

نمونه سوالات آزمون فنی حرفه ای فینگر فود+ جواب

نمونه سوالات فنی حرفه ای برای کسانی که می‌خواهند در آزمون‌های معتبر شرکت کنند، لازم است. [دوره آموزش فینگر فود](#) یکی از دوره های محبوب و پر طرفدار می باشد و همه این افراد به دنبال کسب نمره قبولی در آزمون هستند. کسانی که به فینگر فود علاقه دارند و می‌خواهند با داشتن مدرک معتبر در این شغل، مشغول به کار شوند، باید ابتدا در آزمون فنی و حرفه ای شرکت کنند. این آزمون از دو بخشی تستی و عملی تشکیل شده است. برای بخش تستی باید با نمونه سوالات فینگر فود فنی و حرفه ای آشنا باشید. [آموزشگاه کافه](#) نمونه سوالات رایگان را همراه با پاسخنامه در اختیار شما قرار داده است.

۱- فینگر فود چیست و چه ویژگی‌هایی دارد؟

- ا. غذای کوچک و ساده که با دست خورده می‌شود
- ب. غذای اصلی وعده ناهار
- ج. غذایی با حجم بالا و چند لایه
- د. خوراکی که نیاز به قاشق و چنگال دارد

۲- چه نوع مواد اولیه‌ای برای تهیه فینگر فود مناسب است؟

- ا. موادی که سریع خراب می‌شوند
- ب. موادی با ابعاد بزرگ
- ج. مواد اولیه تازه و با قابلیت دست‌خوری
- د. مواد نیازمند پخت طولانی

۳- تفاوت فینگر فود سرد و گرم در چیست؟

- ا. تنها در اندازه آنها
- ب. روش تهیه و دمای سرو
- ج. میزان ادویه مورد استفاده
- د. مواد اولیه متفاوت

۴- سه مورد از فینگر فودهای معروف جهان را نام ببرید.

- ا. تارت، ناچو، کراکر
- ب. پاستا، نان، سوپ
- ج. سالاد، استیک، پیتزا
- د. برگر، فرنی، قیমে

۵- چرا فینگر فودها در مهمانی‌ها محبوبیت دارند؟

- أ. آسانی در سرو و دست‌خوری
- ب. هزینه بالای مواد اولیه
- ج. زمان‌بر بودن در آماده‌سازی
- د. نیاز به وسایل خاص برای سرو

۶- چگونه می‌توان از سبزیجات در تهیه فینگر فود استفاده کرد؟

- أ. به عنوان دسر
- ب. به صورت پخته یا خام برای طعم‌دهی و تزئین
- ج. تنها برای پخت غذاهای اصلی
- د. به عنوان گارنیش

۷- چه نوع سس‌هایی برای فینگر فودها مناسب هستند؟

- أ. سس‌های سنگین و پرچجم
- ب. سس‌های سبک و با طعم ملایم
- ج. سس‌های سرد
- د. سس‌های گرم

۸- چه نکاتی در تهیه فینگر فود بهداشتی باید رعایت شود؟

- أ. استفاده از دستکش و تجهیزات تمیز
- ب. استفاده از مواد مانده
- ج. عدم نیاز به شستشوی مواد
- د. استفاده از مواد کنسروی

۹- چرا نگهداری صحیح مواد اولیه اهمیت دارد؟

- أ. برای کاهش هزینه‌ها
- ب. افزایش ماندگاری و حفظ کیفیت
- ج. سهولت در تهیه غذا

د. برای تزئین بهتر

۱۰- بهترین دمای سرو فینگر فود چیست؟

- أ. دمای خیلی بالا
- ب. دمای اتاق یا گرم به میزان متوسط
- ج. دمای یخچالی
- د. دمای پایین‌تر از یخچال

۱۱- چگونه می‌توان فینگر فودهای گیاهی تهیه کرد؟

- أ. با استفاده از گوشت و مرغ
- ب. با پخت در دمای خیلی بالا
- ج. با افزودن سس‌های پرچرب
- د. با استفاده از سبزیجات و مواد گیاهی

۱۲- تفاوت میان فینگر فودهای شرقی و غربی چیست؟

- أ. اندازه و شکل آنها
- ب. نوع ادویه‌ها و سبک طعم‌دهی
- ج. زمان پخت
- د. مواد اولیه یکسان ولی روش سرو متفاوت

