

ب- ۴۵ درصد

ج- ۵۵ درصد

د- ۵۰ درصد

۵۵- طی سرد شدن نان چه اتفاقی می افتد ؟

الف- کم شدن حرارت

ب- خارج کردن رطوبت

ج- جدا شدن پوسته

د- ترک خوردن پوسته

۵۶- جهت جلوگیری از آلودگی نان باید به توجه کرد ؟

الف- گرم کردن سریع

ب- رعایت شرایط بهداشتی

ج- افزایش حرارت

د- کاهش حرارت

۵۷- تزریق بخار در فر سبب می شود.

الف- نرم کردن سطح پوسته

ب- افزایش حجم نان

ج- انحلال شکر و کمک به شفافیت سطح نان

د- نرم کردن و حجم زیاد نان و شفافیت سطح نان

۵۸- کدامیک از نان ها را بعد از پخت دوباره در فر قرار می دهیم ؟

الف- نان سوخاری

ب- نان سوئدی

ج- نان پیراشکی

د- نان بریوش

۵۹- در نان بریوش از روغنی استفاده می شود ؟

الف- کره

ب- روغن مایع

ج- روغن صاف قنادی

د- روغن زیتون

۶۰- در کدام نان مقدار تخم مرغ زیاد می باشد ؟

الف- نان سبزیجات

ب- نان سوخاری

ج- نان بریوش

د- نان شیرمال

۶۱- برای رومال نان بریوش از چه ماده ای استفاده می کنیم ؟

الف- شیر

ب- اسپری آب

ج- تخم مرغ

د- آب و آرد

۶۲- کره نان بریوش را چگونه به مواد اضافه می کنیم ؟

الف- در آخر که خمیر درست شد

ب- در ابتدا با مواد اولیه

ج- کم کم به خورد خمیر می دهیم

د- لای خمیر قرار می دهیم

۶۳- اگر خمیر نان بریوش خوب ور نیاید نباید چه مشکلی پیش می آید ؟

الف- روی نان ترک های بزرگ ایجاد میشود و بافت سفت و فشرده ای دارد

ب- نان ترد و شکننده می شود

ج- نان پوک و سبک میشود

د- نیازی به ور آمدن ندارد

۶۴- رومال نان سوخاری چیست ؟

الف- زرده تخم مرغ

ب- سفیده تخم مرغ

ج- اسپری آب

د- مخلوط آب و آرد

۶۵- دمای نان سوخاری وقتی برای پخت دوم در فر قرار می گیرد چقدر باید باشد ؟

الف- دمای ۱۲۰ تا ۱۵۰ درجه سانتیگراد

ب- دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد

ج- ۳۰۰ درجه فارنهایت

د- ۴۰۰ درجه فارنهایت

۶۶- چرا باید نان سوخاری بعد از پخت استراحت کند؟

الف- استراحت نیاز ندارد

ب- نان کاملاً سرد شود تا بتوان برش داد و دوباره تست کرد

ج- نان نان خوشمزه تر شود

د- تا نان سفتتر شود

۶۷- مواد لازم نان برویوش کدام است ؟

الف- تخم مرغ - روغن مایع - شکر - کره - مخمر - آرد

ب- تخم مرغ - کره - شکر - آرد - مخمر - آب - نمک - وانیل

ج- شیر - شکر - مخمر - تخم مرغ - آرد - آب داغ

د- تخم مرغ - شیر - شکر - آرد - مخمر - نمک

۶۸- درصد شکر کدام نان بیشتر است ؟

الف- شیرمال

ب- نان قندی

ج- نان سوخاری

د- نان کدو حلوایی

۶۹- اگر خمیر نان سوخاری خوب ور نیاید چه مشکلی پیش می آید ؟

الف- خمیر شل می شود

ب- نان سفت میشود

ج- نان ترک میخورد

د- نیازی به ور آمدن ندارد

۷۰- مواد لازم نان سوخاری کدام است ؟

الف- آرد - شکر - تخم مرغ - شیر - مخمر - بهبود دهنده - روغن مایع - نمک - آب ولرم

ب- شیر - آرد - شکر - مخمر - نمک - وانیل

ج- شکر - آرد - آب - مخمر - کره - روغن مایع - نمک

د- مخمر تازه - کره - آرد - شکر - تخم مرغ - نمک

۷۱- در کدامیک از روشهای انجماد نان بهتر می ماند ؟

الف- روش انجماد سریع

ب- روش انجماد تدریجی

ج- تفاوتی ندارد

د- ابتدا روش انجماد تدریجی سپس سریع

