



نمونه سؤالات:

تهیه حلوا

کد استاندارد: ۷۵۱۲۱۰۰۰۲۲

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- کدام یک از گزینه ها مواد اولیه تر حلو می باشد؟

الف- پودر قند، آرد، زنجبیل، نشاسته

ب- شکر ، آرد ، زعفران ، آب ، هل

ج- آرد ، پودر قند ، پودر کاکائو ، هل

د- آرد ، زعفران ، هل ، پودر قند

۲- در کدام یک از انواع حلو از نشاسته استفاده می شود؟

الف- حلوای کفگیری

ب- حلوای زعفرانی

ج- تر حلو

د- حلو بوتیکی

۳- در تهیه کدام حلو از زعفران دم کشیده و گلاب استفاده می شود؟

الف- حلوای هویج و تر حلو

ب- حلوای هویج و حلوای بادام

ج- حلوای هویج و حلوای بادام

د- حلوای هویج و حلوای پسته

۴- مواد مورد نیاز برای تهیه حلوای کفگیری؟

الف- آرد برنج ، پودر قند ، کره ، روغن مایع

ب- روغن مایع ، آرد گندم ، پودر قند

ج- روغن جامد ، آرد نخود ، پودر قند

د- آرد سفید ، آرد برنج ، پودر قند ، کره

۵- در آماده کردن حلوای شکلاتی برای رنگ بهتر چه میزنیم؟

الف- نسکافه

ب- شکلات آب شده

ج- پودر کاکائو

د- قهوه

۶- در کدام از حلوای زیر به جای شیره از پودر قند استفاده می شود؟

الف- تر حلو

ب- حلوای آرد گندم

ج- حلوای گردویی

د- حلوای شیر

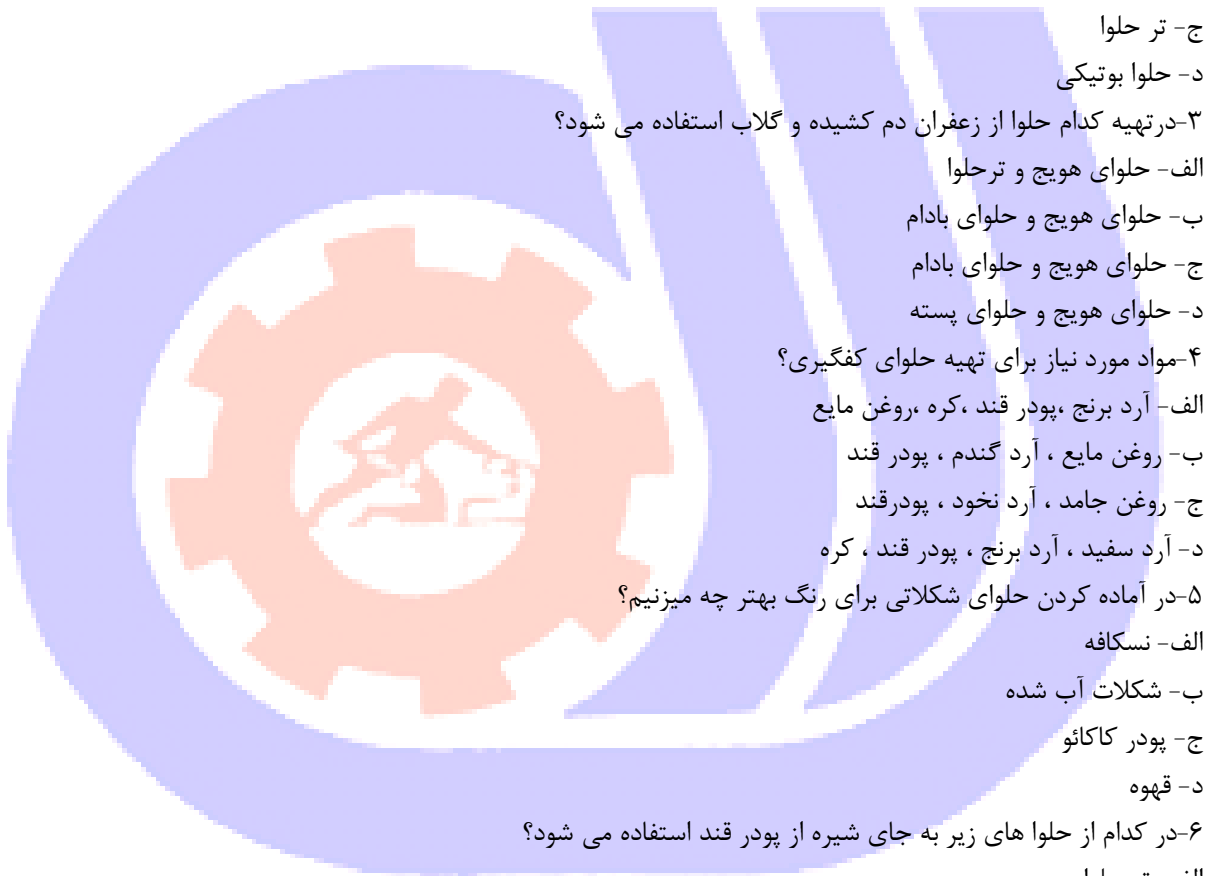
۷- برای تهیه حلوای زنجبیلی از چه چیزی استفاده میشود؟