۱۳- چگونه می‌توان با تزئین مناسب، جذابیت فینگر فود را افزایش داد؟

- أ. با استفاده از ظروف شیک
- ب. با چیدمان در یک سطح صحیح
- ج. با افزودن رنگ‌های جذاب و تزئین زیبا
- د. با استفاده از مواد با کیفیت

۱۴- چگونه می‌توان فینگر فودی سالم‌تر تهیه کرد؟

- أ. با افزودن مقدار زیادی روغن
- ب. با استفاده از مواد تازه و کم‌چرب
- ج. با استفاده از گوشت‌های پرچرب

د. بدون توجه به کیفیت مواد

۱۵- از چه تکنیک‌هایی برای پخت سریع فینگر فود استفاده می‌شود؟

أ. استفاده از آتش مستقیم

ب. استفاده از سرخ‌کن یا فر با دمای بالا

ج. پخت در دمای پایین

د. استفاده از آب زیاد

۱۶- چه اصولی برای جلوگیری از فساد مواد اولیه باید رعایت شود؟

أ. نگهداری در دمای مناسب و به دور از رطوبت

ب. استفاده از مواد فاسدشدن

ج. عدم نیاز به بسته‌بندی

د. ذخیره در ظروف باز

۱۷- مهم‌ترین ابزارهای مورد نیاز در تهیه فینگر فود چیست؟

أ. ابزارهای صنعتی

ب. ابزارهای سبک مثل چاقو و تخته برش

ج. کوره و فر بزرگ

د. دستگاه‌های آشپزی بزرگ

۱۸- چه مواد اولیه‌ای برای تهیه فینگر فود دریایی مناسب است؟

أ. گوشت قرمز

ب. ماهی، میگو و صدف

ج. تخم‌مرغ

د. لبنیات

۱۹- چه نوع نان‌هایی برای فینگر فود استفاده می‌شود؟

أ. نان‌های حجیم و ضخیم

ب. نان‌های کوچک و نازک مثل کراکر و بیتا

ج. نان‌های مخصوص صبحانه

د. نان‌های شیرین

۲۰- اهمیت خلاقیت در تهیه فینگرفود چیست؟

أ. تنها برای کاهش هزینه‌ها

ب. افزایش جذابیت و تمایز در طعم و ظاهر

ج. زمان کمتر در پخت

د. کاهش کیفیت غذا

۲۱- از چه موادی برای افزایش ماندگاری فینگرفودها استفاده می‌شود؟

أ. مواد افزودنی طبیعی مانند نمک و روغن زیتون

ب. رنگ‌های مصنوعی

ج. چاشنی‌های تند

د. مواد قندی بالا

۲۲- بهترین روش‌های سرو فینگرفود در جشن‌ها کدام است؟

أ. در ظروف بزرگ و سنگین

ب. روی بشقاب‌های معمولی

ج. در ظروف یک‌بار مصرف شیک و زیبا

د. در دست مهمان‌ها

۲۳- استفاده از سیخ‌های چوبی یا فلزی در سرو فینگرفودها به چه دلیل است؟

أ. آسانی در خوردن و جابجایی

ب. افزایش حجم غذا

ج. تزئین ظروف

د. حفظ حرارت

۲۴- برای ایجاد طعم‌های خاص در فینگرفود چه باید کرد؟

أ. پرهیز از ادویه‌ها

ب. افزودن شکر

- ج. کاهش میزان نمک
- د. استفاده از ادویه‌ها و سس‌های مختلف

۲۵- چرا باید فینگر فودهای مختلف را به صورت متنوع چیدمان کرد؟

- أ. افزایش اشتهاى مهمانان و جذابیت بصری
- ب. کاهش هزینه‌ها
- ج. جلوگیری از هدررفت
- د. سهولت در شستشو

۲۶- کدام نوع فینگر فود مناسب سرو در تابستان است؟

- أ. فینگر فودهای سرد و تازه
- ب. فینگر فودهای گرم و چرب
- ج. فینگر فودهای پرنمک
- د. فینگر فودهای شیرین

۲۷- از چه نوع میوه‌هایی می‌توان در تهیه فینگر فود استفاده کرد؟

- أ. میوه‌های بزرگ و آبدار
- ب. میوه‌های کوچک و قابل برش
- ج. میوه‌های خشک شده
- د. تنها میوه‌های استوایی