۷۲- با طولانی شدن زمان پخت حجم نان در فر چگونه می شود ؟

الف- ابتدا افزایش و سپس کاهش می یابد

ب- کاهش می یابد

ج- ابتدا کاهش و سپس افزایش می یابد

د- افزایش می یابد

۷۳- مناسبترین فر جهت نان های حجیم و نیمه حجیم چیست ؟

الف- فر تولی

ب- فر گردان

ج- طبقه ای

د- فر برقی

۷۴- یکی از مهمترین دلایل حجیم شدن عرضی خمیر در فر می باشد

الف- دمای کم فر

ب- تازه بودن خمیر

ج- سفت بودن زیاد خمیر

د- شل بودن خمیر

۷۵- جهت رفع باریک ماندن خمیر در فر چه باید کرد ؟

الف- خمیر را شل تر بگیریم

ب- خمیر را سفت تر بگیریم

ج- خمیر را با آب گرمتر بگیریم

د- خمیر را گرمتر و سفت تر بگیریم

۷۶- باریک ماندن خمیر در فر نشانه چیست ؟

الف- خمیر گرم بوده

ب- خمیر کهنه بوده

ج- میزان آب خمیر زیاد شده

د- خمیر شل و سرد بوده

۷۷- مواد لازم نان تونه کدام گزینه است ؟

الف- آرد - تخم مرغ - روغن - شکر - نمک - شیر - مخمر - پنیر خامه ای

ب- آرد - مخمر - کره - پنیر - نمک - شیر - پنیر صبحانه

ج- آرد - کره - شکر - نمک - شیر - بکینگ پودر - پنیر خامه ای

د- آرد - روغن - نمک - شیر - مخمر - پنیر خامه ای - گردو

۷۸- رومال نان تونه چیست ؟

الف- زرده تخم مرغ - شیر

ب- کره

ج- شیر و شکر

د- رومال نیاز ندارد

۷۹- اگر خمیر نان تونه چسبندگی داشته باشد چه باید کرد ؟

الف- سبوس اضافه می شود

ب- با ورز دادن چسبندگی کم می شود

ج- مقداری آرد اضافه می شود

د- با کره ورز میدهیم

۸۰- وسط خمیر نان تونه را با چه موادی میتوان پر کرد ؟

الف- کره و عسل

ب- کرم ها

ج- پنیر خامه ای

د- مغزگردو و خرما

۸۱- خمیر نان تونه را چگونه باز می کنیم ؟

الف- خمیر را یکدست به قطر دو سانت باز می کنیم

ب- خمیر را به قطر یک سانت باز می کنیم

ج- خمیر را با وردنه پهن کرده که وسط خمیر ضخیمتر باشد

د- خمیر را طوری باز می کنیم که وسط آن نازکتر باشد

۸۲- خمیر نان تونه چند مرحله استراحت دارد ؟

الف- دو مرحله

ب- یک مرحله

ج- ۴ مرحله

د- ۳ مرحله

۸۳- درجه فر مناسب با این نان چقدر می باشد ؟

الف- دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد

ب- دمای ۱۲۰ درجه سانتیگراد

ج- دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد

د- دمای ۲۲۰ درجه سانتیگراد

۸۴- مواد لازم نان پنیری چیست ؟

الف- آرد - مخمر - شکر - نمک - پنیر خامه ای - شیر - نشاسته ذرت - عسل - شیر خشک -

ب- آرد - بکینگ پودر - نمک - پنیر خامه ای - شیر - نشاسته ذرت - شیر خشک

ج- آرد - مخمر - شکر - نمک - پنیر خامه ای - شیر - نشاسته ذرت - شیر خشک

د- آرد - بکینگ پودر - نمک - پنیر خامه ای - شکر - عسل - شیر خشک

۸۵- در نان پنیری از تخم مرغ به چه صورت استفاده می شود ؟

الف- زرده تخم مرغ

ب- تخم مرغ پخته

ج- تخم مرغ کامل

د- سفیده تخم مرغ

۸۶- زمان پخت برای نان پنیری چقدر می باشد ؟

الف- ۱ ساعت

ب- ۲۰ دقیقه

ج- ۳۵ تا ۴۰ دقیقه

د- یک ساعت

۸۷- عوامل موثر در روش تهیه خمیر کدام است ؟

الف- حرارت فر

ب- قوام خمیر سفتی و شلی - حرارت و مقدار خمیر

ج- مقدار خمیر

د- دمای گرمخانه

۸۸- خمیر حاصل از آردهای تیره نسبت به خمیر حاصل از آردهای روشن تر تولید می کنند.

