

کدام یک از مواد زیر به عنوان عامل بهبود دهنده در خمیر نان سنگک به کار می‌رود تا کیفیت نان را افزایش دهد؟

الف) شکر

ب) جوش شیرین

ج) گلوتن ☐ ☒

د) کره

در صورتی که دمای کوره سنگک بالاتر از حد استاندارد باشد چه تأثیری بر روی کیفیت نان خواهد داشت؟

الف) نان بیش از حد تیره و سوخته میشود ☐ ☒

ب) نان نازک و خشک خواهد شد

ج) نان به طور کامل پخته نمیشود

د) نان بیش از حد حجیم و نرم خواهد بود

کدام یک از ابزارهای زیر جهت پهن کردن خمیر نان سنگک مورد استفاده قرار می‌گیرد؟

الف) وردنه

ب) چوب مخصوص پهن کردن خمیر (پارو) ☐ ☒

ج) کفه تخت فلزی

د) کفگیر چوبی

نمونه سوالات نان سنگک با جواب

در صورت عدم رعایت اصول بهداشتی در فرآیند تخمیر خمیر نان سنگک چه نوع آلودگی میتواند به خمیر انتقال یابد؟

الف) آلودگی قارچی

ب) آلودگی باکتریایی ☐ ☒

ج) آلودگی ویروسی

د) آلودگی شیمیایی

مهمترین ویژگی آرد مناسب برای نان سنگک چیست؟

الف) پروتئین بالا و فیبر کم

ب) پروتئین متوسط و فیبر زیاد

ج) فیبر متوسط و پروتئین کم

د) پروتئین بالا و فیبر زیاد ☐ ☒

در فرایند تهیه خمیر نان سنگگ اضافه کردن مقدار زیاد نمک چه تأثیری دارد؟

الف) افزایش تخمیر

ب) کاهش تخمیر ☒ ☐

ج) افزایش جذب آب

د) نرمی بیش از حد نان

چرا در نانوایی نان سنگگ استفاده از فرشهای پلاستیکی در نزدیکی کوره ممنوع است؟

الف) به دلیل خطر آتش سوزی ☒ ☐

ب) به دلیل تولید دود سمی

ج) به دلیل افزایش لغزش

د) به دلیل جذب حرارت بالا

کدام یک از تجهیزات زیر برای پیشگیری از آتش سوزی در نانوایی نان سنگگ ضروری است؟

الف) کپسول آتش نشانی ☒ ☐

ب) ماسک ضد دود

ج) پتو نسوز

د) هواکش قوی

دانلود نمونه سوالات نان سنگک

کدام ماده اولیه زیر میتواند باعث تیره شدن غیر طبیعی نان سنگک شود؟

الف) استفاده بیش از حد از نمک

ب) استفاده از آرد با رطوبت بالا

ج) افزودن جوش شیرین ☒ ☐

د) استفاده از گلوتن زیاد

برای حفظ دمای خمیر نان سنگک در طول تخمیر از چه وسیله ای استفاده میشود؟

الف) پارچه مرطوب

ب) پلاستیک نازک

ج) ظرف شیشه ای

د) پوشش پارچه ای سنگین ☒ ☐

یکی از مهمترین نکات ایمنی در هنگام کار با تنور سنگ چیست؟

الف) استفاده از دستکش ضد حرارت ☒ ☐

ب) شستن مداوم دستها

ج) پوشیدن لباس نخی

د) استفاده از عینک ایمنی

کدام ویژگی آرد باعث ایجاد حفره های هوا در نان سنگک میشود؟

الف) میزان بالای رطوبت

ب) پروتئین بالا ☒ ☐

ج) مقدار زیاد فیبر

د) غلظت کم نشاسته

کدام یک از عوامل زیر میتواند باعث کاهش کیفیت تخمیر خمیر نان سنگک شود؟

الف) استفاده از آب بسیار سرد ☒ ☐

ب) استفاده از آب ولرم

ج) تخمیر بیش از حد

د) افزودن مقدار زیاد نمک

بهترین ابزار برای جلوگیری از ورود گرد و غبار به خمیر در محیط نانوائی چیست؟

الف) پارچه تمیز روی خمیر ☒ ☐

ب) پلاستیک ضد گرد

ج) هواکش قوی

د) پوشش کاغذی

نمونه سوالات نان سنگک فنی حرفه ای

در نانوائی نان سنگک علت استفاده از آب ولرم به جای آب سرد یا گرم در ترکیب خمیر چیست؟

