



معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه‌ای

آزمون دانشی (آنلاین-کتبی کاغذی)

خدمات

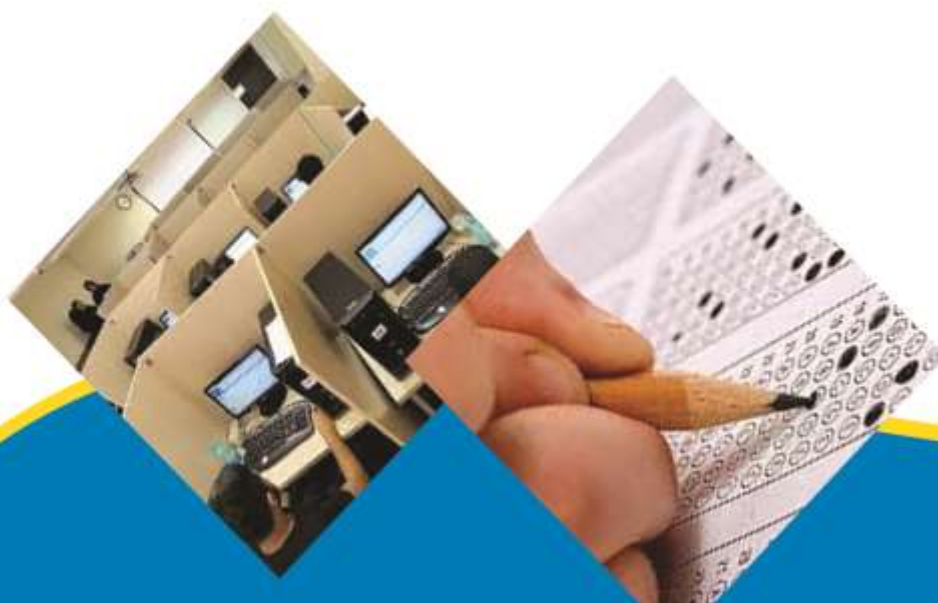
گروه: خدمات تغذیه‌ای

آشپز

نام استاندارد:

۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۰۰۱

کد استاندارد:



۱- برای پذیرایی میزبان غذا را از کدام سمت میهمان باید نگه دارد؟

الف- سمت راست میهمان

ب- سمت چپ میهمان

ج- روی میز

د- روی چرخ

۲- چرا بر روی میز غذا از رومیزی استفاده می کنند؟

الف- هنگام سرو غذا و جابجا کردن ظروف صدا ایجاد نشود

ب- زیبایی و جلوه به میز بدهد

ج- غذا دیر تر سرد شود

د- هنگام سرو غذا و جابجا کردن ظروف صدا ایجاد نشود. زیبایی و جلوه به میز بدهد. غذا دیر تر سرد شود

۳- طرز چیدن میز پذیرایی به چه چیز هایی بستگی دارد؟

الف- تعداد میهمان ها

ب- موقعیت اشخاص

ج- تعداد غذاها و دسر

د- تعداد میهمان ها، موقعیت اشخاص، تعداد غذاها و دسر

۴- فاصله ی بین هر نفر . سر میز چند سانتی متر است؟

الف- ۶۰ سانتی متر

ب- ۷۰ سانتی متر

ج- ۷۵ سانتی متر

د- ۸۵ سانتی متر

۵- گل آرایی افقی برای چه جاهایی مناسب تر است؟

الف- اتاق خواب

ب- روی میز ناهار خوری

ج- گوشه پذیرایی

د- روی میز مطالعه

۶- در آشپزخونه معمولاً از چه تابلوهایی استفاده می شود؟

الف- پر تره

ب- عکس عاس خانوادگی

ج- مناظر طبیعی

د- طبیعت بی جان

۷- برای تزئین میز غذا کدام گزینه نادرست است؟

الف- نور . و رنگ چراغ ها باید ملایم باشد

ب- عطر و بوی گل ها باید در نهایت ملایمت باشد

ج- میز غذا با زیبایی و سلیقه تزئین شود

د- میز غذا را باید با شمع دان های بزرگ. گلدان های پایه دار تزئین نمود

۸- از دستمال سفره مدل مثلثی بیشتر برای چه منظوری استفاده می شود؟

الف- میهمانی های عصرانه

ب- به عنوان زیر بشقابی

ج- برای قرار گرفتن نان های فانتزی

د- وسط بشقاب

۹- رو میزی باید از هر طرف میز حداقل چند سانتی متر آویزان باشد؟

الف- ۱۰ سانتی متر

ب- ۲۵ سانتی متر

ج- ۲۵ سانتی متر

د- ۴۵ سانتی متر

۱۰- چگونه برای کودکان از دستمال سفره استفاده می کنند؟

الف- زیر دست کودک قرار می دهیم

ب- روی پاهای کودک قرار می دهیم

ج- زیر بشقاب قرار می دهیم

د- زیر چانه ی کودک قرار می دهیم

۱۱- پارچه ای که جهت رو میزی استفاده می شود باید چگونه باشد؟

الف- الوان

ب- گل دار

ج- ساده

د- شلوغ باشد

۱۲- معمولاً در کدام پذیرایی از شمع دان استفاده می شود؟

الف- عصرانه

ب- شام

ج- ناهار

د- عصرانه ، شام ، ناهار

۱۳- کدام مورد خلاف نزاکت نیست؟

الف- از بشقاب کسی غذا برداشتن

ب- پس از تمام شدن غذا بشقاب را کنار زدن

ج- غذا را از جلوی بشقاب خوردن

د- ظرف غذا را به طرف خود کشیدن

۱۴- جهت نظافت و آراستگی آشپزخانه کدام مورد صحیح نمی باشد؟

الف- نصب تهویه

ب- نور و هوای کافی

ج- سطل در دار

د- فرش موکت کف آشپزخانه

۱۵- برای درست کردن سوسیس و کالباس از چه روش پختی استفاده می کنیم؟

الف- پخت خشک

ب- پخت مرطوب

ج- پخت ترکیبی

د- سرخ کردن

۱۶- بهترین روش برای پخت گل کلم چیست؟

الف- گل کلم با مقداری آب و سرکه باید پخت تا سفید و شفاف شود

ب- با مقداری شیر و آب باید پخت و شفاف شود

ج- با مقداری آب و آبغوره باید پخت و شفاف شود

د- با مقداری آب و آبلیمو باید پخت و شفاف شود

۱۷- بهترین روش برای طبخ سبزی ها غیر از ماکروفر به چه روشی است؟

الف- بخار پز

ب- تفت دادن

ج- کبابی

د- تنوری

۱۸- کدام یک از روش های زیر برای پخت بادمجان مناسب تر است ؟

الف- گریل کردن

ب- سرخ کردن

ج- بخار پز کردن

د- درون فر پخت شود

۱۹- در پخت لازانیا از کدام روش پخت استفاده می کنیم؟

الف- پخت مرطوب

ب- پخت خشک

ج- پخت ترکیبی

د- سرخ کردن

۲۰- برای پخت انواع کوکو از چه روش پختی استفاده می کنیم ؟

الف- سرخ کردن

ب- خشک

ج- مرطوب

د- ترکیبی

۲۱- سس سالاد را چه زمانی باید به سالاد اضافه کنیم؟

الف- نزدیک سرو سالاد

ب- هم زمان با سرو سالاد

ج- یک ساعت مانده به سرو سالاد

د- هر زمانی می توان اضافه کرد

۲۲- کدام یک از گزینه های زیر در مورد سس ها نادرست است؟

الف- کره یا خامه باید در اواخر سس به ان اضافه شود .

ب- برای عطر سس می توان از سبزی های معطر استفاده شود .

ج- حرارتی که سس روی آن تهیه می شود باید زیاد باشد.

د- ظرف تهیه ی سس باید لعابی باشد .

۲۳- مواد لازم برای تهیه ی سس سفید چیست ؟

الف- کره . خامه . تخم مرغ، آرد، نمک.

ب- شیر . خامه، روغن . نشاسته.

ج- کره، خامه . شیر، آرد، نمک

د- آرد . اب . کره

۲۴- سس گوجه فرنگی تازه برای چه نوع غذاهایی مناسب است ؟

الف- غذاهای سنتی

ب- غذاهای گوشتی

ج- سالاد های سبزی

د- غذاهای دریایی

۲۵-- کره یا خامه را در چه زمان به سس اضافه می نمایند؟

الف- اوایل طبخ

ب- اواسط طبخ

ج- اواخر طبخ

د- در زمان سرو غذا

۲۶-- سس تار تار، برای انواع استفاده می شود.

الف- انواع سالاد ها و غذا ها

ب- غذاهای گوشتی سرد

ج- غذاهای سرد

د- غذاهای گرم

۲۷-- علایم سس مایونز سالم و مرغوب چیست؟

الف- زرد بودن و غلیظ بودن

ب- سفید و غلیظ بودن

ج- طعم مطبوع و رقیق بودن

د- زرد بودن و رقیق بودن

۲۸- برای تهیه ی سس بهتر است از چه ظرفی استفاده شود؟

الف- پیرکس

ب- چینی

ج- لعابی

د -تفلون

۲۹-حرارت لازم برای طبخ سس چگونه باید باشد؟

الف -ملايم

ب -معمولی

ج -تند

د -بسیار تند

۳۰-رای هم زدن سس از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف -چنگال

ب -قاشق فلزی

ج -قاشق پلاستیکی

د -قاشق چوبی

۳۱-مواد لازم برای تهیه ی مادر همه ی سس ها می باشد؟

الف -سس مایونز، مخلوط با خامه و تخم مرغ پخته.

ب -سس خردل، و سس مایونز.

ج -کره ارد گندم شیر و نمک.

د -سس مایونز مخلوطی با پنیر گودا و تخم مرغ.

۳۲-اضافه کردن سس ها به غذا چه اثری دارد؟

الف -برای خوشبو کردن غذاست

ب -برای تزئین غذا

ج -در رنگ غذا تاثیر دارد

د -اغلب با اضافه کردن سبزیجات و ادویه جات به صورت سس طعم و مزه غذا تغییر می کند.

۳۳- علامت آماده شدن سس گوجه فرنگی چیست ؟

الف - غلظت آن

ب - تیره شدن رنگ آن

ج - شفافیت آن

د - طعم آن

۳۴- نمک چه اثری در تهیه ی سس مایونز دارد؟

الف - باعث شل شدن سس می شود.

ب - باعث خوشمزه شدن سسس می شود.

ج - باعث سفت شدن سس می شود.

د - باعث شفافیت سس می شود.

۳۵- سس مایونز را باید از کدام جهت بهم زد ؟

الف - یک طرف

ب - دوطرف

ج - به صورت چرخشی دو طرفه

د - دو طرف بسیار سریع

۳۶- نام دیگر سس هزار جزیره چیست؟

الف - سس فرانسوی

ب - سس تارتار

ج - سس تاوژندایلند

د - سس مایونز

۳۷- سس باتارد برای چه نوع غذاهایی مورد استفاده قرار می گیرد ؟

الف - برای ماهی ها مصرف می شود.

ب - برای سالاد ها مصرف می شود.

ج - برای گوشت ها و مرغ ها مصرف می شود.

د - برای سرو میگو

۳۸- سس خوراک زبان چیست؟

الف - سس تارتار

ب - سس سفید

ج - سس پرتغال

د - سس گوجه فرنگی و فلفل

۳۹- سس سالاد سبزی را چه زمانی باید اضافه کرد ؟

الف - زمانی که تهیه ی سالاد به پایان رسید.

ب - وقتی که نصف مواد را در ظرف ریختیم.

ج - قبل از صرف کردن.

د - از ابتدای کار.

۴۰- حرارتی که سس روی آن تهیه می شود باید چگونه باشد ؟

الف - تند باشد.

ب - ملایم باشد.

ج - کم باشد.

د -خیلی زیاد باشد.

۴۱-مادر همه ی سس ها کدام است ؟

الف -سس مایونز

ب -سس گوجه

ج -سس سفید

د -سس فلفل

۴۲-موارد مصرف سس قارچ چیست؟

الف -استیک و غذاهای گوشتی

ب -خوراک سبزیجات

ج -غذاهای سنتی

د -کاناپ

۴۳-سس سالاد های سبزی از چه موادی تشکیل شده است ؟

الف -سس سفید

ب -خامه

ج -روغن زیتون ،سرکه ، جعفری

د -سس کچاپ ، سس سفید

۴۴-جهت تهیه ی لازانیا از چه نوع سسی استفاده می کنیم؟

الف -سس سفید

ب -سس گوجه فرنگی

ج -سس هزار جزیره و سس گوجه فرنگی

د -سس گوجه فرنگی و سس سفید

۴۵-برای جا افتادن آش چه باید کرد ؟

الف -آب جوش بیشتری می ریزیم

ب -پیاز سرخ شده می ریزیم

ج -کمی آرد را در آب سرد حل کرده و اضافه می کنیم.

د -سبزی آش را تفت دهیم

۴۶-طریقه ی پخت حبوبات چیست ؟

الف -حبوبات روی حرارت زیاد پخته شود

ب -حبوبات روی حرارت کم پخته شود

ج -حبوبات روی حرارت خیلی زیاد پخته شود

د -حبوبات روی حرارت غیر مستقیم پخته شود

۴۷-نکته حساس در تهیه ی انواع آش چیست ؟

الف -مقدار حبوبات آش

ب -جا افتادن آش

ج -مقدار سبزی آش

د -پخت کامل تمام مواد آش

۴۸-مواد سوپ سبزیجات را باید.....

الف -باید میکس کرد

ب -باید خوب ریز کرد

ج - باید برش های طولی داد

د - به صورت پوره در آورد

۴۹- برای تزیین روبه ی اش از چه موادی استفاده می کنیم؟

الف - حبوبات پخته شده

ب - سیر داغ و کوفته ریزه

ج - پیاز داغ ، کوفته ریزه ، نعنا داغ

د - کشک غلیظ

۵۰- برای خوشمزه شدن آش چه می توان کرد ؟

الف - حبوبات آن را بیشتر می ریزیم

ب - از کشک به مقدار کمتری استفاده می کنیم

ج - از آب قلم و کوفته ریزه استفاده می کنیم

د - حبوبات آش را از شب قبل خیس می گذاریم

۵۱- معروف ترین سوپ روسی چه نام دارد؟

الف - برش

ب - سوپ ذرت

ج - سوپ پیاز

د - سوپ قارچ

۵۲- مواد اصلی برای تهیه ی سوپ برش روسی چیست ؟

الف - گوشت سر دست با قلم ، چغندر کلم برگ و خامه

ب - گوشت ، هویج ، عدس

ج - گوشت ، خامه ، سیب زمینی

د - مرغ ، هویج ، چغندر

۵۳- برای تهیه ی کرم سوپ قارچ از استفاده می کنیم ؟

الف - از نخود فرنگی

ب - از سس سفید

ج - از هویج

د - از سیب زمینی

۵۴- برای سوپ های سفید از چه سسی استفاده می کنیم ؟

الف - سس سفید غلیظ

ب - سس سفید رقیق

ج - سس سفید با کمی آب

د - شیر پرچرب

۵۵- مواد لازم برای تهیه ی آش جو کدام است ؟

الف - جو پوست گرفته ، برنج ، سبزی آش ، پیاز داغ و کشک و نمک ، فلفل و زرد چوبه

ب - جو نیم کوب شده ، حبوبات ، کشک نمک

ج - سبزی آش ، حبوبات ، نمک و قلفل گندم نیم کوب شده

د - پیاز داغ و کشک ، جو پوست کنده

۵۶- بهترین ادویه برای آش گوجه فرنگی چیست ؟

الف - گل پر

ب - زرد چوبه

ج - ادویه کاری

د - پودر سیر

۵۷- برای آش ساک از چه سبزی استفاده می شود ؟

الف - سبزیجات معطر

ب - اسفناج

ج - تره جعفری

د - گشنیز

۵۸- مواد اصلی برای پختن انواع اش کدام اند ؟

الف - سبزی . کشک.

ب - حبوبات و سبزی

ج - کشک و حبوبات

د - رشته و سبزی

۵۹- برش چیست ؟

الف - نوعی آش

ب - نوعی سوپ

ج - نوعی پتاژ

د - نوعی کنسومه

۶۰- برای خوشمزه تر شدن و خوش رنگ شدن سوپ های قرمز.....

الف - رب گوجه فرنگی می ریزیم

ب - رنگ خوراکی می ریزیم

ج - گوجه فرنگی میکس شده و رب گوجه فرنگی می ریزیم

د - از هویج رنده شده به مقدار زیاد استفاده می کنیم

۶۱- سوپ برش را بهتر است در کدام فصول سال مصرف کنیم ؟

الف - فصل زمستان

ب - فصل بهار

ج - فصل تابستان

د - فصل پاییز و زمستان

۶۲- معروف ترین و ساده ترین سوپ فرانسوی چیست ؟

الف - سوپ پیاز

ب - سوپ برش

ج - سوپ قارچ

د - سوپ کرفس

۶۳- نام دیگر پتاژ چیست؟

الف - کرم سوپ

ب - آبگوشت سبزی دار

ج - کنسومه

د - بویان

۶۴- پتاژ چیست ؟

الف - یک نوع آش است

ب - یک نوع سوپ غلیظ است

ج - یک نوع سوپ رقیق است

د - یک نوع آبگوشت رقیق است

۶۵- برای سفید شدن برنج هنگام پخت چه موادی اضافه می کنیم ؟

الف - سرکه

ب - روغن

ج - زاج یا ماست

د - ابلیمو

۶۶- برای خیس کردن برنج بهتر است از چه نوع نمکی استفاده کنیم؟

الف - نمک ید دار

ب - نمک معمولی

ج - سنگ نمک

د - آب نمک

۶۷- برنج خوب دارای چه صفاتی است؟

الف - برنجی که دانه بلند باشد

ب - برنجی که تازه باشد

ج - برنجی که گران قیمت باشد

د - عطر خوبی داشته باشد . خوب قد بکشد و خورده ی کمتری داشته باشد

۶۸- برنج را پس از آبکش کردن زمان طبخ اگر نرم شد برای رفع آن چه می کنیم؟

الف - کمی آب جوش روی برنج می دهیم

ب - کمی آب سرد روی برنج می دهیم

ج - آب روغن می دهیم

د - با حرارت ملایم برنج را دم می دهیم

۶۹- هنگام کشیدن برنج رعایت چه اصولی مهم است ؟

الف - برنج را با کف گیر به آرامی به دیس منتقل می کنیم

ب - برنج را قاشق قاشق داخل دیس می ریزیم

ج - برنج را به صورت فشرده از دیگ جدا کنیم

د - برنج را به آرامی با کفگیر به دیس منتقل کرده و یا به صورت قالبی در دیس وارونه و برش می دهیم.

۷۰- برای قد کشیدن برنج چه می توان کرد؟

الف - در اواخر جوش زدن برنج یک لیوان آب سرد به آن اضافه می کنیم

ب - حرارت زیر برنج را زیاد می کنیم

ج - به برنج ابلیمو اضافه کرده

د - به برنج نمک اضافه نمی کنیم

۷۱- نام دیگر ته چین مرغ و بادمجان چیست؟

الف - نثار پلو

ب - مرصع پلو

ج - مسمای بادمجان

د - شیرازی پلوی قالبی

۷۲- مواد لازم جهت ته چین مرغ و بادمجان چیست؟

- الف - زرشک . بادمجان . مرغ . زعفران
- ب - زرشک . بادمجان . مرغ و ماست و زرده تخم مرغ و زعفران
- ج - مرغ . بادمجان . ماست
- د - مرغ . بادمجان و زعفران

۷۳- برای آبکش کردن برنج بهتر است.....

- الف - برنج را نرم برداریم
 - ب - برنج را کمی دون برداریم
 - ج - برنج را کاملا نرم برداریم
 - د - برنج را یک جوش داده بر می داریم
- ۷۴- برای لطیف تر شدن ته چین از چه موادی استفاده می شود ؟

- الف - زرده تخم مرغ
- ب - سفیده تخم مرغ
- ج - ماست به مقدار زیاد
- د - زعفران

۷۵- بهترین روش ننگه داری برنج کدام است ؟

- الف - مخلوط با نمک
- ب - قرار دادن آن مدتی در آفتاب
- ج - ننگه داری در جای خشک
- د - استفاده از قرص مخصوص

۷۶- برنج پس از پخت چگونه باید باشد ؟

- الف - برنج باید کاملا دون باشد
- ب - برنج مغز پخت باشد
- ج - برنج قد کشیده باشد
- د - برنج در حین پختگی له نباشد و مغز آن سفت نباشد

۷۷- منظور از خیساندن برنج در آب و نمک چیست؟

- الف - برای سفید شدن برنج
- ب - برای خوشمزه کردن برنج است
- ج - برای قد کشیدن و مقاوم شدن برنج
- د - برای خوش طعم و معطر شدن برنج

۷۸- فرق پلو با چلو در چیست؟

- الف - چلو سفید است اما پلو مخلوطی از مواد با برنج
- ب - پلو سفید است اما چلو مخلوطی از مواد با برنج
- ج - چلو آبکش می شود اما پلو نه
- د - پلو آبکش می شود اما چلو نه

۷۹- علت سفت شدن ته دیگ چیست؟

- الف - زیاد بودن روغن
- ب - کم بودن روغن
- ج - حرارت کم زیر برنج

د -حرارت زیاد زیر برنج

۸۰- برای تهیه ی ته چین اگر از سفیده ی تخم مرغ استفاده کردیم.....