الف- شربت

ب- پودر قند

ج- شیر عسل

د- شکر



۸- شیرینی حلوی موکا از چه چیزی تامین می شود؟

الف- شیر عسل

ب- شکر

ج- پودر قند

د- شربت

۹- در حلوی بادام چگونه بادام را پودر کنیم تا به روغن نیفتد؟

الف- همراه آرد

ب- همراه پودر قند

ج- تفت داده شده

د- خورد شده

۱۰- بیشترین اسانسی که برای حلوا استفاده میشود؟

الف- هل سفید ساییده شده

ب- وانیل

ج- هل سبز ساییده شده

د- زنجبیل

۱۱- در تهیه حلوی سه رنگ از کدام اسانس ها استفاده می شود؟

الف- وانیل ، هل ، زنجبیل

ب- وانیل ، کاکائو ، دارچین

ج- وانیل ، زعفران ، کاکائو

د- وانیل ، زعفران ، دارچین

۱۲- اگر بخواهیم به جای کره در دستور از روغن جامد استفاده کنیم

الف- به مقدار روغن ۳۰ گرم اضافه می کنیم

ب- به مقدار روغن ۱۰۰ گرم اضافه می کنیم

ج- به مقدار کره ۳۰۰ گرم اضافه می کنیم

د- از مقدار کره ۱۰۰ گرم کم می کنیم

۱۳- یک پیمانه آرد معادل چند گرم است؟

الف- ۲۰۰ گرم

ب- ۱۲۵ گرم

ج- ۱۵۰ گرم

د- ۲۵۰ گرم

۱۴- یک قاشق آرد چند گرم است؟

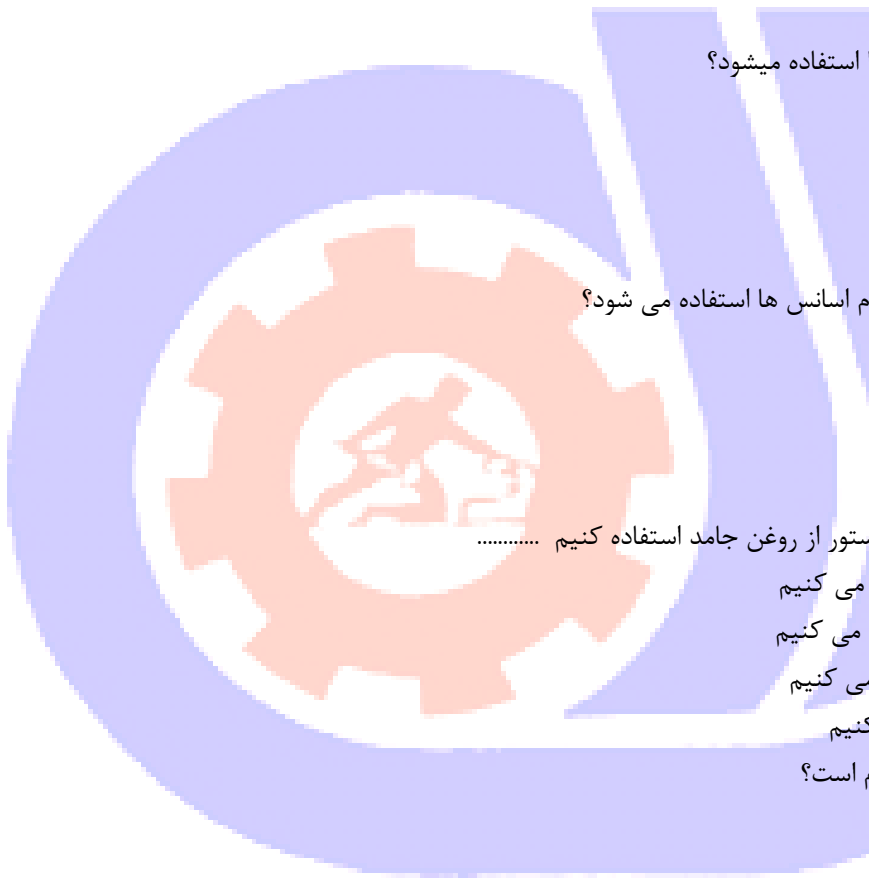
الف- ۲۰ گرم

ب- ۱۵ گرم

ج- ۱۰ گرم

د- ۲۵ گرم

۱۵- در کدام یک از حلوا های زیر از شیر عسل استفاده می شود؟



الف- حلوای مغزدار

ب- حلوای موکا

ج- حلوای عربی

د- حلوای بوتیکی

۱۶- در کدام یک از حلواها از کافی میت استفاده میشود؟

الف- حلوای آجیل

