



ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΚΑΙ
Π.ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ της Δ.ΥΠ.Α.**

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΑ.Σ.:“ ΑΡΤΟΠΟΪΑ– ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ”

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Θεσμικό Πλαίσιο Εξετάσεων Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)
2. Κατάλογος Ερωτήσεων Θεωρητικής Κατεύθυνσης
3. Κατάλογος Ερωτήσεων Πρακτικής Κατεύθυνσης
4. Απαντήσεις Ερωτήσεων Θεωρητικής Κατεύθυνσης
5. Απαντήσεις Ερωτήσεων Πρακτικής Κατεύθυνσης

1.Θεσμικό Πλαίσιο Εξετάσεων Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.) της ειδικότητας **«ΑΡΤΟΠΟΪΑ– ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ»** διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υπ' αριθμ. 51/κ6/29.12.2023 (ΦΕΚ 1/Β/2.1.2024) Κοινής Υπουργικής Απόφασης Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών και Παιδείας Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

2.ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1) Ποια από τις παρακάτω κατηγορίες αλεύρων αναμένεται να έχει μεγαλύτερη σταθερότητα σε ένα φαρινογράφημα;

- A) Super Αμερικής
- B) Αλεύρι τύπου 70% μαλακό
- Γ) Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
- Δ) Αλεύρι ολικής

2) Σε φαρινογράφημα, ένα αλεύρι ζαχαροπλαστικής παρουσιάζει _____ και απορρόφηση νερού σε σχέση με ένα αλεύρι τύπου 70% δυνατό.

- A) ίδια σταθερότητα
- B) μικρότερη σταθερότητα
- Γ) μεγαλύτερο χρόνο άφιξης
- Δ) μεγαλύτερη σταθερότητα

3) Ποιες παραμέτρους μετράμε σε ένα αμυλογράφημα;

- A) Το ελάχιστο ιξώδες και τη θερμοκρασία, στην οποία αυτό επιτεύχθηκε
- B) Το μέγιστο ιξώδες και τη θερμοκρασία, στην οποία αυτό επιτεύχθηκε
- Γ) Την πυκνότητα και τη θερμοκρασία του αιωρήματος
- Δ) Την ελαστικότητα και τη θερμοκρασία της ζύμης

4) Αμυλογραφικές καμπύλες με πολύ χαμηλό ύψος προκύπτουν, γιατί το αλεύρι έχει _____ από το επιθυμητό.

- A) λιγότερες αμυλάσες
- B) λιγότερες πρωτεάσες
- Γ) περισσότερες πρωτεάσες
- Δ) περισσότερες αμυλάσες

5) Στην αρτοποιία το pH του ζυμαριού πρέπει να είναι μεταξύ 4,5-5, γιατί η μαγιά λειτουργεί καλύτερα σε pH _____

- A) 2-4
- B) 4-6
- Γ) 1-3
- Δ) 6-8

6) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τους ορισμούς της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Η βιταμίνη A	1)	Όταν βρίσκεται σε έλλειψη προκαλεί σκορβούτο
B)	Η βιταμίνη D	2)	Είναι απαραίτητη για υγιές δέρμα και για να βλέπουμε στο σκοτάδι
Γ)	Η βιταμίνη C	3)	Βοηθά στην ανάπτυξη και την αναπαραγωγή
Δ)	Η βιταμίνη E	4)	Είναι απαραίτητη για την ανάπτυξη των οστών και δοντιών

7) Ποιο από τα παρακάτω συστατικά αυξάνει τη συνεκτικότητα της ζύμης κατά την αρτοποίηση;

- A) Αλάτι
- B) Λίπη-έλαια
- Γ) Διογκωτικές ύλες
- Δ) Κρόκοι αυγών

8) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η ποιότητα και ποσότητα της γλουτένης επηρεάζει την αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου.
- B) Η γλουτένη απορροφά νερό και δημιουργεί ένα τρισδιάστατο πλέγμα στα ζυμάρια, το οποίο μπορεί να συγκρατήσει τα αέρια διόγκωσης.
- Γ) Η γλουτένη που περιέχεται στο καλαμποκάλευρο του προσδίδει μεγάλη αρτοποιητική ικανότητα.
- Δ) Η γλουτένη διαλύεται στο νερό.

- 9) Δύο άλευρα της ίδιας κατηγορίας έχουν τιμές οξύτητας 0,03% και 0,06% εκφρασμένες σε θειικό οξύ αντίστοιχα. Τι συμπέρασμα προκύπτει για τα άλευρα;
- A) Το αλεύρι με τη μικρότερη οξύτητα είναι φρέσκο
 - B) Το αλεύρι με τη μεγαλύτερη οξύτητα είναι ολικής άλεσης
 - Γ) Το αλεύρι με τη μικρότερη οξύτητα είναι ζαχαροπλαστικής
 - Δ) Το αλεύρι με τη μεγαλύτερη οξύτητα είναι λευκό
- 10) Το άμυλο είναι ο κύριος υδατάνθρακας του σιτάλευρου, δε διαλύεται στο κρύο νερό, όταν όμως αυτό θερμανθεί, ο αμυλόκκοκος απορροφά νερό με αποτέλεσμα να δημιουργείται μία πηκτή (κρέμα). Το φαινόμενο αυτό που αρχίζει στους 60°C και τελειώνει γύρω στους 85°C ονομάζεται _____ του αμύλου.
- A) αναδιάταξη
 - B) ζελατινοποίηση
 - Γ) τήξη
 - Δ) πήξη
- 11) Ποιο είναι το ανώτερο ποσοστό τέφρας που μπορούν να έχουν τα άλευρα τύπου 70%;
- A) 1,50%
 - B) 0,55%
 - Γ) 1,60%
 - Δ) 0,90%
- 12) Απορρόφηση νερού, σε ένα φαρινογράφημα, είναι το % ποσοστό του νερού θερμοκρασίας 30°C που απαιτεί το αλεύρι για να σχηματίσει ζύμη _____ 500 φαρινογραφικών μονάδων (Φ.Μ.) (αναφέρεται σε υγρασία αλεύρου 14%).
- A) ελαστικότητας
 - B) συνεκτικότητας
 - Γ) εκτακτότητας
 - Δ) ολκιμότητας

13) Το πολύ σκληρό νερό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στην αρτοποιία, γιατί «σκληραίνει» την υφή της ζύμης, δηλαδή _____ την ελαστικότητα της.

- A) μειώνει
- B) αυξάνει
- Γ) διατηρεί
- Δ) προκαλεί

14) Όταν η καμπύλη του αμυλογραφήματος έχει πολύ υψηλή κορυφή, τότε το ψωμί που θα παρασκευαστεί με αυτό το αλεύρι θα έχει πιο _____ και θα μπαγιατεύει ευκολότερα.

- A) αφράτη ψίχα
- B) σκουρόχρωμη κόρα
- Γ) ξηρή ψίχα
- Δ) αφράτη κόρα

15) Όταν η καμπύλη του αμυλογραφήματος έχει πολύ χαμηλή κορυφή, τότε το αλεύρι δίνει ψίχα _____, κακοψημένη και κόρα σκουρόχρωμη

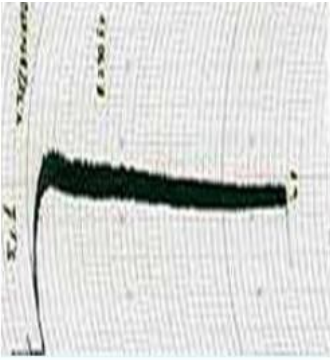
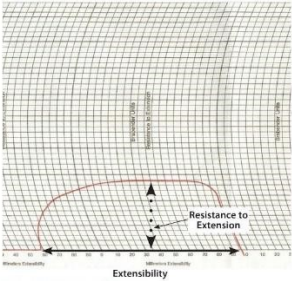
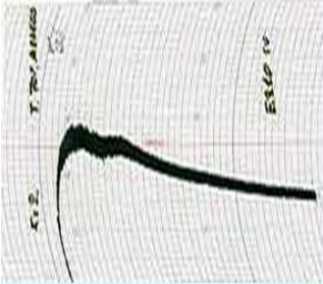
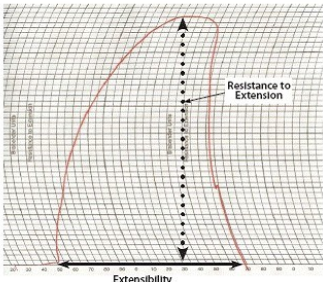
- A) ογκώδη
- B) κολλώδη
- Γ) πορώδη
- Δ) αφρώδη

16) Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελούν σκοπό της χρήσης των προσθέτων σε ένα τρόφιμο;

- A) Η διατήρηση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων
- B) Η αύξηση της σταθερότητας και μείωση της απώλειας των τροφίμων από αλλοιώσεις
- Γ) Η ελκυστικότητα των τροφίμων
- Δ) Η δυσχέρεια της επεξεργασίας των τροφίμων

17) Αντιστοιχίστε τις εικόνες της στήλης 1 με τη σωστή επεξήγηση της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2

A)		1)	Εξτενσιογράφημα αδύνατου αλεύρου
B)		2)	Εξτενσιογράφημα δυνατού αλεύρου
Γ)		3)	Φαρινογράφημα αδύνατου αλεύρου
Δ)		4)	Φαρινογράφημα δυνατού αλεύρου

18) Πώς συνδέεται ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου με την τέφρα του;

- A) Όσο μικρότερος ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου, τόσο μεγαλύτερη είναι η τέφρα του
- B) Ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου δεν επηρεάζει το ποσοστό της τέφρας του
- Γ) Όσο μεγαλύτερος ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου, τόσο μεγαλύτερη είναι η τέφρα του
- Δ) Ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου ισούται με την τέφρα του

19) Πηκτωματογόνα ονομάζονται οι ουσίες, οι οποίες προσδίδουν σύσταση πηκτής στα τρόφιμα στα οποία προστίθενται. Ποια από τις παρακάτω ουσίες δεν είναι πηκτωματογόνο;

- A) Άμυλο
- B) Ζελατίνη
- Γ) Τριμολίνη
- Δ) Πηκτίνες

20) Για ποιο λόγο προστίθεται κυρίως η βύνη στα αρτοσκευάσματα;

- A) Για ενίσχυση του χρώματος και του αρώματός τους
- B) Για ενδυνάμωση της γλουτένης που περιέχουν
- Γ) Για αύξηση της απορρόφησης του νερού
- Δ) Για αύξηση της συνεκτικότητας του αλεύρου

21) Ποια από τα παρακάτω ένζυμα περιέχει η διαστατική βύνη;

- A) Λακτάσες
- B) Καταλάσες
- Γ) Αμυλάσες
- Δ) Λιπάσες

22) Για ποιον από τους παρακάτω λόγους γίνεται το εμπειρικό τεστ παραθύρου;

- A) Εκτίμηση της δράσης της μαγιάς
- B) Εκτίμηση της οξύτητας του αλεύρου
- Γ) Εκτίμηση της αμυλασικής δραστηριότητας του αλεύρου
- Δ) Εκτίμηση του χρόνου ζυμώματος και ανάπτυξης της γλουτένης

23) Από ποια τιμή πρέπει να είναι μικρότερη η επί τοις εκατό περιεκτικότητα σε υγρασία του αλεύρου;

- A) 16%
- B) 17%
- Γ) 13%
- Δ) 15%

24) Η εκτακτότητα και η αντοχή της γλουτένης καθορίζει την _____ του αλεύρου.