الف- نان با حجم بیشتری

ب- نان با وزن بیشتری

ج- نان با حجم کمتری

د- نان با وزن کمتری

۸۹- علت چروک شدن رویه نان همبرگر بعد از پخت چیست؟

الف- حرارت بالای فر

ب- دمای کم فر

ج- زمان استراحت دوم زیاد خمیر بوده

د- زمان استراحت دوم خمیر کم بوده

۹۰- چه عاملی باعث کاهش جذب آب در خمیر می شود؟

الف- چربی

ب- شکر

ج- نمک

د- مخمر

۹۱- پوک کردن خمیر به روش مکانیکی یعنی چه؟

الف- حبس هوا در توده خمیر

ب- استفاده از جوش شیرین در تهیه خمیر

ج- استفاده از بکینگ پودر در تهیه خمیر

د- استفاده از شکر در خمیر

۹۲- چه تفاوتی بین خمیر انواع نان وجود دارد؟

الف- قوام خمیر سفتی و شلی

ب- روش زدن در دستگاه های میکسر

ج- مدت زمان اختلاط و زدن خمیر

د- نوع میکسر

۹۳- روغنها و چربیها موجب کدامیک از ویژگیهای زیر در نان نمی گردند؟

الف- افزایش تشکیل شبکه گلوتن

ب- ایجاد نرمی در بافت نان

ج- طعم و مزه نان را بهتر نمی کند

د- افزایش زمان ماندگاری

۹۴- نشاسته چند درصد وزن خود آب جذب می کند؟

الف- ۱۰ درصد

ب- ۲۰ درصد

ج- ۳۰ درصد

د- ۴۰ درصد

۹۵- کدامیک از عوامل زیر در کاهش جذب آب توسط آرد دخالت دارد؟

الف- میزان سبوس بالا

ب- بالا بودن درجه استخراج آرد

ج- میزان رطوبت بالا آرد

د- افزایش میزان صدمه دیدگی نشاسته

۹۶- بزرگ شدن نان همبرگر از پهنا در سینی و فر نشانه چیست؟

الف- شل بودن خمیر

ب- دمای محیط

ج- سست بودن آرد -گرمای محیط -شل بودن خمیر

د- سست بودن آرد

۹۷- استفاده از شیر در تهیه خمیر باعث چه می شود ؟

الف- ارزش تغذیه ای نان بالا می رود

ب- سرعت بیاتی نان بالا می رود

ج- کاهش حجم نان

د- میزان بیاتی نان

۹۸- مواد لازم نان همبرگر چیست ؟

الف- آرد- مایه خمیر -شکر -نمک -بهبود دهنده -آب -نمک

ب- آرد -شیر -روغن مایع -مخمر -بهبود دهنده -نمک

ج- آرد -مخمر -روغن مایع -نمک -شکر -بهبود دهنده -آب

د- آرد -آب -مخمر -نمک -بهبوددهنده

۹۹- افزودن بیش از حد نمک به خمیر سبب می شود ؟

الف- شوری بیش از حد خمیر

ب- سبب محکم شدن خمیر

ج- سبب متخلخل شدن خمیر

د- سبب پارگی خمیر

۱۰۰- مقدار آبی که آرد می تواند برداشت نماید چه می نامند ؟

الف- گلوتن آرد

ب- کشش خمیر

ج- بازدهی خمیر آرد

د- قدرت ترکیب

۱۰۱- هر چه درجه استخراج آرد بیشتر باشد نان حاصل است.