۲۸- چه تکنیکی برای ماندگاری بالای نان فینگر فود استفاده می‌شود؟

- أ. نگهداری در یخچال
- ب. استفاده از نمک
- ج. بسته‌بندی با فویل آلومینیوم
- د. خشک کردن نان قبل از سرو

۲۹- در تهیه فینگر فودهای گیاهی به چه نکاتی باید توجه شود؟

- أ. استفاده از ادویه‌های مخصوص گیاه‌خواری
- ب. استفاده از مواد پروتئینی گیاهی

- ج. انتخاب مواد تازه و متنوع
- د. همه موارد

۳۰- استفاده از فینگر فودهای دریایی در چه موقعیت‌هایی رایج است؟

- ا. مراسم شام رسمی
- ب. مهمانی‌ها و گردهمایی‌های غیررسمی
- ج. صبحانه
- د. ناهار

۳۱- بهترین ظروف برای نگهداری فینگر فودهای سرد چیست؟

- ا. ظروف شیشه‌ای با درپوش
- ب. کاسه‌های پلاستیکی
- ج. سینی‌های فلزی
- د. ظروف کاغذی

۳۲- چه نکاتی در هنگام انتخاب فینگر فود برای کودکان اهمیت دارد؟

- ا. اندازه کوچک و مناسب
- ب. طعم ملایم و متنوع
- ج. بدون مواد تند و آلرژی‌زا
- د. همه موارد

۳۳- چگونه می‌توان با تغییرات ساده در ترکیب مواد، فینگر فودهایی با کالری کمتر تهیه کرد؟

- ا. حذف روغن و کره از دستور
- ب. استفاده از مواد تازه و سبزیجات
- ج. استفاده از لبنیات کم‌چرب
- د. همه موارد

۳۴- چرا فینگر فودهای سنتی در برخی از فرهنگ‌ها محبوب هستند؟

- ا. ارتباط با رسوم و ذائقه محلی
- ب. سهولت در تهیه

- ج. صرفه اقتصادی
- د. عدم دسترسی به فینگر فودهای جدید

۳۵- در تهیه فینگر فودهای چینی چه نوع سسی رایج است؟

- أ. سس سویا
- ب. سس پنیر
- ج. سس خردل
- د. سس مایونز

۳۶- چه مواد اولیه‌ای برای تهیه فینگر فودهای تایلندی استفاده می‌شود؟

- أ. گوشت‌های سرخ‌شده
- ب. سبزیجات تازه و برنج
- ج. تخم‌مرغ
- د. حبوبات

۳۷- چه روشی برای سرو فینگر فودهای گرم در مهمانی‌ها مناسب است؟

- أ. نگاه‌داشتن در دمای محیط
- ب. استفاده از ظرف‌های گرم‌کن
- ج. سرو سریع پس از پخت
- د. هر دو گزینه ب و ج

۳۸- چگونه می‌توان با استفاده از رنگ‌های طبیعی، فینگر فودهای جذاب‌تری ایجاد کرد؟

- أ. استفاده از پودر چغندر یا زردچوبه
- ب. استفاده از رنگ‌های مصنوعی
- ج. افزودن آب به غذا
- د. استفاده از شکر

۳۹- کدام نوع فینگر فود برای جشن‌های کودکان مناسب‌تر است؟

- أ. فینگر فودهای تند
- ب. فینگر فودهای شیرین و ملایم

- ج. فینگر فودهای دریایی
- د. فینگر فودهای خیلی شور

۴۰- چه نکاتی در بسته‌بندی فینگر فودهای مسافرتی باید رعایت شود؟

- أ. استفاده از ظروف سبک و محکم
- ب. بسته‌بندی ضد نشت
- ج. قابلیت نگهداری در دمای محیط
- د. همه موارد

۴۱- از چه موادی برای افزایش ماندگاری فینگر فودها استفاده می‌شود؟

- أ. مواد افزودنی طبیعی مانند نمک و روغن زیتون
- ب. رنگ‌های مصنوعی
- ج. چاشنی‌های تند
- د. مواد قندی بالا

۴۲- بهترین روش‌های سرو فینگر فود در جشن‌ها کدام است؟

- أ. در ظروف بزرگ و سنگین
- ب. در ظروف یک‌بار مصرف شیک و زیبا
- ج. روی بشقاب‌های معمولی
- د. در دست مهمان‌ها