- A) αμυλασική δράση
- B) αρτοποιητική ικανότητα
- Γ) πρωτεϊνική δράση
- Δ) λιπολυτική ικανότητα

25) Όταν η τιμή τέφρας ενός αλεύρου τύπου 70% είναι πάνω από 0,55 %, αποτελεί ένδειξη

- A) Υψηλής υγρασίας
- B) Αδύνατου αλεύρου
- Γ) Νοθείας
- Δ) Δυνατού αλεύρου

26) Ποιο από τα παρακάτω συστατικά των τροφίμων δίνει ενέργεια στον ανθρώπινο οργανισμό;

- A) Μέταλλα
- B) Φυτικές ίνες
- Γ) Υδατάνθρακες
- Δ) Βιταμίνες

27) Ποια από τις παρακάτω βιταμίνες περιέχεται στο σιτάρι;

- A) Βιταμίνη Α
- B) Βιταμίνη D
- Γ) Βιταμίνη C
- Δ) Βιταμίνες του συμπλέγματος Β

28) Ποια από τις παρακάτω κατηγορίες αλεύρου έχει περισσότερες βιταμίνες;

- A) Αλεύρι τύπου 55%
- B) Αλεύρι ολικής άλεσης
- Γ) Αλεύρι τύπου 70% μαλακό
- Δ) Αλεύρι τύπου Κ (κίτρινο)

29) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Αμυλάσες	1)	Βοηθούν στην αύξηση του όγκου του αρτοσκευάσματος
B)	Γαλακτωματοποιητές	2)	Δρα οξειδωτικά στο αλεύρι κι όχι σαν βιταμίνη
Γ)	Ασκορβικό οξύ	3)	Υδρολύουν (διασπούν) το άμυλο προς μαλτόζη και γλυκόζη
Δ)	Διογκωτικές ύλες	4)	Βοηθούν στην ανάμιξη δυο συστατικών που δεν αναμειγνύονται μεταξύ τους

30) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Προπιονικό οξύ και τα άλατά του	1)	Δεν χρησιμοποιείται σε προϊόντα που διογκώνονται με μπέικιν, γιατί επηρεάζει τη δράση του
B)	Αντιοξειδωτικά	2)	Χρησιμοποιούνται ως συντηρητικά σε ψωμί του τοστ
Γ)	Προπιονικό ασβέστιο	3)	Χρησιμοποιούνται σε ζυμάρια χωρίς μαγιά, όπως το φύλο κρούστας
Δ)	Σορβικό οξύ και τα άλατά του	4)	Επιβραδύνουν την αλλοίωση, τάγγιση ή αποχρωματισμό των τροφίμων λόγω οξείδωσης

31) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Τυρί φέτα	1)	Παρασκευάζεται από γάλα με φυσικές μεθόδους και έχει λιπαρά τουλάχιστον 80%
B)	Γιαούρτι	2)	Παρασκευάζεται από αιγοπρόβριο γάλα
Γ)	Νωπό βούτυρο	3)	Παρασκευάζεται από γάλα με την επίδραση ειδικής οξυγαλακτικής καλλιέργειας
Δ)	Τυρί τελεμές	4)	Παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα και μοιάζει με άλλο τυρί, αλλά δεν είναι ΠΟΠ

32) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
---------	--	---------	--

A)	Διαιτητικά προϊόντα	1)	Χαρακτηρίζεται κι ως προϊόν ελεύθερου λίπους
B)	Ετικέτα προϊόντων διατροφής	2)	Η θερμιδική τους αξία ανέρχεται στο 50% της θερμιδικής αξίας των αντίστοιχων προϊόντων
Γ)	Γάλα με 0% λιπαρά	3)	Είναι 200 φορές πιο γλυκιά από τη ζάχαρη
Δ)	Ασπαρτάμη	4)	Αναγράφει τα συστατικά, το συνολικό βάρος ή όγκο, την ημερομηνία παρασκευής και λήξης και τη διατροφική ανάλυση του προϊόντος

33) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Κρόκος αυγού	1)	Το ασπράδι του αυγού
B)	Ζελατίνη	2)	Τεχνητό προϊόν που υποκαθιστά το βούτυρο
Γ)	Αλβουμίνη	3)	Η πρωτεΐνη κολλαγόνο
Δ)	Μαργαρίνη	4)	Περιέχει λεκιθίνη, ένα φυσικό γαλακτοματοποιητή

34) Ποια η λιποπεριεκτικότητα στο λιωμένο βούτυρο;

- A) 82%
- B) 90%
- Γ) 80%
- Δ) 99,9%

35) Ποιο από τα παρακάτω δεν επηρεάζει την ικανότητα μιας πηκτίνης να σχηματίζει πηκτή, κατά την παρασκευή μαρμελάδας;

- A) Ζάχαρη
- B) Οξύ
- Γ) Κατηγορία της πηκτίνης (βαθμός μεθυλίωσής της)
- Δ) Άμυλο

36) Μεταξύ ποιων συστατικών των τροφίμων πραγματοποιείται η αντίδραση Maillard;

- A) Αναγόντων σακχάρων και πρωτεϊνών
- B) Λιπαρών οξέων και πρωτεϊνών
- Γ) Υδατανθράκων και λιπαρών οξέων
- Δ) Αναγόντων σακχάρων και βιταμινών

37) Η αντίδραση Maillard είναι υπεύθυνη για _____ του ψωμιού και επιπλέον συμβάλλει στο άρωμα και στη γεύση του.

- A) το πορώδες
- B) το χρώμα της κόρας
- Γ) τον όγκο
- Δ) τη θρεπτική αξία

38) Ποιες είναι οι δομικές μονάδες των πρωτεϊνών;

- A) Λιπαρά οξέα
- B) Αμινοξέα
- Γ) Τριγλυκερίδια
- Δ) Πρωτεάσες

39) Ποιο από τα επόμενα δεν οφείλεται στη δράση της αλκοολικής ζύμωσης στα αρτοσκευάσματα;

- A) Διόγκωση αρτοσκευασμάτων
- B) Ωρίμανση ζυμαριού
- Γ) Χρώμα της κόρας
- Δ) Άρωμα και γεύση

40) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Αντιοξειδωτικά (E300-E399)	1)	Βοηθούν στην ανάμιξη συστατικών που δεν αναμειγνύονται μεταξύ τους

Β)	Γαλακτωματοποιητές- (E400-E499)	2)	Υλικά που επιβραδύνουν την οξείδωση των λιπαρών υλών
Γ)	Συντηρητικά (E200-E299)	3)	Είναι φυσικές ή συνθετικές και προσδίδουν το επιθυμητό χρώμα στα τρόφιμα
Δ)	Χρωστικές (E100-E199)	4)	Παρεμποδίζουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών

41) Στον κιγέ η προστιθέμενη καραμέλα έχει θερμοκρασία _____ , ενώ στην ιταλική μαρέγκα _____.

- A) 145°C / 120°C
- B) 160°C / 130°C
- Γ) 110°C / 160°C
- Δ) 120°C / 150°C

42) Ποιο από τα παρακάτω σάκχαρα αποτελεί άμεση τροφή για τη μαγιά;

- A) Μαλτόζη
- B) Ζάχαρη
- Γ) Άμυλο
- Δ) Γλυκόζη

43) Που οφείλεται η διαφορά μεταξύ μαλακών και σκληρών μαργαρινών;

- A) Στη διαφορετική συγκέντρωση βιταμινών
- B) Στη διαφορετική περιεκτικότητα λιπαρών
- Γ) Στο διαφορετικό ποσοστό υγρασίας
- Δ) Στο διαφορετικό βαθμό υδρογόνωσης

44) Ποια από τις παρακάτω δαπάνες δεν αποτελεί πάγιο έξοδο ενός αρτοποιείου;

- A) Ενοίκιο
- B) Ασφάλιση επιχειρηματία

Γ) Επισκευή μηχανημάτων

Δ) Λογαριασμός ρεύματος

45) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Ιταλική μαρέγκα	1)	Η καραμέλα που προσθέτουμε έχει θερμοκρασία 145°C
B)	Γαλλική μαρέγκα	2)	Το μίγμα πριν μπει στο μίξερ, τοποθετείται σε μπενμαρί (bain-Marie) μέχρι να φτάσει περίπου στους 45°C
Γ)	Ελβετική μαρέγκα	3)	Η καραμέλα, που προσθέτουμε, έχει θερμοκρασία 120° C
Δ)	Κιγιές	4)	Είναι λίγο πιο ρευστή και με πιο εύθραυστη υφή από τις άλλες μαρέγκες

46) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Κρέμα ζαχαροπλαστικής	1)	Δεν βράζει, αλλά ψήνεται στους 82 °C. Έχει ως βάση το γάλα, τους κρόκους και τη ζάχαρη
B)	Βουτυρόκρεμα	2)	Είναι η βασικότερη κρέμα στη ζαχαροπλαστική. Η πήξη της οφείλεται στη ζελατινοποίηση του αμύλου
Γ)	Κρέμα Ανγκλαίζ	3)	Έχει ως βάση το βούτυρο
Δ)	Γκανάζ	4)	Έχει ως βάση τη σοκολάτα

47) Ποια πληροφορία δεν είναι υποχρεωτικό να περιέχεται σε ένα βιογραφικό;

A) Μορφωτικό επίπεδο

B) Επαγγελματική εμπειρία

Γ) Ξένες γλώσσες

Δ) Οικογενειακή κατάσταση

48) Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί κίνδυνο για εργατικό ατύχημα σε εργαστήριο αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής;

- A) Ο κατάλληλος φωτισμός
- B) Το ολισθηρό δάπεδο
- Γ) Η ακατάλληλη στερέωση βαριών αντικειμένων σε ράφια
- Δ) Η ύπαρξη εξόδων κινδύνου με εμπόδια

49) Τι από τα παρακάτω δεν καθορίζει η Εθνική Σύμβαση Εργασίας;

- A) Ύψος βασικού μισθού
- B) Αυξήσεις λόγω προϋπηρεσίας
- Γ) Άδεια
- Δ) Επιδότηση ενοικίου

50) Τι δεν περιλαμβάνει ο έλεγχος ποιότητας κατά την παραλαβή προϊόντων;

- A) Μακροσκοπικό έλεγχο νωπών και επεξεργασμένων προϊόντων
- B) Έλεγχο της ημερομηνίας λήξης των προϊόντων
- Γ) Έλεγχο των τιμών στα τιμολόγια
- Δ) Έλεγχο των προδιαγραφών συντήρησης

51) Τι από τα παρακάτω δεν αποτελεί μία από τις κύριες αλλοιώσεις του ψωμιού;

- A) Ιξώδης αλλοίωση
- B) Σχοινίαση
- Γ) Προσβολή από πεντατομίτη
- Δ) Μυκητίαση (μούχλα)

52) Οι τροφικές δηλητηριάσεις είναι ασθένειες που οφείλονται στην κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν _____

- A) παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες τους
- B) γλουτένη
- Γ) βιταμίνες

Δ) ένζυμα

53) Οι ωφέλιμοι μικροοργανισμοί είναι μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ζυμούμενων τροφίμων, τέτοιοι μικροοργανισμοί είναι οι :

A) Ζυμομύκητες

B) Salmonella

Γ) Escherichia coli

Δ) Bacillus mesentericus

54) Οι τροφικές δηλητηριάσεις μπορούν να αντιμετωπιστούν με _____ των τροφίμων

A) οξείδωση

B) συμπύκνωση

Γ) θερμική επεξεργασία

Δ) προσθήκη ασβεστίου

55) Ποια είναι η επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη, όπου αναπτύσσονται με μεγάλη ταχύτητα οι παθογόνοι μικροοργανισμοί;

A) 0 - 5 °C




B) 5 - 60 °C

Γ) 60 – 70 °C

Δ) 70 - 75 °C

56) Στον πίνακα που ακολουθεί, δίπλα στα σύμβολα επικινδυνότητας, αντιστοιχίστε την κατηγορία κινδύνου.