الف) جلوگیری از کاهش فعالیت مخمر ☒ ☐

ب) حفظ نرمی خمیر

ج) افزایش سرعت پخت

د) کاهش میزان نمک در خمیر

مهمترین دلیل برای استفاده از آرد سبوس دار در تهیه نان سنگک چیست؟

الف) جذب آب بیشتر

ب) افزایش ارزش غذایی نان ☐ ☒

ج) ایجاد پوکی بیشتر در نان

د) تسهیل فرآیند پخت نان

در صورت بروز آتش سوزی در نانوائی نان سنگک اولین اقدام ایمنی که باید انجام شود چیست؟

الف) تخلیه محل ☐ ☒

ب) خاموش کردن دستگاه ها

ج) استفاده از کپسول آتش نشانی

د) خاموش کردن کوره

کدام یک از مواد زیر باعث افزایش طول عمر مخمر در خمیر نان سنگک میشود؟

الف) شکر ☐ ☒

ب) نمک

ج) روغن

د) گلوتن

برای جلوگیری از ترک خوردن سطح نان سنگک در هنگام پخت کدام یک از روشهای زیر موثرتر است؟

الف) استفاده از آرد با پروتئین بالا

ب) افزایش میزان رطوبت خمیر ☐ ☒

ج) کاهش زمان تخمیر

د) افزودن نمک بیشتر به خمیر

چرا نباید از آرد آلوده به حشرات در نانوائی نان سنگک استفاده شود؟

الف) باعث بروز طعم نامطبوع در نان میشود

ب) کیفیت نان کاهش می یابد

ج) ممکن است آلرژی زا باشد

د) خطر انتقال بیماریهای مختلف را دارد ☐ ☒

در صورت نداشتن تهویه مناسب در نانوائی چه مشکلاتی میتواند به وجود آید؟

الف) کاهش کیفیت نان

- (ب) افزایش رطوبت محیط
- (ج) بروز خفگی و مشکلات تنفسی ☐ ☒
- (د) افزایش احتمال آتش سوزی

نمونه سوالات نان سنگک کامل

استفاده از چه تجهیزاتی به منظور جلوگیری از ورود مواد زائد به خمیر در حین آماده سازی ضروری است؟

- (الف) میزهای استیل و چوب
- (ب) کاورهای پلاستیکی
- (ج) دستگاه های تخمیر دربسته ☐ ☒
- (د) پارچه های مرطوب

کدام روش برای جلوگیری از خشک شدن نان سنگک پس از پخت توصیه میشود؟

- (الف) نگهداری در کیسه های پلاستیکی
- (ب) پوشاندن نان با پارچه نخی ☐ ☒
- (ج) نگهداری نان در محیط سرد
- (د) اضافه کردن روغن به نان

در چه شرایطی ممکن است نان سنگک درون تنور به سطح تنور بچسبد؟

- (الف) استفاده از آرد با رطوبت بالا
- (ب) استفاده از خمیر با رطوبت کم ☐ ☒
- (ج) پخت بیش از حد
- (د) چسبیدن خمیر به پارو

کدام یک از ابزارهای زیر در حمل ایمن خمیر از میز آماده سازی به کوره نانوایی استفاده میشود؟