ب- حلوای گل

ج- حلوای ارده

د- حلوای زنجبیلی

۱۷- در تهیه ی رنگینک از کدام یک از موارد استفاده نمی شود؟

الف -آرد

ب -آرد نخود

ج -خرما

د -شکر

۱۸- در تهیه حلوای هویج کدام یک استفاده نمی شود؟

الف -آرد

ب -آرد برنج

ج -شکر

د -هل

۱۹- در حلوا از چه نوع آرد استفاده می شود؟

الف -آرد نول

ب -آرد سفید

ج -آرد برنج

د -آرد نان

۲۰- در کدام یک از حلواهای زیر از آرد نخود استفاده می شود؟

الف -رنگینک

ب -حلوای زنجبیلی

ج -حلوای سه رنگ

د -حلوای دو رنگ

۲۱- در کدام یک از حلوا از شربت استفاده نمی شود؟

الف -تر حلوا

ب -حلوا ارده

ج -حلوا موکا

د -حلوا مغزدار



۲۲- مواد لازم برای تهیه حلوی آجیل.....

الف- آرد ، آرد برنج ، پودر قند ، آجیل ، هل

ب- آرد ، پودر قند ، آجیل ، هل و زنجبیل ، روغن

ج- آرد ، شکر ، آجیل ، هل ، روغن

د- آرد ، شکر ، هل ، آرد برنج

۲۳- مواد لازم حلوی ارده:

الف- آرد نول ، ارده ، پودر قند ، روغن ، نشاسته

ب- آرد نول ، شکر ، ارده ، روغن ، آب

ج- آرد نول ، ارده ، نشاسته ، شکر

د- آرد نول ، ارده ، پودر قند ، کره ، آرد برنج

۲۴- مواد لازم حلوی گل:

الف- آرد نول ، شکر ، آب ، پودر گل ، کره

ب- آرد نول ، شکر ، آب ، پودر گل ، پودر هل

ج- آرد نول ، پودر قند ، پودر گل ، روغن و کره

د- آرد نول ، پودر قند ، پودر گل ، پودر هل

۲۵- مواد لازم حلوی زنجبیلی:

