

کدام نوع آرد آردی است که قسمت عمده آن از آندوسپرم تهیه شده است ولی سایر قسمت های گندم در آن وجود دارد؟

۱- آرد معمولی ۲- آرد ستاره درجه ۲ ۳- آرد تیره ۴- آرد کامل

کدام نوع آرد از ذرت درشت آندوسپرم گندم دوردو یا گندم سخت تهیه می شود؟

۱- آرد معمولی ۲- سمولینا ۳- آرد ماکارونی ۴- آرد تیره

کدام نوع آرد آردی است که از قسمت داخلی آندوسپرم تهیه می شود و دارای خاکستر حداکثر ۸/۰۰ می باشد؟

۱- آرد معمولی ۲- سمولینا ۳- آرد ماکارونی ۴- آرد تیره

هر قدر آرد انتخابی به ویژگی های نزدیک تر باشد نان حاصله مناسب تر خواهد بود؟

۱- آرد نول ۲- آرد ستاره درجه ۱ ۳- آرد کامل ۴- آرد معمولی

اگر رطوبت آرد به چند درصد برسد امکان کپک زدگی افزایش می یابد؟

۱- بالاتر از ۱۰ درصد ۲- بالاتر از ۱۵ درصد ۳- زیر ۱۴ درصد ۴- بالاتر از ۱۴ درصد

برای نگه داری آرد به صورت فله ای باید در چه سیلوهایی نگه داری نشود؟

۱- فلزی ۲- فولاد زنگ نزن ۳- چوبی ۴- آلیاژهای آلومینیومی

برای نگه داری کیسه های آرد پالت های بدلیل داشتن منافذ ریزی می تواند منبع تجمع و تخم گذاری افات و حشرات انباری باشند؟

۱- چوبی ۲- فلزی ۳- ضد رنگ ۴- چوبی

کدامیک از محاسن الک کردن آرد می باشد؟

۱- هوادهی ۲- افزایش جذب آب ۳- جداسازی ناخالصی ۴- همه موارد

نمونه سوالات آزمون نان فنی و حرفه ای

مشروط کردن گندم به چه معناست؟

۱- نم زدن گندم ۲- خرد کردن ۳- بوجاری ۴- الک کردن

کدامیک از میکسرها برای اختلاط مواد برای تهیه خمیر نان مناسبترند؟

۱-اسپیرال

۲-پاروئی

۳-پره ای

۴-نوع Z

مهمترین مواد جهت تهیه خمیر عبارت است از.....

۱-آرد و آب

۲-آب و آرد و شکر

۳-شکر و آب

۴-آب و آرد و نمک

مصرف آب سوخت موجب کدامیک از عوارض زیر در نان می شود؟

۱-خمیر سفت می شود

۲-کاهش الاستیته خمیر می شود

۳-موجب کاهش حجم نان می شود

۴-سفتی کاهش الاستیسیته و کاهش حجم خمیر

جوش شیرین سبب ایجاد گاز می شود که سبب تخلخل خمیر می شود.

۱ CO_2 -

۲-بی کربنات سدیم

۳-ph-

۴-اسید فیتیک

خمیر حاصل از آردهای تیره تر نسبت به خمیرهای حاصل از آرد روشن تولید می کنند

۱- نان با حجم بیشتری

۲- نان با حجم کمتری

۳- نان با وزن بیشتری

۴- نان با وزن کمتری

چه عواملی باعث افزایش بازدهی خمیر می گردد؟

۱- پایین بودن رطوبت آرد - الک کردن و مخلوط کردن

۲- مصرف آب حاوی کلسیم و منیزیم بالا

۳- ذخیره کردن مناسب آرد - مصرف آردهای حاوی گلوتن و پروتئین بالا

۴- پایین بودن رطوبت آرد - الک کردن و مخلوط کردن - مصرف آب حاوی کلسیم و منیزیم بالا - ذخیره مناسب آرد - مصرف آردهای حاوی گلوتن و پروتئین بالا

ماهیت شیمیایی گلوتن چیست؟

۱- پروتئینی

۲- کربوهیدرات

۳- چربی

۴- ویتامینی

کدام یک از موارد ذیل جز مواد اصلی تولید نان محسوب نمی شود؟

۱- آب

۲- نمک

۳- آرد

۴- آرد سویا

بازدهی خمیر به چه عواملی بستگی دارد؟

۱- نوع آرد - کهنگی و تازگی - زبری و نرمی

۲- پروتئین خمیر

۳- روش تهیه خمیر - مایعات و آب مصرفی در آرد - مقدار نمک

۴- نوع آرد ، تازگی ، زبری و نرمی ، پروتئین ، نمک ، آب ، روش تهیه خمیر

در چه مواردی هنگام تهیه خمیر می توان از کمی نمک بیشتر استفاده کرد؟

۱- در صورتیکه گلوتن آرد ضعیف باشد

۲- وقتیکه آرد سفت در تهیه خمیر استفاده شود

۳- دمای محیط سرد باشد

۴- املاح آب بالا باشد

جهت اندازه گیری دمای مرکز خمیر از چه نوع دماسنجی استفاده می گردد؟

۱- دماسنج دستی

۲- دماسنج میله ای

۳- دماسنج جیوه ای

۴- دماسنج پزشکی

دانلود رایگان نمونه سوالات نانوایی نان های حجیم

ابتدایی ترین روش گلوتن گیری خمیر.....

۱- آرد و آب را با هم مخلوط کرده و خمیر را به آرامی زیر آب شسته و گلوتن گیری می شود

۲- خمیر را حرارت داده و گلوتن آن را جدا می کنیم

۳- خمیر باگت را با روغن مخلوط کرده و گلوتن را جدا می کنیم

۴- نشاسته و آب را خشک کرده و گلوتن را جدا می کنیم

کدام مورد ذیل سبب افزایش حجم نان در زمان پخت می شود؟

۱-انبساط گازهای تولید شده

۲-بخار شدن رطوبت موجود

۳-تصعید الکل موجود

۴-گاز تولیدی ، تبخیر رطوبت خمیر ، تصعید الکل موجود

هر چه درجه استخراج آرد بیشتر باشد نان حاصل است

۱-تیره تر

۲-روشن تر

۳-سفت تر

۴-نرم تر

روغنها و چربیها موجب کدامیک از ویژگی های زیر در نان نمی گردند؟

۱-افزایش تشکیل شبکه گلوتن می گردند

۲-ایجاد نرمی در بافت نان می شوند

۳-طعم و مزه نان را بهبود می بخشند

۴-افزایش زمان ماندگاری نان می شوند

کدامیک از موارد ذیل به عنوان اثر نمک طعام در خمیر محسوب نمی گردد؟

۱-موجب تقویت گلوتن می شود

۲-دمای خمیر را برای فعالیت مخمرها کنترل می نماید

۳-تخمیر را کنترل نموده و از سرعت زیاد از حد آن می کاهد

۴-از رشد و نمو باکتریهای ناخواسته در خمیر جلوگیری می کند

کدامیک از عوامل زیر در کاهش جذب آب توسط آرد دخالت دارد؟

۱-میزان سبوس بالا

۲-بالا بودن درجه استخراج آرد

۳-میزان رطوبت بالای آرد

۴-افزایش میزان صدمه دیدگی نشاسته