الف- تیره تر

ب- روشن تر

ج- سفت تر

د- نرم تر

۱۰۲- کدامیک از عوامل زیر در کاهش جذب آب توسط آرد دخالت دارد ؟

الف- میزان سبوس بالا

ب- بالا بودن درجه استخراج آرد

ج- میزان رطوبت بالای آرد

د- افزایش میزان صدمه دیدگی نشاسته

۱۰۳- گلوتن تا چه حد می تواند آب را به خود جذب نماید ؟

الف- ۱ - ۰/۵ برابر

ب- ۱/۵ تا ۱ برابر

ج- ۲-۳ برابر

د- ۳-۴ برابر

۱۰۴- وزن هر چونه نان همبرگر چقدر می باشد ؟

الف- ۱۰۰ تا ۱۵ گرم

ب- ۸۵ تا ۱۰۰ گرم

ج- ۵۰ تا ۸۵ گرم

د- ۱۵۰ تا ۱۸۰ گرم

۱۰۵- جهت اندازه گیری دمای خمیر از چه نوع دماسنجی استفاده می گردد ؟

الف- دماسنج دستی

ب- دما سنج میله ای

ج- دما سنج جیوه ای

د- دماسنج پزشکی

۱۰۶- اصطلاح چانه گیری به چه معناست ؟

الف- وزن کردن چانه و تقسیم نمودن خمیر

ب- آماده کردن چانه

ج- تقسیم و قطعه کردن و بریدن خمیر

د- قالب زدن خمیر

۱۰۷- میوه های خشک مناسب این نانها کدام است ؟

الف- هویج -گردو -گوجه فرنگی -سیب -برگه زردآلو

ب- کشمش -برگه زردآلو -سیب درختی -خرما -گردو -موز -انبه- بادام -توت فرنگی -گوجه فرنگی