الف- آرد نول ، شکر، آب ، روغن ، زنجبیل

ب- آرد نول ، پودر قند ، روغن و کره ، زنجبیل

ج- آرد نول ، پودر قند ، روغن ، زنجبیل

د- آرد نول ، شکر ، روغن و کذره ، زنجبیل

۲۶- مواد حلوی بوتیکی کدام است؟

الف- پودر پسته ، پودر قند ، آرد ، هل ، روغن

ب- پودر بادام ، پودر قند ، آرد ، کره

ج- پودر پسته ، پودر قند ، آرد ، کره و روغن

د- پودر بادام ، آب ، شکر ، آرد ، کره یا روغن

۲۷- مواد حلوی دو رنگ کدام است؟

الف- پودر کاکائو ، آرد ، پودر قند ، زنجبیل ، روغن

ب- پودر کاکائو ، آرد ، پودر قند ، زنجبیل ، روغن

ج- پودر کاکائو ، آرد ، پودر قند ، روغن و کره ، زنجبیل

د- پودر کاکائو ، آرد ، شکر ، آب ، روغن و کره

۲۸- در تهیه کدام حلوا از پودر قند استفاده می شود؟

الف- ارده

ب- موکا

ج- تر حلوا

د- حلوی گل

۲۹- حلوی کفگیری جز کدام نوع حلوا ها می باشد؟



الف- حلوا پودری

ب- حلوای شربتی

ج- حلوای مجلسی

د- حلوای شکری

۳۰-در کدام نوع از حلوا ها از شربت استفاده می شود؟

الف- حلوا کفگیری

ب- حلوا مغذ دار

ج- حلوا آجیلی

د- تر حلوا

۳۱-در حلواهای پودری از کدام یک از گزینه ها استفاده نمی شود؟

الف -شربت

ب -پودر قند

ج -آرد

د -نشاسته

۳۲-پودر قند در حلوا در چه مرحله ای اضافه می شود؟

الف -همراه روغن

ب -بعد از الک کردن

ج -هنگامی که آرد از داغی افتاد

د -همراه ادویه

۳۳-علت الک کردن آرد در حلوا چیست؟

الف -تا گلوله نشود

ب -تا بافت حلوا نرم باشد

ج -تا آرد خام جدا شود

د -تا بهتر ترکیب شود

۳۴-حلوای زعفرانی جزو کدام از انواع حلوا می باشد؟

الف -حلوای پودری

ب -حلوای مجلسی

ج -حلوای شربتی

د -حلوای شکری

۳۵-در تر حلوا دمای شربت چگونه باید باشد؟

الف -داغ

ب -ولرم

ج -همدمما با آرد

د -خنک

۳۶-در حلوای پودری دمای آرد چگونه باشد؟

الف -خنک



ب - داغ

ج - همدم با شربت

د - از داغی بیفتد

۳۷- تفاوت حلوی پودری و شربتی چیست؟

الف - در میزان تفت دادن آرد

ب - استفاده از پودر قند در حلوی پودری و شکر در حلوی شربتی

ج - در میزان تفت دادن آرد و استفاده از پودر قند در حلوی پودری و شکر در حلوی شربتی