الف -ته چین لطیف می شود

ب -ته چین خشک می شود

ج -ته چین خورد می شود

د -ته چین خوشمزه تر می شود

۸۱- کدام پلو مخصوص پذیرایی در جشن و مجالس است؟

الف -مرصع پلو

ب -لوبیا پلو

ج -عدس پلو

د -رشته پلو

۸۲- مرصع پلو از چه جهت . مرصع نامیده می شود ؟

الف -چون گوشت ماهیچه دارد

ب -چون یک نوع دمی می باشد

ج -چون در آن خلال پسته دارد

د -چون در لغت به معنای جواهرنشان وظاهری زیبا و براق دارد

۸۳- برای اینکه برنج در هنگام پخت کیفیت بهتری داشته باشد چه می کنیم؟

الف -حداقل ۲ ساعت برنج را خیس می گذاریم

ب -حداکثر یک ساعت خیس می گذاریم

ج -احتیاج به خیس گذاشتن برنج نیست

د -برنج را ب صورت کته درست می کنیم

۸۴- به گوشت سفید چه موقع نمک می زنیم ؟

الف -اول کار

ب -آخر کار

ج -وسط کار

د -نمک نمی زنیم

۸۵- منظور از جا افتادن خورشت چیست؟

الف -آب آن تبخیر شود

ب -روغن آن رو بیاید

ج -خورشت آب دار باشد

د -به روغن بیفتد و آب آن تبخیر شود

۸۶- چرا به گوشت قرمز در ابتدا نمک نمی زنند ؟

الف -چون گوشت سفت و تیره می شود

ب -چون عصاره ی گوشت خارج می شود

ج -چون گوشت در هنگام طبخ از هم می پاشد

د -چون گوشت له می شود

۸۷- چاشنی خورشت قیمه خلال بادام چیست ؟

الف -سرکه

ب -آب غوره

ج - لیمو عمانی

د - آبلیمو

۸۸- بهترین مزه برای پخت خورشت فسنجان چیست؟

الف - شیرین باشد

ب - ترش باشد

ج - شور باشد

د - ملس باشد

۸۹- برای طبخ کباب ها از کدام قسمت گوسفند یا گوساله استفاده می شود؟

الف - ماهیچه

ب - دنده

ج - گردن

د - راسته یا فیله

۹۰- بهترین گوشت قرمز برای طبخ خورشت ها چیست؟

الف - راسته

ب - مغز ران گوسفند

ج - فیله

د - ران گوسفند و ماهیچه

۹۱- برای تهیه ی کراکت مرغ از استفاده می شود ؟

الف - ران مرغ

ب - بال مرغ

ج - سینه ی مرغ چرخ شده

د - گردن مرغ

۹۲- برای تهیه ی رولت گوشت از استفاده می شود ؟

الف - گوشت چرخ کرده بدون چربی

ب - راسته ی درسته

ج - گوشت سر دست

د - گوشت چرخ کرده ی پر چربی

۹۳- برای تهیه ی رولت مرغ از استفاده می شود ؟

الف - مرغ درسته

ب - ران مرغ

ج - سینه ی مرغ

د - بال مرغ

۹۴- در مصرف پنیر انواع گراتن ها پنیر باید چگونه باشد؟

الف - کش بیاید

ب - برشته شود

ج - آب شود

د - قهوه ای شود

۹۵- مواد لازم برای تهیه ی کیوسکی چیست ؟

الف - سینه ی مرغ متصل به بال

ب - فیله ی کوبیده

ج - ران مرغ

د - گردن مرغ

۹۶- برای تهیه ی خوراک زبان از چه سبزی هایی استفاده می شود ؟

الف - تره ، نعناع ، سیر

ب - جعفری ترخان مرزه

ج - سیر ، تره و پیازچه

د - از سبزی آماده استفاده می کنیم

۹۷- در گراتن بادمجان از چه نوع سبزی هایی استفاده می شود ؟

الف - تره خرد شده

ب - شنبلیله خشک

ج - جعفری خرد شده

د - شوید

۹۸- در تهیه ی سوفله از چه پنیری باید استفاده کرد ؟

الف - پنیر معمولی

ب - پنیر تبریز

ج - پنیر گرویر

د - نوع پنیر مهم نیست

۹۹- در تهیه ی گراتن ها بهتر است از چه نوع پنیری استفاده شود ؟

الف - پنیر گرویر یا گودا

ب - پنیر دانمارکی

ج - پنیر خامه ای

د - پنیر سفید

۱۰۰- نام دیگر شینسل چیست؟

الف - شاتو بریان

ب - استیک

ج - اسکالت

د - بیفتک

۱۰۱- نام دیگر شینسل گوشت چیست؟

الف - گولاش

ب - اسکالت ناتور

ج - اسکالت پاند

د - پودینگ گوشت

۱۰۲- برای نرم شدن گوشت کبابی از چه پودری استفاده می شود ؟

الف - پودر انجیر

ب - پودر سیر

ج - پودر گشنیز

د - پودر آویشن

۱۰۳- نام دیگر کباب چوبی چیست ؟

الف - شیش لیک

ب - کباب حسینی

ج - کباب برگ

د - چنگه

۱۰۴- نام دیگر میتلف چیست؟

الف - پودینگ گوشت

ب - پودینگ مرغ

ج - بیف استروگانف

د - رست بیف

۱۰۵- گوشت مناسب برای کباب چوبی چه گوشتی است؟

الف - راسته یا مغز ران

ب - مغز ران یا فیله

ج - سر دست

د - دنده

۱۰۶- گوشت مناسب برای تهیه ی کباب کوبیده چه گوشتی است ؟

الف - سر دست با کمی قلوه گاه

ب - سر دست با کمی راسته

ج - فیله ی کم چرب

د - سر دست با کمی فیله

۱۰۷- خورشت کاری غذای سنتی کدام یک از کشور های زیر است ؟

الف - چین

ب - ایران

ج - هند

د - ایتالیا

۱۰۸- چامین مرغ چه نوع غداییست و مربوط به کدام کشور است؟

الف - یک نوع خورشت چینی است

ب - نوعی سالاد چینی است

ج - نوعی خورشت هندی است

د - غذای سنتی ایتالیایی است

۱۰۹- چرا مایع خورشت را نباید زیاد هم زد ؟

الف - زیرا خورشت ته می گیرد

ب - باعث دیر پخت شدن آن می شود

ج - باعث له شدن مواد و از بین رفتن شکل آن می شود

د - باعث زود پختن آن می شود

۱۱۰- ترشی و نمک خورشت هارا بهتر است در چه زمانی اضافه کنیم ؟

الف - اوایل پخت

ب - اواسط پخت

ج - اواخر پخت

د - زمانی که گوشت را اضافه می کنیم

۱۱۱- برای طبخ دلمه حرارت زیر دلمه ها باید چگونه باشد ؟

الف - نسبتاً زیاد باشد

ب - زیاد باشد

ج - ملایم باشد

د - شعله پخش کن استفاده شود

۱۱۲- زمان اضافه شدن سبزی به خورشت چه موقع می باشد؟

الف - بعد از نیم پز شدن گوشت

ب - بعد از نیم پز شدن حبوبات

ج - در همان ابتدا که مواد راتفت می دهیم

د - در اواخر پخت

۱۱۳- در مرغ شکم پر از چه نوع سبزی ایی استفاده می کنیم ؟

الف - اسفناج

ب - تره

ج - گشنیز و شنبلیله

د - ریحان و نعناع

۱۱۴- بنیه ی گوشت به عنوان یک استفاده می شود ؟

الف - اردور

ب - سالاد

ج - غذای کامل

د - سوپ

۱۱۵- چه عملی مانع از له شدن لپه خورشت به هنگام طبخ می شود؟

الف - لپه را باید با کمی جوش شیرین پخت

ب - لپه را با کمی پیاز و روغن سرخ کرد

ج - لپه را در اواخر طبخ به خورشت اضافه کرد

د - لپه را در اوایل طبخ به خورشت اضافه کرد

۱۱۶- معمولاً چاشنی خورشت فسنگان چیست؟

الف - آب انار یا آب غوره

ب - سرکه یا آب انار

ج - آب انار یا رب انار یا کمی آبلیمو و شکر

د - رب انار یا سرکه

۱۱۷- رای سرخ کردن میگو چرا باید آن را چند دقیقه در آب جوش قرار داد؟

الف - تا گوشت آن ترد و لطیف شود

ب - تا بوی ضخیم آن گرفته شود

ج - تا نرم و صورتی شود

د - تا روغن کمتری را به خود جذب کند

۱۱۸- در تهیه ی کباب کوبیده پیاز آن باید به چه صورتی باشد؟

الف - به صورت رنده ی درشت

ب - به صورت رنده شده که آب آن گرفته باشد

ج - به صورت رنده ریز

د - به صورت خرد شده

۱۱۹- برای سرخ کردن پیاز بهتر است از چه روغنی استفاده شود ؟

الف - جامد

ب - مایع

ج - روغن زیتون

د - کره

۱۲۰- چاشنی خورشت قورمه سبزی چیست ؟

الف - سرکه

ب - آب نارنج

ج - لیمو عمانی یا آبلیمو

د - جوهر لیمو

۱۲۱- برای بر طرف کردن شوری غذا چه باید کرد ؟

الف - از سیب زمینی استفاده می شود تا شوری غذا به خورد آن برود

ب - از آرد استفاده شود

ج - از آبلیمو استفاده شود

د - از سرکه استفاده شود

۱۲۲- هنگام سرخ شدن مواد غذایی در ماهی تابه برای اینکه روغن به اطراف پخش نشود چه باید

کرد ؟

الف - روغن را همراه مواد در ماهیتابه ریخته

ب - کمی نمک در ماهیتابه ریخته روی شعله قرار می دهیم

ج - نمک و روغن را مخلوط کرده در ماهی تابه می ریزیم

د - روغن را خوب داغ می کنیم

۱۲۳- مواد لازم برای تهیه ی کوفته برنجی چیست ؟

الف - گوشت چرخ شده بدون چربی ، آرد نخود چی ، تخم مرغ ، برنج ، لپه ، پیاز ، سبزی کوفته ، نمک و فلفل

ب - برنج ، لپه ، پیاز ، سبزی کوفته ، سینه مرغ چرخ شده

ج - گوشت آرد سفید ، تخم مرغ ، لپه ، سبزی کوفته ، نمک و فلفل

د - گوشت چرخ شده ، لپه ، تخم مرغ ، سیر ، نمک و فلفل

۱۲۴- نقش تخم مرغ در غذاهایی مانند کوفته و شامی چیست؟

الف - غذاهای بهتر پف می کنند

ب - باعث می شود غذا در حین سرخ شدن از هم نپاشد

ج - باعث نرمی و لطافت غذا می شود

د - برای خوشمزه تر شدن غذا استفاده می شود

۱۲۵- گوشت مورد استفاده در طبخ حلیم گندم چیست ؟

الف - گوشت بوقلمون

ب - گوشت راسته ی گوسفند

ج - گوشت چرخ کرده

د - گوشت سردست و بدون استخوان

۱۲۶- آبی که کوفته را در آن می اندازیم باید.....

الف - آب سرد باشد

ب - آب ولرم باشد

ج - آب درحال جوش باشد

د - آب گوشت باشد

۱۲۷- سبزی کوفته را نام ببرید ؟

الف - تره ، مرزه ، نعناع

ب - تره ، جعفری ، شوید و تلخان و مرزه

ج - گشنیز و جعفری

د - تره و تلخان

۱۲۸- مواد لازم برای تهیه ی کوکوی ماست چیست ؟

الف - ماست معمولی ، جعفری ، تخم مرغ ، آرد نمک و فلفل ، زردچوبه

ب - ماست میوه ای ، تره ، تخم مرغ و نمک فلفل

ج - ماست آب رفته ، تخم مرغ ، تره ، هویج ، آرد گندم و زعفران ، نمک ، فلفل و زرد چوبه

د - ماست کم چرب ، کرفس ، تخم مرغ ، آرد

۱۲۹- مایه کوفته را باید چکار کرد تا از هم نپاشد ؟

الف - به مایه کوفته باید سفیده تخم مرغ اضافه کرد

ب - به مایه کوفته باید زرده ی تخم مرغ اضافه کرد

ج - مایه کوفته را با دنده ی درشت چرخ می کنیم

د - مایه کوفته را باید خوب ورز داد تا چسبندگی پیدا کند.

-۱۳۰ چه گوشتی برای کوفته مناسب است؟

الف - گوشت پر چربی چرخ شده

ب - گوشت بدون چربی که ۲ تا ۳ بار چرخ شده باشد

ج - گوشت گوساله پر چرب

د - گوشت مرغ چرخ شده

۱۳۰- انواع کوفته سنتی را نام ببرید ؟

الف - کوفته برنجی ، کوفته نخود چی ، کوفته کاری ، کوفته تبریزی ، کوفته سماق ، کوفته شوید باقلا

ب - کوفته روسی ، کوفته سماق ، کوفته زرشک

ج - کوفته چینی ، کوفته نخود چی ، کوفته روسی

د - کوفته هویج ، کوفته کاری ، کوفته چینی

۱۳۱- کدام یک از مواد زیر از اصلی ترین اجزای تهیه ی کوکو می باشد ؟

الف - سیب زمینی

ب - تخم مرغ

ج - هویج

د - زعفران

۱۳۲- برای اینکه حلیم کش دار شود از چه نوع گوشتی استفاده می کنیم و هنگام کوبیدن چگونه

عمل می کنیم؟

الف - گوشت ران و چرخ کرده

ب - گوشت سر دست و مالش داده شده

ج - گوشت دنده و مستقیم کوبیدن

د - گوشت گردن و ورز دادن آن

۱۳۳- کشک را در چه مرحله ایی به حلیم بادمجان اضافه می کنیم؟

الف - از ابتدای پخت

ب - از اواسط پخت

ج - بعد از پخت کامل

د - کمی قبل از پخت کامل

۱۳۴- مایع کوفته را باید چکار کرد تا از هم نپاشد؟

الف - مایع کوفته را باید خوب ورز داد تا چسبندگی پیدا کند

ب - مایع کوفته را باید کوبید و به آن سفیده تخم مرغ اضافه کرد

ج - مایع کوفته را باید چند بار چرخ کرد

د - به مایع کوفته زرده تخم مرغ می زنیم

۱۳۵- در زمان پخت کوفته چه مقدار آب اضافه می کنیم؟

الف - مقدار آب باید زیاد باشد و با حرارت تند کوفته هارا می پزیم

ب - مقدار آب باید به حدی باشد که روی کوفته هارا بگیرد و حرارت ملایم باشد

ج - مقدار آب زیاد باشد تا به خورد کوفته برود و سرخ شود

د - مقدار آب باید زیاد باشد تا کوفته ها کاملا بجوشد و از هم نپاشد

۱۳۶- مواد لازم برای وسط کوفته تبریزی چیست؟

الف - تخم مرغ پخته شده . پیاز داغ . آلو . زرشک . گردو . و در صورت تمایل جوجه درسته کوچک

ب - زرده تخم مرغ . گردو . گوشت چرخ کرده . پیاز داغ .

ج - سفیده تخم مرغ سرخ شده . مخلوط با زرشک و گردو

د - جوجه تکه شده . کشمش . پیاز داغ و سیر

۱۳۷- اگر موقع آماده کردن مایع کوفته کمی سفت بود چه باید کرد؟

الف - باید به آن آب گوجه فرنگی اضافه کرد

ب - کمی آب آن را به حد دلخواه در آورده و دقت کنیم که مایع شل نشود

ج - کمی روغن مایع به آن اضافه می کنیم

د - یک عدد تخم مرغ به آن اضافه کرده و دقت می کنیم تا مایع شل نشود

۱۳۸- مواد لازم برای تهیه ی کوکو مرغ چیست؟

الف - سینه ی مرغ . پیاز سرخ شده . تخم مرغ . زعفران . نمک . فلفل و زعفران جعفری

ب - بال مرغ . سفیده ی تخم مرغ . نمک و فلفل . زردچوبه و گشنیز

ج - ران مرغ . زرده ی تخم مرغ . نمک . فلفل . سبزی کوکو

د - مرغ . زرشک . تخم مرغ . آرد

۱۳۹- اگر مایع کتلت با سیب زمینی خام یا پخته شل بود ، چه باید کرد؟

الف - یک عدد سیب زمینی به آن اضافه می کنیم

ب - یک قاشق پودر نان خشک به آن اضافه می کنیم

ج - ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری آرد نخود چی به آن اضافه می کنیم

د - ۱ عدد تخم مرغ پخته به آن اضافه می کنیم

۱۴۰- علت باز شدن کوفته چه می باشد؟

الف - آبی که کوفته را در آن انداخته ایم به اندازه ی کافی جوش نبوده است

ب - آبی که کوفته را در آن انداخته بودیم پیاز و رب نداشته است

ج - روغن آن زیاد بوده است

د - نمک آن زیاد بوده است

۱۴۱- کدام یک از کوکو های زیر را می توان شیرین درست کرد ؟

الف - کوکو سبزی

ب - کوکو سیب زمینی

ج - کوکو بادمجان

د - کوکو کدو

۱۴۲- چرا خمیر باید عمل بیاید ؟

الف - عمل آمدن خمیر باعث خشک شدن نان می شود

ب - عمل آمدن خمیر باعث لطیف تر شدن و راحت باز شدن آن می شود

ج - عمل آمدن خمیر باعث ترش شدن نان می شود

د - عمل آمدن خمیر باعث می شود خمیر کش دار تر شود

۱۴۳- کدام یک از موارد زیر در تهیه ی کلیه ی گراتن ها به کار می رود ؟

الف - سس سفید

ب - پنیر کش دار

ج - سس سفید و پنیر کش دار

د - شیر و پنیر گودا

۱۴۴- مواد لازم خمیر پیتزا شامل.....

الف - شیر . آرد . نمک . مایع خمیر . جوش شیرین

ب - شیر یا آب . روغن مایع . نمک . مایع خمیر ترش . آرد

ج - آب . آرد و روغن

د - آب . روغن جامد . بکینگ پودر . آرد .

۱۴۵- علت پف نکردن موادی که از خمیر بنیه تهیه می شود چه می باشد ؟

الف - خمیر زیاد استراحت کرده است

ب - خمیر کم روغن است

ج - خمیر به اندازه ی کافی استراحت نکرده است

د - خمیر خوب سرخ نشده است

۱۴۶- برای پخت خمیر لازانیا در آب جوش بهتر است چه موادی اضافه شود ؟

الف - جوش شیرین . سرکه .