۴۳- استفاده از سیخ‌های چوبی یا فلزی در سرو فینگر فودها به چه دلیل است؟

- أ. آسانی در خوردن و جابجایی
- ب. افزایش حجم غذا
- ج. تزئین ظروف
- د. حفظ حرارت

۴۴- برای ایجاد طعم‌های خاص در فینگر فود چه باید کرد؟

- أ. استفاده از ادویه‌ها و سس‌های مختلف
- ب. افزودن شکر

ج. کاهش میزان نمک

د. پرهیز از ادویه‌ها

۴۵- چرا باید فینگر فودهای مختلف را به صورت متنوع چیدمان کرد؟

أ. افزایش اشتهای مهمانان و جذابیت بصری

ب. کاهش هزینه‌ها

ج. جلوگیری از هدررفت

د. سهولت در شستشو

۴۶- کدام نوع فینگر فود مناسب سرو در تابستان است؟

أ. فینگر فودهای سرد و تازه

ب. فینگر فودهای گرم و چرب

ج. فینگر فودهای پرنمک

د. فینگر فودهای شیرین

۴۷- از چه نوع میوه‌هایی می‌توان در تهیه فینگر فود استفاده کرد؟

أ. میوه‌های بزرگ و آبدار

ب. میوه‌های کوچک و قابل برش

ج. میوه‌های خشک شده

د. تنها میوه‌های استوایی

۴۸- چه تکنیکی برای ماندگاری بالای نان فینگر فود استفاده می‌شود؟

أ. نگهداری در یخچال

ب. استفاده از نمک

ج. بسته‌بندی با فویل آلومینیوم

د. خشک کردن نان قبل از سرو

۴۹- در تهیه فینگر فودهای گیاهی به چه نکاتی باید توجه شود؟

أ. استفاده از ادویه‌های مخصوص گیاه‌خواری

ب. استفاده از مواد پروتئینی گیاهی

- ج. انتخاب مواد تازه و متنوع
- د. همه موارد

۵۰- استفاده از فینگر فودهای دریایی در چه موقعیت‌هایی رایج است؟

- أ. مراسم شام رسمی
- ب. مهمانی‌ها و گردهمایی‌های غیررسمی
- ج. صبحانه
- د. ناهار

۵۱- بهترین ظروف برای نگهداری فینگر فودهای سرد چیست؟

- أ. ظروف شیشه‌ای با درپوش
- ب. کاسه‌های پلاستیکی
- ج. سینی‌های فلزی
- د. ظروف کاغذی

۵۲- چه نکاتی در هنگام انتخاب فینگر فود برای کودکان اهمیت دارد؟

- أ. اندازه کوچک و مناسب
- ب. طعم ملایم و متنوع
- ج. بدون مواد تند و آلرژی‌زا
- د. همه موارد

۵۳- چگونه می‌توان با تغییرات ساده در ترکیب مواد، فینگر فودهایی با کالری کمتر تهیه کرد؟

- أ. حذف روغن و کره از دستور
- ب. استفاده از مواد تازه و سبزیجات
- ج. استفاده از لبنیات کم‌چرب
- د. همه موارد

۵۴- چرا فینگر فودهای سنتی در برخی از فرهنگ‌ها محبوب هستند؟

- أ. ارتباط با رسوم و ذائقه محلی
- ب. سهولت در تهیه

- ج. صرفه اقتصادی
- د. عدم دسترسی به فینگر فودهای جدید

۵۵- در تهیه فینگر فودهای چینی چه نوع سسی رایج است؟

- أ. سس سویا
- ب. سس پنیر
- ج. سس خردل
- د. سس مایونز

۵۶- چه مواد اولیه‌ای برای تهیه فینگر فودهای تایلندی استفاده می‌شود؟

- أ. گوشت‌های سرخ‌شده
- ب. سبزیجات تازه و برنج
- ج. تخم‌مرغ
- د. حبوبات

۵۷- چه روشی برای سرو فینگر فودهای گرم در مهمانی‌ها مناسب است؟

- أ. نگاه‌داشتن در دمای محیط
- ب. استفاده از ظرف‌های گرم‌ک
- ج. سرو سریع پس از پخت
- د. هر دو گزینه ب و ج

۵۸- چگونه می‌توان با استفاده از رنگ‌های طبیعی، فینگر فودهای جذاب‌تری ایجاد کرد؟

- أ. استفاده از پودر چغندر یا زردچوبه
- ب. استفاده از رنگ‌های مصنوعی
- ج. افزودن آب به غذا
- د. استفاده از شکر