د - در میزان روغن

۳۸- در حلوی پودری روغن به چه میزان خواهد بود؟

الف - دو برابر میزان آرد

ب - تا جایی که آرد منسجم شود

ج - تا جایی که غلظت آن مانند کاجی شود

د - تا جایی که آرد در آن شناور باشد

۳۹- اگر در حلوی آرد برنج و گندم استفاده کنیم چگونه تفت می دهیم

الف - ابتدا آرد برنج را تفت داده و در ادامه آرد گندم

ب - آرد گندم و برنج را همزمان تفت می دهیم

ج - هر دو را مخلوط کرده و تفت می دهیم

د - ابتدا آرد گندم را تفت داده در ادامه آرد برنج را می ریزیم

۴۰- شربت حلوا به چه طریقی اضافه می شود؟

الف - به یکباره تا به خورد مواد برود

ب - به تدریج تا به خورد مواد برود

ج - به تدریج چون ممکن است همه شربت استفاده نشود

د - به یکباره تا خنک نشود

۴۱- حلوی پودری را چه زمانی برش می دهیم؟

الف - زمانی که گرم است

ب - زمانی که از گرما افتاد

ج - یکی دو ساعت بعد از پهن کردن

د - وقتی کاملاً خنک شد

۴۲- از کجا می توان فهمید که حلوا خوب تفت داده شده؟

الف - آرد تغییر رنگ دهد

ب - رنگ آرد به رنگ قهوه ای روشن در آید

ج - آرد تفت داده شده

د - بوی آرد بلند شود

۴۳- در صورتی که حلوی پودری خشک شد چه کنیم؟

الف - کمی آرد اضافه کنیم

ب - کمی شیر اضافه کنیم



ج - کمی روغن مایع اضافه کنیم

د - کمی شیر اضافه کنیم

۴۴- کدام یک از روغن ها باعث ماندگاری بیشتر حلوا می شود؟

الف - روغن جامد

ب - روغن صاف

ج - روغن مایع

د - کره

۴۵- چه موقع تر حلوا حالت کشدار پیدا می کند؟

الف - شربت و مواد هنگام مخلوط کردن گرم باشد

ب - آرد بیش از اندازه تفت داده شده باشد

ج - آرد از ابتدا داخل روغن سرخ شده باشد

د - اگر روغن بیش از اندازه باشد

۴۶- گلاب و زعفران را چه موقع به شربت اضافه می کنند؟

الف - زمانی که از داغی افتاد

ب - وقتی که شربت غلیظ شد و آماده است

ج - از همان ابتدا تا عطر آن به شربت منتقل شود

د - از ابتدا تا زعفران خوشرنگ تر شود

۴۷- حلوا جزو کدام یک از انواع مواد غذایی می باشد؟

الف - شیرینی سنتی

ب - دسر سنتی

ج - پیش غذای سنتی

د - دسر خانگی

۴۸- دمای آرد و شیر در حلوا چگونه باید باشد؟

الف - آرد خنک ، شربت خنک

ب - آرد سرد ، شربت گرم

ج - شربت گرم ، آرد گرم

د - آرد و شیر همدما باشد

۴۹- شیرینی حلوی ارده چگونه تامین می شود؟

الف - شکر

ب - پودر قند

ج - ارده

د - شیر

۵۰- بیش از حد تفت دادن آرد باعث چه می شود؟

الف - رنگ حلوا تیره می شود

ب - حلوا بوی نا مطبوع می گیرد

ج - حلوا سفت می شود



د - حلوا شکرک می زند
۵۱-بهترین روغن برای خوش طعم کردن حلوا کدام می باشد؟

الف - کره

ب - روغن جامد

ج - روغن صاف

د - کره حیوانی

۵۲-در حلوای بوتیکی آرد به چه میزان تفت داده می شود؟
الف - تا جایی که خامی آرد گرفته شود