ب - نمک . سرکه . کمی روغن

ج - جوش شیرین و روغن

د - آرد ذرت . نمک . فلفل و تخم مرغ

۱۴۷- مواد لازم برای خمیر پای مرغ چیست ؟

الف - آرد . کره . ماست

ب - آرد و روغن و شیر

ج - نشاسته . کره و شیر

د - آرد . کره . ماست و تخم مرغ

۱۴۸- بنیه ی گوشت به چه عنوان استفاده می شود ؟

الف - اردور

ب - غذای کامل

ج - سالاد

د - سوپ

۱۴۹-خمیر بنیه دارای چه غلظتی است ؟

الف -غلظت ماست معمولی

ب -غلظت سس گوجه فرنگی

ج -غلظت شیر

د -غلظت خمیر کیک

۱۵۰-مواد لازم برای تهیه ی مایع گوشتی پیراشکی چیست؟

الف -گوشت چرخ کرده .پیاز . روغن . نمک و فلفل

ب -گوشت خرد شده. پیاز . روغن . نمک و فلفل

ج -گوشت مرغ چرخ شده . سبزیجات معطر و سیر

د -گوشت مرغ خرد شده سبزیجات معطر و سیر

۱۵۱-ظرف لازانیا را برای پخت روی کدام طبقه فر قرا رمی دهیم ؟

الف -طبقه اول

ب -طبقه آخر فر به طرف بالا

ج -طبقه وسط فر

د -طبقه زیرین کوره فر

۱۵۲-از چه سسی برای طبخ لازانیا استفاده می شود ؟

الف -سس خردل

ب -سس گوجه فرنگی

ج -سس کچاب

د -سس سفید همراه با پنیر

۱۵۳-از چه پنیری برای طبخ لازانیا استفاده می شود ؟

الف -پنیر گودا

ب -پنیر هلندی

ج -پنیر پارمسان

د -پنیر کش دار

۱۵۴-برای اینکه ورقه های لازانیا در آب جوش به هم نچسبد چه باید کرد ؟

الف -از آبلیمو و نمک استفاده می شود

ب -از سرکه و ماست استفاده می شود

ج -از روغن و نمک استفاده می شود

د -از سرکه و روغن استفاده می شود

۱۵۵-نام دیگر خمیر تابه ای چیست ؟

الف -کرپ یا پنکیک

ب -تارت

ج -فونسه

د -بریوش

۱۵۶-مواد لازم برای تهیه ی خمیر کرپ یا پنکیک ساده چیست؟

الف -تخم مرغ . آرد . آب . شیر نمک و فلفل

ب - تخم مرغ آرد و شیر . روغن مایع نمک و فلفل

ج - آرد . شیر آب روغن مایع نمک و فلفل

د - تخم مرغ آب . شیر . روغن مایع نمک و فلفل

۱۵۷- از بنیه ی میوه جات و سبزیجات جهت چه چیز استفاده می شود ؟

الف - تزئین سالاد ها

ب - تزئین غذاهای گوشتی

ج - تزئین غذاهای با مرغ

د - تزئین اردور

۱۵۸- خمیر بنیه چیست ؟

الف - مایع غلیظی است که پس از تهیه ی آن انواع گوشت ها و سبزیجات را در آن زده و سرخ می کنیم

ب - مایع رقیق است که انواع سبزیجات را در آن زده و سرخ می کنیم

ج - خمیر بسیار غلیظی است که انواع سبزیجات را در آن زده و سرخ می کنیم

د - خمیری همانند خمیر پیتزا است

۱۵۹- پیتزا را به مدت چند دقیقه در اولین طبقه فر می گذاریم ؟

الف - ۲۰ دقیقه

ب - ۱۰ دقیقه

ج - ۳۰ دقیقه

د - ۵۰ دقیقه

۱۶۰- چگونه می توان سفت بودن کرب را بر طرف کرد ؟

الف - به وسیله ی آب

ب - به وسیله ی شیر

ج - به وسیله ی سفیده تخم مرغ

د - به وسیله زرده تخم مرغ

۱۶۱- مواد لازم برای تهیه ی املت ساده چیست؟

الف - تخم مرغ . ماست . روغن . نمک و فلفل

ب - تخم مرغ . شیر . نمک . روغن و فلفل

ج - تخم مرغ . خامه . روغن . نمک و فلفل

د - تخم مرغ . پنیر . روغن نمک و فلفل

۱۶۲- گوشت مورد استفاده در طبخ حلیم گندم چیست؟

الف - گوشت بوقلمون

ب - گوشت مرغ

ج - گوشت چرخ شده

د - گوشت سر دست و بدون استخوان

۱۶۳- اضافه کردن چه چیزی در عدسی باعث غلظت آن می شود ؟

الف - گوجه فرنگی

ب - سیب زمینی

ج - فلفل دلمه ای

د - پیاز

۱۶۴- مهمترین وعده غذایی کدام است؟

الف - شام

ب - ناهار

ج - عصرانه

د - صبحانه

۱۶۵- مواد لازم برای تهیه ی املت سبزی چیست؟

الف - تخم مرغ . ماست روغن . سبزی . نمک و فلفل

ب - تخم مرغ و خامه . سبزی روغن . نمک و فلفل

ج - تخم مرغ . روغن . سبزی . نمک . فلفل

د - تخم مرغ . روغن . پنیر . سبزی . نمک و فلفل

۱۶۶- ارده از چه چیزی به دست می آید ؟

الف - کنجد کوبیده

ب - آرد

ج - انجیر

د - کشمش

۱۶۷- مواد لازم برای تهیه ی خمیرکرم و پنکیک لطیف چیست؟

الف - تخم مرغ . آب . روغن مایع . نمک و فلفل

ب - تخم مرغ . آرد . کره . نمک و فلفل

ج - تخم مرغ . آرد . شیر . کره و نمک

۱۶۸- ۱۶۹- حرارت شیر برای تهیه ی پنیر باید چند درجه باشد ؟

الف - ۳۰ درجه

ب - ۳۷ درجه

ج - ۷۰ درجه

د - ۵۰ درجه

۱۶۹- یک لیوان شیر چقدر کالری دارد ؟

الف - ۱۰۰ کالری

ب - ۸۰ کالری

ج - ۱۲۰ کالری

د - ۱۵۰ کالری

۱۷۰- کاربرد ژلاتین چیست ؟

الف - برای بسته شدن دسر مصرف می شود

ب - باعث ترک نخوردن دسر می شود

ج - برای طعم دادن به دسر مصرف می شود

د - برای شفاف شدن دسر مصرف می شود

۱۷۱- برای درست کردن کرم دو رنگ از چه استفاده می شود؟

الف - از زرده تخم مرغ

ب - از سفیده تخم مرغ

ج - تخم مرغ کامل

د - از آرد

۱۷۲- پای سیب چیست ؟

الف - همان بنیه ی سیب است

ب - نوعی مارمالاد سیب است

ج - دسری است که از ترکیب خمیر پای و مواد داخل آن تهیه می شود

د - همان کیک سیب است

۱۷۳- ضخامت خمیر پای بعد از باز شدن چقدر است ؟

الف- ۲ الی ۳ سانتی متر

ب- ۲ الی ۳ میلی متر

ج- ۵ الی ۶ سانتی متر

د- ۵ الی ۶ میلی متر

۱۷۴- دسر ها معمولا در چه زمانی سرو می شوند ؟

الف -قبل از غذا

ب -بعد از غذا

ج -به همراه سالاد

د -زمان مشخصی ندارد

۱۷۵- کدام یک از دسر های زیر جنبه بین المللی دارد ؟

الف -ژله

ب -کیک خامه ای

ج -کیک بستنی

د -بستنی

۱۷۶- نام دیگر کرم دو رنگ چیست؟

الف -کرم رانوسه

ب -کرم باواریا

ج -کرم رویال

د -کرم پشمبلا

۱۷۷- کم یا زیاد بودن ژلاتین در دسر ها چه نقشی دارد ؟

الف -باعث خراب شدن دسر ها می شود

ب -باعث شل شدن دسر می شود

ج -باعث طعم بد دسر می شود

د -کمی ژلاتین باعث می شود کرم یا دسر بسته نشود و زیادی آن باعث می شود دسر خیلی سفت شود

۱۷۸- طرز تهیه ی ژله ی حاضری کدام یک از موارد زیر است ؟

الف -هر بسته ژله را ابتدا در یک لیوان آب داغ اضافه کرده بعد یک لیوان آب سرد اضافه کرده و در یخچال می گذاریم

ب -آب جوش را روی پودر ژله ریخته هم می زنیم و فریزر می کنیم

ج -هر بسته ژله را با دولیوان آب جوش حل کرده و در فریزر می گذاریم

د -هر بسته ژله را با دولیوان آب سرد حل کرده و فریزر می کنیم

۱۷۹- طرز تهیه ی بنیه ی موز چیست؟

الف -موز را به دو نیمه کرده کمی پودر شکر پاشیده در خمیر بنیه زده و سرخ می کنیم

ب -موز را له کرده روی آن خمیر بنیه ریخته در فر قرار می دهیم

ج -آرد را با موز له شده مخلوط کرده سرخ می کنیم

د - موز را به تخم مرغ آغشته کرده سرخ می کنیم
۱۸۰- هر ورق ژلاتین به طور تقریبی چند گرم است ؟

الف ۶- گرم

ب ۳- گرم

ج ۹- گرم

د ۵- گرم

۱۸۱- روش کارامل کردن چگونه است؟

الف - شکر را با شیر مخلوط کرده روی حرارت قرار داده و مخلوط کرده تا طلایی شود

ب - شکر روی حرارت زیاد طلایی شود

ج - شکر روی حرارت ملایم طلایی شود

د - شکر را با آب مخلوط کرده روی حرارت قرار می دهیم

۱۸۲- کرم ها جز کدام دسته از موارد زیر می باشد ؟

الف - نوعی پیش غذا است

ب - غذای اصلی است

ج - دسر است

د - اردور است

۱۸۳- در حلوی آرد گندم آرد را تا چه حد سرخ می کنیم ؟

الف - به حدی سرخ میکنیم که رنگ آرد قهوه ای شود

ب - تا حدی که رنگ آن تغییر نکند و عطر آن بلند شود

ج - رنگ آن خرمایی و عطر آن بلند شود

د - رنگ آن طلایی شود

۱۸۴- بن ماری در چه مواردی به کار می رود ؟

الف - برای سفت شدن برخی مواد

ب - برای شل و روان شدن مواد

ج - برای کارامل کردن

د - برای طلایی کردن مواد

۱۸۵- در صورتی که ژله یا کرم در یخچال بسته نشد علت آن چیست؟

الف - زیادی شکر است

ب - کمی ژلاتین است

ج - کمی شکر است

د - زیاد بودن آب است

۱۸۶- برای اینکه ژله یا کرم از ظرف جدا شود چه باید کرد ؟

الف - قالب را کمی حرارت می دهیم

ب - قالب را باید چرب کرد

ج - در قالب آرد می پاشیم

د - قالب را در ظرفی که آب ولرم است یک لحظه نگه می داریم سپس قالب را برمی گردانیم

۱۸۷- منظور از باواریا چیست؟

الف - کرم آناناس

ب - کرم کارامل

ج - کرم شیر

د - کرم دورنگ

۱۸۸- مواد لازم برای تهیه ی دسر ماست چیست؟

الف - شکر . ژلاتین . وانیل . شیرکمپوت هلو

ب - شکر . ماست پر چرب . جوش شیرین . کمپوت گیلاس

ج - خامه و ماست کیسه اس و کمپوت آلبالو، شیر

د - شکر، ژلاتین، وانیل، خامه، ماست کیسه ای، کمپوت آناناس، شیر

۱۸۹- برای نگه داری مواد غذایی ترش استفاده از چه نوع ظروفی بهتر است؟

الف - مس

ب - روی

ج - پیرکس

د - نقره

۱۹۰- جهت پاک کردن سریع چربی ها بهتر است از چه موادی استفاده شود ؟

الف - نفت یا بنزین

ب - شیشه شور

ج - سرکه

د - الکل

۱۹۱- پروتیین کدام یک از موارد زیر در وزن های برابر بیشتر است ؟

الف - روغن زیتون

ب - روغن نباتی مایع

ج - سفیده تخم مرغ

د - اسفناج

۱۹۲- یک لیوان شیر به چه میزان کالری دارد ؟

الف) ۰۰ - کالری

ب) ۰۸ - کالری

ج) ۲۰ - کالری

د) ۵۰ - کالری

۱۹۳- بهترین روش نگه داری برنج کدام است؟

الف- مخلوط با نمک

ب- قرار دادن برنج مدتی در آفتاب

ج- نگه داری در جای خشک

د- استفاده از قرص مخصوص

۱۹۴- خطرناک ترین عامل مسمومیت چه نام دارد؟

الف- کپک ها

ب- باکتری ها

ج- قارچ ها

د- بوتولنیوم

۱۹۵- پیمانانه روغن چقدر وزن دارد؟

الف- ۲۰۰ گرم

ب- ۱۰۰ گرم

ج- ۷۵ گرم

د- ۵۰ گرم

۱۹۶- کدام یک از عوامل زیر باعث می شود از مصرف غذاهای مضر پرهیز کرد؟

الف- آگاهی از حفظ خواص

ب- آگاهی از میزان خواص

ج- آگاهی از میزان کالری

د- آگاهی از ارزش حفظ خواص تغذیه

۱۹۷- مدت منجمد کردن انواع سبزیجات تازه چند ماه می باشد؟

الف- بین ۲ تا ۸ ماه

ب- بین ۲ تا ۵ ماه

ج- بین ۳ تا ۶ ماه

د- بین ۷ تا ۱۲ ماه

۱۹۸- ۱ قاشق سوپ خوری روغن اب کرده چقدر وزن دارد ؟

الف- ۲۰ گرم

ب- ۴۰ گرم

ج- ۳۰ گرم

د- ۱۰ گرم

۱۹۹- چه ماده ای در داخل یخچال بو های قوی داخل ان را جذب می کند؟

الف- نمک

ب- جوش شیرین

ج- آبلیمو

د- زغال اکتیو

۲۰۰- برای شستن کاهوی پیچ ابتدا چه باید کرد ؟

الف- کاهو را برگ برگ جدا کرده سپس بشویید

ب- کاهو را درسته در ظرف پر از آب قرار دهید

ج- انتهای کاهو را با چاقو برش داده و زیر شیر آب بشویید

د- کاهو را چهار قاچ کرده و سپس می شوئیم

۲۰۱- یک پیمانه اب . شیر .شکر. برنج. مساوی است با ؟

الف- ۲۵۰ گرم

ب- ۱۸۰ گرم

ج- ۱۵۰ گرم

د- ۲۰۰ گرم

۲۰۲- در مورد نگه داری فریزر کدام یک از موارد زیر نا درست است؟

الف- فریزر باید درجایی نگه داری شود که از دیوار کمی فاصله داشته باشد

ب- از قرار دادن مواد غذایی گرم در فریزر خودداری کنیم

ج- هرچند وقت یک بار محیط فریزر را از برفک پاک کنیم

د- سطحی که فریزر بر روی ان قرار می گیرد باید شیب دار باشد

۲۰۳- هر ۱۰۰ گرم سبزی خشک مساوی است با

الف- حدود ۱ کیلو سبزی تازه

ب- حدود ۲ کیلو سبزی تازه

ج- حدود ۳ کیلو سبزی تازه

د- حدود نیم کیلو سبزی تازه

۲۰۴- در ب طرف محتوی سبزیجات موقع پخت باید باشد و نمک سبزیجات در طبخ اضافه می شود؟

الف- باز - اواخر

ب- باز _ اوایل

ج- بسته - اواخر

د- بسته - اوایل

۲۰۵- خامه را به چه صورت می توان در فریزر نگه داری کرد؟

الف- به صورت اولیه

ب- کمی نمک زده در فریزر قرار می دهیم

ج- امکان نگه داری خامه در فریزر وجود ندارد

د- به صورت شیرین شده در فریزر قرار می دهیم

۲۰۶- کدام یک از روش های زیر . جهت استفاده از گوشت یخ زده مناسب است؟

الف- بهتر است بلافاصله گوشت یخ زده را در آب جوش قرار داد

ب- بهتر است شب قبل ان را در یخچال قرار داده سپس مصرف کنیم

ج- بهتر است بلافاصله گوشت یخ زده را سرخ نمود

د- گوشت یخ زده را با مقداری آب بجوشانید

۲۰۷- وسایل اندازه گیری مورد مصرف در آشپزی چیست؟

الف- ترازوی خانگی- لیوان های مدرج- استکان

ب- لیوان های مدرج- قابلمه های کوچک

ج- قاشق های اندازه گیری - ترازوی خانگی - لیوان و پیمانه های مدرج

د- پیمانه و قاشق - لیوان ساده

۲۰۸- برای سرخ کردن سبزی هایی که در فریزر باید نگه داری شوند از چه روغنی استفاده می شود؟

الف- کره حیوانی

ب- روغن مایع

ج- مارگارین

د- روغن جامد

۲۰۹- در مورد کنسرو باید

الف- به تاریخ مصرف آن توجه کرد و کنسرو برجستگی نداشته باشد

ب- کنسرو باید برجستگی داشته باشد

ج- کنسرو تاریخ گذشته را می توان جوشاند و استفاده کرد

د- باید به مارک محصول توجه کرد

۲۱۰- جهت سفید ماندن قارچ در هنگام سرخ کردن چگونه عمل می کنیم؟

الف- اضافه کردن یک قاشق روغن

ب- اضافه کردن کمی جوش شیرین

ج- اضافه کردن آبلیمو

د- اضافه کردن مقداری نمک

۲۱۱- کاناپه را تعریف کنید؟

الف- کاناپه یک ساندویچ رو باز می شود

- ب- یک ساندویچ بزرگ و بسته می باشد
ج- یک لقمه خوشمزه از تکه های کوچک نان می باشد
د- یک نوع اسنک است

۲۱۲- اردور چیست؟

- الف- مجموعه رنگینی از غذا های سبک است
ب- مجموعه ای از غذاهای خمیری است
ج- انواع ساندویچ هاست
د- مجموعه ای از سوپ هاست

۲۱۳- اردور چیست؟

- الف- مجموعه رنگینی از غذا های سبک است
ب- مجموعه ای از غذاهای خمیری است
ج- انواع ساندویچ هاست
د- مجموعه ای از سوپ هاست

۲۱۴- چند نمونه از اردور های ایرانی را نام ببرید ؟

- الف- اردور کالباس، سوسیس، همبرگر
ب- دلمه سیب زمینی، دلمه بادمجان، دلمه پیاز.
ج- فلافل، اسنک، سمبوسه
د- ماست وخیار، زیتون پرورده، پنیر سبزی گردو

۲۱۵- برای تهیه ی سس اردور تن ماهی از چه نوع سسی استفاده می کنیم ؟

- الف- سس کچاپ
ب- سس سفید
ج- سس مایونز
د- سس تارتار

۲۱۶- نام دیگر میز اردور چیست ؟

- الف- غذاهای گرم
ب- غذاهای سرد
ج- میر سرد
د- بوفه سرد

۲۱۷- برای تهیه ی کاناپ مرغ؟

- الف- مرغ را خام چرخ می کنیم
ب- مرغ را پخته چرخ می کنیم
ج- مرغ را پخته و برش می دهیم
د- احتیاج به چرخ کردن مرغ نیست

۲۱۸- برای تهیه ی پوره ی هویج آن را با.....؟

- الف- مقدار ی شکر می پزیم
ب- مقداری کمی نمک می پزیم
ج- مقداری کمی آبلیمو می پزیم
د- با مقداری گلاب می پزیم

۲۱۹- موار مصرف پوره ی سیب زمینی چیست ؟

- الف- برای بیماران استفاده می شود

- ب- جهت تزئینات استفاده می شود
ج- به عنوان پیش غذا استفاده می شود
د- برای بیماران همراه غذاهای گوشتی. و غذاهای دریایی و سبزیجات استفاده می شود
۲۲۰- سیب زمینی را بهتر است به کدام صورت مصرف کرد ؟

الف- سرخ کرده

ب- تنوری

ج- پوره

د- آب پز

۲۲۱- سالاد کاردینال مخصوص کدام کشور است؟

الف- سالاد ژاپنی می باشد

ب- سالاد انگلیسی می باشد

ج- سالاد روسی می باشد

د- سالاد چینی می باشد

۲۲۳- مواد لازم پوره ی اسفناج چیست ؟

الف- اسفناج . شیر . کره . جوش شیرین و نمک

ب- اسفناج . خامه . کره و آبلیمو و نمک

ج- اسفناج . خامه . جوش شیرین و نمک

د- اسفناج . شیر . کره و آبلیمو

۲۲۲- در کدام یک از سالاد های زیر سس آن را از قبل مخلوط نمی کنیم ؟

الف- سالاد ذرت

ب- سالاد الویه

ج- سالاد کاردینال

د- یالاد فصل

۲۲۳- مواد لازم برای سالاد تن ماهی چیست ؟

الف- تن ماهی . خیارشور . سس مایونز . نمک و قارچ

ب- تن ماهی . خیار شور . نخود فرنگی سس مایونز . نمک و فلفل

ج- تن ماهی . خیارشور . گوجه فرنگی نمک و فلفل

د- تن ماهی . لوبیا سبز . سس گوجه فرنگی و آبلیمو

۲۲۴- سس سالاد های سبزی از چه موادی تشکیل شده است ؟

الف- سس سفید

ب- خامه

ج- روغن زیتون . سرکه و جعفری و خامه

د- سس کچاپ و سس سفید

۲۲۵- مواد لازم سالاد کاردینال چیست ؟

الف- خیارشور . کالباس . سیب زمینی و گردو خرد شده. مرغ آب پز. سس گوجه

ب- مغز کاهو . مغز کرفس . برنج . نمک و فلفل . سس گوجه فرنگی. کالباس

ج- سیب زمینی. خیارشور. کاهو. گوجه. سس مایونز سرکه. کالباس.

د- خیارشور. کالباس. سیب زمینی. گردو. مغز کاهو. برنج. مغز کرفس. سس گوجه فرنگی. سرکه. سس مایونز. روغن زیتون

۲۲۶- سس سالاد بادمجان چیست ؟

الف- سس مایونز و سرکه

ب- سس سفید خامه

ج- سرکه و روغن زیتون

د- سس کچاپ و سس فلفل

۲۲۷- کوکتل میگو چه نوع غذایی می باشد؟

الف- یک نوع سالاد با خواص غذایی بالا است

ب- یک نوع غذای ساده و مغذی است

ج- یک نوع پیش غذای ساده و به عنوان اردور سرو می شود

د- یک نوع کاناپ است

۲۲۸- پوره چه نوع غذایی است؟

الف- به سرخ کردن سبزیجات و حبوبات گفته می شود

ب- به پختن و له کردن سبزیجات و حبوبات پخته می شود

ج- به تنوری کردن سبزیجات گفته می شود

د- به کبابی کردن سبزیجات گفته می شود

۲۲۹- مواد لازم برای تهیه ی پوره ی سیب زمینی چیست؟

الف- سیب زمینی . کره و نمک

ب- سیب زمینی . تخم مرغ و آبلیمو

ج- سیب زمینی . تخم مرغ . سرکه .

د- سیب زمینی . شیر کره و نمک

۲۳۰- تخته برش قرمز رنگ مناسب آماده سازی کدام یک از مواد غذایی است؟

الف- گوشت پرندگان

ب- گوشت آبزیان

ج- گوشت قرمز

د- سبزیجات

۲۳۱- تخته برش سبز رنگ مناسب آماده سازی کدام یک از مواد غذایی است؟

الف- گوشت پرندگان

ب- سبزیجات و صیفی جات

ج- آبزیان

د- گوشت های پخته شده

۲۳۲- تخته برش سفید رنگ مناسب آماده سازی کدام یک از مواد غذایی است؟

الف- آبزیان

ب- گوشت شکار

ج- سبزیجات و صیفی جات

د- مواد لبنی(مثل پنیر و ...)

۲۳۳- تخته برش زرد رنگ مناسب آماده سازی کدام یک از مواد غذایی است؟

الف- گوشت قرمز

ب- مواد لبنی(مثل پنیر و ...)