ج- کشمش سبز -برگه زردآلو -سیب درختی -خرما -گردو -موز -انبه- توت فرنگی -

د- کشمش -برگه زردآلو -سیب درختی -خرما -گردو -موز -مویز

۱۰۸- مواد لازم نان بادامی چیست ؟

الف- آرد -مخمر -شکر -بادام -نمک -آب -جعفری -کره -پنیر رنده شده

ب- آرد -بکینگ پودر -شکر -بادام -نمک -آب -کره -پنیر رنده شده -

ج- آرد -مخمر -شکر -بادام -نمک -آب -سیر -روغن مایع -پنیر رنده شده -تخم مرغ

د- آرد -مخمر -شکر -بادام پودر شده -نمک -آب -روغن جامد -

۱۰۹- مدت زمان پخت نان بادام پنیری چقدر است ؟

الف- ۳۰ دقیقه

ب- ۲۰ دقیقه

ج- ۱ ساعت

د- بمدت ۲ ساعت

۱۱۰- رومال نان بادامی پنیری چیست ؟

الف- رومال ندارد

ب- کره مالیده شود

ج- سبزیجات معطر

د- آرد پاشیده و با تیغ برش میزنیم

۱۱۱- از چه مغزی در نان سیب و کشمش استفاده می شود ؟

الف- گردو

ب- بادام

ج- فندق

د- نیازی به مغزها ندارد

۱۱۲- اسانس مناسب نان سیب و کشمش چیست ؟

الف- زیره

ب- دارچین

ج- جوزهندی

د- زنجبیل

۱۱۳- اسانس مناسب نان خرمايي چيست ؟

الف- دارچين -زيره

ب- دارچين -زنجبيل

ج- دارچين -جوزهندي

د- دارچين -هل

۱۱۴- مواد لازم نان گردو و موز چيست ؟

الف- گردو -آرد -موز -شكر -كره -تخم مرغ -نمك -شير -بكينگ پودر -وانيل

ب- گردو -آرد -موز -شكر -كره -تخم مرغ -نمك -مخمر - شير

ج- گردو -آرد -موز -شكر -كره -شير -بكينگ پودر -وانيل

د- گردو -آرد -موز -شكر -روغن مايع -تخم مرغ -نمك -مخمر -

۱۱۵- در تهيه نان سيب و كشمش سيب به چه صورت استفاده ميشود ؟

الف- سيب حبه اي خرد شده و پخته شده

ب- سيب حبه اي خرد شده

ج- مارمالاد سيب

د- سيب رنده شده خام

۱۱۶- خمير حاصل از آردهاي تيره نسبت به خمير حاصل از آردهاي روشن تر توليد مي کنند

الف- نان با حجم بيشتري

ب- نان با وزن بيشتري

ج- نان با حجم كمتری

د- نان با وزن كمتری

۱۱۷- در نانهاي مخلوط با ميوه هاي بافت نان هاي اكثرا چگونه هست ؟

الف- چون اين نانها اكثرا شيرين هستند بافت نسبتا منسجم تري دارند

ب- بافتي سبك و پوك دارند

ج- فرقي با ديگر نانها ندارند

د- اين نانها خوشمزه تر از بقيه نانها هستند

۱۱۸- زمان استراحت نانهاي شيرين به چه صورت هست ؟

الف- زمان كمتری نیاز دارد

ب- زمان بيشتري نیاز دارد

ج- تأثيري در زمان ندارد

د- مانند بقيه خميرها وقتي حجمش دو برابر شد

۱۱۹- انواع سبزيجاتي كه با آن ميتوان نان تهيه كرد چيست ؟

الف- كدو حلوايي -زيتون -فلفل دلمه اي -پياز -گوجه فرنگي -لبو

ب- كدو حلوايي -سير -پياز -فلفل دلمه اي -زيتون -ريحان -جعفري -پيازچه -هويچ -اسفناج

ج- كدو حلوايي -سير -فلفل دلمه اي -زيتون -هويچ -اسفناج -لبو -گشنيز

د- كدو حلوايي -سير -پياز -فلفل دلمه اي -زيتون -ريحان -جعفري

۱۲۰- انواع سبزيجات خشك كه ميتوانيم با آنها نان تهيه كنيم؟

الف- جعفري -شويد -مرزه -ترخون -آویشن -زيره -سياه دانه -خرفه

ب- اسفناج -شويد -مرزه -آویشن

ج- خرفه - تخم كتان -زيره -شاهدانه -سياه دانه

د- جعفري -مرزه -ترخون -آویشن -شوید

۱۲۱- مواد لازم نان پنیر و اسفناج چیست ؟

- الف- شیر-پنیر- اسفناج - نمک -روغن مایع -مخمر -بهبود دهنده -پیاز سرخ شده -سیر- پنیرپارمسان آرد
- ب- پنیر خامه ای - اسفناج - نمک -روغن مایع -مخمر -پیاز سرخ شده -سیر- پنیرپارمسان -آرد
- ج- شیر-پنیر- اسفناج - نمک -مخمر -بهبود دهنده -پیاز سرخ شده -پنیرپارمسان
- د- شیر-پنیر- اسفناج - نمک -روغن مایع -پیاز سرخ شده -سیر- پنیرپارمسان -آرد

۱۲۲- سیب زمینی استفاده شده در نان سیب زمینی به چه صورت استفاده می شود ؟

- الف- پخته شده
- ب- بصورت پخته شده رنده و حبه قندی
- ج- بصورت خام
- د- هم خام و هم پخته هر دو صورت میشود

۱۲۳- خمیر نان سیب زمینی باید چگونه باشد؟

- الف- کمی سفت تر باید باشد
- ب- خمیر نرم و لطیفی باشد
- ج- مقدار آرد کمتری نیاز دارد
- د- مثل بقیه خمیرها فرقی ندارد

۱۲۴- چرا باید خمیر نانهای سبزیجات کمی سفت تر باشد نسبت به بقیه خمیرها ؟

- الف- نیازی نیست سفت تر باشد
- ب- چون سبزیجات در آن دارد
- ج- چون سبزیجات بکار برده شده در این نانها کمی آب می اندازه و خمیر خود بخود شلتر میشود
- د- چون آرد بیشتری در این خمیرها استفاده می شود

۱۲۵- انواع نانهای سبزیجات را نام ببرید ؟

- الف- نان سیر- نان شویدی -نان زیتون -نان کدو حلوایی
- ب- انواع نانهای با سبزیجات معطر
- ج- نان فلفل دلمه ای -نان هویج - نان سیر- نان شویدی -نان زیتون -نان کدو حلوایی- نان سبزیجات معطر
- د- نان با سبزیجات تازه و پنیر

۱۲۶- کدو حلوایی بکار برده شده در خمیر به چه صورت باید باشد ؟

- الف- بصورت خام
- ب- بصورت پخته شده
- ج- بصورت پوره شده
- د- بصورت سرخ شده

۱۲۷- چه پنیری در نان اسفناج بکار می رود ؟

- الف- پنیر لیقوان
- ب- پنیر گودا
- ج- پنیر فتا
- د- پنیر ریکوتا

۱۲۸- مواد لازم نان زیتون و گردو چیست؟

- الف- آرد -شیر -گردو -زیتون -روغن -مخمر
- ب- آب -شکر -گردو -زیتون -سیر -روغن زیتون -نمک -مخمر -آرد
- ج- آب -مخمر -آرد -شکر -گردو -زیتون -سیر -بهبود دهنده = روغن زیتون -نمک و شکر
- د- آب -مخمر -آرد -گردو -زیتون -سیر -روغن زیتون -نمک و شکر

