

بخشی از سوالات پرتکرار آزمون: دسر ساز بین الملل

ژلاتین به کدام صورت ها در فروشگاه های مخصوص عرضه می شود؟

الف) پودر و مایع

ب) مایع و ورق

☒ ج) پودر و ورق

د) مایع و جامد

برای اینکه پودر ژلاتین به صورت جامد و گلوله در مایعات باقی نماند چه باید کرد؟

الف) نباید به طور مستقیم ژلاتین را به آب جوش اضافه کرد

ب) بهتر است مقدار آب سرد مورد نیاز را در کاسه ریخت و پودر ژلاتین را روی آن پاشید

ج) باید گذاشت ژلاتین به صورت اسفنج درآید و بعد آن را روی بخار آب جوش قرار داد

☒ د) همه موارد

برای اینکه ورق ژلاتین به صورت جامد و گلوله در مایعات باقی نماند چه باید کرد؟

الف) آن را در آب سرد خیساند تا نرم شود

ب) آن را روی بخار آب جوش قرار داد تا ژلاتین کاملاً حل شود

ج) آن را در آب گرم با روغن قرار داد

☒ د) الف و ب

چنانچه محلول ژلاتین بیش از حد سفت شود باید آن را به مدت دقیقه روی حرارت بخار آب

جوش قرار داد

☒ الف) یک

ب) دو

ج) سه

د) چهار

برای خارج کردن دسرهای ژلاتینی از قالب کدام مورد زیر لازم نمی باشد؟

الف) ظرف مورد نظر را کمی مرطوب کنید

ب) سینگ ظرفشویی را از آب گرم پر کنید

ج) به مدت ۱۰ ثانیه، قالب را داخل آب گرم موجود در سینگ قرار دهید

☒ د) قالب را در آب غوطه ور کنید

در تهیه ژله، ژله نباید به چه رنگ هایی درآید؟

☒ الف) سبز و زرد

ب) سبز و آبی

ج) قرمز و قهوه ای

د) آبی و زرد

ژلاتین برای بستن و فرم گرفتن چه دسرهایی به کار می رود؟

الف) ژله های سبک

ب) کرم باواریا

ج) انواع چیز کیک

☒ د) همه موارد

ورق ژلاتین برای بستن و فرم گرفتن چند میلی لیتر مایعات کافی است؟

الف) دوپست

ب) سیصد

☒ ج) پانصد

د) ششصد

یک قاشق چای خوری آگار آگار، برای بستن و فرم گرفتن چند میلی لیتر مایعات کافی است؟

الف) دوپست

☒ ب) دوپست و پنجاه

ج) سیصد

د) سیصد و پنجاه

اگر ژله تهیه شده بیش از حد سفت شده باشد باید چند دقیقه قبل مصرف در دمای محیط

نگهداری شود؟

الف) ده دقیقه

ب) بیست دقیقه

☒ ج) پانزده دقیقه

د) بیست و پنج دقیقه