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Εύφλεκτο μακριά από κάθε εστία φωτιάς	1)	

Β)	Εκρηκτικό	2)	
Γ)	Τοξικό	3)	
Δ)	Επιβλαβές ή Ερεθιστικό	4)	

57) Πού θα αποθηκεύατε το αλεύρι που μόλις παραλάβετε;

- Α) Στο ράφι που βρίσκεται δίπλα στον κλίβανο
- Β) Στην είσοδο της αποθήκης κοντά στον χώρο παραγωγής
- Γ) Στο πάτωμα στον αεριζόμενο προαύλιο χώρο
- Δ) Στις παλέτες που υπάρχουν στην αποθήκη υλικών

58) Πώς πρέπει να γίνεται η σωστή ανακύκλωση των προϊόντων, ώστε να μην υπάρξει ποτέ κίνδυνος λήξης κάποιας πρώτης ύλης;

- Α) Να φροντίζουμε να κάνουμε έγκυρα τις παραγγελίες
- Β) Να αποθηκεύουμε σε μπροστινό μέρος προϊόντα που λήγουν αργότερα
- Γ) Να τηρείται η μέθοδος διαχείρισης «fifo» «first in first out»
- Δ) Να αποθηκεύονται τα προϊόντα με ειδική επισήμανση

59) Το φαινόμενο του μπαγιατέματος του ψωμιού οφείλεται στην _____ του αμύλου

- A) ελαστικότητα
- B) διόγκωση
- Γ) επαναδιάταξη
- Δ) επανεμφάνιση

60) Κάντε την αντιστοίχιση στον πίνακα που ακολουθεί:

Κίνδυνος		Προέλευση	
A)	Φυσικός	1)	Γράσο
B)	Χημικός	2)	Θραύσματα γυαλιού
Γ)	Μικροβιολογικός	3)	Ακτίνες γ
Δ)	Ραδιενεργός	4)	Σαλμονέλα

61) Κάντε την αντιστοίχιση στον πίνακα που ακολουθεί:

Διεργασία		Αποτέλεσμα	
A)	Καθαρισμός	1)	Μείωση του αριθμού των μικροοργανισμών (ζωντανά κύτταρα)
B)	Απολύμανση	2)	Θανάτωση όλων των μικροοργανισμών (ζωντανά κύτταρα και σπόρια)
Γ)	Αποστείρωση	3)	Απομάκρυνση βρωμιάς (υπολειμμάτων τροφών, λιπών, ξένων σωμάτων, σκόνης, κ.λ.π.)
Δ)	Παστερίωση	4)	Θανάτωση μόνο των παθογόνων μικροοργανισμών κι όχι των σπορίων τους

62) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Με την κατάψυξη μπορεί να επιτευχθεί πλήρης καταστροφή των μικροοργανισμών.
- B) Με την υψηλή θερμοκρασία καταστρέφονται οι τοξίνες σε ένα τρόφιμο.
- Γ) Κατά τη διαδικασία της αρτοποιίας η δράση των ενζύμων α και β αμυλάσης αρχίζει από τη στιγμή της ανάμειξης των συστατικών της ζύμης και σταματά μόνο κατά το ψήσιμο.
- Δ) Μυκοτοξίνες σε προϊόντα αρτοποιίας μπορεί να προέλθουν από αλεύρι που έχει παραχθεί από μouxλιασμένο σιτάρι.

63) Ποιοι από τους παρακάτω παράγοντες επηρεάζουν την ανάπτυξη - πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών στα τρόφιμα;

- A) Οξέα, Ανόργανα συστατικά, Ιχνοστοιχεία, Βιταμίνες
- B) Υγρασία, Θρεπτικά συστατικά, Θερμοκρασία, pH, Οξυγόνο
- Γ) Καθαριότητα, Πλύσιμο χεριών, Απολύμανση
- Δ) Μυοκτονία, Απεντόμωση

64) Ποια αλλοίωση του ψωμιού παρατηρείτε στην παρακάτω εικόνα;



- A) Ογκώδης αλλοίωση
- B) Μικροβιακή αλλοίωση
- Γ) Οσμωτική αλλοίωση
- Δ) Ιξώδης αλλοίωση

65) Ποια τροφική δηλητηρίαση μπορεί να προκληθεί από βακτήρια που υπάρχουν στη μύτη, στο στόμα, τον λαιμό, το έντερο, τις πληγές και το δέρμα του ανθρώπου και μεταφέρονται με άπλυτα χέρια, φτέρνισμα ή βήξιμο στα τρόφιμα;

- A) Ιλαρά
- B) Ανεμοβλογιά
- Γ) Κορονοϊός
- Δ) Σταφυλοκοκκίαση

66) Προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με ωμά ή μη παστεριωμένα αυγά που δεν έχουν ψηθεί, αποτελούν τρόφιμα με κίνδυνο να προκαλέσουν:

- A) Σαλμονέλλωση
- B) Αφθώδη πυρετό
- Γ) Χολέρα
- Δ) Φυματίωση

67) Σε ποια από τις παρακάτω θερμοκρασίες γίνεται η ζελατινοποίηση του αμύλου;

- A) 36 - 50°C
- B) 26 - 40°C
- Γ) 60 - 85°C
- Δ) 96 - 98°C

68) Πώς δρα η λεκιθίνη που περιέχεται στον κρόκο των αυγών, όταν προστίθεται στα προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;

- A) Ως ενισχυτικό γεύσης
- B) Ως χρωστική
- Γ) Ως γαλακτωματοποιητής
- Δ) Ως ρυθμιστής οξύτητας

69) Ποιος ο ρόλος του Baking Powder στην αρτοζαχαροπλαστική;

- A) Αφριστικός
- B) Διογκωτικός
- Γ) Ενισχυτικός
- Δ) Απορροφητικός

70) Γιατί πρέπει να γίνεται το στρώσιμο της σοκολάτας όταν φτιάχνουμε σοκολατάκια;

- A) Για να αποκτήσει το προϊόν γυαλάδα, μεγαλύτερη διατηρησιμότητα και ιδανικό σπάσιμο
- B) Για να αποκτήσει το προϊόν γλυκιά γεύση και να έχει μαλακή υφή

- Γ) Για να διαχωριστεί το βούτυρο κακάο από τα υπόλοιπα υλικά
- Δ) Για να λιώσει και να κρυώσει γρήγορα το σοκολατάκι

71) Πού οφείλεται η ασπρισμένη όψη της Σοκολάτας;

- A) Στη μετανάστευση του βουτύρου του κακάο στο εσωτερικό της σοκολάτας
- B) Στο φαινόμενο fat blooming ή sugar blooming
- Γ) Στη διάλυση της ζάχαρης κατά την παρασκευή της σοκολάτας
- Δ) Στην απουσία κακαόμαζας

72) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η μαγιά περιέχει οξυγαλακτικά βακτήρια και ζυμομύκητες, σε αντίθεση με το προζύμι που περιέχει μόνο το ζυμομύκητα *Saccharomyces Cerevisiae*.
- B) Το αλάτι στην αρτοποιία βελτιώνει τις ρεολογικές ιδιότητες του ζυμαριού.
- Γ) Ο χρωματισμός της επιφάνεια των αρτοσκευασμάτων κατά το ψήσιμο οφείλεται στην καραμελοποίηση των σακχάρων και στην αντίδραση Maillard.
- Δ) Το Βούτυρο που προέρχεται από αγελαδινό γάλα έχει λευκό χρώμα, ενώ το βούτυρο από πρόβειο γάλα έχει κίτρινο χρώμα.

73) Σε τι ποσότητα χρησιμοποιείται η ξηρή μαγιά προς αντικατάσταση της νωπής μαγιάς;

- A) Στην ίδια ποσότητα με τη νωπή μαγιά
- B) Στη μισή ποσότητα από αυτή της νωπής μαγιάς
- Γ) Στο ένα τρίτο της ποσότητας της νωπής μαγιάς
- Δ) Στη διπλάσια ποσότητα της νωπής μαγιάς

74) Συμπληρώστε κατάλληλα τα κενά με τις λέξεις που δίνονται:

Η πυκνότητα του προζυμιού εξαρτάται άμεσα από την αναλογία αλεύρου και _____, τον βαθμό ενυδάτωσης, τον τύπο του _____, τον _____ ωρίμανσής του και τη _____ παρασκευής του.

A - αλεύρου, B - χρόνο, Γ - μέθοδο, Δ - νερού

75) Ποιους τύπους αλεύρων γνωρίζετε με βάση το βαθμό άλεσης του αλεύρου;

- A) Αλεύρι T 20%, T 30%, T40%

Β) Αλεύρι Σφολιάτας, Πίτσας, Τσουρεκιού

Γ) Αλεύρι Τ 100%, Τ 200%, Τ300%

Δ) Τ 55%, Τ 70%, Τ 90%

76) Ποια είναι η θερμοκρασία παστερίωσης του γάλακτος;

Α) 45 °C για 30 λεπτά

Β) 65 °C για 30 λεπτά

Γ) 85 °C για 30 λεπτά

Δ) 95 °C για 30 λεπτά

77) Στον παρακάτω πίνακα συμπληρώστε την επιλογή (Α) ή (Β) δίπλα στα αλεύρα των δημητριακών που δίνονται, όπου:

Α) Έχει Γλουτένη

Β) Δεν έχει Γλουτένη

Είδη Αλεύρων		Έχει /Δεν έχει Γλουτένη
1)	Αλεύρι μαλακού σίτου	
2)	Αλεύρι σκληρού σίτου	
3)	Αλεύρι φαγόπυρου	
4)	Αλεύρι καλαμποκιού	
5)	Αλεύρι σίκαλης	
6)	Αλεύρι βρώμης	
7)	Αλεύρι κριθαριού	
8)	Αλεύρι ρυζιού	

78) Ποια είναι η συνηθισμένη δοσολογία αλατιού σε αρτοσκευάσματα που διογκώνονται με μαγιά;

Α) 1,8% έως 2,0%, επί του αλεύρου

Β) 2,8 έως 3,0%, επί του αλεύρου

Γ) 3,0 έως 4,0%, επί του αλεύρου

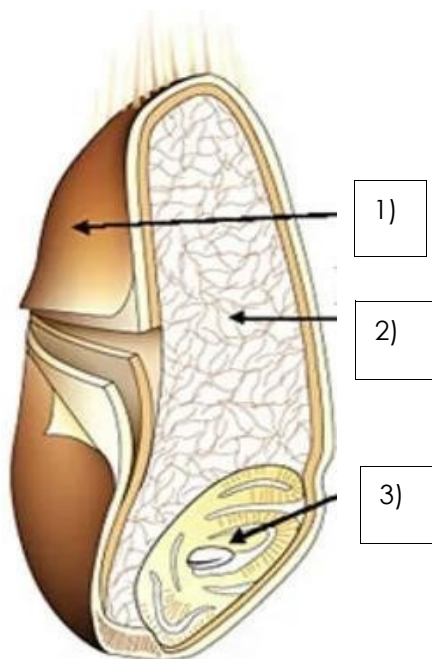
Δ) 4,0 έως 5,0%, επί του αλεύρου

79) Σε τι ποσοστό επί του αλεύρου προστίθεται η μαγιά στην αρτοποιήση, όταν δεν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα και προζύμι;

- A) 0,5 %
- B) 2 %
- Γ) 10 %
- Δ) 20%

80) Στην παρακάτω εικόνα σημειώστε τις λέξεις που αντιστοιχούν στη μορφολογία του σπόρου του σιταριού.

- A) Ενδοσπέρμιο
- B) Πίτυρο
- Γ) Φύτρο



81) Τι από τα παρακάτω δεν θα κάνετε για να κατασβήσετε τη φωτιά, αν καθώς τηγανίζετε λουκουμάδες, πάρει φωτιά το λάδι;

- A) Να απενεργοποιήσετε το μάτι της εστίας
- B) Να ρίξετε αμέσως νερό πάνω στη φωτιά
- Γ) Να βρέξετε μια πετσέτα και να σκεπάσετε το σημείο της φωτιάς
- Δ) Να σκεπάσετε την κατσαρόλα με ένα μεταλλικό καπάκι

82) Πού οφείλεται η κρυστάλλωση ή αλλιώς το «ζαχάρωμα » στο ανεπεξέργαστο μέλι;

- A) Στη χαμηλή συγκέντρωση σε γλυκόζη και στη υψηλή υγρασία
- B) Σε συνδυασμό της φυσικής περιεκτικότητας σε γλυκόζη και σε υγρασία
- Γ) Σε φυσική φθορά που επηρεάζει τη θρεπτική του αξία
- Δ) Σε νοθεία με προσθήκη ζάχαρης

83) Ο υπολογισμός του κόστους ενός αρτοσκευάσματος συμπεριλαμβάνει:

- A) Τον αριθμό, τη διάρκεια ζωής και την ποικιλία των αρτοσκευασμάτων
- B) Τις απρόβλεπτες καταστάσεις, τις φύρες, και τις αυξήσεις στην ενέργεια
- Γ) Το εργατικό κόστος σε σχέση με τα κιλά αλεύρου που καταναλώθηκαν
- Δ) Το κόστος των συστατικών του αρτοσκευάσματος, το εργατικό κόστος και τα λειτουργικά έξοδα της επιχείρησης

84) Ποια υλικά θα πρέπει να αποφεύγεται να έρθουν σε άμεση επαφή κατά το ζύμωμα.