ب - تا جایی که بوی آرد بلند شود و رنگ آن تغییر کند

ج - تا جایی که خامی آرد گرفته شود و بوی آن بلند شود

د - تا جایی که رنگ آرد مایل به قهوه ای شود

۵۳-زعفران را در حلوای پودری چه زمان اضافه می کنیم؟
الف - همراه آرد

ب - بعد از اضافه کردن پودر قند

ج - قبل از اضافه کردن پودر قند

د - همراه روغن

۵۴-شربت را به چه میزان به آرد اضافه می کنیم؟

الف - تا جایی که حلوا از ماهیتابه جدا شود

ب - تا جایی که حلوا منسجم شود

ج - تا جایی که حلوا یکدست شود

د - تا جایی که حلوا نرم شود

۵۵-در کدام یک از حلوا های زیر مواد حلوارا چرخ می کنیم؟
الف - حلوا زنجبیلی

ب - تر حلوا

ج - حلوا کفگیری

د - حلوا سه رنگ

۵۶-کدام یک از حلوای زیر شربتی می باشد؟

الف - حلوا هویج

ب - حلوای بادام

ج - حلوای زعفرانی

د - حلوای آجیل

۵۷-کافه میت در حلوا چه زمانی اضافه می شود؟

الف - بعد از الک کردن

ب - بعد از اضافه کردن روغن

ج - زمانی که آرد از داغی افتاد

د - همراه پودر قند



۵۸- در کدام یک از حلوا ها باید آرد تغییر رنگ دهد؟

الف - حلوای زعفرانی

ب - تر حلوا

ج - حلوای شکلاتی

د - حلوای موکا

۵۹- در حلوای بوتیکی آرد را به چه میزان تفت می دهیم؟

الف - تا جایی که رنگ آرد تغییر کند

ب - تا جایی که خامی آرد گرفته شود

ج - تا جایی که خامی آرد گرفته شود و رنگش تغییر کند

د - تا جایی که بوی خامی آرد بلند شود

۶۰- چنانچه بعد از اضافه کردن شربت تر حلوا ، خشک شد چه کنیم؟

الف - مقداری آرد تفت داده اضافه کنیم

ب - مقداری شربت اضافه کنیم

ج - مجدد روی حرارت تفت دهیم

د - مقداری نشاسته اضافه کنیم

۶۱- برای نرم شدن خرما در حلوای دورنگ چه می کنیم؟

الف - کمی ورز می دهیم

ب - از چرخ رد می کنیم

ج - کمی روغن می زنیم

د - کمی تفت می دهیم

۶۲- کدام یک از حلوا های زیر از یک گروه هستند؟

الف - کفگیری و موکا

ب - ارده و زنجبیل

ج - موکا و ارده

د - آجیل و موکا

۶۳- مهمترین نکته در تهیه حلوا کدام است؟

الف - از خامی گرفتن آرد

ب - میزان روغن

ج - میزان شکر

د - میزان پودر قند

۶۴- در تهیه حلوا کفگیری چه زمانی روغن اضافه می شود؟

الف - بعد از الک کردن آرد

ب - قبل از اضافه کردن پودر قند

ج - از ابتدا همراه آرد

د - همراه پودر قند

۶۵- علت اینکه حلوا مزه سوختگی میدهد چیست ؟



- الف -بیش از اندازه تفت دادن آرد
- ب -بیش از اندازه اضافه کردن روغن
- ج -بیش از اندازه هم زدن حلوا
- د -بیش از اندازه تفت دادن داخل شربت
- ۶۶- کدام یک از حلوا ها پودری هستند ؟

الف -آجیل

ب -ارده

ج -موکا

د -زعفرانی

۶۷- کدام یک جزو حلوا های شربتی نیستند ؟

الف -آجیل

ب -تر حلوا

ج -ارده

د -زعفرانی

۶۸- در کدام یک از حلوا ها باید رنگ آرد قهوه ای شود؟

الف -حلوا ی گل

ب -حلوای ارده

ج -حلوای زعفرانی

د -حلوای دو رنگ

۶۹- در حلوا ی پودری آرد را به چه مقدار تفت می دهیم ؟

الف -تا جایی که تغییر رنگ دهد

ب -تا جایی که خامی گرفته شود

ج -تا جایی که بوی آن بلند شود

د -تا جایی که بوی آن بلند شود و تغییر رنگ ندهد

۷۰- منظور از حلوای پودری چیست؟

الف -حلوایی که در آن نشاسته استفاده شود

ب -حلوایی که در آن پودر قند استفاده شود

ج -حلوایی که در آن شکر استفاده شود

د -حلوایی که در آن کافی میت استفاده شود

۷۱- کدام یک جزو حلوا های بوتیکی می باشد؟

الف -تر حلوا

ب -حلوا کفگیری

ج -حلوای شیر عسلی

د -حلوا زعفران

۷۲- در حلوای کفگیری پودر قند در چه مرحله ای اضافه می شود؟

الف -همراه روغن



ب - بعد از تفت دادن آرد
ج - بعد از اینکه آرد از داغی افتاد
د - بعد از اضافه کردن روغن
۷۳- چرا نباید در حلوا کافی میت را روی حرارت گذاشت؟

الف - چون در اثر حرارت آب می شود
ب - چون باعث می شود حلوا به روغن بیفتد
ج - چون باعث می شود حلوا بوی بدی بگیرد
د - چون باعث تغییر رنگ حلوا می شود
۷۴- اگر حلوا بعد از اضافه کردن پودر قند منسجم نشود چه کنیم؟

الف - روغن مایع اضافه کنیم
ب - کره اضافه کنیم
ج - مجدد تفت دهیم
د - روغن جامد اضافه کنیم
۷۵- میزان روغن کدام یک از حلوا ها بیشتر است؟

