

سئوالات آزمون عملی رشته صنایع غذایی

ردیف	حرفه	گروه	موارد آزمون
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 -پتاز قارچ
۲	آشپزی درجه ۲	اول	شیرین پلو -لازانيا -سالاد کاردینال
		دوم	عدس پلو - شنیسل مرغ-سالاد سیب زمینی
		سوم	چلو زعفرانی- خورشت قیمه و بادمجان -سالاد ماکارونی
۳	شیرینی پز درجه ۲	اول	کرم قهوه-کیک کره ای -شیرینی سوندی
		دوم	کرم باواریانان بادامی-کیک کره ای
		سوم	کرم موز-بیسکویت مارمالاد-ترافل 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 - دویبازه 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 نماید
۱۰	آشپز غذاهای فوری	اول	پیتزا مخلوط-سمبوسه -سالاد ماکارونی
		دوم	مرغ سوخاری (کنتاکی)-ساندویچ همبر گر -سالاد الویه
		سوم	میگو سوخاری - فلافل - سالاد ماکارونی
۱۱	آشپز سنتی	اول	رشته پلو-خورش مسمای مرغ-آش دوغ
		دوم	کلم پلو -خورش مرغ ترش -آش شله قلم کار
		سوم	عدس پلو -خورش آلو اسفناج -حلیم بادمجان