۱۲۹- مواد لازم نان هویج و گردو چیست ؟

- الف- آب -مخمر -آرد -شکر -گردو -هویج رنده شده - کره -نمک -تخم مرغ
- ب- آب -مخمر -آرد -شکر -هویج رنده شده -بهبود دهنده-روغن مایع -نمک
- ج- آب -مخمر -آرد -شکر -گردو -پوره هویج-بهبود دهنده- کره -نمک -تخم مرغ -دارچین
- د- آب -مخمر -آرد -شکر -هویج رنده شده -بهبود دهنده- کره -دارچین

۱۳۰- اسانس بکار برده شده در نان هویج چیست ؟

- الف- وانیل
- ب- هل
- ج- زنجبیل
- د- دارچین

۱۳۱- مواد لازم نان پیاز و فلفل دلمه ای چیست ؟

- الف- فلفل دلمه ای -آرد -شکر -مخمر -شیر -پیاز -سبزیجات معطر -آب -بهبود دهنده
- ب- فلفل دلمه ای -آرد -مخمر -پیاز -سبزیجات معطر -آب -بهبود دهنده -سیر
- ج- نمک - فلفل دلمه ای -آرد -شکر -مخمر -پیاز -سبزیجات معطر -آب -بهبود دهنده
- د- فلفل دلمه ای -آرد -شکر -مخمر -پیاز -آب -بهبود دهنده

۱۳۲- از چه سبزیجات معطری در نان سبزیجات استفاده می کنیم؟

- الف- شوید -مرزه -ترخون -زیره
- ب- جعفری -آویشن -ریحان
- ج- شوید -مرزه و ترخون
- د- زیره -شوید -جعفری -

۱۳۳- اگر از آردهای سبوس دار در خمیرها استفاده کنیم چه تاثیری در مقدار آب دارد ؟

- الف- مقدار آب کمتری استفاده می شود
- ب- تاثیری در مقدار آب ندارد
- ج- مقدار آب بیشتری استفاده می شود
- د- میتوان به جای آب از شیر استفاده کرد

۱۳۴- آیا خمیر نان قندی نیاز به گرمخانه دارد ؟

- الف- بله
- ب- خیر

ج- مدت کمی نیاز دارد

د- مدت زمان زیادی نیاز دارد

۱۳۵- حرارت مناسب برای تهیه نان قندی ؟

- الف- ۳۰۰درجه درجه سانتیگراد
- ب- ۱۵۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد
- ج- ۱۲۰ تا ۱۰۰ درجه سلنتیگراد
- د- ۲۵۰ درجه سانتیگراد