الف - تر حلوا
ب - حلوا زنجبیلی
ج - حلوی گل
د - حلوی مغز دار
۷۶- وجه تمایز حلوی پودری و شربتی در چیست؟

الف - در میزان تفت دادن آرد
ب - در میزان شیرینی آن ها
ج - در میزان روغن
د - در بافت آن
۷۷- در حلوی دو رنگ شکلاتی برای طعم دار کردن قسمت شکلاتی از کدام استفاده می شود؟

الف - پودر دارچین
ب - پودر کاکائو
ج - هل
د - زنجبیل

۷۸- برای این که رول حلوی سه رنگ موقع برش دادن ترک نخورد چه می کنیم؟
الف - گرم برش می دهیم
ب - روغن بیشتری میزنیم
ج - از چرخ گوشت رد می کنیم
د - آرد را الک می کنیم

۷۹- برای یکدست شدن برش حلوی 3 رنگ باید چه کرد؟
الف - با چاقوی گرم برش داد
ب - روغن بیشتری زد



ج -یک شب در یخچال قرار دهیم سپس برش دهیم

د -زمانی که گرم است برش بزنیم

۸۰-چرا بهتر است حلوا را یکی دو روز قبل از سرو آماده کنیم؟

الف -تا خوب نرم شود

ب -تا عطر هل و زنجبیل بهتر مشخص باشد

ج -تا بافت حلوا منسجم شود

د -تا بتوان بهتر برش زد

۸۱-برای بهتر قالب زدن تر حلوی چه باید کرد؟

الف -روغن اضافه کنیم

ب -چند ساعت داخل فریزر بزاریم

ج -ارد اضافه کنیم

د -یک شب داخل یخچال نگهداری کنیم

۸۲-بعد از آماده شدن حلوی پودری، چه موقع از قالب خارج کنیم؟

الف -یک شب داخل یخچال بماند

ب -یکی دو ساعت بعداز آماده شدن

ج -یک شب در فریزر بماند

د -وقتی هنوز گرم است

۸۳-برش حلوی زنجبیلی را چگونه می دهیم؟

الف -حلوا را گرم برش می دهیم

ب -بعد از یک هفته می بریم

ج -بعد از یکی دو ساعت در یخچال گذاشته بعد می بریم

د -بعد از 2 روز برش می دهیم

۸۴-حلوی سه رنگ را روی چه سطحی باز کرده و قالب می زنیم؟

الف -روی تخته یا میز کار

ب -روی کاغذ آلومینیومی یا فویل

ج -روی نایلون یا کاغذ روغنی

د -روی میز شیشه ای

۸۵-اسکوپ چیست؟

الف -نوعی پیمانانه اندازه گیری

ب -نوعی وزنه برای وزن کردن

ج -نوعی الک برای آرد

د -نوعی قاشق بستنی برای قالب زدن حلوا

۸۶-برای اینکه در حلوا گردوئی قالب بزنیم چه می کنیم؟

الف -لای نایلون وقتی نیم گرم است باز کرده قالب زده

ب -وقتی سرد شد باز کرده قالب زده

ج -وقتی نازک باز کردیم قالب می زنیم



د- وقتی کاملاً گرم است لای نایلون باز کرده قالب زده
۸۷- برای تزیین رویه حلوای زنجبیلی از چه استفاده میشود؟

الف - پودر قند الک میکنیم

ب - پودر پسته الک میکنیم

ج - پودر زنجبیل الک میکنیم

د - دارچین الک میکنیم

۸۸- بهترین زمان برای تزیین تر حلوا های کدام است؟

الف - بعد از قالب زدن

ب - بعد از اینکه روغن اضافه را پس داد

ج - بعد از تفت دادن داخل شیره

د - بعد از سرد شدن

۸۹- بهترین روش نگهداری حلوا کدام است؟

الف - داخل کیسه پلاستیک در یخچال

ب - ظرف در باز دمای محیط

ج - ظرف در بسته داخل فریزر

د - ظرف در بسته در یخچال

۹۰- مدت زمان نگهداری حلوا های پودری در یخچال چقدر است؟

الف - یکی دو روز

ب - یکی دو هفته

ج - تا یک ماه داخل ظرف در بسته

د - تا یک ماه داخل کیسه پلاستیکی