- A) Μαγιά με αλάτι
- B) Μαγιά με νερό
- Γ) Αλάτι με νερό
- Δ) Ζάχαρη με αλάτι

85) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Το βιβλιάριο υγείας πιστοποιεί ότι ο εργαζόμενος δεν πάσχει από μεταδοτικά νοσήματα, τα οποία μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- B) Τα βαμμένα πρόσθετα νύχια και οι ψεύτικες βλεφαρίδες δεν μπορούν να αποκολληθούν και να μολύνουν τα τρόφιμα.
- Γ) Τα νύχια δεν αποτελούν σημείο, όπου μπορούν να παραμείνουν και να πολλαπλασιαστούν παθογόνα βακτήρια.
- Δ) Οι εκκρίσεις από τη μύτη, το στόμα και τα αυτιά δεν αποτελούν αιτία μόλυνσης των τροφίμων.

86) Η μέθοδος παραγωγής της σφολιάτας, κατά την οποία όλα τα λιπαρά προστίθεται μαζί με τα υπόλοιπα υλικά είναι:

- A) Η Γαλλική μέθοδος

- B) Η Ολλανδική μέθοδος
- Γ) Η Σκανδιναβική μέθοδος
- Δ) Η Σκωτσέζικη μέθοδος ή μέθοδος κουρού

87) Σε ποια από τα παρακάτω υλικά οφείλεται το φούσκωμα της σφολιάτας κατά το ψήσιμο;

- A) Αλεύρι και Νερό
- B) Λιπαρά και Νερό
- Γ) Αυγά και Αλεύρι
- Δ) Αλεύρι και Αλάτι

88) Η θερμοκρασία χώρων για ξηρά αποθήκευση προϊόντων, όπως το αλεύρι, πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ:

- A) 20-27 °C
- B) 28-30 °C
- Γ) 10-21 °C
- Δ) 25-28 °C

89) Σε τι από τα παρακάτω οφείλεται η απότομη αύξηση του όγκου του ψωμιού κατά τα πρώτα λεπτά του ψησίματος;

- A) Στη μεγάλη δράση της μαγιάς
- B) Στην απότομη παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα
- Γ) Στην εξάτμιση των αερίων, της αλκοόλης και του ελεύθερου νερού
- Δ) Στον αέρα που υπάρχει στον φούρνο

90) Ποιοι είναι οι κυριότεροι παράγοντες που υποβοηθούν την «τάγγιση» των λιπαρών και προκαλούν υποβάθμιση της ποιότητάς τους;

- A) Το οξυγόνο, η υψηλή θερμοκρασία, το φως και τα μέταλλα
- B) Το διοξείδιο του άνθρακα, το σκοτάδι και η υγρασία
- Γ) Τα αντιοξειδωτικά
- Δ) Οι μικροοργανισμοί

91) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η “απομίμηση σοκολάτας” δεν περιέχει το βούτυρο του κακάο.
- B) Η “απομίμηση σοκολάτας” δουλεύεται απευθείας αποφεύγοντας τη διαδικασία στρωσίματος.
- Γ) Η σοκολάτα έχει μεγάλη σταθερότητα στη θέρμανση και δεν επηρεάζεται από παράγοντες, όπως η υγρασία και οι υδρατμοί.
- Δ) Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών η πραγματική σοκολάτα παρασκευάζεται από ζάχαρη, γάλα, λεκιθίνη και δεν περιέχει άλλα συστατικά, όπως βούτυρο κακάο και κακαόμαζα.

92) Ποιες από τις παρακάτω γλυκαντικές ύλες ανήκουν στις πολυόλες ή γλυκαντικά όγκου;

- A) Η γλυκόζη και η φρουκτόζη
- B) Η ασπαρτάμη και η ζαχαρίνη
- Γ) Η στέβια και το μέλι
- Δ) Η μαλπιτόλη και η μαννιτόλη

93) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

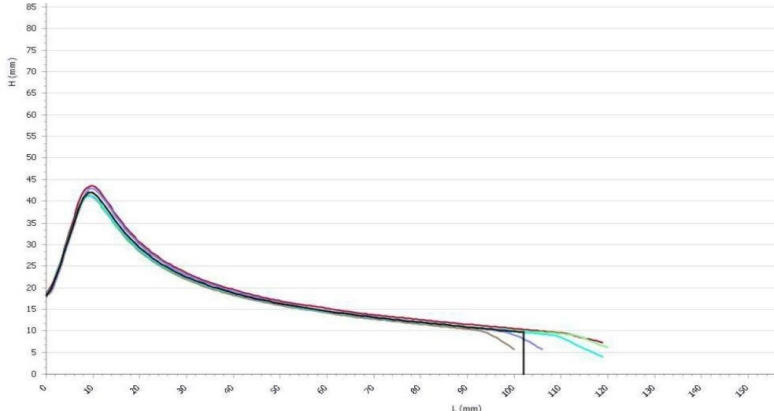
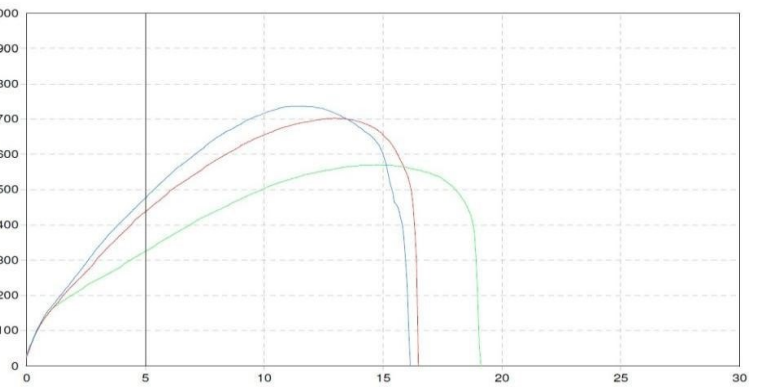
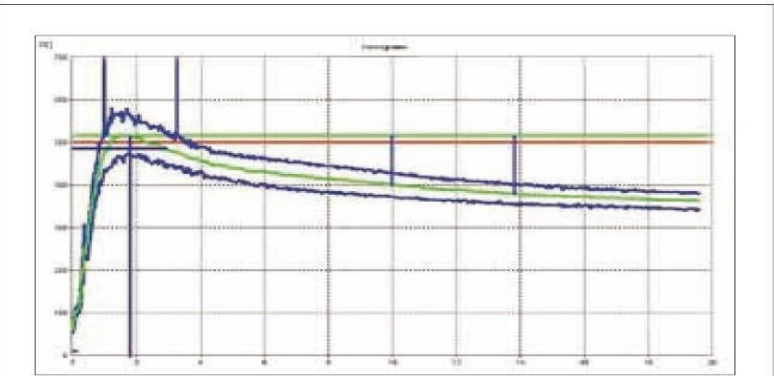
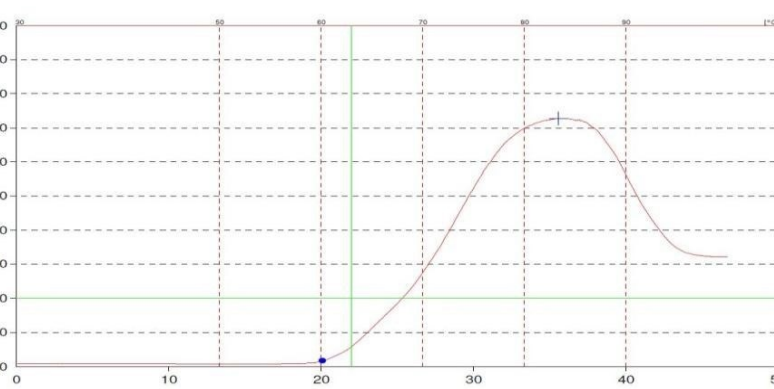
- A) Η κρέμα γάλακτος είναι ένα γαλάκτωμα Λίπους σε Νερό.
- B) Το γιαούρτι πήζει με την επίδραση ζυμομυκήτων.
- Γ) Τα σκληρά τυριά έχουν μικρότερο ποσοστό υγρασίας από τα μαλακά τυριά.
- Δ) Το παγωτό παρασκευάζεται από μη παστεριωμένο γάλα.

94) Στην επαναδιάταξη (retrogradation) του αμύλου οφείλεται:

- A) Η κολλώδης υφή της ψίχας του ψωμιού
- B) Η πτώση του όγκου της ζύμης
- Γ) Το φούσκωμα της ζύμης
- Δ) Το μπαγιάτεμα του ψωμιού

95) Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τα γραφήματα της στήλης 2:

Στήλη 1	Στήλη 2

Α) Αμυλογράφημα	1)	
Β) Φαρινογράφημα	2)	
Γ) Εξτενσιογράφημα	3)	
Δ) Αλβεογράφημα	4)	

96) Τι είναι η Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου;

- Α) Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου είναι η ικανότητα του να απορροφά νερό, να σχηματίζει ζυμάρι και στη συνέχεια ψωμί

- B) Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου είναι η ικανότητα του να δημιουργεί μεγάλο όγκο σε ένα ψωμί
- Γ) Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου είναι η ικανότητα του να σχηματίζει ζυμάρι με ελαστική υφή
- Δ) Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου είναι η ικανότητα του να απορροφά λιπαρά από τη ζύμη

97) Τι είναι η μαγιά;

- A) Η μαγιά είναι ένα βιομηχανικό παρασκεύασμα βακτηρίων
- B) Η μαγιά είναι ένας μύκητας με την ονομασία *Saccharomyces Cerevisiae*
- Γ) Η μαγιά είναι ένα ένζυμο ανενεργό που ενεργοποιείται, όταν μπαίνει στο ζυμάρι
- Δ) Η μαγιά είναι μια πρωτεΐνη που μπορούμε να φτιάξουμε μόνοι μας για να δώσουμε διόγκωση στο ψωμί

98) Τι είναι η γλουτένη;

- A) Η γλουτένη είναι υδατάνθρακας και περιέχεται στο αλεύρι
- B) Η γλουτένη είναι μία πρωτεΐνη, η οποία αποτελείται από δύο πρωτεϊνικά τμήματα, τη γλουτενίνη και τη γλοιαδίνη
- Γ) Η γλουτένη είναι μία αμυλάση του αλεύρου που απορροφά νερό και σχηματίζει τη ζύμη
- Δ) Η γλουτένη είναι μέρος της σύστασης του αμύλου

99) Τι εννοούμε λέγοντας «δύναμη» του αλεύρου;

- A) «Δύναμη» ενός αλεύρου είναι όταν το αλεύρι είναι πλούσιο σε βιταμίνες
- B) «Δύναμη» ενός αλεύρου είναι όταν το αλεύρι στη σύστασή του περιέχει πολλά οργανικά και ανόργανα άλατα και πολλές φυτικές ίνες
- Γ) «Δύναμη» ενός αλεύρου είναι η ιδιότητα που σχετίζεται άμεσα με την ποιότητα και ποσότητα της γλουτένης
- Δ) «Δύναμη» ενός αλεύρου είναι η αντοχή που έχει να απορροφά λιπαρά

100) Με ποιο υλικό πραγματοποιείται διόγκωση στο ψωμί Ολικής Άλεσης;

- A) Σόδα
- B) Αμμωνία

- Γ) Μαγιά
- Δ) Μπέικιν Πάουντερ

101) Τι υλικό χρησιμοποιούμε για να δέσει (πήξει) η Πανακότα;

- A) Σιμιγδάλι
- B) Άμυλο
- Γ) Φύλλα ζελατίνης
- Δ) Αλεύρι

102) Γράψτε κάτω από τα παρακάτω εξαρτήματα του μίξερ την αντίστοιχη λέξη:

- A) Σύρμα B) Γάντζος Γ) Φτερό



1) _____ 2) _____ 3) _____

103) Επιλέξτε τα βασικά μηχανήματα ενός εργαστηρίου Αρτοποιίας.