ج- گوشت پرندگان

د- گوشت آبزیان

۲۳۴- تخته برش قهوه ای رنگ مناسب آماده سازی کدام یک از مواد غذایی است؟

الف- گوشت های پخته شده

ب- گوشت خام قرمز

ج- سبزیجات و صیفی جات

د- مواد لبنی (مثل پنیر و...)

۲۳۵- تخته برش آبی رنگ مناسب آماده سازی کدام یک از مواد غذایی است؟

الف- سبزیجات و صیفی جات

ب- آبزیان

ج- گوشت های پخته شده

د- پرندگان

۲۳۶- انواع پیماننه استاندارد را به ترتیب نام ببرید؟

الف- یک دوم پیماننه، یک سوم پیماننه، یک پیماننه، یک چهارم پیماننه

ب- یک چهارم پیماننه، یک سوم پیماننه، یک پیماننه، یک دوم پیماننه

ج- یک پیماننه، یک دوم پیماننه، یک سوم پیماننه، یک چهارم پیماننه

د- یک دوم پیماننه، یک چهارم پیماننه، یک پیماننه، یک سوم پیماننه

۲۳۷- قاشق های اندازه گیری استاندارد را به ترتیب نام ببرید؟

الف- یک قاشق غذاخوری، یک چهارم قاشق چایخوری، یک سوم قاشق چایخوری، یک دوم قاشق چایخوری

ب- یک دوم قاشق غذاخوری، یک چهارم قاشق غذاخوری، یک قاشق چایخوری، یک سوم قاشق چایخوری

ج- یک قاشق غذاخوری، یک قاشق چایخوری، یک دوم قاشق چایخوری، یک چهارم قاشق چایخوری

د- یک قاشق غذاخوری، یک چهارم قاشق غذاخوری، یک دوم قاشق غذاخوری، یک قاشق چایخوری

۲۳۸- انواع سردخانه را نام ببرید؟

الف- سردخانه بالای صفر و انبار خشک

ب- سردخانه زیر صفر و انبار خشک

ج- سردخانه بالای صفر و انبار خشک و سردخانه زیر صفر

د- سردخانه زیر صفر و سردخانه بالای صفر

۲۳۹- دمای مناسب سردخانه بالای صفر چند درجه می باشد؟

الف- بین ۴ تا ۷ درجه سانتی گراد

ب- بین ۲ تا ۴ درجه سانتی گراد

ج- بین ۷ تا ۱۰ درجه سانتی گراد

د- بین ۰ تا ۵ درجه سانتی گراد

۲۴۰- در پایه هرم غذایی چه نوع مواد غذایی قرار دارند؟

الف- پروتئین ها

ب- نان و غلات

ج- لبنیات

د- چربی ها

۲۴۱- در راس هرم غذایی چه نوع مواد غذایی قرار دارند؟

الف- نان و غلات

ب- لبنیات

ج- پروتئین ها

د- روغن، چربی و شیرینی ها

۲۴۲- انواع روش های پخت اصلی را نام ببرید؟

الف- مرطوب، خشک، ترکیبی، امواج

ب- مرطوب، گریل کردن، بخارپز کردن، امواج

ج- خشک، بلنج، امواج، ترکیبی

د- ترکیبی، مرطوب، کباب کردن، امواج

۲۴۳- پخت خشک روشی است که در آن ... استفاده می شود؟

الف- از مایعات و چربی ها و روغن

ب- از روغن و چربی

ج- از چربی و لبنیات

د- از سبزیجات و لبنیات

۲۴۴- پخت مرطوب چه نوع پختی می باشد؟

الف- پختی است که در آن از مایعات و چربی ها استفاده می شود

ب- پختی که در آن از انواع مایعات مثل استاک و ... استفاده می شود

ج- پختی است که در آن از لبنیات و چربی ها استفاده می شود

د- پختی است که در آن از انواع استاک استفاده می شود

۲۴۵- روش پخت ترکیبی چیست؟

الف- از تلفیق روش پخت مرطوب و خشک

ب- از تلفیق روش های پخت مرطوب، خشک و یا امواج

ج- از تلفیق فقط روش امواج و خشک

د- از تلفیق فقط روش امواج و مرطوب

۲۴۶- مواد تغلیظ کننده چیست؟

الف- موادی که جهت لذیذتر شدن غذاها استفاده می شوند

ب- موادی است که جهت غلظت دادن به غذاها استفاده می شوند

ج- موادی است که جهت بهتر شدن رنگ و شفافیت غذاها استفاده می شوند

د- موادی است که جهت زحم گیری از غذاها استفاده می شوند

۲۴۷- انواع عصاره های پایه کدام هستند؟

الف- عصاره گوشت قرمز، عصاره پرندگان، عصاره آبزیان، عصاره سبزیجات

ب- عصاره پرندگان، عصاره سبزیجات، عصاره ماهی ها

ج- عصاره گوشت گوسفندی، عصاره گوشت گوساله و عصاره پرندگان

د- عصاره سبزیجات و میوه ها، عصاره آبزیان و عصاره گوشت قرمز

۲۴۸- سس های پایه بر چند نوع دسته بندی می شوند؟

الف- ۳ نوع

ب- ۴ نوع

ج- ۲ نوع

د- ۵ نوع

۲۴۹- پایه سس های امولوسیونی سرد چه موادی می باشند؟

الف- سفیده تخم مرغ، اسید، روغن

ب- سفیده تخم مرغ، چربی ها، اسید

ج- اسید، روغن و سس خردل

د- زرده تخم مرغ، روغن، اسید و سس خردل

۲۵۰- مواد اصلی تشکیل دهنده سس های وینگریت چه می باشند؟

الف- زرده تخم مرغ و اسید و روغن

ب- روغن و اسید

ج- سفیده تخم مرغ و روغن و اسید

د- روغن و آلبیمو

۲۵۱- مواد لازم سس مایونز را نام ببرید؟

الف- سفیده تخم مرغ، نمک، فلفل، شکر، روغن، سرکه، سس خردل

ب- سفیده تخم مرغ، نمک، فلفل، شکر، روغن، سرکه، سس خردل

ج- زرده پخته شده، نمک، فلفل، روغن، سرکه

د- سفیده پخته شده، روغن، سرکه، نمک، فلفل

۲۵۲- مواد لازم سس سفید را نام ببرید؟

الف- زرده تخم مرغ، شیر، کره، آرد سفید، نمک، فلفل

ب- روغن، شیر، آرد کامل گندم، نمک، فلفل

ج- کره، آرد سفید، شیر، نمک، فلفل

د- نشاسته ذرت، روغن، خامه، شیر، نمک، فلفل

۲۵۳- مواد لازم سس کچاب را نام ببرید؟

الف- گوجه فرنگی، آلبیمو، فلفل، سرکه

ب- پودر گوجه فرنگی، روغن، آلبیمو، سرکه

ج- رب گوجه فرنگی، شکر، نمک، فلفل

د- گوجه فرنگی (پوره رب گوجه)، شکر، نمک، سرکه

۲۵۴- سبزیجات پایه در تهیه عصاره ها کدامیک از گزینه ها می باشد؟

الف- پیاز، هویج، سیر، ساقه کرفس، ریحان

ب- پیاز، هویج، ساقه کرفس، برگ بو، ساقه جعفری

ج- ساقه کرفس، هویج، کدوسبزی، پیازچه، جعفری

د- سبزیجات معطر (ترخون و مرزه و ...)، هویج، پیاز، پیازچه، ساقه جعفری

۲۵۵- مدت زمان تهیه عصاره مرغ چقدر می باشد؟

الف- ۱ ساعت تا ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه

ب- ۳۰ دقیقه

ج- ۴۰ دقیقه

د- ۱۲۰ دقیقه

۲۵۶- پتاژ چیست؟

الف- یک نوع سوپ غلیظ و مقوی است

ب- یک نوع سبزی است

ج- یک نوع آش محلی است

د- یک نوع سوپ رقیق و رژیمی است

۲۵۷- مواد اصلی پتاژ لوبیا سفید چیست؟

الف- لوبیا سفید، سیب زمینی، شیر، نمک، فلفل

ب- لوبیا سفید، استاک، نمک، فلفل

ج- لوبیا سفید، نشاسته ذرت، شیر، نمک، فلفل

د- لوبیا سفید، قارچ، نمک، فلفل

۲۵۸- برای سوپ پیاز فرانسوی از چه نانی استفاده می شود؟

الف- نان لواش

ب- نان پیتا

ج- نان تست و یا باگت اسلایس برشته شده

د- نان حجیم مغزدار

۲۵۹- سوپ پیاز متعلق به کدام کشور است؟

الف- روسیه

ب- اسپانیا

ج- ترکیه

د- فرانسه

۲۶۰- مواد لازم سوپ پیاز فرانسوی را نام ببرید؟

الف- پیاز، پنیر، شیر، کره، نمک، فلفل

ب- استاک، پیاز، آرد، کره، پنیر، نان تست، نمک، فلفل

ج- پیاز، عصاره آبیان، نمک، فلفل، کره، سیب زمینی

د- پیازچه، شیر، کره، خامه، نمک، فلفل

۲۶۱- برای سوپ پیاز فرانسوی معمولاً از چه نوع پنیری استفاده می شود؟

الف- پنیر گرویر رنده شده

ب- پنیر فتا

ج- پنیر چدار

د- پنیر گودا

۲۶۲- زمان افزودن خامه و شیر در سوپ های خامه ای چه زمانی و چگونه می باشد؟

الف- ابتدای تهیه سوپ و غلیظ

ب- اواسط پخت سوپ و رقیق شده

ج- اواخر پخت سوپ و غلیظ

د- آخر پخت و قبل از سرد و رقیق شده

۲۶۳- مواد لازم برای تهیه سوپ کرم قارچ کدام است؟

الف- قارچ خرد شده، استاک، کره، آرد، نمک، فلفل، خامه

ب- قارچ خرد شده، شیر، آب سرد، کره، آرد، نمک، فلفل

ج- قارچ خرد شده، هویج خرد شده، آب سرد، خامه، کره، نمک، فلفل

د- قارچ خرد شده، پیاز، سیر خرد شده، استاک، شیر، نمک، فلفل

۲۶۴- تکنیک آماده سازی و پخت سوپ سبزیجات کدام گزینه می باشد؟

الف- همزمان با جوش آمدن آب، سبزیجات را اضافه کرده و برای غلظت آن از پوره سیب زمینی استفاده می شود

ب- استاک را جوش و تمامی سبزیجات را به آن افزوده و در انتهای کار حتماً با نشاسته ذرت به غلظت میرسانیم

ج- سبزیجات خرد شده از سخت به نرم را به استاک جوش آمده اضافه و با غلظت دهنده ها آن را غلیظ می کنیم

د- سبزیجات و آب سرد را باهم روی حرارت قرار داده و در انتها از ترکیب آرد و کره برای غلظت استفاده می کنیم

۲۶۵- برای به غلظت رساندن سوپ های خامه ای بیشتر از چه تکنیک هایی استفاده می کنیم؟

الف- نشاسته حل شده در آب سرد

ب- از خامه رقیق و استاک

ج- پوره حبوبات

د- از پوره حبوبات و خامه رقیق

۲۶۶- سوپ ها جزو می باشند؟

الف- غذای اصلی

ب- میان وعده

ج- دسر

د- پیش غذا

۲۶۷- برای تهیه استاک فوری یک عدد قرص استاک را در چه مقداری از آب حل می کنیم؟

الف- ۲۵۰ میلی لیتر

ب- ۵۰۰ میلی لیتر

ج- ۷۵۰ میلی لیتر

د- ۱ لیتر

۲۶۸- مواد لازم برای تهیه سوپ برش روسی کدام است؟

الف- هویج، سیب زمینی، کلم برگ سفید، چغندرقرمز، گوشت قرمز

ب- هویج، سیب زمینی، کلم برگ سفید، چغندرقرمز، استاک مرغ

ج- هویج، رب گوجه، گل کلم، چغندرقرمز، گوشت قرمز

د- هویج، سبزیجات معطر، چغندرقرمز، کلم بروکسل، استاک مرغ

۲۶۹- برای پخت آش بهتر است از استفاده کنیم؟

الف- استاک مرغ

ب- استاک آبیان

ج- استاک گوشت

د- استاک سبزیجات

۲۷۰- زمان اضافه کردن آش به رشته چه موقع است؟

الف- بعد از پخت حبوبات

ب- بعد از پخت سبزی آش

ج- در ابتدای پخت

د- آخر پخت

۲۷۱- چرا حبوبات خشک را نباید به مدت طولانی نگهداری کرد؟

الف- بیش از حد نکه داشتن حبوبات باعث دیرپز شدن آنها می شود

ب- بیش از حد نکه داشتن حبوبات باعث خرد شدن آنها می شود

ج- بیش از حد نکه داشتن حبوبات سبب زودپز شدن آنها می شود

د- بیش از حد نکه داشتن حبوبات باعث دیرپز شدن و بید و شپش زدگی حبوبات می شود.

۲۷۲- بهترین مدت زمان خیساندن اکثر حبوبات چقدر است؟

الف- ۲۴ ساعت قبل از پخت

ب- ۶ تا ۸ ساعت قبل از پخت

ج- ۲ روز قبل از پخت

د- ۱۸ ساعت قبل از پخت

۲۷۳- لوبیا سفید که در پتاز لوبیا سفید استفاده می شود چگونه باید آماده شود؟

الف- آن را کاملاً پخته و از صافی عبور می دهیم

ب- آن را به صورت نیم پز به بقیه مواد اضافه می کنیم

ج- همزمان با استاک گوشت و شیر می پزیم

د- به صورت خیسانده در اواسط پخت مواد دیگر اضافه می کنیم

۲۷۴- زمان افزودن چاشنی آش ها چه زمانی می باشد؟

الف- از ابتدای پخت

ب- بعد از پخت حبوبات

ج- اواخر پخت

د- قبل از افزودن سبزی

۲۷۵- چاشنی آش گوجه فرنگی چیست؟

الف- آبغوره

ب- سرکه سیب

ج- آبلیمو

د- کشک

۲۷۶- سبزی های مناسب آش گوجه چیست؟

الف- گشنیز، ترخون، تره، شنبلیله، اسفناج

ب- اسفناج، گشنیز، جعفری، تره

ج- گشنیز، مرزه، اسفناج، پیازچه

د- برگ چغندر، جعفری، تره

۲۷۷- تزئین اصل سوپ به کدام روش زیر است؟

الف- جعفری

ب- گشنیز و خامه غلیظ شده

ج- خامه ترش و جعفری

د- لیمو ترش و جعفری

۲۷۸- جهت جلوگیری از تیره شدن قارچ دمای مناسب تفت دادن آن باید چگونه باشد؟

الف- دمای متوسط

ب- دمای ملایم و پایین

ج- دمای بالا و تند

د- دمای متوسط رو به بالا

۲۷۹- جلوگیری از آب انداختن قارچ دمای مناسب سرخ کردن آن باید چگونه باشد؟

الف- دمای متوسط

ب- دمای پایین و ملایم

ج- دمای بالا و تند

د- دمای متوسط رو به بالا

۲۸۰- در حین تفت دادن قارچ چه ماده ای مانع تیره شدن رنگ قارچ می شود؟

الف- آبغوره

ب- آب نارنج

ج- استاک مرغ

د- آبلیمو

۲۸۱-۲۸۳ سبزی مورد استفاده در آش کلم چیست؟

الف- تره، جعفری، اسفناج، گشنیز

ب- تره، جعفری، اسفناج، پیازچه

ج- تره، گشنیز، ترخون، مرزه

د- تره، جعفری، شنبلیله، مرزه

۲۸۲- استاک مورد استفاده در تهیه سوپ های خامه ای و یا سفید چه نوع استاکی است؟

الف- استاک گوشت قرمز

ب- استاک آبزبان

ج- استاک مرغ بدون ادویه

د- استاک مرغ همراه با ادویه های رنگی (مثل زردچوبه و زعفران)

۲۸۳- زمان خیساندن عدس برای تهیه پناژ عدس چه مدت می باشد؟

الف- ۸ ساعت قبل از پخت

ب- ۲۴ ساعت قبل از پخت

ج- ۶ ساعت قبل از پخت

د- ۳۰ دقیقه قبل از پخت

۲۸۴- برای تزئین اکثر سوپ ها سبزی مورد استفاده چیست؟

الف- گشنیز

ب- تره

ج- ترخون

د- جعفری

۲۸۵- روش پخت سوپ ها کدام یک از روش های پخت اصلی است؟

الف- پخت خشک

ب- پخت مرطوب و ترکیبی

ج- پخت ترکیبی و امواج

د- پخت با امواج و خشک

۲۸۶- آیا در تهیه پلو برنج با مواد دیگر مخلوط می باشد؟

الف- بله مخلوط می باشد

ب- خیر ساده می باشد

ج- کمی مخلوط کمی ساده می باشد

د- بهتر است مخلوط نشود

۲۸۹- آیا در تهیه چلو برنج با مواد دیگر مخلوط می باشد؟

الف- بله مخلوط است

ب- خیر مخلوط نمی باشد

ج- گاهی مخلوط گاهی ساده می باشد

د- بهتر است مخلوط شود

۲۸۷- تکنیک مورد استفاه در تهیه کته چه می باشد؟

الف- همه مواد را با هم مخلوط می کنیم

ب- همه مواد را با هم مخلوط نمی کنیم

ج- کره را اول می زنیم

د- کره را آخر می زنیم

۲۸۸- مدت زمان دم کشیدن کته چه مقدار است؟

الف- یک ساعت

ب- ۵ دقیقه

ج- نیم ساعت

د- ۱۵ دقیقه

۲۸۹- درصد آب در کته چه مقدار می باشد؟

الف- بستگی به نوع برنج دارد

ب- برنج باید دو برابر آب باشد

ج- آب باید دو برابر برنج باشد

د- آب و برنج باید برابر باشند

۲۹۰- آیا در تهیه پلو و چلو برنج نیاز به شستشو دارد؟

الف- خوب شسته شود

ب- احتیاج به شستن نیست

ج- گاهی شسته شود

د- با آب داغ داغ شسته شود

۲۹۱- در تهیه سبزی پلو زمان اضافه کردن سبزی چگونه است؟

الف- سبزی را با برنج خیس می کنیم

ب- سبزی را جدا پخته با برنج مخلوط می کنیم

ج- بعد از آبکش کردن سبزی را لا به لای برنج اضافه می کنیم

د- سبزی را در آب ریخته با برنج آبکش می کنیم

۲۹۲- برای خیس کردن برنج چقدر نمک لازم است؟

الف- ۲ پیمانه

ب- به ازای یک کیلو، یک کیلو نمک

ج- هر یک کیلو، نیم کیلو نمک

د- هر یک کیلو، یک پیمانه نمک

۲۹۳- حرارت برای دم کردن برنج چگونه باید باشد؟

الف- تند باشد

ب- کم باشد

ج- زیاد باشد

د- یکنواخت که زیر قابلمه را بگیرد و ملایم باشد

۲۹۴- به چه منظور برنج را در آب نمک خیس می کنیم؟

الف- برای خوشمزه شدن

ب- برای خوب پخته شدن

ج- برای مقاوم شدن و قد کشیدن برنج

د- برای طعم خوب

۲۹۵- فرق پلو و چلو در چیست؟

الف- فرق آن در طعم می باشد

ب- پلو خوش عطرت تر است

ج- چلو سفید است ولی پلو با مواد دیگر مخلوط می شود

د- چلو خوش عطرت تر است.

