

سئوالات آزمون عملی رشته صنایع غذایی

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

اول	پیتزا مخلوط سمبوسه -سالااد ماکارونی	آشپز غذاهای فوری	۱۱
دوم	مرغ سوخاری (کنتاکی)-ساندویچ همبرگر -سالااد الویه		
سوم	میگو سوخاری - فلافل - سالااد 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 -سالااد میگو -سس ماست	سالاادساز واردورساز (۳۱/۹۹/۱/۱-۵)	۱۳
دوم	میرزا قاسمی -سالااد کاردینال -سس وینگر		
سوم	اردور بورانی بادمجان - سالااد مخلوط -سس فرانسه		
اول	سالااد اندونزی - بورانی کدو سبز- سس مایونز	سالاادساز واردورساز (۷۵۱۲-۶۷-۰۶۵-۱)	۱۴
دوم	سالااد ژامیون - بنیه ذرت - سس فرانسه		
سوم	سالااد مرغ و آنتاس - 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 مارسییان		
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 - سالااد روس		
سوم	کیوسکی - متیلف - سالااد چینی (نودل)		

یخ زادیی گوشت - پخت کیک - گرم کردن خورشت	اول	آشپز با مایکروویو	۱۹
یخ زادیی نان - پخت پیتزا - آب کردن کره -	دوم		
بو زادیی 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