- A) Κατάψυξη, Ζυμωτήριο, Βραστήρας, Μίξερ, Παγωτομηχανή
- B) Κλίβανος (φούρνος), Στρογγυλοποιητής (κώνος), Ζυγοκοπτικό, Ζυμωτήριο, Κοπποδιαιρέτης ζύμης
- Γ) Φτυάρι φούρνου, Παγωτομηχανή, Στόφα, Φούρνος μικροκυμάτων, Μίξερ
- Δ) Ψυγείο, Στρογγυλοποιητής (κώνος), Στόφα, Φούρνος μικροκυμάτων, Μίξερ

104) Επιλέξτε τα βασικά μηχανήματα ενός εργαστηρίου Ζαχαροπλαστικής.

- A) Ψυγείο συντήρησης, Εστία θερμότητας, Κατάψυξη, Παγωτομηχανή, Φούρνος ψησίματος

- B) Σακκούλες με κορνέ, Κουτάλες, Φόρμες κέικ, Κατάψυξη, Ταψάκια
- Γ) Παγωτομηχανή, Φούρνος ψησίματος, Ζυμωτήριο, Κοπποδιαίρετης, Μαρίζ
- Δ) Φούρνος ψησίματος, Παγωτομηχανή, Κουτάλες, Παλέτες, Μπασίνες

105) Ποια υλικά χρειάζεστε για την παρασκευή ενός ψωμιού πολυτελείας;

- A) Αλεύρι τ. 55% - Αλάτι - Ζάχαρη - Μαγιά - Λιπαρά - Νερό
- B) Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής - Γάλα - Αυγά - Μαγιά - Νερό
- Γ) Αλεύρι κίτρινο - Αλάτι - Ζάχαρη - Λιπαρά - Νερό
- Δ) Αλεύρι τ.70% - Αυγά - Γάλα - Αλάτι - Νερό

106) Ποια υλικά χρειάζεστε για την παρασκευή ενός χωριάτικου ψωμιού;

- A) Αλεύρι τ.90% - Αλεύρι τ. 70% - Αλάτι - Νερό
- B) Αλεύρι τ. Μ κίτρινο - Αλεύρι τ. 70% - Αλάτι - Μαγιά - Νερό
- Γ) Αλεύρι τ. Μ κίτρινο - Μέλι - Μαγιά - Σταφίδες - Νερό
- Δ) Αλεύρι Αμερικής - Αλεύρι τ. 70% - Αλάτι - Μαγιά - Νερό

107) Ποιο συνδυασμό από τις παρακάτω αρωματικές ύλες χρησιμοποιείτε για την παρασκευή τσουρεκιού;

- A) Μαχλέπι, βανίλια, μαστίχα
- B) Βανίλια, γαρύφαλλο, κανέλα
- Γ) Μαστίχα, θυμάρι, κύμινο
- Δ) Γαρύφαλλο, θυμάρι, κανέλα

108) Αντιστοιχίστε το είδος Μαρέγκας με τα προϊόντα που παράγονται.

Είδη Μαρέγκας		Προϊόντα	
A)	Ιταλική μαρέγκα	1)	Μους σοκολά
B)	Γαλλική μαρέγκα	2)	Βάση για παύλοβα
Γ)	Ελβετική μαρέγκα	3)	Παρφέ παγωτό
Δ)	Κιγιέ	4)	Ντεκόρ lemonpie

109) Μέσο ποιου υλικού ρυθμίζουμε τη θερμοκρασία των ζυμαριών αρτοποιίας;

- A) Αλεύρου
- B) Νερού
- Γ) Μαγιάς
- Δ) Αλατιού

110) Ποια βασικά υλικά χρησιμοποιούμε για την παρασκευή ενός σιροπιού;

- A) Νερό, κρασί, γλυκόζη
- B) Νερό, μέλι, λάδι
- Γ) Ζάχαρη, νερό, γλυκόζη
- Δ) Γάλα, σιμιγδάλι, ζάχαρη

111) Με ποια από τις παρακάτω μεθόδους δεν μπορεί να γίνει το σιρόπιασμα στον μπακλαβά;

- A) Κρύο σιρόπι – ζεστός μπακλαβάς
- B) Ζεστό σιρόπι – κρύος μπακλαβάς
- Γ) Κρύο σιρόπι – κρύος μπακλαβάς
- Δ) Ζεστό σιρόπι – ζεστός μπακλαβάς

112) Το κορν φλάουρ είναι:

- A) Μια μορφή αλεύρου που παρασκευάζεται από ψιλοαλεσμένο ρύζι
- B) Δημητριακό που αλέθεται μαζί με τον φλοιό
- Γ) Ιχνοστοιχεία που προκαλούν το πήξιμο της κρέμας
- Δ) Άμυλο που προέρχεται από το άλεσμα του σπόρου του καλαμποκιού

113) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Το καλαμποκάλευρο δεν περιέχει γλουτένη.
- B) Το ριζάλευρο δεν περιέχει γλουτένη.
- Γ) Το αλεύρι σίκαλης δεν περιέχει γλουτένη.
- Δ) Το κριθαράλευρο δεν περιέχει γλουτένη.

114) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις που αφορούν την παρασκευή τσουρεκιών ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Τα τσουρέκια για να γίνουν αφράτα, φουσκωτά και με ίνες, πρέπει το αλεύρι να έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη.
- B) Η θερμοκρασία των υλικών όταν ξεπερνά τους 60 °C, βοηθάει τα τσουρέκια να φουσκώσουν πιο γρήγορα.
- Γ) Μεγαλύτερη ποσότητα ζάχαρης στη συνταγή των τσουρεκιών έχει σαν αποτέλεσμα να καθυστερήσει η διόγκωση.
- Δ) Το άλειμμα με αυγό πριν το ψήσιμο των τσουρεκιών βοηθά στο γυάλισμα τους.

115) Ποιο από τα παρακάτω υλικά αποτελεί φυτική ζελατίνη φτιαγμένη από διάφορα είδη θαλάσσιων φυκιών;

- A) Το Σαφράν
- B) Η Αλβουμίνη
- Γ) Το Κόρν Φλάουρ
- Δ) Το Άγαρ - άγαρ

116) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η σόδα αντιδρά με τη ζάχαρη με αποτέλεσμα να λειτουργεί ως διογκωτική ουσία που φουσκώνει τη ζύμη.
- B) Η Μαγειρική Σόδα, είναι ένα ξηρό μίγμα το οποίο περιέχει μπέικιν πάουντερ, όξινα συστατικά και άμυλο (κορν φλάουρ).
- Γ) Το μπέικιν πάουντερ χρειάζεται πάντα ένα όξινο συστατικό (πχ: χυμό λεμονιού) για να αντιδράσει ώστε να δημιουργηθεί διοξείδιο του άνθρακα και να φουσκώσουν τα ζυμάρια.
- Δ) Το μπέικιν πάουντερ και η σόδα έχουν ως βάση τους τα ανθρακικά άλατα του νατρίου.

117) Συμπληρώστε τα κενά στο παρακάτω κείμενο με τις λέξεις που δίνονται:

- A) κίνδυνο
- B) υγεία
- Γ) μέτρα

- Δ) κρίσιμα
- Ε) επίπεδα
- ΣΤ) τρόφιμο
- Ζ) χημικό
- Η) σύστημα

Το HACCP είναι ένα _____ που εντοπίζει τα _____ σημεία της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων και επεμβαίνει σε αυτά με κατάλληλα _____ προκειμένου να μειώσει ή να αποτρέψει σε αποδεκτά _____ κάθε φυσικό, _____ ή μικροβιολογικό _____ που θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στην _____ των καταναλωτών.

118) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- Α) Το λιώσιμο της σοκολάτας επιτυγχάνεται σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Β) Τα είδη σοκολάτας εξαρτώνται από την περιεκτικότητα τους σε βούτυρο του κακάο, ζάχαρη, κακάο, γάλα και άλλα πρόσθετα υλικά όπως ξηροί καρποί.
- Γ) Η σοκολάτα γάλακτος προέρχεται από τον συνδυασμό γάλακτος, κακαόμαζας και βουτύρου κακάο.
- Δ) Η σοκολάτα κουβερτούρα έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο από μια απλή σοκολάτα.

119) Όταν η σοκολάτα από το ψυγείο μεταφερθεί σε υψηλότερες θερμοκρασίες περιβάλλοντος, η ζάχαρη που περιέχει διαλύεται και στη συνέχεια κρυσταλλώνει δημιουργώντας:

- Α) Μυκητίαση στην επιφάνεια της σοκολάτας
- Β) Λαμπερή όψη στην επιφάνεια της σοκολάτας
- Γ) Κόκκινο χρωματισμό στην επιφάνεια της σοκολάτας
- Δ) Άσπρες κηλίδες στην επιφάνεια της σοκολάτας

120) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- Α) Η διαφορά μεταξύ της λευκής και της καστανής ζάχαρης, οφείλεται στην διαφορετική περιεκτικότητα της μελάσας.

- B) Η καστανή ζάχαρη προσδίδει λιγότερες θερμίδες από τη λευκή ζάχαρη.
- Γ) Η φρουκτόζη είναι ένα φυσικό σάκχαρο που συναντάται στα φρούτα και στο μέλι.
- Δ) Η στέβια είναι μια γλυκαντική ύλη που προσδίδει τις ίδιες θερμίδες με τη ζάχαρη.

121) Το αλεύρι χωρίς γλουτένη ενδείκνυται για:

- A) Ζύμες brioche
- B) Αρτοσκευάσματα με υψηλή διόγκωση
- Γ) Άτομα που επιθυμούν να μειώσουν το βάρος τους
- Δ) Άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη

122) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η γλυκύτητα των γλυκαντικών υλών μετριέται συγκριτικά ως προς τη ζάχαρη.
- B) Η μαλπιτόλη ως γλυκαντική ύλη συμμετέχει σε αντιδράσεις Maillard και καραμελοποίησης.
- Γ) Τα γλυκαντικά έντονης γλυκύτητας (intense sweeteners) έχουν πολλαπλάσια γλυκύτητα από τη ζάχαρη και αποδίδουν ελάχιστες έως και μηδενικές θερμίδες.
- Δ) Το μέλι αποδίδει γλυκιά γεύση, άρωμα, διόγκωση, χρώμα και δεν συμμετέχει σε αντιδράσεις Maillard και καραμελοποίησης.

123) Πώς ονομάζεται το ξυλάκι της κανέλλας υψηλής περιεκτικότητας σε αιθέρια έλαια που έχει αρκετά στρώματα λεπτού φλοιού, τυλιγμένα σε σχήμα ρολού, με το εσωτερικό του κυλίνδρου να είναι γεμάτο και να σπάει εύκολα;

- A) Κανέλλα Κίνας
- B) Κανέλλα Ιαπωνίας
- Γ) Κανέλλα Ινδονησίας
- Δ) Κανέλλα Κεϋλάνης

124) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η ποιότητα του σιταριού και οι συνθήκες άλεσης καθορίζουν την ποιότητα και τον τύπο του παραγόμενου αλεύρου.
- B) Μαλακό λέγεται το αλεύρι που προέρχεται από την άλεση του σίτου Triticum Durum.

- Γ) Από το σκληρό σιτάρι παράγεται σιμιγδάλι.
- Δ) Το ενδοσπέρμιο, αποτελεί το μεγαλύτερο τμήμα του κόκκου του σιταριού.

125) Πώς αποκαλούνται τα ασπράδια των αυγών χτυπημένα στο μίξερ μέχρι να αποκτήσουν σφιχτή υφή;

- A) Σαντιγί
- B) Πουτίγκα
- Γ) Μαρέγκα
- Δ) Μους

126) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Τέφρα είναι το στερεό υπόλειμμα μετά την πλήρη καύση του αλεύρου σε θερμοκρασία 900°C.
- B) Γλουτένη είναι αμυλώδης φύσεως, κολλώδης ύλη των υδατανθράκων.
- Γ) Το αλεύρι ζαχαροπλαστικής περιέχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη από ένα αλεύρι τύπου 70% δυνατό.
- Δ) Το αλεύρι T70% έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε πίτυρο και θρεπτικά στοιχεία.