۲۹۶- برای سفید شدن رنگ برنج در موقع پخت در قدیم از چه موادی استفاده می کردند؟

الف- نمک

ب- زاج سفید و آبلیمو

ج- برگ بو

د- سرکه و نمک

۲۹۷- نکته مهم در پخت برنج چیست؟

الف- نوع پخت

ب- خیس کردن برنج

ج- پخت آن

د- نوع برنج مرغوب

۲۹۸- برای اینکه دانه های برنج بلند شود چه اقدامی انجام می شود؟

الف- داخل آن سرکه می ریزیم

ب- داخل آن آب داغ می ریزیم

ج- داخل آن آب سرد می ریزیم و شوک می دهیم

د- داخل آن آبلیمو می ریزیم

۲۹۹- نگهداری برنج به چه روشی صحیح است؟

الف- برنج را در کیسه نگهداری می کنیم

ب- برنج را در جای خنک نگهداری می کنیم

ج- برنج را در ظرف بسته در جای خشک و خنک نگهداری می کنیم

د- برنج را در ظرف باز نگهداری می کنیم

۳۰۰- نکته مهم برای تهیه برنج چیست؟

الف- برنج کوتاه

ب- برنج پهن

ج- برنج بلند و باریک و یک اندازه

د- برنج های خرد شده

۳۰۱- کشمش را برای مرصع پلو چگونه آماده می کنیم؟

الف- در کره تفت می دهیم

ب- در روغن تفت می دهیم

ج- در آب می پزیم

د- دو تا سه دقیقه خیس و بعد آبکشی کرده سپس در روغن یا کره داغ می ریزیم و زیرش را خاموش می کنیم

۳۰۲- در مرصع پلو زمان استفاده از پسته می باشد؟

الف- موقع تزئین

ب- موقع پختن غذا

ج- موقع دم کردن

د- اواسط پخت

۳۰۳- نام دیگر مرصع پلو چیست؟

الف- زرشک پلو

ب- شیرین پلو

ج- پلو جواهرنشان که ظاهری براق و رنگارنگ دارد

د- کشمش پلو

۳۰۴- چرا خلال پسته را لای برنج دم نمی کنیم؟

الف- خلال لای برنج نرم می شود

ب- خلال لای برنج پخته می شود

ج- رنگ خلال از بین می رود

د- مزه خلال از بین می رود

۳۰۵- مواد لازم برای تهیه مرصع پلو کدام است؟

الف- برنج، خلال پرتقال، کشمش، زرشک

ب- برنج، زعفران، روغن، خلال بادام، خلال پسته، خلال پرتقال، کشمش، زرشک، مرغ، نمک و فلفل

ج- زعفران، روغن، برنج، خلال بادام، خلال پرتقال، خلال پسته

د- مرغ، خلال پسته، زعفران، برنج، نمک و فلفل

۳۰۶- برای تهیه مرصع پلو از گوشت استفاده می شود؟

الف- چرخ کرده

ب- قیمة ای

ج- خورشتی

د- مرغ

۳۰۷- برای تهیه مرصع پلو آماده سازی زرشک چگونه است؟

الف- خوب تفت می دهیم تا رنگ زرشک تغییر کند

ب- روغن را داغ کرده و زرشک را اضافه می کنیم و زیر شعله را خاموش می کنیم

ج- حدود دو دقیقه تفت می دهیم

د- زرشک را در روغن سرد ریخته و همزمان با آب شدن روغن تفت می دهیم

۳۰۸- فرق مرصع پلو و شیرین پلو در چیست؟

الف- شیرین پلو کشمش و زرشک ندارد اما مرصع پلو دارد

ب- شیرین پلو کشمش و زرشک دارد اما مرصع پلو ندارد

ج- هیچ تفاوتی با هم ندارند

د- در شیرین پلو از خلال پرتقال و پسته استفاده نمیشود

۳۰۹- در تهیه مرصع پلو پوست مرکبات چگونه آماده سازی می شود؟

الف- دو بار می پزیم و آبکشی می کنیم

ب- سه بار می پزیم و آبکشی می کنیم

ج- یک بار می پزیم و آبکشی می کنیم

د- نیازی به پختن نیست

۳۱۰- برای پخت مرغ در مرصع پلو چگونه عمل می کنیم؟

الف- مرغ را با کمی آب، زردچوبه، پیاز، چندحبه سیر، برگ بو، نمک و فلفل پخته و در آخر کمی زعفران و رب اضافه می کنیم

ب- مرغ را باید سرخ کرد

ج- مرغ را بخارپز می کنیم

د- مرغ را با مواد تفت می دهیم

۳۱۱- برای پخت مرصع پلو برنج با کدام مواد مخلوط می شود؟

الف- با مواد مخلوط نمی کنیم

ب- همه مواد را مخلوط می کنیم

ج- بعضی از مواد را مخلوط کرده

د- فقط خلال بادام و پسته را مخلوط می کنیم

۳۱۲- بهترین ته دیگ برای مرصع پلو کدام است؟

الف- سیب زمینی و نان

ب- کنجد

ج- کاهو

د- پیاز

۳۱۳- برای تهیه سبزی پلو از چه سبزی هایی استفاده می کنیم؟

الف- جعفری و شبت

ب- تره و جعفری

ج- گشنیز و جعفری

د- تره، گشنیز، سیر، جعفری، شبت

۳۱۴- مواد لازم سبزی پلو می باشد؟

الف- برنج، زعفران، روغن، سبزی پلو، تره، گشنیز، جعفری، شبت، سیر، نمک

ب- برنج، زعفران، جعفری

ج- برنج، تره، جعفری

د- برنج، جعفری، شبت

۳۱۵- بهترین ماهی برای کنار سبزی پلو چیست؟

الف- اوزون برون

ب- قزل آلا

ج- ماهی جنوب

د- ماهی آزاد و سفید

۳۱۶- بهترین پخت ماهی سفید برای سبزی پلو چیست؟

الف- در روغن سرخ شده

ب- بخارپز شده

ج- گریل شده

د- آبپز شده

۳۱۷- گوشت مناسب برای سبزی پلو چه می باشد؟

الف- گوشت گوسفند

ب- گوشت مرغ

ج- گوشت گوساله و مرغ

د- گوشت ماهیچه و ماهی

۳۱۸- بهترین شیوه سرخ کردن ماهی سفید چگونه می باشد؟

الف- در روغن کم سرخ شود

ب- در روغن قوطه ور سرخ شود

ج- در روغن زیاد سرخ شود

د- در کره سرخ شود

۳۱۹- نکته مهم در انبار برنج چیست؟

الف- خوشبو باشد

ب- بدون رطوبت و خنک باشد

ج- آفتابگیر باشد

د- در سایه باشد

۳۲۰- مواد لازم مایع ته چین کدام گزینه می باشد؟

الف- تخم مرغ، ماست

ب- دارچین، تخم مرغ، زعفران

ج- ماست، تخم مرغ، زعفران

د- ماست، زرده تخم مرغ، زعفران، روغن، کره، نمک و فلفل

۳۲۱- برای مزه دار کردن گوشت ته چین باید استفاده کرد؟

الف- از آب پیاز و زعفران

ب- از ماست و زعفران

ج- از سبزیجات معطر و ماست

د- از پیاز و ماست

۳۲۲- به چند طریق میتوان ته چین را طبخ نمود؟

الف- در فر

ب- روی زغال

ج- روی اجاق

د- در فر و روی اجاق

۳۲۳- ظرف مناسب برای پخت ته چین چیست؟

الف- ظروف آلومینیومی

ب- ظروف نسوز، تفلون، قالب های نجسب

ج- قالب های نجسب

د- ظرف مسی و تفلون

۳۲۴- زمان پخت ته چین در فر چقدر است؟

الف- یک ساعت و نیم می باشد

ب- نیم ساعت می باشد

ج- ده دقیقه می باشد

د- بیش از دوساعت می باشد

۳۲۵- برای ته چین شیرازی بادنجان را باید کرد؟

الف- کبابی

ب- آبپز

ج- سرخ

د- بخارپز

۳۲۶- فرق ته چین شیرازی و ته چین معمولی در چیست؟

الف- در ته چین شیرازی بادنجان وجود دارد

ب- در نوع گوشت آن است

ج- طریقه پخت آن است

د- در ته چین معمولی زرشک استفاده می شود ولی ته چین شیرازی زرشک ندارد

۳۲۷- برای اینکه ته دیگ به راحتی از ظرف جدا شود چه می کنیم؟

الف- از روی حرارت برداشته، می گذاریم تا کمی سرد شود از ظرف جدا می شود

ب- حرارت می دهیم

ج- حرارت را تند می کنیم

د- کمی حرارت می دهیم

۳۲۸- مواد اصلی ته چین چیست؟

الف- برنج، ماست، روغن، کره، زعفران، تخم مرغ، گوشت

ب- برنج، تخم مرغ، گوشت

ج- کره، برنج، گوشت

د- سبزیجات معطر، کره، ماست، گوشت

۳۲۹- برای تهیه ته چین برنج را چگونه آماده می کنیم؟

الف- سرخ می کنیم

ب- آبکش می کنیم

ج- مواد را با هم مخلوط کرده می پزیم

د- کته می کنیم

۳۳۰- در تهیه پلو چینی از سس استفاده می شود؟

الف- سس تارتار

ب- سس بلونز

ج- سس سویا

د- سس پستو

۳۳۱- در پخت پلو چینی از چه گوشت هایی می توان استفاده کرد؟

الف- از همه گوشت ها می توان استفاده کرد

ب- میگو، فیله ماهی، فیله یا سینه مرغ، فیله یا راسته گوشت قرمز

ج- میگو و ماهی

د- فیله مرغ

۳۳۲- در تهیه پلو چینی مواد به صورت سرو می شود؟

الف- نیم پز

ب- کبابی

ج- بخارپز

د- کاملاً پخته شده

۳۳۳- در تهیه پلو چینی تخم مرغ را به چه صورت استفاده می کنیم؟

الف- آبپز می کنیم

ب- سفیده و زرده را جدا کرده

ج- فقط زرده استفاده می کنیم

د- زرده و سفیده را با هم مخلوط کرده و هم می زنیم

۳۳۴- در تهیه پلو چینی تخم مرغ را چه موقع اضافه می کنیم؟

الف- اول پخت

ب- وسط پخت

ج- آخر پخت

د- بعد از پختن کرفس اضافه می کنیم

۳۳۵- مواد لازم برای تهیه پلو چینی کدام است؟

الف- برنج، کرفس، هویج، قارچ

ب- برنج، کرفس، هویج، جوانه، پیازچه

ج- سس سویا، برنج، مرغ، هویج

د- سس سویا، کرفس، هویج، قارچ، پیازچه، برنج، نخود فرنگی، فلفل دلمه ای، جوانه، گوشت

۳۳۶- چاشنی خورش کرفس چیست؟

الف- سرکه

ب- آبلیمو

ج- آبغوره

د- آب نارنج

۳۳۷- اصطلاح جا افتادن در خورش های ایرانی یعنی چه؟

الف- منظور این است خورش پخته شده و به روغن بیوفتد

ب- منظور این است که خورش سرخ شود

ج- منظور این است که خورش پخته شود

د- منظور این است که خورش خوب تفت داده شود

۳۳۸- برای سرخ کردن پیاز از چه روغنی استفاده می کنیم؟

الف- کره

ب- روغن جامد

ج- روغن مایع

د- روغن حیوانی

۳۳۹- پیازداغ را چه موقع به غذا اضافه می کنیم؟

الف- اول پخت اضافه می کنیم و یک مقدار هم آخر پخت

ب- وسط پخت

ج- آخر پخت

د- موقع سرو اضافه می کنیم

۳۴۰- میزان نعنا و جعفری در خورش چه مقدار باید باشد؟

الف- مساوی باشد

ب- نعنا بیشتر جعفری کمتر

ج- نعنا دو برابر جعفری باشد

د- جعفری پنج برابر نعنا باشد

۳۴۱- در تهیه خورش کرفس قبل از اضافه کردن نعنا و جعفری گوشت باید در چه مرحله ای باشد؟

الف- خام باشد

ب- نیم پز باشد

ج- کاملاً پخته باشد

د- گوشت آخرکار اضافه می شود

۳۴۲- در تهیه خورش برای اینکه خورش جا بیوفتد چه اقدامی لازم است؟

الف- حرارت را زیاد کرده

ب- با حرارت معمولی می پزیم

ج- با حرارت متوسط می پزیم

د- با حرارت کم اجازه می دهیم خورش بپزد و جا بیوفتد

۳۴۳- مواد لازم برای تهیه خورش کرفس چه می باشد؟

الف- کرفس، نعنا، جعفری

ب- تره، جعفری، ریحان، گوشت

ج- کرفس، گوشت، نعنا، جعفری، پیازداغ، زردچوبه، آبلیمو، زعفران، رب گوجه فرنگی

د- گوشت، جعفری، تره، زعفران، رب گوجه فرنگی

۳۴۴- سبزی خورش کرفس چیست؟

الف- ریحان، جعفری

ب- نعنا، جعفری

ج- ریحان، نعنا

د- تره، جعفری

۳۴۵- به طور کلی برای پختن سبزیجات چه نکته ای باید رعایت شود؟

الف- آب را جوش آورده سپس سبزی را اضافه کنیم

ب- با آب سرد باید پخته شوند

ج- هم زمان آب و سبزی روی حرارت گذاشته شود

د- سبزی را قبل از پخت سرخ کنیم

۳۴۶- برای فریز کردن کرفس چه اقدامی انجام می دهیم؟

الف- کرفس را خرد کرده، شسته و تفت می دهیم

ب- کرفس را بخارپز می کنیم

ج- کرفس را پخته و فریز می کنیم

د- کرفس را خرد کرده، شسته، بلانچ کرده و فریز می کنیم

۳۴۷- چند نوع خورش کرفس داریم؟

الف- دو نوع

ب- سه نوع

ج- چهار نوع

د- یک نوع

۳۴۸- چاشنی خورش ها را چه موقع به آن اضافه می کنیم؟

الف- شروع کار

ب- بعد از ریختن گوشت در قابلمه

ج- بعد از پختن گوشت

د- آخر کار اضافه می کنیم

۳۴۹- خورش کرفس را می توان بدون نعنا و جعفری درست کرد؟

الف- بدون نعنا نمی توان درست کرد

ب- بدون جعفری نمی توان درست کرد

ج- بله می توان درست کرد

د- خیر نمی توان درست کرد

۳۵۰- در هنگام پخت بامیه بهتر است بامیه را به چه صورت استفاده کنیم؟

الف- بخارپز کنیم

ب- در آب بپزیم

ج- در روغن تفت دهیم

د- یک ساعت در آب و نمک قرار دهیم

۳۵۱- برای لذیذتر شدن خورش بامیه چه اقدامی می توان انجام داد؟

الف- بامیه را ریز خرد کنیم

ب- دم و کلاهدک بامیه را از ته نگیریم تا لعاب آن خارج نشود

ج- بامیه را از طول خورد می کنیم

د- بامیه را در آب جوش قرار می دهیم

۳۵۲- برای پخت خورش بامیه چه نکته ای باید رعایت شود؟

الف- گوشت و بامیه را همزمان می پزیم

ب- بامیه نیاز به پخت ندارد

ج- بامیه را فقط ۵ دقیقه می پزیم

د- گوشت را نیم پز کرده و سپس بامیه را اضافه می کنیم

۳۵۳- چاشنی خورش بامیه چه می باشد؟

الف- آبغوره

ب- سرکه

ج- آبلیمو

د- غوره

۳۵۴- چاشنی خورش بامیه در جنوب کشور چه می باشد؟

الف- تمبر هندی و رب انار

ب- سرکه

ج- آبلیمو

د- آبغوره و آبلیمو

۳۵۵- پیاز داغ چه تاثیری در خورش دارد؟

الف- غذا را خوشمزه می کند

ب- در بافت خورش نقش دارد

ج- خوش عطر می شود

د- غذا را خوشمزه و خوش عطر می کند و غلظت می دهد

۳۵۶- برای اینکه رنگ بامیه خوش رنگ بماند چه اقدامی می توان انجام داد؟

الف- بلانچ کرده و تفت می دهیم و در موقع پخت درب ظرف نباید گذاشته شود

ب- تفت می دهیم و همراه با سس اضافه می کنیم

ج- بخارپز کرده همراه با گوجه فیله شده اضافه می کنیم

د- آبپز کرده همراه با چاشنی سرو می شود

۳۵۷- آماده سازی بامیه قبل از پخت چگونه می باشد؟

الف- باید سرکلاhek را برداشته شود

ب- بامیه را از وسط نصف می کنیم

ج- بامیه را ریز خرد می کنیم

د- دم آن باید نیم سانت گرفته شود

۳۵۸- مواد لازم برای تهیه خورش بامیه کدام است؟

الف- پیاز داغ، زردچوبه، زعفران، آبلیمو، رب گوجه فرنگی

ب- پیاز داغ، آلو، رب گوجه فرنگی

ج- پیاز داغ، سبزیجات معطر، سرکه، رب گوجه فرنگی

د- سبزیجات معطر، آبلیمو، رب گوجه فرنگی

۳۵۹- خورش کاری متعلق به چه کشوری است؟

الف- پاکستان

ب- هند

ج- افغانستان

د- ایران

۳۶۰- در خورش های هندی اغلب از استفاده می شود؟

الف- گشنیز

ب- پودر فلفل

ج- پودر کاری

د- پودر هل و میخک

۳۶۱- پودر کاری چیست؟

الف- نوعی ادویه است

ب- نوعی خورش است

ج- نوعی سبزی است

د- نوعی حبوبات است

۳۶۲- در خورش کاری ادویه کاری را چه موقع اضافه می کنیم؟

الف- اول پخت در آب می ریزم

ب- ادویه کاری را با مواد دیگر مخلوط کرده

ج- ادویه کاری را با گوشت مخلوط کرده و تفت می دهیم

د- در آخر به خورش اضافه می کنیم

۳۶۳- چاشنی خورش فسنجان چیست؟

الف- رب گوجه فرنگی

ب- رب آلو

ج- رب انار

د- رب نارنج

۳۶۴- زمان لازم برای پخت خورش فسنجان چقدر است؟

الف- یک ساعت

ب- ۴ ساعت

ج- ۲ ساعت

د- ۳ ساعت

۳۶۵- گردو خورش فسنجان چگونه باید باشد؟

الف- نیم کوب کرده

ب- کمی خرد کرده

ج- کوبیده

د- چرخ می کنیم تا خوب پودر شود

۳۶۶- گوشت مناسب برای خورش فسنجان چیست؟

الف- ماکیان

ب- گوشت چرخ کرده

ج- گوشت بره

د- گوشت ماکیان، گوشت چرخ کرده، گوشت بره

۳۶۷- مواد لازم برای تهیه خورش فسنجان کدام گزینه است؟

الف- گوشت، رب انار، گردو، زعفران

ب- گوشت، رب آلو، گردو، زعفران

ج- گوشت، گردو

د- گوشت، پودر کاری، رب انار

۳۶۸- برای ملس شده طعم خورش فسنجان از استفاده می شود؟

الف- آبلیمو و شکر

ب- سرکه و شکر

ج- آبغوره، شکر

د- آبلیمو، نمک

۳۶۹- در تهیه فسنجان رسمی نباید از استفاده کرد؟

الف- از هویج و کدو

ب- از گردو

ج- از رب انار

د- زعفران

۳۷۰- خورش چامین متعلق به چه کشوری است؟

الف- چین

ب- تایلند

ج- ژاپن

د- اندونزی

۳۷۱- مواد اولیه جهت تهیه خورش چامین مرغ کدام است؟

الف- کرفس، پیازچه، هویج، سینه مرغ، سس سویا، فلفل دلمه ای، جوانه، قارچ، نشاسته ذرت

ب- کرفس، هویج، سس سویا، مرغ

ج- جوانه، هویج، مرغ

د- سس سویا، جوانه، سس سویا، مرغ

۳۷۲- از ویژگی های غذا های چینی کدام مورد صحیح است؟

الف- ترد و شکننده بودن

ب- کاملاً پخته شده باشد

ج- خام باشد

د- تند باشد

۳۷۳- سویا چیست؟

الف- یک نوع پروتئین گیاهی است

ب- جز سبزیجات است

ج- جز حبوبات است

د- جز افزودنی ها می باشد

۳۷۴- برای تهیه غذاهای چینی از استفاده می شود؟

الف- قابلمه

ب- ماهیتابه

ج- باربیکیو

د- وگ

۳۷۵- در تهیه خورش فسنجان می توان از استفاده کرد؟

الف- گوشت قیمة ای

ب- گوشت خورشی

ج- گوشت چرخ کرده

د- گوشت چرخ کرده به صورت کوفته های ریز

۳۷۶- اگر خورش نیاز به جا افتادن سریع داشته باشد چه اقدامی می توان انجام داد؟

الف- حرارت را زیاد می کنیم

ب- حرارت را ملایم کرده

ج- به آن آرد اضافه می کنیم

د- به آن پیاز داغ اضافه می کنیم

۳۷۷- برای نگهداری لوبیا در فریزر چگونه عمل می کنیم؟

- الف- بعد از شستشو و خرد کردن به روش بلانچ عمل می کنیم و در بسته بندی فریز می کنیم
ب- بعد از شستشو و خرد کردن سرخ کرده و بعد فریز می کنیم
ج- بعد از شستشو و خرد کردن آبپز کرده و بعد فریز می کنیم
د- بعد از شستشو و خرد کردن به صورت خام فریز می کنیم
- ۳۷۸- قارچ را در تهیه خورش چامین قارچ چه موقع اضافه می کنیم؟

الف- اول پخت

ب- آخر پخت

ج- اواسط پخت

د- زمانی که همه مواد را مخلوط کردیم

۳۷۹- آیا فسنجان رسمی را باید با گردو تهیه کرد؟

الف- بله خورش رسمی فسنجان با گردو تهیه می شود

ب- خیر با پوره کدو حلوائی هم می توان تهیه کرد

ج- خیر با بادام هم می توان تهیه کرد

د- خیر با پودر فندق هم می توان تهیه کرد

۳۸۰- اگر بخواهیم رب گوجه فرنگی در غذا خوش رنگ شود چه می کنیم؟

الف- آن را با روغن تفت می دهیم

ب- با آب مخلوط می کنیم

ج- در آخر طبخ رب را اضافه می کنیم

د- اول پخت رب را اضافه می کنیم

۳۸۱- برای تهیه خورش چینی چه نکته ای باید رعایت شود؟

الف- مواد را روی حرارت مدتی با آب می پزیم

ب- مواد را سوزن جوش می کنیم

ج- مواد را بخارپز می کنیم

د- مواد را تفت می دهیم اما زیاد نباید پخته شود

۳۸۲- جوانه را در خورش چینی کی اضافه می کنیم؟

الف- اول پخت

ب- آخر پخت

ج- در ابتدا با هویج

د- با کرفس اضافه می کنیم

۳۸۳- بامیه مرغوب مربوط به کدام استان است؟

الف- خوزستان

ب- تهران

ج- اصفهان

د- ساوه

۳۸۴- در حلیم بادنجان معمولاً از چه گوشتی استفاده می شود؟

الف- ماهی

ب- گوشت گردن و سردست بره

ج- میگو

د- فیله

۳۸۵- در حلیم بادنجان به جای گوشت گوسفند یا گوساله می توانیم از گوشت استفاده کنیم؟