۱۳۶- مدت زمان پخت نان قندی چقدر می باشد ؟

- الف- ۳۰ دقیقه
- ب- یک ساعت
- ج- ۱۵ دقیقه
- د- ۴۵ دقیقه

۱۳۷- خمیر نان قندی را چه هنگام شانه می زنیم؟

الف- پس از چانه کردن خمیر را پهن کرده و شانه می زنیم

ب- خمیر نیاز به شانه زدن ندارد

ج- خمیر را چانه کرده بعد شانه می زنیم

د- خمیر را در قالب قرار داده بعد شانه می زنیم

۱۳۸- مواد لازم برای نان قندی چیست؟

الف- آرد -شکر- روغن جامد آب کرده -بکینگ پودر -آب -سبوس گندم

ب- آرد -شکر -مخمر -روغن مایع -آب

ج- آرد -شکر -مخمر -شیر -سبوس گندم -بهبود دهنده

د- آرد -شیر -روغن جامد آبکرده -تخم مرغ -شکر -مخمر

۱۳۹- بهبود دهنده مناسب برای نان قندی چیست؟

الف- بهبود دهنده

ب- بکینگ پودر

ج- بهبود دهنده

د- نیاز به بهبود دهنده ندارد

۱۴۰- زمان مخلوط شدن خمیر نان قندی چند دقیقه است؟

الف- ۲۰دقیقه

ب- دقیقه

ج- دقیقه

د- ۱۲-۱۵ دقیقه

۱۴۱- زمان استراحت خمیر برای نان قندی چقدر است؟

الف- ۲ساعت

ب- ۸ساعت

ج- ۳ساعت

د- ۱۲ ساعت

۱۴۲- چه زمانی روغن را به خمیر نان قندی اضافه می کنیم؟

الف- زمانی که خمیر داخل فر می رود

ب- زمانی که مواد شکل خمیر گرفت کم کم اضافه شود

ج- همان ابتدا با همه مواد مخلوط می شود

د- وقتی خمیر آماده شده روی خمیر مالیده می شود

۱۴۳- روپوش و کلاه مورد استفاده کارکنان باید حتما تمیز و دارای رنگ باشد. لباسها را هر با مواد

شوینده بشویید.

الف- روشن -هر روز

ب- تیره -هر روز

ج- سفید -هر روز

د- سفید هر وقت کثیف شد

۱۴۴- سوختگی ها به چند درجه دسته بندی می شوند؟

الف- ۳ درجه

ب- ۴ درجه

ج- ۷ درجه

د- ۵ درجه

۱۴۵- کدام بیماری از راه تنفس انتقال نمی یابد ؟

الف- آنفولانزا

ب- سرخک

ج- سرخجه

د- ایدز

۱۴۶- کدام گزینه در مورد ویژگی ساختمان نانوایی درست است ؟

الف- کف نانوایی باید از جنس سرامیک ساخته شده باشد

ب- دیوارها و سقف میتواند از مواد غیر قابل شستشو ساخته شوند

ج- کف نانوایی باید از جنس سنگ ساخته شده باشد

د- کف محل تولید نیازی به کف شویی ندارد

۱۴۷- آلودگی نان بیشتر به دلیل می باشد .

الف- وجود آلودگی در مواد اولیه

ب- آلوده بودن فر پخت

ج- آلوده بودن اتاق تخمیر

د- آلودگی بعد از پخت و ابزار بسته بندی

۱۴۸- نخستین فرآیند پخت روی اثر می گذارد ؟

الف- تشکیل پوسته

ب- مغز نان

ج- خمیر

د- نوع پخت

۱۴۹- بهترین روش نگهداری نان برای جلوگیری از بیات شدن چیست ؟

الف- دمای یخچال

ب- دمای محیط

ج- فریزر

د- در دمای بالای ۳۰ درجه

۱۵۰- بسته بندی نان در اتمسفر کنترل شده یعنی چه ؟

الف- وجود هوای معمولی در بسته بندی

ب- خارج کردن هوا از داخل بسته بندی (وکیوم)

ج- تزریق گاز Co_2 یا N_2 به داخل بسته

د- وجود هوای سرد در بسته بندی

۱۵۱- کدامیک از موارد ذیل در بسته بندی نان مد نظر قرار می گیرد؟

الف- بی ضرر باشد

ب- ارزان باشد

ج- در مقابل نفوذ میکروب و نور مقاوم باشد

د- بی ضرر و ارزان و در مقابل نور و نفوذ میکروب مقاوم باشد

۱۵۲- جهت تولید نان صنعتی کدام فر مناسب تر است ؟

الف- فر تونلی

ب- فر طبقه ای

ج- فر گردان

د- فرقی نمی کند

۱۵۳- هر چه نان حجیم تر باشد باید حرارت و زمان پخت باشد؟

الف- زیادتر و کمتر

ب- کمتر و بیشتر

ج- زیادتر و زیادتر

د- کمتر و کمتر

۱۵۴- مواد لازم جهت خمیر پیرایشکی با استفاده از پودر پیرایشکی چیست؟

الف- پودر پیرایشکی-آب-خمیرمایع -روغن مایع

ب- آب -جوش شیرین -روغن مایع- پودر پیرایشکی

ج- پودر پیرایشکی - شیر

د- آب -پودر پیرایشکی -روغن - شیر

۱۵۵- دمای استراحت خمیر پیرایشکی چند درجه است؟

الف- ۲۵

ب- ۴۰

ج- ۱۵

د- ۳۵

۱۵۶- زمان مناسب برای سرخ کردن دو طرف پیرایشکی چند دقیقه است؟

الف- ۴

ب- ۲

ج- ۱۰

د- ۶

۱۵۷- زمان مناسب برای سرخ کردن یک طرف پیرایشکی چقدر است؟

الف- ۳

ب- ۲

ج- ۵

د- ۱