127) Ποιες από τις παρακάτω γλυκαντικές ύλες είναι τεχνητές;

- A) Γλυκόζη, Φρουκτόζη, Γαλακτόζη
- B) Στέβια, Μελάσσα, Σιρόπι Σφενδάμου
- Γ) Λακτόζη, Μαλτόζη, Μαλπιτόλη
- Δ) Ασπαρτάμη, Ζαχαρίνη, Σουκραλόζη

128) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Το αλεύρι κατηγορίας «Π», προέρχεται από μαλακά σιτάρια.
- B) Το αλεύρι ζαχαροπλαστικής περιέχει υψηλής ποιότητας και μεγάλη ποσότητα σε πρωτεΐνες.
- Γ) Τα αυτοδιογκούμενα άλευρα προορίζονται για την παραγωγή άρτου πολυτελείας.
- Δ) Τα ενισχυμένα με γλουτένη άλευρα προορίζονται για την παραγωγή κέικ.

129) Σε ποιο λόγο από τους παρακάτω οφείλεται η άσχημη γεύση τάγγισης των καρυδιών, αν δεν αποθηκευτούν σωστά;

- A) Στην οξείδωση και τάγγιση των ελαίων που περιέχουν
- B) Στην αύξηση της L-αργινίνης που περιέχουν
- Γ) Στη τάγγιση των πρωτεϊνών που περιέχουν
- Δ) Στην μείωση της L-αργινίνης που περιέχουν

130) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η κυτταρίνη δε δίνει θερμίδες στον άνθρωπο, συμβάλλει όμως στην καλή λειτουργία του πεπτικού συστήματός του.
- B) Η ανεπάρκεια του ενζύμου της λακτάσης προκαλεί δυσανεξία στη λακτόζη.
- Γ) Οι πηκτίνες αποτελούν συστατικά των κυτταρικών τοιχωμάτων των φυτών.
- Δ) Αποτέλεσμα της μετουσίωσης των πρωτεϊνών είναι η αύξηση της διαλυτότητάς τους.

131) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Το αλάτι στις ζύμες αρτοποιίας βελτιώνει τις ρεολογικές ιδιότητες των ζυμαριών.
- B) Το αλάτι στα αρτοσκευάσματα δεν συντελεί στην ανάδειξη γεύσεων και αρωμάτων.
- Γ) Το αλάτι δεν πρέπει να έρχεται σε άμεση επαφή με τη μαγιά κατά την αρτοποίηση.
- Δ) Το αλάτι στην αρτοποιία προστίθεται σε ποσοστό έως 5% επί του αλεύρου.

132) Ποιο από τα παρακάτω συστατικά συμβάλλει στην απορρόφηση της υγρασίας και στην πρόληψη σβολιάσματος της άχνης ζάχαρης;

- A) Η βανίλια
- B) Το άμυλο
- Γ) Το αλάτι
- Δ) Το μπέκιν πάουντερ

133) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η μαγιά θεωρείται ακατάλληλη για αρτοποιήση, όταν έχει χάσει τη ζυμωτική της δύναμη και δεν παράγει ικανοποιητική ποσότητα αερίων.
- B) Η ξηρή μαγιά έχει άμεση δράση και μικρή διάρκεια ζωής.
- Γ) Η ωσμόφιλη μαγιά χρησιμοποιείται σε γλυκά ζυμάρια που περιέχουν ζάχαρη σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%.
- Δ) Η νωπή μαγιά για να διατηρεί την ζυμωτική της ικανότητα πρέπει να συντηρείται στο ψυγείο σε θερμοκρασίες 2-5 °C.

134) Ποιο από τα παρακάτω δεν οφείλεται στην προσθήκη λιπαρών υλών στα αρτοσκευάσματα;

- A) Αύξηση της διατηρησιμότητας
- B) Μαλάκωμα της υφής των ζυμαριών στα οποία προστίθενται
- Γ) Δημιουργία του χρώματος της κόρας
- Δ) Παρεμπόδιση της πλήρους ανάπτυξης της γλουτένης

135) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Όταν θέλουμε να φτιάξουμε ψωμί με προζύμι είναι απαραίτητο να προηγηθεί η διαδικασία του αναπιάσματος του προζυμιού.
- B) Η καθαριότητα έχει πολύ σημαντικό ρόλο στην αποφυγή επιμόλυνσης του προζυμιού.
- Γ) Το προζύμι προστίθεται σε διάφορα είδη μπισκοτοποιίας.
- Δ) Τα βακτήρια του προζυμιού είναι υπεύθυνα για την παραγωγή των οξέων και των αρωμάτων.

136) Σε μία συνταγή για να αντικατασταθεί το μπέικιν πάουντερ με μαγειρική σόδα, θα πρέπει να προστεθεί:

- A) Λάδι αντί για βούτυρο
- B) Κάποιο όξινο συστατικό
- Γ) Περισσότερη ζάχαρη
- Δ) Άρωμα βανίλιας

137) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η διαδικασία της αρτοποιήσης με προζύμι γίνεται πιο γρήγορα απ' ό,τι με τη χρήση μαγιάς.

- B) Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προζυμένων ψωμιών είναι ισάξια με αυτά που φτιάχνονται με μαγιά.
- Γ) Η χρήση των προζυμιών στην αρτοποιία γίνεται μόνο για λόγους οικονομίας.
- Δ) Τα προζυμένα ψωμιά διατηρούνται περισσότερο από αυτά που φτιάχνονται με μαγιά.

138) Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί οργανοληπτικό ποιοτικό χαρακτηριστικό ενός τροφίμου;

- A) Η οσμή και το άρωμα
- B) Η θρεπτική αξία
- Γ) Η γεύση
- Δ) Η υφή

139) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η φυτική κρέμα αποτελεί ένα προϊόν με βάση τα φυτικά λιπαρά.
- B) Κρέμα γάλακτος χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με τη χρήση κορφολόγων για το διαχωρισμό του λίπους από το γάλα.
- Γ) Η κρέμα γάλακτος με 15% λιπαρά σταθεροποιείται καλύτερα και έχει πλούσια υφή.
- Δ) Η κρέμα γάλακτος όταν θέλουμε να φτιάξουμε σαντιγί πρέπει να είναι κρύα.

140) Ποιο από τα παρακάτω αρωματικά όταν το χρησιμοποιούμε σε παρασκευές αρτο-ζαχαροπλαστικής, σχίζουμε με μαχαίρι τον λοβό κατά μήκος ανοίγοντας το στα δύο και ξύνουμε το εσωτερικό μέρος στο οποίο περιέχονται τα σποράκια.

- A) Η Βανίλια Μαδαγασκάρης
- B) Η κανέλλα Κεϋλάνης
- Γ) Η μαστίχα Χίου
- Δ) Η Ινδική καρύδα

141) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A) Η προσθήκη αλεύρων διαστατικής βύνης, συμβάλει στη μείωση της δράσης των ενζύμων στα άλευρα από σιτάρι.

- Β) Η προσθήκη βελτιωτικών στα άλευρα αρτοποιίας βελτιώνουν τις ρεολογικές ιδιότητες.
- Γ) Το ασκορβικό οξύ, το κιτρικό οξύ και η γλουτένη αποτελούν βελτιωτικά αλεύρων αρτοποιίας.
- Δ) Η λεκιθίνη, τα μονογλυκερίδια ή οι εστέρες μονογλυκεριδίων αποτελούν χημικά διογκωτικά αρτοποιίας.

142) Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- Α) Η σοκολάτα υγείας αποκαλείται και μαύρη σοκολάτα.
- Β) Η λευκή σοκολάτα περιέχει κακαόμαζα και βούτυρο του κακάο.
- Γ) Το βούτυρο του κακάο προσδίδει έντονη γεύση στη λευκή σοκολάτα.
- Δ) Το χρώμα της λευκής σοκολάτας οφείλεται στην βανίλια.

143) Πώς ονομάζεται το αρωματισμένο νερό, του οποίου το άρωμα προέρχεται από την απόσταξη των ανθών εσπεριδοειδών π.χ. νερατζιάς ή πορτοκαλιάς;

- Α) Σιρόπι
- Β) Ανθόνερο
- Γ) Νέκταρ
- Δ) Ροδόνερο

144) Με ποια υλικά φτιάχνεται η κρέμα στο γαλακτομπούρεκο:

- Α) Κρέμα γάλακτος, σιμιγδάλι ψιλό, βούτυρο, χυμό λεμονιού ή πορτοκαλιού
- Β) Γάλα, κρόκοι αυγών, αλεύρι, βούτυρο, ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού
- Γ) Γάλα, ασπράδια αυγών, κακάο, βούτυρο, ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού
- Δ) Γάλα, αυγά, σιμιγδάλι ψιλό, βούτυρο, ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού

145) Τι είναι γλάσο ζαχαροπλαστικής;

- Α) Πασπαλισμένη άχνη ζάχαρη που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα
- Β) Φυτική λιπαρή ουσία που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα
- Γ) Γυαλιστερή και λεία επικάλυψη που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα
- Δ) Είδος κρέμας με βάση το γάλα που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα

146) Τι είναι κέικ μαρμπρέ;




- A) Ένας τύπος κέικ με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς
- B) Ένας τύπος κέικ με επικάλυψη σοκολάτας
- Γ) Ένας τύπος νηστίσιμου κέικ λαδιού
- Δ) Ένας τύπος κέικ με σχηματισμούς από στρώσεις βανίλιας - σοκολάτας



147) Τύπος ψωμιού γαλλικής προέλευσης που συνήθως διακρίνεται από το μήκος και την τραγανή του κρούστα.

- A) Κρουασάν
- B) Brioché
- Γ) Τσιαπάτα
- Δ) Μπαγκέτα

148) Αντιστοιχίστε τις εικόνες της στήλης 1 με τις ονομασίες της στήλης 2.

Στήλη 1		Στήλη 2	
A)		1)	Παλέτα

Β)		2)	Μπασίνα
Γ)		3)	Μαρίζ
Δ)		4)	Κουπ-πατ

Ε)		5)	Χούφτα
ΣΤ)		6)	Σύρμα χειρός
Ζ)		7)	Κορνέ

149) Τι είναι πτι-φουρ;

- Α) Τάρτα με μαρμελάδα
- Β) Αποξηραμένες φλούδες πορτοκαλιού
- Γ) Πάστα ζάχαρης
- Δ) Μπισκότα ενωμένα με μαρμελάδα

150) Ιταλικό εορταστικό γλυκό ψωμί που είναι πάντα ενισχυμένο με αποξηραμένα φρούτα.

- Α) Σταφιδόψωμο
- Β) Σταφιδοκέικ

Γ) Μπριός (Brioche)

Δ) Πανετόνε (panettone)

3.ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τα αρτοσκευάσματα πολυτελείας με μαγιά, τα τοποθετούμε στη στόφα για 30'-35'.

2) Ποια είναι η επιθυμητή (ιδανική) θερμοκρασία της ζύμης ψωμιού;

A) 14 - 16 °C

B) 26 - 28 °C

Γ) 34 - 36 °C

Δ) 38 - 40 °C

3) Βάλτε σε σωστή σειρά τις παρακάτω βασικές παρασκευές για να συνθέσετε ένα προφιτερόλ:

A) Σάλτσα σοκολάτας

B) Κρέμα πατισερί με σαντιγύ

Γ) Ζύμη "σου"

Δ) Σαντιγύ και τριμμένη σοκολάτα για γαρνίρισμα

4) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα ψωμάκια πολυτελείας κατά το φούρνισμα, κάνουμε "ατμό".

5) Βάλτε σε σωστή σειρά τις παρακάτω παρασκευές για να συνθέσετε μία Τούρτα Αμυγδάλου:

A) Κρέμα πατισερί

B) Σιρόπι

Γ) Σαντιγύ

Δ) Ντεκόρ με φιλέ αμύγδαλο καβουρδισμένο

E) Παντεσπάνι

6) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τα κουλούρια Θεσ/κης πριν τα ρίξουμε στο σουσάμι τα βουτάμε σε νερό.

7) Βάλτε σε σωστή σειρά τη σύνθεση ενός Τσιζκέικ (cheesecake).

- A) Σάλτσα φρούτου
- B) Μπισκότο - Βούτυρο
- Γ) Φρέσκα φρούτα
- Δ) Κρέμα με τυρί - άχνη και κρέμα γάλακτος

8) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τα κριτσίνια κρασιού τοποθετούνται στη στόφα για 30' -35'.