الف- ماهی

ب- مرغ و بوقلمون

ج- ماهی و خرچنگ

د- میگو و ماهی

۳۸۶- از بادنجان در پخت حلیم بادنجان به چه صورت استفاده می کنیم؟

الف- خام و تکه شده

ب- کبابی و خرد شده

ج- سرخ و کبابی شده

د- آب پز و خرد شده

۳۸۷- چاشنی حلیم بادنجان چیست؟

الف- کشک

ب- سرکه

ج- آبغوره

د- آلبیمو

۳۸۸- مایه کوکوها باید به چه شکل باشد؟

الف- مایه باید سفت باشد

ب- مایه باید شل باشد

ج- مایه باید خشک باشد

د- مایه باید آغشته به تخم مرغ باشد

۳۸۹- برای تهیه کوکو دو رنگ باید از چه موادی استفاده شود؟

الف- سبزی کوکو، سیب زمینی، ادویه

ب- سبزی کوکو، سیب زمینی، ادویه، نمک فلفل، روغن

ج- سبزی کوکو، سیب زمینی پخته، تخم مرغ، نمک فلفل، زعفران، روغن

د- کدو، سیب زمینی پخته، تخم مرغ، نمک، فلفل، روغن

۳۹۰- مواد سس کوفته سوئدی چیست؟

الف- سس سفید، شوید، آب لیمو ترش، نمک و فلفل

ب- سس کچاپ، شوید، نمک و فلفل

ج- سس مایونز، آلبیمو، نمک و فلفل

د- سس بشامل، نمک و فلفل

۳۹۱-۳۹۴ مواد لازم کوفته سوئدی کدام گزینه می باشد؟

الف- گوشت تکه ای، تخم مرغ، نمک و فلفل، ادویه، آرد سوخاری، روغن

ب- گوشت چرخ شده، شیر، مغز نان، روغن، شوید، جعفری

ج- گوشت چرخ شده، تخم مرغ پخته، مغز نان، سبزیجات معطر، روغن

د- گوشت، تخم مرغ، شیر، مغز نان، نمک و فلفل، جعفری، روغن

۳۹۲- گوشت مناسب برای تهیه کوفته سوئدی کدام است؟

الف- فیله یا راسته گوساله

ب- ران یا سینه مرغ

ج- گوشت چرخ شده کم چربی

د- گوشت مغز ران

۳۹۳- برای پخت کوکو بهترین نوع پخت برای سلامتی چیست؟

- الف- روی حرارت مستقیم کاملاً سرخ می شود
ب- در تابه چدنی خوب پخته و روغن کمتر استفاده می شود
ج- در تابه با روغن زیاد سرخ شود
د- در فر طبخ شود برای اینکه روغن کمتری استفاده شود.
- ۳۹۴- اگر فری که میخواهیم کوکو را آن طبخ کنیم از قبل گرم نباشد چه اتفاقی برای کوکو می افتد؟**

- الف- کوکو از هم پاشیده می شود
ب- کوکو خوب پخته نمی شود
ج- کوکو دولایه می شود و تخم مرغ ها ته نشین می شود
د- کوکو کمتر رنگ و مزه می دهد
- ۳۹۵- در پخت کوهها برای اینکه پف کوکو بیشتر شود چه اقدامی باید انجام داد؟**

- الف- تخم مرغ ها را بیشتر می زنیم
ب- مواد را زیاد هم می زنیم
ج- به آن کمی آرد اضافه می کنیم
د- به آن بکینگ پودر اضافه می کنیم
- ۳۹۶- در مهمانی ها کوکو را به عنوان چه غذایی سرو می کنیم؟**

- الف- دسر
ب- پیش غذا
ج- غذای اصلی
د- شام

۳۹۷- علت از هم پاشیدگی کوکو چیست؟

- الف- کم بودن تخم مرغ و استفاده از تابه نامناسب
ب- اضافه کردن آرد به مواد کوکو
ج- اضافه کردن تخم مرغ به مواد کوکو
د- ریختن در تابه نامناسب

۳۹۸- چه نکاتی برای پخت کوفته باید رعایت شود؟

- الف- گوشت باید چرب باشد
ب- گوشت بدون چربی و خوب ورز داده شود
ج- نباید گوشت را زیاد ورز داد
د- گوشت را باید چندبار چرخ کرد

۳۹۹- کوفته های غیر سنتی را نام ببرید؟

- الف- کوفته نخودچی، کوفته برنجی، کوفته سماق
ب- کوفته شوید، باقلا، کوفته سوئدی
ج- کوفته سوئدی، کوفته روسی، کوفته گشنیز
د- کوفته بادنجان، کوفته بلغور، کوفته چینی

۴۰۰- عدس در حلیم بادنجان به چه شکل استفاده میشود؟

- الف- عدس خام

ب- عدس خیس خورده و کوبیده

ج- پخته شده و له شده

د- همراه مواد اضافه می شود

۴۰۱- گوشت مناسب برای تهیه کوفته روسی چیست؟

الف- گوشت چرخ شده تفت داده شده

ب- گوشت پخته چرخ شده

ج- گوشت پرچرب

د- گوشت قیمة ای

۴۰۲- چه نوع سبزی در کوفته روسی استفاده می شود؟

الف- شوید و تره

ب- سبزی معطر

ج- جعفری

د- پیازچه و سبزی معطر

۴۰۳- مواد لازم کوفته برنجی چیست؟

الف- برنج، گوشت، سبزی معطر، تخم مرغ، نمک، فلفل، دارچین

ب- برنج، گوشت کم چرب چرخ شده، سبزی کوفته، تخم مرغ، نمک و فلفل، زردچوبه، لپه

ج- برنج، گوشت کوبیده، لپه، نمک و فلفل، ادویه، سبزی کوفته

د- برنج، لپه، تخم مرغ، نمک، فلفل، زردچوبه، سبزی معطر

۴۰۴- مواد لازم دلمه بادنجان کدام است؟

الف- بادنجان، گوشت چرخ شده، پیاز، لپه، برنج، نمک و ادویه، روغن، سبزی های معطر، رب گوجه فرنگی

ب- بادنجان، گوشت، لپه، زنجبیل، نمک، عدس

ج- بادنجان، گوشت فیله، سبزی، برنج، نمک، فلفل

د- بادنجان، رب گوجه فرنگی، برنج، مغز گردو، زعفران

۴۰۵- حرارت مناسب برای پخت دلمه ها چگونه باید باشد؟

الف- تند

ب- ملایم

ج- حرارت خیلی کم

د- حرارت زیاد با شعله پخش کن

۴۰۶- لپه دلمه ها را چگونه آماده می کنیم؟

الف- تفت می دهیم

ب- پوره می کنیم

ج- خام استفاده می شود

د- به مدت ۲ الی ۵ دقیقه می جوشانیم و آبکش می کنیم

۴۰۷- گوشت دلمه ها چگونه باید باشد؟

الف- گوشت تکه ای خام

ب- گوشت چرخ کرده

ج- گوشت پخته

د- گوشت کوبیده شده

۴۰۸- برنج دلمه ها را چگونه آماده می کنیم؟

الف- برنج به صورت خشک مصرف می شود

ب- برنج آبکش می شود

ج- برنج را خیس کرده می پزیم

د- برنج نرم استفاده می شود

۴۰۹- برای تهیه کوکوی دورنگ سیب زمینی باید باشد؟

الف- خام

ب- سرخ شده

ج- پخته

د- آب پز

۴۱۰- سبزی مناسب برای تهیه کوکو سبزی چیست؟

الف- تره، جعفری، گشنیز، شوید، سیر

ب- تره، اسفناج، ریحان، جعفری

ج- جعفری، شوید، سبزی معطر، سیر

د- تره، مرزه، شوید، جعفری، سیر

۴۱۱- مواد لازم برای تهیه شامی پوک چیست؟

الف- لپه، گوشت چرخ شده، پیاز، نمک، فلفل، تخم مرغ

ب- لپه پخته و چرخ شده، گوشت نیم پز و چرخ شده، تخم مرغ، پیاز، زعفران، نمک و فلفل

ج- گوشت پخته و چرخ شده، تخم مرغ آب پز، پیاز، زعفران، نمک، فلفل

د- گوشت آبپز، تخم مرغ، پیاز، ادویه، نمک و فلفل

۴۱۲- برای تهیه شامی پوک از چه گوشتی استفاده می شود؟

الف- سینه مرغ

ب- ماهی سالمون

ج- گوشت مغز راغ

د- گوشت فیله

۴۱۳- برای پف بیشتر شامی چه موادی اضافه می شود؟

الف- نمک میوه

ب- جوهرلیمو

ج- کرم تارتار

د- بکینگ پودر

۴۱۴- لپه شامی پوک به چه صورت استفاده می شود؟

الف- لپه خام

ب- لپه سرخ شده

ج- لپه پخته و چرخ شده

د- لپه خیس شده

۴۱۵- مواد لازم برای تهیه دلمه فلفل سبز چیست؟

الف- سبزی دلمه، گوشت چرخ کرده، برنج، لپه، پیاز

ب- سبزی دلمه، گوشت، برنج، پیاز، زرشک

ج- پیاز، برنج، بلغور، روغن، زردچوبه

د- برنج، لپه، نمک، فلفل، پیازچه

۴۱۶- اگر مایه شامی پوک، شل شود چه باید کرد؟

الف- یک تخم مرغ اضافه شود

ب- سیب زمینی پخته شده به مواد اضافه شود

ج- دو قاشق آرد نخودچی اضافه شود

د- پودر سوخاری اضافه شود

۴۱۷- اصول پخت انواع دلمه چیست؟

- الف- دلمه با حرارت تند پخته می شود
ب- دلمه پس از پخته شدن باید آب داشته باشد
ج- دلمه باید تا پایان پخت درسته باقی بماند
د- دلمه با حرارت ملایم پخته و کم آب و درسته باقی بماند.
- ۱۸- برای آنکه چسبندگی مواد کوفته زیاد شود چه اقدامی می توان انجام داد؟

- الف- مواد کوفته را ورز می دهیم
ب- مواد را دو بار چرخ می کنیم
ج- تخم مرغ زیاد استفاده می کنیم
د- آرد اضافه می کنیم

۱۹- علت و ارتن کوفته چیست؟

- الف- چرب بودن بیش از حد گوشت
ب- کم بودن آب کوفته و کم نمک بودن آن
ج- سرد بودن آب کوفته
د- چرب بودن بیش از حد گوشت، کم نمک و سرد بودن آن
- ۲۰- برای تهیه کوکوی سیب زمینی باید از سیب زمینی استفاده کرد؟

- الف- سیب زمینی پشندی پخته شده
ب- سیب زمینی سرخ شده
ج- سیب زمینی استانبولی خام
د- سیب زمینی بخارپز شده

۲۱- نقش تخم مرغ در غذاهایی مانند کتلت، کوفته و شامی چیست؟

- الف- غذاها بهتر پف می کنند
ب- باعث می شود غذا در حین سرخ شدن از هم نپاشد
ج- باعث نرمی و لطافت غذا می شود
د- برای خوشمزه شدن غذا می شود

۲۲- برای تهیه انواع کوکوکدام نکات زیر را باید رعایت کرد؟

- الف- روغن داغ باشد و حرارت ملایم باشد، در ظرف گذاشته شود و برگردانده شود تا دو طرف آن سرخ شود
ب- روغن داغ باشد و حرارت تند باشد، در ظرف باز باشد و برگردانده شود تا دو طرف آن سرخ شود
ج- روغن خیلی داغ نباشد و حرارت ملایم باشد، در ظرف باز باشد و برگردانده شود تا دو طرف آن سرخ شود
د- فقط باید به آرامی پخته و شکل خود را حفظ کند

۲۳- شامی پوک را معمولاً در چه ایامی تهیه می کنند؟

- الف- در ایام سوگواری
ب- در ایام ماه مبارک رمضان
ج- در ماه های سرد سال
د- در ماه های گرم سال

۲۴- اگر هنگام آماده کردن کوفته مایه سفت باشد چه اقدامی می توان انجام داد؟

- الف- با اضافه کردن کمی شیر یا آب مایه مطلوب را آماده کنید
ب- با اضافه کردن کمی آب جوش مایه مطلوب را آماده کنید
ج- با اضافه کردن تخم مرغ مایه مطلوب را آماده کنید
د- با اضافه کردن روغن مایه مطلوب را آماده کنید

۲۵- آبی که کوفته را در آن می اندازیم باید چگونه باشد؟

الف- آب سرد باشد

ب- آب ولرم باشد

ج- آب در حال جوش سوزنی باشد

د- آب در حال جوش باشد

۴۲۶- برای تهیه خمیر پیتزا از استفاده می شود؟

الف- مایه خمیر، شکر، آب، آرد، روغن مایع

ب- خمیر ترش، آب

ج- شکر، آب، آرد

د- نشاسته ذرت، آرد، شکر

۴۲۷- پیتزا متعلق به چه کشوری است؟

الف- ایتالیا

ب- انگلیس

ج- فرانسه

د- اسپانیا

۴۲۸- برای عطر و طعم پیتزا از چه ادویه ای استفاده می شود؟

الف- نمک

ب- فلفل سیاه

ج- آویشن یا اورگانو

د- دارچین

۴۲۹- پیتزا به عنوان سرو می شود؟

الف- پیش غذا

ب- اردور

ج- کنار غذا

د- غذای اصلی

۴۳۰- چه زمانی پیتزا را از فر خارج می کنیم؟

الف- زمانی که دور خمیر و رویه آن طلایی شود

ب- زمانی که پخته شود

ج- زمانی که برشته شود

د- زمانی که پنیر آب شود

۴۳۱- خمیر پیتزا را پس از پهن کردن چه هنگامی باید استفاده نمود؟

الف- سطح خمیر را سس زده و سپس پنیر پیتزا و مواد آماده شده را روی آن می ریزیم و باز پنیر اضافه می کنیم

ب- خمیر را با پنیر داخل فر گذاشته و بعد روی آن مواد آماده شده را میریزیم

ج- خمیر را پهن کرده و مواد را روی آن می ریزیم و بعد روی آن پنیر می ریزیم

د- بعد از اینکه مواد داخل فر پخته شد خارج کرده و روی آن پنیر می ریزیم

۴۳۲- برای به عمل آمدن خمیر پیتزا چه اقدامی باید انجام داد؟

الف- پس از آماده شدن خمیر پیتزا آن را زیر پوشش قرار داده تا حجم آن دو برابر شود

ب- بالافاصله در فر می گذاریم

ج- بالافاصله در یخچال می گذاریم

د- در جای خنک می گذاریم

۴۳۳- ضخامت خمیر پیتزا ایتالیایی چقدر باید باشد؟

الف- ۵ تا ۶ میلیمتر

ب- دو سانت

ج- یک سانت

د- یک و نیم سانت

۴۳۴- برای به عمل آوردن خمیر پیتزا از چه موادی استفاده می شود؟

الف- مایه خمیر

ب- جوش شیرین

ج- نمک

د- بهبود دهنده

۴۳۵- مواد اصلی پیتزا چیست؟

الف- خمیر، پنیر، سس، پیاز، گوجه فرنگی

ب- پنیر، سس، ریحان، گوجه

ج- پنیر، سس، گوجه فرنگی، سوسیس

د- پنیر، سس، خمیر

۴۳۶- پنیر مورد استفاده پیتزا چیست؟

الف- موزارلا

ب- بلوچیز

ج- پنیر خامه ای

د- پنیر فتا

۴۳۷- ظرف پخت برای پیتزا چه جنسی باید باشد؟

الف- چدنی

ب- آلومینیومی

ج- استیل

د- پیرکس

۴۳۸- نان پیتزا در موقع طبخ تا چه حدی باید پخته شود؟

الف- خام نباشد

ب- خشک شود

ج- خشک و برشته شود

د- خشک نباشد و خام هم نباشد و برشته شده باشد

۴۳۹- زمان پخت پیتزا در فر چقدر است؟

الف- ۲۰ دقیقه

ب- یک ساعت

ج- یک ساعت و نیم

د- بیش از دو ساعت

۴۴۰- مواد اصلی پیتزا مخلوط چیست؟

الف- کالباس و سوسیس

ب- قارچ و فلفل دلمه ای

ج- قارچ و فلفل دلمه ای، سس گوجه فرنگی

د- خمیر پیتزا، کالباس، سوسیس، قارچ، فلفل دلمه ای، سس گوجه فرنگی، کمی آپیشن

۴۴۱- سس پیتزا در پیتزا مخلوط چیست؟

الف- سس گوجه فرنگی

ب- سس پستو

ج- سس خردل

د- سس تارتار

۴۴۲- مواد سس گوجه فرنگی برای پیتزا چیست؟

الف- رب گوجه فرنگی، روغن مایع، فلفل، شکر، سرکه یا آبلیمو، دارچین، جوزهندی

ب- سس مایونز، شکر، آبلیمو

ج- سس خردل، رب گوجه فرنگی، جوزهندی

د- سس باریکیو، شکر، دارچین

۴۴۳- موارد استفاده کرپ چیست؟

الف- در تهیه دسر و غذا

ب- در تهیه اردور

ج- در تهیه شیرینی

د- در تهیه دسر

۴۴۴- از چه سبزیجاتی بیشتر در تهیه پیتزا استفاده می شود؟

الف- فلفل دلمه ای، قارچ

ب- بادنجان

ج- زیتون، پیاز، فلفل دلمه ای، ریحان، قارچ، بادنجان، کدو، ذرت

د- قارچ، کدو، ذرت

۴۴۵- خمیر تابه ای همان است؟

الف- کرپ

ب- خمیر بنیه

ج- خمیر پای

د- خمیر کیش

۴۴۶- مواد لازم برای تهیه کرپ کدام گزینه می باشد؟

الف- آرد، شیر، تخم مرغ

ب- کره، آرد ذرت، آب

ج- آرد ذرت، شیر

د- آب، آرد، روغن

۴۴۷- سس آلفردو متعلق به چه کشوری است؟

الف- ایتالیا

ب- فرانسه

ج- آلمان

د- بلژیک

۴۴۸- مواد سس آلفردو چیست؟

الف- خامه، کره، پنیر پارمیزان، سیر

ب- روغن، خامه

ج- کره، پنیر پیتزا

د- کره، آرد

۴۴۹- برای تزئین پاستا پنه با سس آلفردو از چه سبزی استفاده می شود؟

الف- جعفری

ب- ریحان

ج- نعنا

د- گشنیز

۴۵۰- پنه در زبان ایتالیایی به چه معناست؟

الف- مداد

ب- رشته

ج- قالب

د- ماکارانی

۴۵۱- برای پخت کیش از چه قالبی استفاده می شود؟

الف- قالب لبه بلند

ب- قالب آلومینیومی، قالب گالوانیزه، قالب تفلون

ج- قالب آلومینیومی

د- قالب تفلون با لبه های بلند

۴۵۲- برای تهیه خمیر کیش از چه خمیری استفاده می شود؟

الف- فونسه

ب- کلمی

ج- هزارلا

د- خمیر شور

۴۵۳- برای تهیه غذاهای خمیری از آرد استفاده می شود؟

الف- آرد جو

ب- آرد گندم

ج- آرد سبوس دار

د- آرد سمولینا

۴۵۴- خمیر فونسه چه نوع خمیری می باشد؟

الف- خمیر پف دار

ب- خمیر لایه ای

ج- خمیر چسبنده و سفت

د- خمیر ترد و شکننده با طعم کره

۴۵۵- در پخت کدام غذاها از خمیر فونسه استفاده می شود؟

الف- پیراشکی

ب- بورک

ج- خمیر تابه ای

د- خمیر کیش، تارت، پای

۴۵۶- در صورت چسبنده بودن خمیر فونسه چه اقدامی می توان انجام داد؟

الف- نیم ساعت در یخچال می گذاریم

ب- آرد بیشتری اضافه می کنیم

ج- خمیر را بیشتر ورز می دهیم

د- یک ساعت در جای گرم قرار می دهیم

۴۵۷- نام دیگر خمیر فونسه چیست؟

الف- خمیر یوفکا

ب- خمیر شور

ج- خمیر لایه ای

د- خمیر بریزه

۴۵۸- برای جمع شدن خمیر فونسه از چه موادی استفاده می شود؟

الف- شیر یا آب یا زرده تخم مرغ

ب- بکینگ پودر

ج- زرده تخم مرغ

د- روغن مایع

۴۵۹- عنصر اصلی پای و کیش چیست؟

الف- مواد آن

ب- سس آن

ج- پنیر آن

د- خمیر آن

۴۶۰- مواد داخل کیش قارچ و پنیر کدام گزینه می باشد؟

الف- کره، قارچ، پنیر

ب- کره، قارچ، پنیر، پیازچه، تخم مرغ، خامه، فلفل دلمه ای

ج- پیازچه، تخم مرغ، خامه

د- کره، تخم مرغ، قارچ، آرد

۴۶۱- خمیر فونسه به چه زبانی می باشد؟

الف- فرانسه

ب- اسپانیا

ج- انگلیس

د- ایتالیا

۴۶۲- در تهیه خمیر کیش از چه موادی استفاده می شود؟

الف- کره، آرد، آب یا شیر

ب- شکر، آب، آرد، تخم مرغ

ج- تخم مرغ، آب، شیر

د- شکر، تخم مرغ، آب

۴۶۳- برای رویه کیش از چه موادی استفاده می شود؟

الف- خامه و تخم مرغ

ب- شیر، آرد

ج- شیر، خامه، آرد

د- خامه، شیر

۴۶۴- زمان پخت کیش در فر چقدر است؟

الف- ۱۰ دقیقه

ب- ۳۰ دقیقه

ج- ۴۵ دقیقه

د- ۵ دقیقه

۴۶۵- پاته غذای است؟

الف- آلمان

ب- ایتالیا

ج- فرانسه

د- انگلیس

۴۶۶- پاته در قالب پخته می شود؟

الف- قالب لبه دار و بلند

ب- قالب پاند کیک

ج- قالب مستطیل

د- قالب گرد

۴۶۷- برای تهیه پای از چه خمیری استفاده می شود؟

الف- خمیر فونسه

ب- خمیر لایه ای

ج- خمیر پفی

د- خمیر میل فوی

۴۶۸- مدت زمان فر برای پخت پای و کیش چه مدت است؟

الف- نیم ساعت تا ۴۵ دقیقه

ب- یک ساعت و نیم

ج- کمتر از ۱۰ دقیقه

د- یک ساعت

۴۶۹- در تهیه پاته اطراف قالب با پوشانده می شود؟

الف- با خمیر

ب- با پنیر

ج- با مواد

د- با گوشت

۴۷۰- روی خمیر پای را با رومال می کنیم؟

الف- زرده تخم مرغ و خامه

ب- کره، آرد

ج- کره، تخم مرغ

د- روغن، خامه

۴۷۱- زمان پخت پاته چقدر است؟

الف- نیم ساعت تا ۴۵ دقیقه

ب- یک ساعت و نیم

ج- ۲۰ دقیقه

د- دو ساعت

۴۷۲- پاته چیست؟

الف- نوعی غذا می باشد که از قرار دادن گوشت، ماهی، سبزیجات، میوه در داخل خمیر فونسه آماده می شود