۵۹- کدام نوع فینگر فود برای جشن‌های کودکان مناسب‌تر است؟

- أ. فینگر فودهای تند
- ب. فینگر فودهای شیرین و ملایم

- ج. فینگر فودهای دریایی
- د. فینگر فودهای خیلی شور

۶۰- چه نکاتی در بسته‌بندی فینگر فودهای مسافرتی باید رعایت شود؟

- أ. استفاده از ظروف سبک و محکم
- ب. بسته‌بندی ضد نشت
- ج. قابلیت نگهداری در دمای محیط
- د. همه موارد

۶۱- چه نوع پنیرهایی برای تهیه فینگر فود مناسب هستند؟

- أ. پنیرهای سفت و برش‌خورده
- ب. پنیرهای نرم و آبکی
- ج. پنیرهای خیلی شور
- د. تنها پنیرهای خامه‌ای

۶۲- چرا فینگر فودهای کم‌چرب در بین افراد سالم‌پسند محبوبیت دارند؟

- أ. طعم قوی‌تر
- ب. کالری کمتر و سالم‌تر
- ج. قابلیت نگهداری بالا
- د. زمان پخت کوتاه‌تر

۶۳- کدام سبزیجات برای تزئین فینگر فود مناسب‌ترند؟

- أ. گوجه‌فرنگی، جعفری و خیار
- ب. سیب‌زمینی و پیاز
- ج. حبوبات
- د. سبزیجات سبز و رنگی

۶۴- بهترین دما برای سرو فینگر فودهای سرد چیست؟

- أ. دمای یخچال
- ب. دمای اتاق

ج. دمای بالای ۲۵ درجه

د. دمای خیلی بالا

۶۵- چرا نباید فینگر فودهای سرد را در ظروف گرم سرو کرد؟

أ. ممکن است دما مواد را تغییر دهد

ب. سرو در ظروف گرم سخت است

ج. ظاهر غذا خراب می‌شود

د. هر دو مورد الف و ج

۶۶- در سرو فینگر فودهای اسپانیایی، چه عنصری رایج است؟

أ. الف) استفاده از زیتون

ب. ب) استفاده از سیر

ج. ج) استفاده از ماهی

د. د) استفاده از نان

۶۷- چگونه می‌توان فینگر فودهای بر پایه نان را تازه نگه داشت؟

أ. بسته‌بندی در کاغذ

ب. نگهداری در یخچال

ج. استفاده از پوشش‌های پلاستیکی

د. پخت دوباره قبل از سرو

۶۸- چرا استفاده از سیخ‌های چوبی در فینگر فودهای آسیایی رایج است؟

أ. راحتی در خوردن

ب. زیبایی تزئینی

ج. نگه داشتن مواد در کنار هم

د. همه موارد

۶۹- چه زمانی باید فینگر فودهای تهیه شده با میوه تازه سرو شوند؟

أ. بلافاصله پس از تهیه

ب. چند ساعت بعد از تهیه

- ج. چند روز بعد
- د. سرو در هر زمانی

۷۰- چرا از تخم مرغ در تهیه فینگر فودهای مدیترانه‌ای استفاده می‌شود؟

- ا. افزایش پروتئین
- ب. ایجاد طعم بیشتر
- ج. نگه‌دارندگی بیشتر
- د. افزایش کالری

۷۱- بهترین روش برای سرخ کردن فینگر فودهای کوچک چیست؟

- ا. سرخ کردن در روغن داغ
- ب. سرخ کردن با حرارت کم
- ج. استفاده از آب‌پز کردن
- د. پخت در فر

۷۲- کدام نوع ادویه‌ها در تهیه فینگر فودهای هندی استفاده می‌شود؟

- ا. زردچوبه و زیره
- ب. دارچین و جوز هند
- ج. نمک و فلفل سیاه
- د. پودر زنجبیل

۷۳- چه تفاوتی بین فینگر فودهای کره‌ای و ژاپنی وجود دارد؟

- ا. سبک پخت و طعم‌دهی
- ب. استفاده از مواد غذایی خام
- ج. اندازه و شکل
- د. همه موارد