9) Βάλτε σε σωστή σειρά τις παρασκευές για να συνθέσετε μια τάρτα Φρούτου.

- A) Κρέμα Πατισερί με σαντιγύ
- B) Φρούτα ζελαρισμένα
- Γ) Ζύμη Πάστα φλώρα

10) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τα γλυκά παξιμαδάκια γλυκανίσου ψήνονται δύο φορές.

11) Αντιστοιχίστε τους βαθμούς πυκνότητας που θέλουμε για το κάθε γλυκό.

Γλυκό		Βαθμοί πυκνότητας σε γράδα	
A)	Γαλακτομπούρεκο	1)	28
B)	Ραβανί	2)	30
Γ)	Κανταϊφι	3)	35
Δ)	Καρυδόπιτα	4)	32

12) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στο Χωριάτικο ψωμί για να γίνει πιο χοντρή η κόρα του χρησιμοποιούμε πολύ ατμό στη στόφα.

13) Βάλτε σε σωστή σειρά τη διαδικασία παρασκευής για κουλούρια Θεσσαλονίκης.

Τρόπος παρασκευής:

- A) Ζυμώνουμε τα υλικά, αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 5-6 λεπτά και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για 10-12 λεπτά (ανάλογα το μηχάνημα). Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη.

- B) Κοσκινίζουμε τα άλευρα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας το αλάτι να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά και ρίχνοντας το νερό σταδιακά και όχι όλο μαζί. Γ) Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10-15 λεπτά.
- Δ) Βγάζουμε τη ζύμη στο πάγκο εργασίας, ζυγίζουμε τα βάρη που θέλουμε (συνήθως 70-80 γραμμάρια) και πλάθουμε (μορφοποιούμε) σε φηίλια. Αφήνουμε λίγο να ξεκουραστούν και κλείνουμε στρογγυλά κουλούρια.
- Ε) Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο με χρήση ατμού (υγρασίας) για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Ενδεικτικά ψήνουμε σε θερμοκρασία 200 °C για 15-20 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψη μας.
- ΣΤ) Τοποθετούμε στις λαμαρίνες τα κουλούρια σε ίσες αποστάσεις και τα βάζουμε στη στόφα για ωρίμανση (χρόνος ωρίμανσης 30-35 λεπτά με χρήση ατμού). Ζ) Βουτάμε τη ζύμη σε νερό και στη συνέχεια σε σουσάμι.
- Η) Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.

14) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Το χωριάτικο ψωμί αφού το ζυμώσουμε, αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για να πλάθετε καλύτερα και να μας δώσει καλύτερο αποτέλεσμα.

15) Βάλτε σε σωστή σειρά τη διαδικασία παρασκευής της ζύμης Σφολιάτας.

Τρόπος παρασκευής:

- A) Μετά το τρίτο πέρασμα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τη ζύμη σφολιάτας για να παρασκευάσουμε διάφορα προϊόντα. Προσοχή! Τα παρασκευάσματα σφολιάτας δε μπορούν να ψηθούν την ίδια ημέρα παραγωγής τους.
- B) Ανοίγουμε τη ζύμη με σφολιατομηχανή ή με πλάστη σε φύλλο, ορθογώνιο παραλληλόγραμμο και στο κέντρο του τοποθετούμε το φύλλο μαργαρίνης και την εγκλωβίζουμε, διπλώνοντας τη ζύμη σαν φάκελο.
- Γ) Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 15-20 λεπτά, αλευρωμένη και σκεπασμένη, χαράζοντάς την σταυροειδώς.
- Δ) Μαλακώνουμε τη σκληρή μαργαρίνη, ώστε να μπορεί να ανοιχτεί σε φύλλο και ζυμώνουμε το αλεύρι κοσκινισμένο με το αλάτι και το νερό κάνοντας ένα σφιχτό και στεγνό ζυμάρι.
- Ε) Βγάζουμε από το ψυγείο. Χτυπάμε με τον πλάστη να φύγει ο αέρας εσωτερικά και ανοίγουμε σε φύλλο (1ο πέρασμα). Προσοχή να μην βγει η μαργαρίνη. Διπλώνουμε τη σφολιάτα στα 3 ή στα 4 και τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
- ΣΤ) Τοποθετούμε τη διπλωμένη ζύμη σφολιάτας σε φάκελο στο ψυγείο για 1 ώρα.

Ζ) Ανοίγουμε και διπλώνουμε κατά τον ίδιο τρόπο άλλες δύο φορές ανά μία ώρα (2ο και 3ο πέρασμα).

Η) Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.

16) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Η ζύμη με αλεύρι ολικής άλεσης έχει την ίδια απορρόφηση νερού με ένα αλεύρι T70% για την παρασκευή ψωμιού.

17) Επιλέξτε τη σωστή σειρά στη διαδικασία για παρασκευή Μπισκουί Βανίλιας.

Δίνονται τα Υλικά:

- A) Ασπράδια αυγού
- B) Ζάχαρη κρυσταλλική - Βανίλια
- Γ) Κρόκοι αυγού
- Δ) Αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής - Άμυλο

Τρόπος παρασκευής:

- 1) Τοποθετούμε το Α στο μίξερ με το σύρμα και χτυπάμε να γίνει μαρέγκα.
- 2) Ψήνουμε το παρασκεύασμα σε έτοιμο φούρνο (προθερμασμένο) άμεσα στους 190 °C για περίπου 8 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.
- 3) Στη δεύτερη ταχύτητα ρίχνουμε το Γ και μόλις ενσωματωθεί, σταματάμε.
- 4) Βγάζουμε το μείγμα από το μίξερ και προσθέτουμε το Δ στον κάδο, ανακατεύοντας με μαρίζ απαλά, ώστε να έχουμε πλήρη ομογενοποίηση του μείγματος.
- 5) Στρώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα σε φύλλο σιλικόνης ή λαδόκολλα με παλέτα, δημιουργώντας μία στρώση πάχους 1 εκατοστού.
- 6) Προσθέτουμε το Β σταδιακά για να δέσει η μαρέγκα.

18) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα κουλουράκια Λαδιού ρίχνουμε όλα τα υλικά μαζί και ζυμώνουμε λίγο μέχρι να απορροφηθεί το αλεύρι.

19) Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία παρασκευής της κρέμας Πατισερι.

Δίνονται τα Υλικά:

- A) Γάλα - Ζάχαρη

- B) Αυγά - Κρόκοι
- Γ) Ζάχαρη - Άμυλο
- Δ) Βούτυρο αγελαδινό - Βανίλια

Τρόπος παρασκευής:

- 1) Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το μίγμα Α και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά.
- 2) Προσθέτουμε το Δ και ανακατεύουμε για να γίνει μία γυαλιστερή και ομοιογενή κρέμα.
- 3) Προσθέτουμε το Γ στο μπολ, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να ομογενοποιηθούν καλά όλα τα υλικά και να μην έχουν σβόλους. Στη συνέχεια πριν βράσει το μίγμα Α παίρνουμε μέρος του και προσθέτουμε στο μπολ με συνεχή ανάδευση.
- 4) Σε ένα μπολ ρίχνουμε το Β και ανακατεύουμε με σύρμα χειρός μέχρι να σπάσουν οι κρόκοι και να ενσωματωθούν μαζί με τα ασπράδια.
- 5) Ρίχνουμε το μίγμα από το μπολ στην κατσαρόλα με συνεχή ανάδευση έως ότου πήξει η κρέμα και αποσύρουμε από τη φωτιά την κατσαρόλα.

20) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα κέικ θέλουμε πολύ δυνατή θερμοκρασία φούρνου (220 °C) για να φουσκώσουν και να γίνουν αφράτα.

21) Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία μονταρίσματος ενός Μιλφέιγ.

Σύνθεση:

- 1) Βάζουμε το μείγμα στην κατάψυξη 2 ώρες για να παγώσει.
- 2) Δημιουργούμε τρεις στρώσεις σφολιάτας - κρέμας, φτάνοντας στο ύψος του τσερκιού.
- 3) Σε ένα ορθογώνιο τσέρκι με βάση, βάζουμε κάτω το φύλλο σφολιάτας και κατόπιν γεμίζουμε με κρέμα πατισερί.
- 4) Ξεφορμάρουμε, περνάμε μια λεπτή στρώση με κιγιέ και περιχύνουμε με τρίμα σφολιάτας και άχνη.

22) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Ένα φυσικό προζύμι με βάση αλεύρι σίκαλης για να διατηρηθεί σταθερή η οξύτητα του χρειαζόμαστε προζυμομηχανή αλλιώς το αναπαίρνουμε καθημερινά, προσπαθώντας να έχουμε σταθερές συνθήκες.

23) Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία παρασκευής σκεπαστής Μηλόπιτας.

Σύνθεση:

- 1) Ψήνουμε στους 180 °C για 40-45 λεπτά.
- 2) Τοποθετούμε τη γέμιση μήλου και σκεπάζουμε την τάρτα με πάστα φλώρα, με τη βοήθεια πλάστη και λαδόκολλας.
- 3) Αλείφουμε με αυγό.
- 4) Σε μια ταρτιέρα απλώνουμε - ομοιόμορφα και στα τοιχώματα - ζύμη πάστα φλώρα.

24) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στο τσουρέκι χρησιμοποιούμε αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής.

25) Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία παρασκευής της κρέμ Anglaise.

Υλικά: Γάλα - Κρέμα γάλακτος - Κρόκοι αυγού - Ζάχαρη - Βανίλια

Τρόπος παρασκευής:

- 1) Σε μια κατσαρόλα, βάζουμε σε μέτρια φωτιά το γάλα και την κρέμα γάλακτος για να ζεσταθούν.
- 2) Αποσύρουμε και ρίχνουμε τη βανίλια, μοιράζουμε σε μπολάκια και αφήνουμε να κρυώσει.
- 3) Ενσωματώνουμε, ρίχνοντας το ζεστό μείγμα στους κρόκους με τη ζάχαρη και όλα μαζί πάλι στη φωτιά, χαμηλώνοντας την ένταση.
- 4) Σε ένα μπολ, χτυπάμε πολύ καλά με σύρμα χειρός τη ζάχαρη με τους κρόκους.
- 5) Ζεσταίνουμε το μείγμα, ανακατεύοντας μέχρι να φτάσει στους 82 °C.

26) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα κουλουράκια Βανίλιας χρησιμοποιούμε αλεύρι σούπερ Αμερικής.

27) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Με τη ζύμη Μπριός μπορούμε να δημιουργήσουμε αλμυρές και γλυκές παρασκευές.

28) Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη σύνθεση της lemonpie.

Σύνθεση:

A) Φτιάχνουμε την πάστα φλώρα και απλώνουμε σε ταρτιέρα. Ψήνουμε και αφήνουμε να κρυώσει.

Ξεφορμάρουμε και τοποθετούμε σε δίσκο.

B) Με φλόγιστρο καίμε το κιγιέ για να σταθεροποιηθεί.

Γ) Γαρνίρουμε με φέτες λεμονιού.

Δ) Γεμίζουμε με την κρέμα λεμονιού.

E) Χρησιμοποιώντας σακούλα ζαχαροπλαστικής καλύπτουμε την τάρτα με κιγιέ.

29) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για να χρησιμοποιήσουμε τα φύλλα ζελατίνης τα μαλακώνουμε σε ζεστό νερό.

30) Ποια είναι η ιδανική θερμοκρασία της στόφας;

A) 15 - 18 °C

B) 20 - 23 °C

Γ) 32 - 38 °C

Δ) 42 - 45 °C

31) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Πριν χρησιμοποιήσουμε το άμυλο για να δέσουμε μία κρέμα το λιώνουμε σε κρύο νερό.

32) Επιλέξτε τη σωστή σειρά για το τρόπο παρασκευής του Άρτου Ολικής Άλεσης.

Τρόπος παρασκευής:

A) Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.

B) Τοποθετούμε στις λαμαρίνες την πλασμένη ζύμη σε ίσες αποστάσεις και την βάζουμε στη στόφα για ωρίμανση (χρόνος ωρίμανσης 30-35 λεπτά με χρήση λίγου ατμού).