ب- نوعی دسر است

ج- نوعی پیش غذا می باشد

د- نوعی غذا می باشد که مواد در داخل خمیر میل فوی قرار می گیرد

۴۷۳- در تهیه پای مرغ و سبزیجات چگونه مواد به کار برده می شود؟

- الف- همه مواد را خرد کرده با هم مخلوط کرده روی حرارت تفت می دهیم
ب- همه مواد را با هم مخلوط می کنیم و آب پز می کنیم
ج- همه مواد با هم مخلوط شده و به پخت احتیاجی ندارد
د- مواد را به صورت خام استفاده می کنیم
۴۷۴- برای تهیه خمیر بنیه چه موادی لازم می باشد؟

- الف- آرد، شیر، نمک
ب- آرد، نمک، بکینگ پودر، تخم مرغ، شیر، روغن، نمک و فلفل
ج- آرد، تخم مرغ، نمک و فلفل
د- آرد، زردچوبه، نمک و فلفل
۴۷۵- بنیه گوشت همراه با سس به عنوان استفاده می شود؟

- الف- اردور
ب- پیش غذا
ج- غذای کامل
د- برای کنار غذا
۴۷۶- خمیر بنیه با سس سرو می شود؟

- الف- سس تند
ب- سس مایونز
ج- سس خردل
د- سس کچاپ
۴۷۷- خمیر بنیه در تهیه استفاده می شود؟

- الف- شیرینی
ب- کیک
ج- کرم
د- دسر
۴۷۸- کاربرد خمیر بنیه چیست؟

- الف- برای سرخ کردن فیله مرغ، میگو، فیله ماهی، مغز
ب- برای سرخ کردن فیله مرغ
ج- برای سرخ کردن فیله ماهی و میگو
د- برای سرخ کردن سبزیجات
۴۷۹- برای بنیه سبزیجات از چه نوع سبزیجاتی استفاده می شود؟

- الف- پیاز، قارچ، گل کلم
ب- هویج و بادنجان
ج- سیب زمینی
د- بادنجان
۴۸۰- کلمه سالاد متعلق به کدام کشور است؟

- الف- اسپانیا
ب- ایتالیا
ج- فرانسه
د- انگلستان
۴۸۱- سالاد ها به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف- دو دسته

ب- سه دسته

ج- چهار دسته

د- یک دسته

۸۲- سالادها بر چه اساسی تقسیم بندی می شوند؟

الف- نحوه سرو و مواد تشکیل دهنده تقسیم می شوند

ب- نحوه سرو

ج- مواد تشکیل دهنده

د- سس

۸۳- نحوه سرو سالادها بر چه اساسی می باشد؟

الف- برخی از آنها پیش غذا هستند

ب- برخی از آنها غذای اصلی هستند

ج- برخی از آنها همراه غذا سرو می شوند

د- برخی از آنها پیش غذا، برخی به عنوان غذای اصلی، برخی دیگر هم همراه غذا سرو می شوند

۸۴- کدام دسته از سالادها فقط به عنوان پیش غذا استفاده می شوند؟

الف- سالادهای شیرین

ب- سالادهای پروتئینی

ج- سالادهای سبز

د- سالادهای نشاسته ای

۸۵- چاشنی سالادهای سبز چیست؟

الف- آبغوره

ب- سرکه

ج- آبلیمو

د- سرکه بالزامیک، آب لیمو، انواع سرکه

۸۶- سالادهای نشاسته ای جزو کدام دسته از سالادها می باشد؟

الف- میان وعده

ب- پیش غذا

ج- غذای اصلی

د- پیش غذا و غذای اصلی

۸۷- از پروتئین در کدام یک از سالادها میتوان استفاده کرد؟

الف- سالادهای نشاسته ای

ب- سالاد مرغ

ج- سالاد سبز

د- سالادهای شیرین

۸۸- سالادهای حاوی پاستا، گوشت و سس جزو کدام دسته از غذاها می باشد؟

الف- غذاهای کامل

ب- پیش غذا

ج- سالاد

د- سالادهای گرم

۸۹- نکات مهم در تهیه سالاد چیست؟

الف- استفاده از سبزیجات تازه و تمیز و ضدعفونی شده

ب- سالادها با سس فراوان سرو می شود

ج- سس سالاد و سالاد را باهم میکس کنیم

د- مواد سالاد را ریز خرد کنیم

۴۹۰- مواد اولیه سالاد سبز چیست؟

الف- سیب سبز، ریحان، گردو، بی بی اسفناج، سس پستو

ب- کاهو، ریحان، زرشک

ج- ریحان، گردو، کاهو

د- بی بی اسفناج، سیب، مایونز

۴۹۱- نحوه سرو سس در سالاد سبز چیست؟

الف- در کنار سالاد و همراه سالاد

ب- مخلوط با سالاد

ج- در کنار سالاد

د- همراه سالاد

۴۹۲- مواد اولیه سس پستو چیست؟

الف- ریحان، روغن زیتون، گردو، سرکه، سیر، نمک و فلفل، پنیر پارمیزان

ب- بی بی اسفناج، سیب، مایونز

ج- سرکه، سیر، نعنا، روغن زیتون

د- زرشک، ریحان، گردو

۴۹۳- مواد لازم جهت تهیه سالاد پاستا چیست؟

الف- فلفل دلمه ای، هویج، خیارشور، فلفل سبز، پیازچه، کالباس یا فیله مرغ یا تن ماهی، سس مایونز

ب- هویج، خیارشور، کاهو، فیله مرغ

ج- فلفل دلمه ای، پیازچه، سس مایونز، تن ماهی

د- پیازچه، کاهو، کلم قرمز، کالباس یا فیله مرغ یا تن ماهی، سس مایونز

۴۹۴- سس سالاد کاردینال چیست؟

الف- تازندآیاند (Thousandland)

ب- سس خردل

ج- سس فلفل

د- سس مایونز

۴۹۵- مواد لازم جهت تهیه سالاد کاردینال چیست؟

الف- کرفس، سیب زمینی، برنج، گردو، سس مایونز، نمک و فلفل و آبلیمو

ب- برنج، کرفس، گردو، کاهو

ج- سیب زمینی، نخودفرنگی، پاستا، سس مایونز

د- پیازچه، پاستا، گردو، آبلیمو، نمک و فلفل

۴۹۶- مواد لازم جهت تهیه سالاد مرغ چیست؟

الف- مرغ پخته شده، کنسروذرت، کاهو، پیازچه خردشده، زیتون سیاه و سبز، سس مایونز، نمک، فلفل

ب- مرغ پخته شده، کلم قرمز، کلم سفید، پیازچه، زیتون سبز و نمک و فلفل

ج- سیب زمینی، نخودفرنگی، پاستا، سس مایونز

د- پیازچه، کاهو، کلم قرمز، کالباس یا فیله مرغ یا تن ماهی، سس مایونز

۴۹۷- برای رفع بوی بد کلم چگونه عمل می کنیم؟

الف- با سرکه و نمک می پزیم

ب- درون آب قرار می دهیم

ج- درون نمک قرار می دهیم

د- درون آب و سرکه و نمک قرار می دهیم و سپس آبکشی می کنیم

۴۹۸- مواد سالاد کلم سفید (کالسلو) چیست؟

الف- هویج، کلم سفید، سس مایونز، گردو و کشمش

ب- مرغ پخته شده، کلم قرمز، کلم سفید، پیازچه، زیتون سبز و نمک و فلفل

ج- پیازچه، کاهو، کلم سفید، کالباس یا فیله مرغ یا تن ماهی، سس مایونز

د- سیب زمینی، نخودفرنگی، پاستا، سس مایونز

۴۹۹- سس سالاد سیب زمینی و شوید چیست؟

الف- سس ماست

ب- سس مایونز

ج- سس کچاپ

د- سس خردل

۵۰۰- مواد سالاد سیب زمینی و شوید چیست؟

الف- سیب زمینی، هویج، شوید

ب- نخودفرنگی، سیب زمینی، خیارشور، شوید، سس ماست، آبلیمو، روغن زیتون

ج- سیب زمینی، نخودفرنگی، پاستا، سس مایونز

د- مرغ پخته شده، کلم قرمز، کلم سفید، پیازچه، زیتون سبز و نمک و فلفل

۵۰۱- سس سالاد رژیمی چیست؟

الف- سس ماست

ب- روغن زیتون و لیمو

ج- سس مایونز با ماست

د- سس ماست با خامه

۵۰۲- از بادنجان در تهیه سالاد بادنجان چگونه استفاده می شود؟

الف- آبپز می کنیم

ب- سرخ می کنیم

ج- به پخت احتیاج ندارد

د- کبابی و یا گریل می کنیم

۵۰۳- مواد لازم اردور بادام و مرغ چیست؟

الف- مرغ پخته و خرد شده، بادام تفت داده شده، کرفس، آب لیموترش، روغن زیتون، جعفری، سس مایونز، نان تست

ب- مرغ پخته شده و خرد شده، بادام تفت داده شده، سس مایونز، نان تست

ج- نخودفرنگی، سیب زمینی، خیارشور، شوید، سس ماست، آبلیمو، روغن زیتون

د- پیازچه، کاهو، کلم سفید، فیله مرغ، سس مایونز

۵۰۴- برای تهیه اردور بادام و مرغ از چه نانی استفاده می کنیم؟

الف- نان چاپاتا

ب- نان برگر

ج- نان تست

د- نان سنتی

۵۰۵- کاناپ مارگارینا چیست؟

- الف- اردوری است که از گوجه فرنگی، نعنا، سیر تهیه می شود
 ب- اردوری است که از مرغ، ریحان و گوجه فرنگی تهیه می شود
 ج- اردوری است که از فلفل دلمه ای رنگی، قارچ، فیله مرغ تهیه می شود
 د- اردوری است که از گوجه فرنگی، سیر، ریحان، پنیرموزارلا، نان تست، نمک، فلفل، روغن زیتون تهیه می شود

۵۰۶- مواد اولیه اردور تن ماهی چیست؟

- الف- تن ماهی، گوجه فرنگی، پیازچه، جعفری، شاهی، ترخون، سس مایونز، آبلیمو
 ب- تن ماهی، ریحون، جعفری
 ج- تن ماهی، سس مایونز، خیارشور
 د- تن ماهی، پیازچه، گوجه فرنگی، سس خردل

۵۰۷- کاناپ چیست؟

- الف- نوعی دسر
 ب- نوعی سس
 ج- نوعی اردور و ساندویچ روباز
 د- نوعی غذای اصلی

۵۰۸- اردور به چه معنا می باشد؟

- الف- سالاد
 ب- پیش غذا
 ج- پیش غذا گرم
 د- پیش غذا سرد

۵۰۹- پوره چیست؟

- الف- سبزیجات پخته شده که با کمی کره مخلوط می شود
 ب- حبوبات پخته شده که با کمی کره پخته می شود
 ج- به سبزیجات و یا حبوبات پخته شده و نرم شده که با کمی کره یا خامه و شیر مخلوط می شود
 د- به سبزیجات و حبوباتی که با کره سرخ شده اند
 ۵۱۳- در تهیه کوکتل میگو از چه ظرفی استفاده می شود؟

- الف- گیلان پایه بلند
 ب- گیلان پایه کوتاه
 ج- کاسه
 د- بشقاب شیشه ای

۵۱۰- مواد کوکتل میگو چیست؟

- الف- میگو، کاهو، پیازچه، لیموترش، نمک و فلفل همراه با سس تارتار
 ب- میگو، کرفس، جعفری همراه با سس
 ج- میگو، پیازچه، سس خردل
 د- میگو، جعفری، ریحان، سس مایونز

۵۱۱- مدت پخت میگو چقدر است؟

- الف- نیم ساعت
 ب- بیست دقیقه
 ج- ۵ دقیقه
 د- ۲۵ دقیقه

۵۱۲- شربت کارامل معمولاً به چه رنگی می باشد؟

الف- قهوه ای رنگ

ب- طلائی رنگ

ج- عسلی رنگ

د- بی رنگ

۵۱۳- جهت برگرداندن کرم کارامل ابتدا چه باید کرد؟

الف- فقط بشقاب رویش گذاشته و تکان شدید می دهیم

ب- دیوار قالب را باید گرم کرد

ج- لحظه ای قالب را داخل آب جوش قرار می دهیم

د- لبه کرم را از کاسه جدا می کنیم

۵۱۴- خمیر مناسب برای تهیه پای سیب چیست؟

الف- فونسه

ب- اکلر

ج- خمیر شیری

د- خمیر رولت

۵۱۵- ادویه مناسب پای سیب کدام است؟

الف- هل

ب- جوز

ج- دارچین

د- وانیل

۵۱۶- مغز مناسب برای پای سیب چیست؟

الف- بادام

ب- گردو

ج- فندق

د- بادام زمینی

۵۱۷- طریقه مصرف سیب در پای سیب به چه صورت است؟

الف- پخته شده

ب- بخارپز

ج- سرخ شده

د- خام و پخته

۵۱۸- برای بسته شدن کرم پنیر یخچالی از چه موادی استفاده می شود؟

الف- نشاسته ذرت

ب- ژلاتین

ج- تخم مرغ

د- آرد

۵۱۹- مواد لازم کرم پنیر یخچالی کدام گزینه می باشد؟

الف- خامه، پنیر خامه یا ماسکارپونه، وانیل، بیسکویت، ژلاتین، کره، شکر

ب- پنیر لبنه، وانیل، شکلات، ژلاتین، کره، پودر قند

ج- پنیر خامه ای، بیسکویت، پودر ژلاتین، کره، دارچین، شکر

د- پنیر ماسکارپونه، ژلاتین، جوز، کره، شکر

۵۲۰- مواد لازم کرم شکلاتی چه می باشد؟

- الف- خامه، پودر ژلاتین، مغزها، وانیل، شکر
 ب- خامه، پودر کاکائو، ژلاتین، پودر شکر، شیر
 ج- خامه، پنیر ماسکار پونه، شکلات، ژلاتین، شیر
 د- پنیر خامه ای، خامه، پودر کاکائو، شیر، وانیل
- ۵۲۱- مواد لازم کرم ژله کدام گزینه می باشد؟**
- الف- آب، پودر ژلاتین، خامه، جوز، توت فرنگی، ژله آناناس
 ب- شیر، ژلاتین، آب، وانیل، شکر، میوه فصل
 ج- خامه شیرین شده، وانیل، میوه فصل، ژله، شکر
 د- پودر ژله دلخواه، میوه فصل، ژلاتین، شیر، وانیل، خامه، آب، شکر
- ۵۲۲- مواد لازم شله زرد کدام گزینه می باشد؟**
- الف- برنج، آب، شکر، زعفران، کره، خلال بادام، گلاب
 ب- برنج، شیر، شکر، کره، خلال بادام، گلاب، هل
 ج- برنج، آب، خلال بادام، گلاب، زعفران، نمک
 د- برنج، شکر، خلال بادام، گلاب، هل، نمک، کره
- ۵۲۳- شکر شله زرد را چه زمانی به آن اضافه می کنند؟**
- الف- همزمان با برنج
 ب- مغز برنج پخته شده
 ج- در آخر پخت
 د- همراه با زعفران
- ۵۲۴- خلال بادام چگونه به شله زرد اضافه می شود؟**
- الف- همراه با شکر اضافه می شود
 ب- خلال بادام به صورت خشک در آخر اضافه می شود
 ج- خلال بادام با گلاب خیس در وسط پخت اضافه می شود
 د- خلال بادام خشک همراه با برنج اضافه می شود.
- ۵۲۵- ادویه مناسب شله زرد کدام است؟**
- الف- هل
 ب- زردچوبه
 ج- دارچین
 د- زیره
- ۵۲۶- اسانس مناسب برای شله زرد چیست؟**
- الف- وانیل
 ب- هل
 ج- گلاب
 د- گلاب و هل
- ۵۲۷- دسرها به چند دسته تقسیم می شوند؟**
- الف- سنتی، بین المللی، مدرن
 ب- سنتی و بین المللی
 ج- کرم های ژلاتینی و پودینگ ها
 د- سنتی و مدرن
- ۵۲۸- کدامیک از دسرهای زیر سنتی است؟**

الف- فریاز

ب- حلوا و شله زرد

ج- فرنی

د- باواریا، فرنی

۵۲۹- کدامیک از دسرهای زیر بین المللی است؟

الف- حلوا

ب- شله زرد

ج- مسقطی

د- کرم باواریا

۵۳۰- کدامیک از دسرهای زیر قابلیت برگشت دارند؟

الف- پودینگ

ب- فرنی

ج- فروماژ قهوه و کرم کارامل

د- حلوا

۵۳۱- مواد اصلی برای شیره حلواها کدام گزینه می باشد؟

الف- شربت، روغن، کره، آرد، شکر

ب- روغن، آرد، شکر، هل، گلاب

ج- هل، آرد، زعفران

د- روغن، کره، آرد، گلاب

۵۳۲- کدام دسرها قابلیت فریز کردن ندارند؟

الف- دسرهای ژلاتینی

ب- بستنی ها

ج- حلواها

د- شله زرد

۵۳۳- پاناکوتا چیست؟

الف- پیش غذا

ب- دسر

ج- همراه غذای اصلی

د- بستنی

۵۳۴- مواد لازم پاناکوتا کدام گزینه می باشد؟

الف- شیر، خامه، تخم مرغ، وانیل

ب- شیر، زرده تخم مرغ، وانیل، شکر

ج- خامه، سفیده تخم مرغ، وانیل

د- شیر، تخم مرغ کامل، پودر شکر

۵۳۵- پودر ژلاتین از چه موادی درست می شود؟

الف- گیاهان

ب- مواد شیمیایی

ج- هیدرولیز استخوان

د- مواد صنعتی

۵۳۶- علت سفت و لاستیکی شدن دسرهای ژلاتینی چیست؟

الف- ژلاتین کم

ب- تخم مرغ زیاد

ج- شکر زیاد

د- ژلاتین زیاد

۵۳۷- معمولاً زمان سرو دسر چه زمانی است؟

الف- همراه با غذا

ب- بعد از غذا

ج- قبل از غذا

د- جای وعده غذا سرو میشود

۵۳۸- مواد لازم برای تهیه کارامل چه می باشد؟

الف- شکر

ب- شکر و شیر

ج- تخم مرغ و شکر

د- شکر و ژلاتین

۵۳۹- برای تهیه دسر ماست از چه کمپوتی استفاده می شود؟

الف- هلو

ب- زردآلو

ج- کمپوت دلخواه

د- موز

۵۴۰- مواد لازم برای تهیه دسر ماست کدام گزینه می باشد؟

الف- شیر، کمپوت دلخواه، وانیل، ماست شیرین خامه ای، ژلاتین

ب- موز، وانیل، ماست، خامه، ژلاتین

ج- میوه دلخواه، ماست، ژلاتین، وانیل

د- میوه، ماست چکیده، وانیل، پودر نشاسته

۵۴۱- کدامیک از دسرهای زیر بین المللی است؟

الف- چیزکیک، باقلوا، حلوا

ب- موس شکلات، کیک سنتی، پاناکوتا

ج- کیک پنیری، شله زرد، حلوا و مسقطی

د- موس شکلاتی، یخ در بهشت، پاناکوتا

۵۴۲- اگر پودر ژلاتینی زیاد استفاده شود باعث دسر می شود؟

الف- سفت شدن

ب- بسته نشدن

ج- آب شدن

د- تلخ شدن

۵۴۳- اگر در تهیه دسر پودر ژلاتین کم استفاده شود چه اتفاقی می افتد؟

الف- باعث سفت شدن دسر می شود

ب- باعث بسته نشدن دسر می شود

ج- باعث لاستیکی شدن دسر می شود

د- باعث بیمزه شدن دسر می شود

۵۴۴- برای بسته شدن دسر ها از چه ظروفی می توان استفاده کرد؟

الف- مسی

ب- لیوانی

ج- قالبی

د- فلزی، سیلیکونی، تفلون

۵۴۵- کدامیک از مواد زیر جزء مواد اصلی دسر نمی باشد؟

الف- ژلاتین

ب- تخم مرغ

ج- تریفل

د- شکر

۵۴۶- اگر حلوا در قابلمه حالت گهواره ای به خود بگیرد به نظر شما از نظر رطوبت چگونه است؟

