

## سئوالات آزمون عملی رشته صنایع غذایی

ردیف	حرفه	گروه	موارد آزمون
۱	آشپزی درجه ۱	اول	مرصع پلو-شامی پوک-پتاژ قارچ
		دوم	لوبیا پلو-کیوسکی- دلمه بادنجان
		سوم	ته چین دورنگ-پاته گوشت گوساله -اردور پنیر و گردو
۲	آشپزی درجه ۲	اول	شیرین پلو -لازانیا -سالاد کاردینال
		دوم	عدس پلو - شنسیل 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-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 آبزبان	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	نانوا با نانهای حجیم و نیمه حجیم	اول	نان پیراشکی -نان شیرمال-نان پنیری
		دوم	نان هندی -نان کشمش- نان شیرمال
		سوم	نان پیراشکی -نان گیسو شکم پر -نان پنیری
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
۱۱	آشپز غذاهای فوری	اول	پیتزا مخلوط-سمبوسه -سالاد ماکارونی
		دوم	مرغ سوخاری ( کنتاکی )-ساندویچ همبرگر -سالاد الویه
		سوم	میگو سوخاری - فلافل - سالاد ماکارونی
۱۲	نان صنعتی دهقان	اول	نان شیرمال-نان تست-نان همبرگر
		دوم	نان جو ( رژیمی )-نان باگت -نان شیرمال
		سوم	نان همبرگر -نان تست -نان جو( رژیمی )

اول	سالاد اندونزی - بورانی کدو سبز - سس مایونز	۱۳	سالادساز و اردورساز
دوم	سالاد ژامبون - بنیه ذرت - سس فرانسه		
سوم	سالاد مرغ و آناناس - اردور اسفناج قالبی - سس زیتون و آبلیمو		
اول	رشته پلو - کوفته تبریزی - آش دوغ	۱۴	آشپز سنتی
دوم	کلم پلو - خورش مرغ ترش - آش شله قلمکار		
سوم	ته چین اسفناج - دلمه کلم برگ - خورشت ماست		
اول	تزیین کیک فوندانت - کیک پر - سس شکلات	۱۵	کیک ساز ترساز
دوم	تزیین کیک تولد - کیک باقلوا - خمیر مارسپان		
سوم	تزیین کیک نامزدی - کیک شیفون پرتقالی - سس موکا		
اول	حلوای قنادی - رولت خرما - کاچی	۱۶	دسر سنتی
دوم	حلوای ۳ رنگ - مسقطی - شله زرد		
سوم	حلوای کاکائو - شیربرنج - رنگینک		
اول	شیرینی شطرنجی - شیرینی گروبی - نعلی	۱۷	شیرینی پز و شیرینی خشک
دوم	نان شیرمال - شیرینی لینزر - شیرینی پادرازی		
سوم	شیرینی دانمارکی (مدل مختلف) - قرابیه - قیفی شکری		
اول	رولت سینه مرغ - کباب بلدرچین - سوپ سفید	۱۸	آشپز مخصوص روز
دوم	بیف استروگانف - شاورمای مرغ - سالاد چینی		
سوم	رولت گوشت قرمز - کیوسکی - کنسومه قارچ		
اول	یخ زادی گوشت - پخت کیک - گرم کردن خورشت	۱۹	آشپز با مایکروویو
دوم	یخ زادی نان - پخت پیتزا - آب کردن کره -		
سوم	بو زادی مایکرو - پخت حلوا - پخت تخم مرغ آب پز		