Γ) Ζυμώνουμε, αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για 6 - 8 λεπτά (ανάλογα το μηχάνημα). Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή, που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη.

Δ) Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο με χρήση ατμού (υγρασίας) για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Ενδεικτικά, για τεμάχια 350 γραμμαρίων ζύμης ψήνουμε σε θερμοκρασία 200°C για 35- 40 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας. E)

Βγάζουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας, ζυγίζουμε τα βάρη που θέλουμε και πλάθουμε (μορφοποιούμε).

ΣΤ) Κοσκινίζουμε το αλεύρι και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας το αλάτι να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά και ρίχνοντας το νερό σταδιακά (όχι όλο μαζί).

Ζ) Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 περίπου λεπτά.

33) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για την παρασκευή Παγωτού Παρφέ χρησιμοποιούμε μεταξύ άλλων και κρέμα κιγιά.

34) Ποιο διογκωτικό χρησιμοποιούμε στα κριτσίνια τύπου Διαιτής για να γίνουν πιο τραγανά;

A) Μαγιά και Σόδα

B) Αμμωνία και Σόδα

Γ) Σόδα και Μπέικιν

Δ) Αμμωνία και Μπέικιν

35) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για τη παρασκευή παντεσπανιού χρησιμοποιούμε μόνο το ασπράδι του αυγού.

36) Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία παρασκευής του Σταφιδόψωμου.

Τρόπος παρασκευής:

A) Τοποθετούμε στις λαμαρίνες την πλασμένη ζύμη σε ίσες αποστάσεις και κατόπιν την βάζουμε στη στόφα για ωρίμανση (χρόνος ωρίμανσης 30-35 λεπτά με χρήση ατμού).

B) Κοσκινίζουμε τα άλευρα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας το αλάτι να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά και ρίχνοντας το νερό σταδιακά (όχι όλο μαζί).

Γ) Ζυμώνουμε, αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για 6 - 8 λεπτά (ανάλογα το μηχάνημα). Στο τέλος βάζουμε τις σταφίδες. Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή, που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη. Δ) Βγάζουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας, ζυγίζουμε τα βάρη που θέλουμε και πλάθουμε (μορφοποιούμε) σε στρογγυλά μπαλάκια. Ε) Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.

ΣΤ) Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο με χρήση ατμού (υγρασίας) για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Ενδεικτικά, για τεμάχια 120 γραμμαρίων ζύμης ψήνουμε σε θερμοκρασία 200°C για 15- 20 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.

Ζ) Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 15 περίπου λεπτά.

37) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Το Μπέικιν πάουντερ λειτουργεί στην κουλουροποιία, μόνο κατά το ψήσιμο σε κατάλληλη θερμοκρασία στο φούρνο.

38) Γιατί χαράζουμε το ψωμί;

- A) Για πιο γυαλιστερή κόρα
- B) Για να φύγουν ομοιόμορφα τα αρτοποιητικά αέρια και να δώσουμε όμορφη εμφάνιση
- Γ) Για να διογκωθεί περισσότερο
- Δ) Για να κάνει πιο μαλακή κόρα

39) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Όταν στρώνουμε σοκολάτα γάλακτος, για να παρασκευάσουμε σοκολατάκια σε φορμάκια, πρώτα ανεβάζουμε τη θερμοκρασία της σοκολάτας στους 58 °C μετά την κατεβάζουμε στους 25 °C και την ξανανεβάζουμε στους 30 °C.

40) Βάλτε σε σωστή σειρά τη διαδικασία παρασκευής για ψωμάκια Κάιζερ.

Τρόπος παρασκευής:

- A) Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.
- B) Τοποθετούμε στις λαμαρίνες την πλασμένη ζύμη σε ίσες αποστάσεις και δίνουμε το χαρακτηριστικό σχέδιο κáιζερ με ειδική σφραγίδα- κουπάτ.
- Γ) Κοσκινίζουμε τα άλευρα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας το αλάτι να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά και ρίχνοντας το νερό σταδιακά (όχι όλο μαζί).
- Δ) Βάζουμε στη στόφα για ωρίμανση (χρόνος ωρίμανσης 30-35 λεπτά με χρήση ατμού).
- Ε) Βγάζουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας, ζυγίζουμε τα βάρη που θέλουμε και πλάθουμε (μορφοποιούμε) σε στρογγυλά μπαλάκια.
- ΣΤ) Ζυμώνουμε, αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για 6 - 10 λεπτά (ανάλογα το μηχάνημα). Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή, που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη.
- Ζ) Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο με χρήση ατμού (υγρασίας) για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Ενδεικτικά, για τεμάχια 120 γραμμαρίων ζύμης ψήνουμε σε θερμοκρασία 200 °C για 15- 20 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.
- Η) Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 15 περίπου λεπτά.

41) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τη σοκολάτα για να τη λιώσουμε χρησιμοποιούμε μπεν-μαρί.

42) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Η καραμέλα που χρησιμοποιούμε για την Ιταλική μαρέγκα πρέπει να είναι 120°C.

43) Σε ποια θερμοκρασία βάζουμε τα παξιμάδια κατά το δεύτερο ψήσιμο τους (στέγνωμα);

- A) 130-140 °C
- B) 200-210 °C
- Γ) 180-190 °C
- Δ) 220-230 °C

44) Αντιστοιχίστε τα προϊόντα της στήλης 1 με τα αλεύρα της στήλης 2, από τα οποία παρασκευάζονται:

Στήλη 1		Στήλη 2	
Προϊόντα		Άλευρα	
A)	Ψωμί Πολυτελείας	1)	Αλεύρι τ.55%
B)	Ψωμί Χωριάτικο	2)	Αλεύρι Σούπερ
Γ)	Τσουρέκι	3)	Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής
Δ)	Κέικ	4)	Αλεύρι τ.Μ κίτρινο

45) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα σιρόπια προσθέτουμε και γλυκόζη ώστε να μην κρυσταλλώσει η ζάχαρη.

46) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για τη παρασκευή παγωτού με παγωτομηχανή και παστεριωτή χρησιμοποιούμε πηκτικές ύλες.

47) Όταν ακολουθούμε τη μέθοδο κρεμοποίησης των υλικών σε ένα κέικ, ποια υλικά δουλεύουμε αρχικά;

- A) Αυγά με γάλα
- B) Βούτυρο με ζάχαρη

Γ) Αλεύρι με βούτυρο

Δ) Αυγά με ζάχαρη

48) Για να παρασκευάσετε κρέμα Πατισερί η τελική ανάμειξη όλων των υλικών γίνεται:

A) Στο μίξερ με το σύρμα

B) Σε κατσαρόλα στη φωτιά

Γ) Σε μπασίνα με σύρμα χειρός

Δ) Σε μίξερ με το φτερό

49) Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για τη παρασκευή Γκανάζ επικάλυψης εκτός της σοκολάτας χρησιμοποιούμε ζεστό γάλα ή κρέμα γάλακτος.

50) Τι είδος αλεύρου χρησιμοποιούμε για τη παρασκευή Σφολιάτας;

A) Αλεύρι τ.70%

B) Αλεύρι ζαχαροπλαστικής

Γ) Αλεύρι τ. Μ χωριάτικο

Δ) Αλεύρι τ.55% (ενισχυμένο)

4.ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΩΤΗΣΗΣ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
1	A
2	B
3	B
4	Δ
5	B
6	A=2, B=4, Γ=1, Δ=3
7	A
8	A=Σ, B= Σ, Γ=Λ, Δ=Λ
9	A
10	B
11	B
12	B
13	A
14	Γ
15	B
16	Δ
17	A=4, B=1, Γ=3, Δ=2
18	Γ
19	Γ
20	A
21	Γ
22	Δ
23	Γ
24	B
25	Γ

26	Г
27	Δ
28	В
29	A=3, B=4, Г=2, Δ=1
30	A=2, B=4, Г=1, Δ=3
31	A=2, B=3, Г=1, Δ=4
32	A=2, B=4, Г=1, Δ=3
33	A=4, B=3, Г=1, Δ=2
34	Δ
35	Δ
36	A
37	В
38	В
39	Г
40	A=2, B=1, Г=4, Δ=3
41	A
42	Δ
43	Δ
44	Г
45	A=3, B=4, Г=2, Δ=1
46	A=2, B=3, Г=1, Δ=4
47	Δ
48	A
49	Δ
50	Г
51	Г
52	A
53	A

54	Γ
55	B
56	$A=2, B=4, \Gamma=3, \Delta=1$
57	Δ
58	Γ
59	Γ
60	$A=2, B=1, \Gamma=4, \Delta=3$
61	$A=3, B=1, \Gamma=2, \Delta=4$
62	$A=\Lambda, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma$
63	B
64	Δ
65	Δ
66	A
67	Γ
68	Γ
69	B
70	A
71	B
72	$A=\Lambda, B=\Sigma, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
73	Γ
74	Δ, A, B, Γ
75	Δ
76	B
77	$1=A, 2=A, 3=B, 4=B, 5=A, 6=A, 7=A, 8=B$
78	A
79	B
80	$1=B, 2=A, 3=\Gamma$

81	B
82	B
83	Δ
84	A
85	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda$
86	Δ
87	B
88	Γ
89	Γ
90	A
91	$A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda$
92	Δ
93	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
94	Δ
95	$A=4, B=3, \Gamma=2, \Delta=1$
96	A
97	B
98	B
99	Γ
100	Γ
101	Γ
102	$A=2, B=3, \Gamma=1$
103	B
104	A
105	A
106	B
107	A
108	$A=3, B=2, \Gamma=1, \Delta=4$

109	\mathbf{B}
110	$\mathbf{\Gamma}$
111	$\mathbf{\Gamma}$
112	$\mathbf{\Delta}$
113	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda}$
114	$\mathbf{A=\Lambda, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma}$
115	$\mathbf{\Delta}$
116	$\mathbf{A=\Lambda, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Sigma}$
117	$\mathbf{H, \Delta, \Gamma, E, Z, A, B}$
118	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma}$
119	$\mathbf{\Delta}$
120	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda}$
121	$\mathbf{\Delta}$
122	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda}$
123	$\mathbf{\Delta}$
124	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma}$
125	$\mathbf{\Gamma}$
126	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda}$
127	$\mathbf{\Delta}$
128	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda}$
129	\mathbf{A}
130	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda}$
131	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda}$
132	\mathbf{B}
133	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma}$
134	$\mathbf{\Gamma}$
135	$\mathbf{A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Sigma}$
136	\mathbf{B}

137	$A=\Lambda, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Sigma$
138	B
139	$A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Sigma$
140	A
141	$A=\Lambda, B=\Sigma, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
142	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
143	B
144	Δ
145	Γ
146	Δ
147	Δ
148	$A=4, B=3, \Gamma=1, \Delta=5, E=2, \Sigma T=7, Z=6$
149	Δ
150	Δ

5.ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΩΤΗΣΗΣ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
1	Σ
2	Β
3	Γ- Β-Α-Δ
4	Σ
5	Ε-Β-Α-Γ-Δ
6	Σ
7	Β-Δ-Α-Γ
8	Λ
9	Γ-Α-Β
10	Σ
11	A=3, B=1, Γ=4, Δ=2
12	Λ
13	Η-Β-Α-Γ-Δ-Ζ-ΣΤ-Ε
14	Σ
15	Η-Δ-Γ-Β-ΣΤ-Ε-Ζ-Α
16	Λ
17	1, 6, 3, 4, 5, 2
18	Σ
19	1, 4, 3, 5, 2
20	Λ
21	3, 2, 1, 4
22	Σ
23	4, 2, 3, 1
24	Λ
25	1, 4, 3, 5, 2

26	Λ
27	Σ
28	A, Δ, E, B, Γ
29	Λ
30	Γ
31	Σ
32	A-ΣΤ-Γ-Z-E-B-Δ
33	Σ
34	Γ
35	Λ
36	E-B-Γ-Z-Δ-A-ΣΤ
37	Σ
38	B
39	Λ
40	A-Γ-ΣΤ-H-E-B-Δ-Z
41	Σ
42	Σ
43	A
44	A=1, B=4, Γ=2, Δ=3
45	Σ
46	Σ
47	B
48	B
49	Σ
50	Δ