- (الف) دستکشهای نخی
- (ب) سینی چوبی
- (ج) پارچه نخی
- (د) پارو نانوایی ☐ ☒

کدام یک از شرایط زیر باعث کاهش سرعت پخت نان سنگک میشود؟

- (الف) کاهش ضخامت خمیر
- (ب) افزایش رطوبت کوره

ج) افزایش ضخامت خمیر ☐ ☒

د) استفاده از دمای بالاتر در کوره

استفاده از چه نوع مواد شیمیایی برای تمیز کردن تجهیزات نانوایی سنگ توصیه نمی شود؟

الف) مواد ضد عفونی کننده بدون بو

ب) مواد شوینده اسیدی قوی ☐ ☒

ج) مواد ضد چربی طبیعی

د) آب گرم و صابون

چرا باید پس از هر نوبت پخت تنور سنگ به درستی تمیز شود؟

الف) برای افزایش حرارت تنور

ب) برای جلوگیری از چسبیدن خمیر جدید

ج) برای حذف مواد سوخته ☐ ☒

د) برای تسریع در پخت بعدی

برای تشخیص کیفیت آرد مناسب برای نان سنگ کدام یک از ویژگیهای زیر حائز اهمیت است؟

الف) دانه بندی ریز و سفید

ب) میزان پروتئین و سیوس ☐ ☒

ج) میزان رطوبت و غلظت نشاسته

د) بوی آرد و میزان فیبر

کدام یک از موارد زیر برای جلوگیری از آتش سوزیهای ناشی از جرقه های الکتریکی در نانوایی اهمیت بیشتری دارد؟

الف) استفاده از سیمهای استاندارد ☐ ☒ .

ب) قرار دادن تجهیزات در نزدیکی منبع آب

ج) استفاده از محافظ برق

د) نصب تهویه مناسب

در صورت مشاهده کپک زدگی در خمیر بهترین اقدام چیست؟

الف) تخلیه خمیر و تمیز کردن تجهیزات ☐ ☒

ب) افزودن نمک بیشتر به خمیر

ج) کاهش دمای تخمیر

د) افزودن مواد ضد کپک

کدام یک از موارد زیر میتواند به افزایش ماندگاری نان سنگک کمک کند؟

الف) افزودن روغن به خمیر

ب) افزودن سبوس بیشتر ☐ ☒

ج) کاهش دمای پخت

د) استفاده از آرد تصفیه شده

کدام عامل باعث کاهش کیفیت نان سنگک در زمان پخت خواهد شد؟

الف) استفاده از خمیر با رطوبت کم

ب) کاهش زمان تخمیر ☐ ☒

ج) استفاده از آرد با پروتئین بالا

د) افزایش دمای کوره

چرا در نانوائی های نان سنگک استفاده از تجهیزات استیل ضد زنگ توصیه میشود؟

الف) مقاوم در برابر حرارت

ب) کاهش هزینه تعمیرات

ج) سهولت در تمیزکاری و بهداشت ☐ ☒

د) حفظ رطوبت در خمیر

دانلود رایگان نمونه سوالات نان سنگک

استفاده از چه نوع ابزار یا تجهیزاتی برای جلوگیری از آلودگی دستها در هنگام تهیه خمیر ضروری است؟

الف) دستکش لاتکس ☐ ☒

ب) دستکش پارچه ای

ج) کرم ضد عفونی کننده

د) ماسک صورت

در هنگام کار با دستگاههای مخلوط کن خمیر کدام یک از نکات ایمنی باید حتما رعایت شود؟

الف) قطع برق قبل از تمیزکاری دستگاه ☐ ☒

ب) شستن دستگاه با آب گرم

ج) استفاده از دستکش ضد حرارت

د) روشن نگه داشتن دستگاه در حین تمیزکاری

چه زمانی باید تجهیزات نانوائی برای اطمینان از عملکرد صحیح سرویس و نگهداری شوند؟

الف) هر ماه یک بار

ب) هر شش ماه یک بار ☒ ☐

ج) بعد از هر شیفت

د) هر دو هفته یک بار

علت توصیه به استفاده از پاروهای چوبی برای انتقال خمیر به تنور چیست؟

الف) چوب گرما را کمتر منتقل میکند ☒ ☐ .

ب) چوب به خمیر نمی چسبد

ج) چوب سبک تر است

د) چوب قابل بازیافت است