۷۴- چه نوع ماهی برای تهیه فینگر فودهای دریایی مناسب است؟

- ا. ماهی سالمون
- ب. ماهی قزل‌آلا

ج. ماهی کپور

د. ماهی تن

۷۵- چرا از برش‌های کوچک نان برای تهیه فینگر فود استفاده می‌شود؟

ا. سهولت در خورد

ب. کاهش هزینه

ج. زیبایی تزئینی

د. هر دو مورد الف و ج

۷۶- استفاده از لیمو و پرتقال در تزئین فینگر فود چه مزیتی دارد؟

ا. طعم‌افزایی

ب. ایجاد طعم ترش

ج. افزایش زیبایی

د. همه موارد

۷۷- کدام نوع سبزیجات برای تهیه فینگر فودهای خام مناسب است؟

ا. کرفس، هویج و فلفل دلمه‌ای

ب. سیب‌زمینی و کدو

ج. پیاز و سیر

د. بادمجان و کدو

۷۸- از چه نوع گوشت‌هایی برای تهیه فینگر فودهای باریکیو استفاده می‌شود؟

ا. گوشت گوساله

ب. گوشت مرغ و بوقلمون

ج. گوشت ماهی و میگو

د. همه موارد

۷۹- چه نوع دسرهایی به عنوان فینگر فود در مهمانی‌ها سرو می‌شوند؟

ا. دسرهای کوچک مثل کاپ‌کیک و براونی

ب. دسرهای بزرگ مثل کیک تولد

- ج. پودینگ‌ها
- د. تارت‌های بزرگ

۸۰- در چه مواقعی استفاده از فینگر فودهای گرم توصیه می‌شود؟

- أ. در فصل زمستان
- ب. در مراسم‌های رسم
- ج. در محیط‌های بیرونی
- د. هر دو مورد الف و ب

۸۱- چه نوع سالادهایی می‌توان به عنوان فینگر فود سرو کرد؟

- أ. سالاد ماکارونی و سالاد فصل
- ب. سالادهای گرم
- ج. سالادهای میوه‌ای و بستنی
- د. هیچ کدام

۸۲- از چه نوع چاشنی‌هایی می‌توان در تهیه فینگر فودهای مکزیکی استفاده کرد؟

- أ. سس گواکامول و سالسا
- ب. سس مایونز
- ج. سس تند
- د. سس کچاپ

۸۳- بهترین زمان برای سرو فینگر فود در مهمانی‌ها چه زمانی است؟

- أ. در ابتدا
- ب. در وسط
- ج. در پایان
- د. هر زمان

۸۴- چگونه می‌توان از فینگر فودها در بسته‌بندی برای فروش استفاده کرد؟

- أ. بسته‌بندی در ظروف شفاف و جذاب
- ب. بسته‌بندی در کاغذهای معمولی

- ج. بسته‌بندی در ظروف غیرقابل بازیافت
د. هیچ‌کدام

۸۵- کدام نوع میوه‌ها برای تهیه فینگر فودهای قندی مناسب‌ترند؟

- أ. میوه‌های ترش و شیرین
ب. میوه‌های بزرگ
ج. میوه‌های خشک
د. میوه‌های زرد و سیاه

