

سئوالات آزمون عملی رشته صنایع غذایی

ردیف	حرفه	گروه	موارد آزمونی
۱	آشپزی درجه ۱	اول	ته چین دورنگ-پاته گوشت گوساله - اردور پنیر و گردو
		دوم	لوبیا پلو-کیوسکی- دلمه بادنجان
		سوم	مرصع پلو-شامی پوک - پتاژ قارچ
۲	آشپزی درجه ۲	اول	شیرین پلو - لازانیا -سالاد کاردینال
		دوم	عدس پلو - شنپسل مرغ-سالاد سیب زمینی
		سوم	چلو زعفرانی- خورشفت قیمه و بادمجان -سالاد ماکارونی
۳	شیرینی پز درجه ۲	اول	کرم قهوه-کیک کره ای -شیرینی سوئی
		دوم	کرم پاواریا-نان بادامی-کیک کره ای
		سوم	کرم موز-بیسکویت مارمالاد-ترافیل انگلیسی
۴	شیرینی پز درجه ۱	اول	کوکیز ساده -پاری برست -تزنین کیک نامزدی
		دوم	کوکیز شکلات- تزنین کیک تولد- پای سیب
		سوم	کوکیز بادام -تزنین کیک آناناس - پای آناناس
۵	کافی شاپ	اول	شیک آناناس-کافه گلاسه -چیز کیک یخچالی
		دوم	کیک شکلاتی با بستنی شکلاتی -شیک نسکافه-فروت پیتزا
		سوم	هات چاکلت -شیک موز -چیز کیک یخچالی
۶	طباخ آبزیان	اول	سوپ ماهی-قلیه ماهی-بنیه میگو
		دوم	میگو پلو -کباب ماهی - سالاد میگو
		سوم	ماهی شکم پر-شنسل ماهی - دوپپازه میگو
۷	دسر ساز بین المللی	اول	تیرامیسو -کرم آناناس -فرماژ قهوه
		دوم	کیک پنیر -کرم طالبی - فرماژ پرتقال
		سوم	موس شکلات - ژله میوه -شارلوت شکلات
۸	کباب زن و تخته کار	اول	کباب ماهی - فیله کباب رولی- جوجه چینی
		دوم	کباب بختیاری- کباب کوبیده - جوجه کباب بی استخوان
		سوم	کباب کوبیده - کباب بختیاری - جوجه کباب با استخوان
۹	نان های حجیم ونیمه حجیم (۷-۷۶/۳۷/۱/۲) تخصص فردار ماهر (۷-۷۶/۳۸/۱/۲) تخصص خمیرساز ماهر (۷-۷۶/۳۹/۱/۲)	اول	شیرمال - گیس شکم پر- پیراشکی (غذایی سرخ کردنی)
		دوم	نان تست - نان گاتا - پیراشکی (کرم دار سرخ کردنی)
		سوم	کروواسان - نان قالبی غذایی - نان هندی
		در صورتی که هنرجو ۲ یا ۳مورد از حرفه را شرکت نموده آزمونگر توجه داشته باشند که آموزشگاه موارد مختلف راجهت آزمون عملی هنرجو انتخاب نمایند	
۱۰	کیک ساز و تر ساز	اول	تزنین کیک تولد-کیک پر -سس موکا
		دوم	تزنین کیک نامزدی-کیک پرتقالی-خمیر بادام مارسیپان
		سوم	تزنین کیک با فندان-کیک پنیر-سس شکلات

اول	پیتزا مخلوط سمبوسه - سالاد ماکارونی	آشپز غذاهای فوری	۱۱
دوم	مرغ سوخاری (کنتاکی) - ساندویچ همبرگر - سالاد الویه		
سوم	میگو سوخاری - فلافل - سالاد ماکارونی		
اول	نان شیرمال - نان تست - نان همبرگر	نان صنعتی دهقان	۱۲
دوم	نان جو (رژیمی) - نان باگت - نان شیرمال		
سوم	نان همبرگر - نان تست - نان جو (رژیمی)		

اول	کشک بادمجان - سالاد میگو - سس ماست	سالاد ساز و اردور ساز (۳۱/۹۹/۱/۱) - ۵	۱۳
دوم	میرزا قاسمی - سالاد کاردینال - سس وینگر		
سوم	اردور بورانی بادمجان - سالاد مخلوط - سس فرانسه		
اول	سالاد اندونزی - بورانی کدو سبز - سس مایونز	سالاد ساز و اردور ساز (۷۵۱۲-۶۷-۰۶۵-۱)	۱۴
دوم	سالاد ژامیون - بنیه ذرت - سس فرانسه		
سوم	سالاد مرغ و آناناس - اردور اسفناج قالبی - سس زیتون و ابلیمو		
اول	تزیین کیک فوندانت - کیک پر - سس شکلات	کیک ساز ترساز	۱۵
دوم	تزیین کیک تولد - کیک باقلوا - خمیر مارسبیان		
سوم	تزیین کیک نامزدی - کیک شیفون پر تقالی - سس موکا		
اول	حلوای قنادی - رولت خرما - کاچی	دسر سنتی	۱۶
دوم	حلوای ۳ رنگ - مسقطی - شله زرد		
سوم	حلوای کاکائو - شیربرنج - رنگینک		
اول	قرایبه - بیسکویت نارگیلی - نان فرنگی	شیرینی پز و شیرینی خشک	۱۷
دوم	شیرینی گردویی - بیسکویت نارگیلی - اسکاتلندی		
سوم	نان تست - شیرینی پفک نارگیلی - برشتوک		
اول	بیف استراگف - شاورمای مرغ - سوپ سفید	آشپز مخصوص روز	۱۸
دوم	رولت سینه مرغ - سوپ پیاز - سالاد روس		
سوم	کیوسکی - متیلف - سالاد چینی (نودل)		

یخ زادی گوشت - پخت کیک - گرم کردن خورشت	اول	آشپز با مایکروویو	۱۹
یخ زادی نان - پخت پیتزا - آب کردن کره -	دوم		
بو زادی مایکرو - پخت حلوا - پخت تخم مرغ آب پز	سوم		
رشته پلو - خورش مسمای مرغ - آش دوغ	اول	آشپز سنتی	۲۰
کلم پلو - خورش مرغ ترش - آش شله قلم کار	دوم		
عدس پلو - خورش آلو اسفناج - حلیم بادمجان	سوم		
مواد لازم برای خمیر (۲) - شناسایی آرد مورد نظر (۱) - شناسایی خمیر مایه (۱) - نحوه خمیر ترش یا سرکش (۱) - نحوه خمیر گیری (۲) - مدت استراحت (۲) - نحوه چانه گیری (۲) - نحوه پهن کردن - تمیز کردن سنگ های پخت (۲) - روش و زمان پخت (در صورت لزوم جابجایی نان نیمه پخته شده (۲) - روش بیرون آوردن از تنور (۲) - زمان لازم برای خنک کردن (۱) -	اول	نان سنگک	۲۱
پاستا با سس آلفردو - لازانیا - پیتزا پیرونی	اول	آشپز ایتالیایی	۲۲
میگو سوخاری - کوردن بلو - پاستا فارفاله با سس پستو	دوم		
مرغ سوخاری - پاناکوتا - پیتزا مخلوط	سوم		