۸۶- چرا استفاده از میوه‌های خشک در فینگر فودهای سالاد محبوب است؟

- أ. طعم غنی و ماندگاری بالا
ب. حجم زیاد
ج. قیمت پایین
د. کاهش کالری

۸۷- کدام نوع سس‌ها برای فینگر فودهای ایتالیایی رایج هستند؟

- أ. سس پستو و سس آلفردو
ب. سس کچاپ
ج. سس مایونز
د. سس تند

۸۸- چه نوع دسرهایی می‌توان به عنوان فینگر فود سرو کرد؟

- أ. دسرهای شکلاتی و میوه‌ای
ب. کیک‌های بزرگ
ج. دسرهای یخی
د. دسرهای خامه‌ای

۸۹- چرا فینگر فودهای شیرین برای جشن‌ها مناسب هستند؟

- أ. افزایش شوق و شادی مهمانان
ب. کاهش هزینه‌ها

- ج. تنوع کم
- د. هر دو گزینه الف و ب

۹۰- کدام یک از مواد اولیه زیر می‌تواند برای تهیه فینگر فودهای گیاهی استفاده شود؟

- أ. حبوبات و غلات
- ب. گوشت
- ج. لبنیات
- د. هر سه گزینه

۹۱- چه نوع آجیل‌هایی می‌توان در فینگر فودها استفاده کرد؟

- أ. بادام، گردو و فندق
- ب. پسته و تخم‌کدو
- ج. آجیل‌های شور
- د. همه موارد

۹۲- چه نوع چاشنی‌هایی می‌توان به فینگر فودها اضافه کرد تا طعم خاصی بدهند؟

- أ. عسل و شیر افرا
- ب. سس‌های تند
- ج. سس‌های میوه‌ای
- د. همه موارد

۹۳- در سرو فینگر فودهای سرد، چه نکاتی باید رعایت شود؟

- أ. دما و چیدمان مناسب
- ب. انتخاب ظروف شفاف
- ج. تنوع رنگ و شکل
- د. همه موارد

۹۴- کدام فینگر فودها برای مهمانی‌های رسمی مناسب هستند؟

- أ. فینگر فودهای کوچک و خوشمزه
- ب. فینگر فودهای بزرگ و سنگین

- ج. فینگر فودهای خام و پخته
- د. هیچ کدام

۹۵- چه نوع نان‌هایی برای تهیه فینگر فود مناسب‌ترند؟

- ا. نان‌های کوچک و قابل برش
- ب. نان‌های بزرگ و سنگین
- ج. نان‌های خام
- د. هیچ کدام

۹۶- در تهیه فینگر فودهای تند، چه نکاتی باید رعایت شود؟

- ا. عدم استفاده از مواد آلرژی‌زا
- ب. توجه به شدت تندی
- ج. استفاده از چاشنی‌های مناسب
- د. همه موارد

۹۷- چرا استفاده از سبزیجات تازه در فینگر فودها اهمیت دارد؟

- ا. طعم و مزه بهتر
- ب. افزایش ارزش غذایی
- ج. جذب بیشتر مهمانان
- د. همه موارد

۹۸- بهترین زمان برای تهیه فینگر فودها قبل از مهمانی چیست؟

- ا. یک روز قبل
- ب. چند ساعت قبل
- ج. بلافاصله قبل از سرو
- د. هر زمان

۹۹- چه نوع فینگر فودهایی را می‌توان به عنوان دسر سرو کرد؟

- ا. کیک‌های کوچک و میوه‌ای
- ب. فینگر فودهای شور

- ج. سالاد
- د. همه موارد

۱۰۰- چه نکاتی در انتخاب فینگر فودها برای مهمانی‌های خانوادگی اهمیت دارد؟

- ا. تنوع در طعم و شکل
- ب. مناسب بودن برای سنین مختلف
- ج. عدم وجود مواد آلرژی‌زا
- د. همه موارد

پاسخنامه سوالات آزمون فنی حرفه ای فینگر فود

ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح
۱	الف	۳۱	الف	۶۱	الف	۹۱	د
۲	ج	۳۲	د	۶۲	ب	۹۲	د
۳	ب	۳۳	د	۶۳	الف	۹۳	د
۴	الف	۳۴	الف	۶۴	الف	۹۴	الف
۵	الف	۳۵	الف	۶۵	د	۹۵	الف
۶	ب	۳۶	ب	۶۶	الف	۹۶	د
۷	ب	۳۷	د	۶۷	ج	۹۷	د
۸	الف	۳۸	الف	۶۸	د	۹۸	ب
۹	ب	۳۹	ب	۶۹	الف	۹۹	الف
۱۰	ب	۴۰	د	۷۰	الف	۱۰۰	د
۱۱	د	۴۱	الف	۷۱	الف		
۱۲	ب	۴۲	ب	۷۲	الف		
۱۳	ج	۴۳	الف	۷۳	د		
۱۴	ب	۴۴	الف	۷۴	الف		
۱۵	ب	۴۵	الف	۷۵	د		
۱۶	الف	۴۶	الف	۷۶	د		
۱۷	ب	۴۷	ب	۷۷	الف		
۱۸	ب	۴۸	د	۷۸	د		
۱۹	ب	۴۹	د	۷۹	الف		
۲۰	ب	۵۰	ب	۸۰	د		
۲۱	الف	۵۱	الف	۸۱	الف		
۲۲	ج	۵۲	د	۸۲	الف		
۲۳	الف	۵۳	د	۸۳	د		
۲۴	د	۵۴	الف	۸۴	الف		
۲۵	الف	۵۵	الف	۸۵	الف		
۲۶	الف	۵۶	ب	۸۶	الف		
۲۷	ب	۵۷	د	۸۷	الف		
۲۸	د	۵۸	الف	۸۸	الف		
۲۹	د	۵۹	ب	۸۹	الف		
۳۰	ب	۶۰	د	۹۰	الف		