الف- نسبتاً خشک است

ب- کاملاً خشک و سفت

ج- کاملاً مرطوب و نرم

د- نسبتاً مرطوب

۵۴۷- تزئین کرم کارامل کدام گزینه می باشد؟

الف- خامه فرم گرفته

ب- تریفل رنگی

ج- سس کارامل

د- میوه برش خورده

۵۴۸- اگر حلوا زیاد روی آتش بماند چه اتفاقی می افتد؟

الف- شربت آن می سوزد

ب- حلوا خشک و سفت می شود

ج- حلوا کشدارتر می شود

د- حلوا نرم تر می شود

۵۴۹- برای تهیه دسر ماست از چند عدد تخم مرغ استفاده می شود؟

الف- برای دو لیوان شیر دو عدد تخم مرغ

ب- برای دو پیمانه ماست چهار عدد تخم مرغ

ج- این دسر تخم مرغ ندارد

د- برای دو لیوان شیر چهار عدد زرده تخم مرغ

۵۵۰- برای بستن کرم از چه موادی استفاده می شود؟

الف- نشاسته ذرت

ب- پودر ژلاتین

ج- نشاسته گل

د- ورق یا پودر ژلاتین

۵۵۱- برای مخلوط شدن ژلاتین ذوب شده در دسر چه نکته ای باید مورد توجه قرار گیرد؟

الف- ژلاتین ذوب شده باید داغ باشد

ب- مایه سردتر از ژلاتین باشد

ج- ژلاتین ذوب شده سردتر از مواد باشد

د- مایه و ژلاتین هردو هم دما باشند

۵۵۲- یک ورق ژلاتین با برابر می باشد؟

الف- یک قاشق چایخوری پودر ژلاتین

ب- دو قاشق چایخوری پودر ژلاتین

ج- یک قاشق غذاخوری پودر ژلاتین

د- یک دوم قاشق چایخوری پودر ژلاتین

۵۵۳- اگر ژلاتین دسر زیاد باشد چه اتفاقی می افتد؟

الف- دسر خوشمزه تر می شود

ب- دسر شل می شود

ج- دسر سفت می شود

د- دسر قابل برگشت نیست

۵۵۴- مدت زمان لازم برای بسته شدن دسرهای ژلاتینه به چه عواملی بستگی دارد؟

الف- فقط به کیفیت ژلاتین مصرفی و مقدار آن

ب- نوع ظرف، مقدار ژلاتین مصرفی، حجم مواد

ج- مقدار ژلاتین مصرفی، نوع ظرف، مقدار خامه

د- مقدار تخم مرغ و شکر، نوع ظرف، مقدار ژلاتین

۵۵۵- دسری که با ژلاتین تهیه می شود برای بسته شدن در کجا نگهداری می شود؟

الف- یخچال

ب- فریزر

ج- هوای آشپزخانه

د- سردخانه

۵۵۶- بهترین زمان جهت بستن دسر ژلاتینه چه مدت می باشد؟

الف- ۴ ساعت

ب- ۶ تا ۸ ساعت

ج- بستگی به مقدار ژلاتین مصرف شده و حجم دسر دارد

د- ۲ ساعت در فریزر

۵۵۷- بهترین زمان سرو دسر می باشد؟

الف- نیم ساعت قبل از نهار و شام

ب- ۱۰ دقیقه قبل از نهار و شام

ج- بعد از نهار و شام

د- نیم ساعت بعد از نهار و شام

۵۵۸- در پای سیب تخم مرغ ها چگونه اضافه می شود؟

الف- سفیده و زرده جداگانه اضافه می شود

ب- تخم مرغ یکی یکی اضافه می شود

ج- تخم مرغ ها با هم اضافه می شود

د- زرده تخم مرغ به روغن اضافه می شود

۵۵۹- زودتر بسته شدن دسر به چه چیزهایی بستگی دارد؟

الف- به میزان کم و زیادی ژلاتین

ب- به درجه حرارت یخچال

ج- به میزان شکر و خامه آن

د- به میزان کم و زیاد بودن ژلاتین و درجه حرارت یخچال

۵۶۰- در حلوهای فانتزی آرد را تا چه حدی تفت می دهیم؟

- الف- آرد را کاملا سرخ می کنیم تا خوشرنگ شود
ب- آرد را تا حدی تفت می دهیم که بوی آرد بلند شود ولی رنگ آن عوض نشود
ج- آرد را تا حدی تفت می دهیم تا رنگ آن خرمایی شود
د- آرد را اصلا تفت نمی دهیم تا رنگ آن تغییر نکند
- ۵۶۱- در کدام دسر از کمپوت آناناس استفاده می کنیم؟**

الف- کرم باواریا

ب- کرم دو رنگ

ج- دسر ماست و پلمبیر

د- کرم کارامل

۵۶۲- برای کارامل کردن شکر را به چه روشی حل می کنیم؟

الف- به روش بن ماری

ب- با حرارت ملایم و مستقیم روی شعله

ج- داخل فر

د- با حرارت زیاد و مستقیم روی شعله

۵۶۳- تقسیم بندی صبحانه بر اساس چیست؟

الف- ساعت صبحانه

ب- نوع صبحانه

ج- جایگاه صبحانه

د- مواد صبحانه

۵۶۴- مواد اصلی املت چیست؟

الف- سبزیجات

ب- پروتئین

ج- گوجه فرنگی و قارچ

د- تخم مرغ

۵۶۵- مواد تشکیل دهنده املت ها چیست؟

الف- تخم مرغ و سبزیجات

ب- تخم مرغ و غلات

ج- تخم مرغ و پنیر

د- تخم مرغ و سبزیجات و پروتئین

۵۶۶- در تهیه املت فرانسوی چگونه عمل می کنیم؟

الف- دانه دانه تخم مرغ ها را اضافه می کنیم

ب- تخم مرغ ها را با هم زده و نمک و فلفل را اضافه می کنیم

ج- فقط از زرده تخم مرغ استفاده می کنیم

د- فقط از سفیده تخم مرغ استفاده می کنیم

۵۶۷- در تهیه املت فرانسوی از چه موادی برای مواد میانی آن می توان استفاده کرد؟

الف- گوشت، مرغ، پنیر، قارچ، کالباس و سوسیس

ب- فقط سبزیجات

ج- کالباس و سوسیس

د- انواع پنیر

۵۶۸- در تهیه املت فرانسوی بعد از پخت چگونه عمل می کنیم؟

الف- املت که پخته شده از یک طرف به طرف دیگر بر می گردانیم

ب- ریز ریز خرد می کنیم

ج- چهارگوش می بریم

د- رول می کنیم

۵۶۹- مواد اولیه پنکیک چیست؟

الف- آرد، شیر، تخم مرغ

ب- آب، تخم مرغ

ج- آرد، کره، زرده تخم مرغ

د- شیر، کره

۵۷۰- حلیم جزو کدام دسته از صبحانه ها می باشد؟

الف- صبحانه گرم

ب- پیش غذا

ج- صبحانه سرد

د- همراه غذا

۵۷۱- برای تهیه حلیم از چه گندمی استفاده می شود؟

الف- گندم با پوست

ب- گندم پرک یا نیم دانه یا بلغور گندم

ج- گندم پوست کنده

د- پرک گندم

۵۷۲- بهترین گوشت برای تهیه حلیم چیست؟

الف- راسته

ب- فیله

ج- گوشت گردن

د- سردست

۵۷۳- برای تزئین روی حلیم از چه استفاده می شود؟

الف- دارچین، کنجد، شکر، روغن آب کرده

ب- هل، زنجبیل، شکر

ج- میخک، شکر، روغن آبکرده

د- جوزهندی و شکر و روغن

۵۷۴- برای تهیه حلیم چه موقع گوشت را اضافه می کنیم؟

الف- همزمان گوشت را با بقیه مواد حلیم می پزیم

ب- در اواسط پخت گوشت را اضافه می کنیم

ج- در ابتدا پخت گوشت را اضافه می کنیم

د- گوشت را پخته استخوان ها را جدا می کنیم و بعد به حلیم اضافه می کنیم

۵۷۵- برای سرو پنکیک صبحانه از چه استفاده می کنیم؟

الف- میوه

ب- عسل، شکلات، میوه، خامه، مربا و مارمالاد

ج- سبزیجات پخته شده

د- سیروپ شکلات

۵۷۶- برای پخت پنکیک چگونه عمل می کنیم؟

الف- مواد پنکیک را در سرخ کن ریخته تا سرخ شود

ب- مواد پنکیک را بخارپز می کنیم

ج- تابه را چرب کرده و مواد را کم کم اضافه کرده و زیر و رو می کنیم و اجازه می دهیم بپزد

د- مواد پنکیک را ابتدا پخته و سپس سرخ می کنیم

۵۷۷- برای پخت کاجی از چه موادی استفاده می کنیم؟

الف- تخم مرغ، آرد

ب- آرد، روغن، آب، شکر، گلاب، زعفران، ادویه

ج- تخم مرغ، شکر، آرد

د- آرد، گلاب، شکر، زرده تخم مرغ

۵۷۸- ادویه هایی که برای کاجی می توان استفاده کرد چیست؟

الف- دارچین، هل، تخم گشنیز، زیره، زردچوبه

ب- زردچوبه، هل

ج- جوز هندی، دارچین

د- میخک، دارچین

۵۷۹- برای تهیه شیربرنج از چه استفاده می کنیم؟

الف- گندم پرک، شیر

ب- آرد، گلاب، شیر

ج- آرد، شکر، آرد، شیر

د- برنج، شیر، گلاب

۵۸۰- شیربرنج را چگونه سرو می کنیم؟

الف- شکلات

ب- مربا، شیره، شکر

ج- سس

د- آبلیمو

۵۸۱- برای تهیه شیربرنج چگونه عمل می کنیم؟

الف- برنج را با شیر می پزیم

ب- برنج را با مواد مخلوط کرده روی حرارت می پزیم

ج- برنج خیس کرده را می پزیم وقتی که برنج نرم شد شیر را به آن اضافه می کنیم

د- برنج را با شیر می پزیم و سپس آب اضافه می کنیم

۵۸۲- برای تزئین شیر برنج از چه موادی استفاده می شود؟

الف- دارچین، مربا

ب- کنجد و روغن آب کرده

ج- میخک، شکر، روغن آبکرده

د- جوز هندی، شکر، روغن

۵۸۳- مواد اولیه خاگینه چیست؟

الف- آرد، تخم مرغ، شکر، روغن، شیره

ب- شیر، پرک گندم

ج- روغن، زرده تخم مرغ

د- بلغور گندم، آب، روغن

۵۸۴- شیره را چه موقع به خاگینه اضافه می کنیم؟

الف- اول پخت

ب- بعد پخت

ج- وسط پخت

د- در حین پخت

۵۸۵- برای تزئین خاگینه از چه موادی می توان استفاده کرد؟

الف- شکر

ب- دارچین، خلال بادام و پسته، گردو، زعفران

ج- آرد نخودچی

د- آرد برنج

۵۸۶- مواد اولیه عدسی چیست؟

الف- عدس، سیب زمینی، پیاز داغ، زردچوبه و نمک و فلفل

ب- عدس، لوبیا

ج- سیب زمینی، لوبیا

د- عدس، پیاز داغ

۵۸۷- مواد اولیه خوراک لوبیا چیتی چیست؟

الف- لوبیا چیتی، پیاز داغ، رب گوجه فرنگی، زردچوبه، نمک و فلفل

ب- عدس، پیاز داغ، ریحان

ج- سیب زمینی، لوبیا

د- لوبیا چیتی، گوجه فرنگی، نمک و فلفل

۵۸۸- برای پخت خوراک لوبیا چیتی چگونه عمل می کنیم؟

الف- با آب می پزیم

ب- بهتر است از شب قبل لوبیا چیتی را خیس کرده و بعد بپزیم

ج- همه مواد را با هم مخلوط کرده و می پزیم

د- مواد را سرخ کرده و می پزیم

۵۸۹- مواد اولیه حلوا ارده چیست؟

الف- آرد، گردو، زعفران، گلاب، شکر، آب، ارده

ب- آرد، گردو

ج- گندم پرک، گلاب، ارده

د- زعفران، شکر، آرد

۵۹۰- در پذیرایی صندلی ها از هم باید چند سانتی متر فاصله داشته باشد ؟

الف- ۷۵ سانتی متر

ب- ۴ سانتی متر

ج- ۶۰ سانتی متر

د- ۵۰ سانتی متر

۵۹۱- غذا را باید از کدام طرف میهمان پذیرایی کرد ؟

الف- در سمت راست میهمان

ب- از روبروی میهمان

ج- در سمت چپ

د- از سمت راست و چپ

۵۹۲- موقع چیدن ظروف روی میز ناهار یا شام کارد غذاخوری را کدام طرف بشقاب می گذاریم ؟

الف- طرف چپ بشقاب اصلی

ب- طرف راست بشقاب اصلی و تیزی کارد به طرف بشقاب باشد

ج- در طرف راست بشقاب دسرخوری

د- در طرف چپ بشقاب دسرخوری

۵۹۳- چرا باید جنس رومیزی غذاخوری از پارچه کتان باشد ؟

الف- باعث ثابت نگهداشتن سفره و شمعدان ها و گلدان ها و ظروف می شود

ب- از به هم خوردن ظروف جلوگیری می کند

ج- موقع ریختن مواد غذایی باعث جذب آن به خود می شود

د- همه گزینه های بالا صحیح است

۵۹۴- برای یک پذیرایی خوب باید چه نکاتی را رعایت کنیم ؟

الف- تعداد میهمان ها کم باشد تا آسایش آنها بیشتر در نظر گرفته شود

ب- تعداد میهمان ها زیاد باشد تا آسایش آنها بیشتر در نظر گرفته شود

ج- میهمان ها را برای نهار دعوت کنیم

د- میهمان ها را یک ماه جلوتر دعوت کنیم

۵۹۵- نام دیگر سرویس آمریکایی چیست ؟

الف- سرویس بشقابی

ب- دیس پرس

ج- بوفه

د- خانواده

۵۹۶- یکی از سرویس هایی که میتواند در زمان شلوغی و پرترافیک کمک کننده باشد چیست ؟

الف- سرویس فرانسوی

ب- سرویس آلمانی

ج- سرویس انگلیسی

د- سرویس آمریکایی

۵۹۷- در سرویس آلمانی غذاها در چه ظروفی سرو می شوند؟

الف- ظروف چینی

ب- ظروف سیلور

ج- ظروف نقره

د- ظروف استیل

۵۹۸- در سرویس بوفه غذا چگونه سرو می شود ؟

الف- به صورت بشقابی

ب- به صورت سلف سرویس

ج- به صورت تک نفره

د- به صورت غیر رسمی

۵۹۹- در سرویس آلمانی غذا چگونه برای میهمان ها سرو می شود ؟

الف- در بشقاب

ب- در دیسهای تزئین شده توسط میزبان

ج- به صورت تک نفره

د- به صورت سلف سرویس

۶۰۰- در سرویس روسی مهمترین تکنیک آن به چه صورت است ؟

الف- میزبان ها با قاشق و چنگال به صورت انبر از دیس غذا برای میهمان ها سرو میکنند

ب- به صورت سلف سرویس

ج- به صورت بشقابی

د- به صورت دیسی

۶۰۱- در سرویس گریدون پذیرایی به چه گونه است ؟

الف- به صورت آمریکایی

ب- به صورت آلمانی

ج- غذا در دیس ها تزئین می شود

د- ۵۰ درصد غذا توسط سرمیزبان یا آشپز در جلوی میهمان پذیرایی و سرو می شود

۶۰۲- انواع سرویس ها را نام ببرید ؟

الف- سرویس آلمانی، روسی، آمریکایی، انگلیسی، فرانسوی، گریدون، بوفه، خانواده

ب- گریدون، فرانسوی، خانواده، بوفه

ج- بوفه، روسی، آمریکایی، آلمانی

د- خانواده، بوفه، گریدون، آمریکایی

۶۰۳- در طرز چیدمان میز پذیرایی به چه نکاتی توجه کنیم ؟

الف- غذاها را به تعداد نفرات می پزیم

ب- به موقعیت و شغل اشخاصی که دعوت می کنیم

ج- غذاهای مختلف می پزیم

د- غذاهای مختلف به تعداد نفرات می پزیم

۶۰۴- سرو ترتیب غذاها را نام ببرید ؟

الف- اردورها، پیش غذاها، سوپ، غذاهای اصلی، دسرها

ب- سوپ، دسرها، اردورها، غذاهای اصلی

ج- غذاهای اصلی، اردورها، پیش غذاها، دسرها

د- دسرها، غذاهای اصلی، سوپ، پیش غذاها

۶۰۵- میزهای غذا شامل چه میزهایی است ؟

الف- میز صبحانه

ب- میز ناهار و میز شام

ج- میز شام ایستاده (سواره)

د- همه گزینه های بالا صحیح است

۶۰۶- در تزئین میز شام از چه وسایلی استفاده می کنیم ؟

الف- از سبد میوه و گل

ب- از شمعدان و گل های بی بو با رنگ های روشن

ج- از ظروف نقره ای و آنتیک

د- از رومیزی گلدوزی شده

۶۰۷- منظور از پذیرایی سوآره چیست ؟

الف- همان پذیرایی ایستاده است که میهمان ها به دلخواه غذای خود را از روی میز انتخاب و در جایگاه میل می کنند

ب- میزبان باید خودش از میهمان ها پذیرایی کند

ج- نوعی میهمانی عصرانه است

د- نوعی پذیرایی تشریفاتی است که در سفرهای مذهبی انجام می شود

۶۰۸- ارتفاع مناسب گل ها برای میز پذیرایی چند سانت می باشد ؟

الف- ۲۰ سانت

ب- ۴۰ سانت

ج- ۳۰ سانت

د- ۱۰ سانت

۶۰۹- گل آرایی افقی در چه میزهایی استفاده می شوند ؟

الف- روی میزهای پذیرایی شام و ناهار

ب- در تزئین اتاق خواب

ج- در تزئین میز عروس و داماد

د- در روی میز کار

۶۱۰- در میزهای بیضی گل ها را در چه قسمتی از میز قرار می دهیم ؟

الف- در دو کانون بیضی

ب- در وسط میز بیضی

ج- هر دو در سمت راست میز

د- هر دو در سمت چپ میز

۶۱۱- چاقوهایی با دسته‌های بلند و لبه‌های کوتاه مناسب چه کاری میباشند ؟

الف- برای حکاکی شیارهای مختلف استفاده میشوند

ب- برای خارج کردن داخل سبزیجات استفاده میشوند

ج- برای برشکاری استفاده میشوند

د- برای بریدن و ورقه کردن استفاده میشوند

۶۱۲- طرز تهیه آب نمک ؟

الف- یک قاشق غذاخوری نمک را در ۲ پیمانه آب حل می‌نمائیم

ب- یک قاشق سوپخوری نمک را در یک پیمانه آب حل می‌نمائیم

ج- ۲ قاشق سوپخوری نمک را در دو پیمانه آب حل می‌نمائیم

د- یک قاشق چایخوری نمک را در یک پیمانه آب حل می‌نمائیم

۶۱۳- مجموعه اسکنه‌ها چه کاربردی دارند ؟

الف- برای خالی کردن داخل میوه‌ها و صیفی‌جات

ب- برای طراحی و ورقه کردن انواع صیفی‌جات

ج- برای حکاکی و زیکزاک زدن پوست و داخل میوه‌ها و صیفی‌جات

د- برای فتری کردن انواع صیفی‌جات

۶۱۴- برای تازه ماندن سبزیجات تزئین شده از چه روشی استفاده می‌کنیم ؟

الف- آب

ب- آب نمک

ج- اسپری

د- آب شیرین

۶۱۵- برای جلوگیری از تغییر رنگ سیب درختی تزئین شده در هوای آزاد از چه روشی استفاده میشود ؟

الف- سرکه

ب- آب

ج- آب لیمو

د- آب نمک

۶۱۶- در تزئین سینی اردور چه قاعده و قانونی باید رعایت شود ؟

الف- قرینه - موازی

ب- زیگزاک- قرینه

ج- موازی- قرینه

د- قرینه- زیگزاک- موازی

۶۱۷- انتخاب میوه جات و سبزیجات برای تزئین چگونه باید باشد ؟

الف- بسیار تازه باشد

ب- بستگی به مدل موردنظر و نوع میوه و صیفی دارد

ج- بیات شده باشد

د- میوه خشک شده باشد

۶۱۸- برای تزئین هویج و تربچه باید.... ؟

الف- آنها را چند ساعت قبل در یخچال گذاشته سپس تزئین کرد

ب- ابتدا حکاکی کرده سپس در یخچال قرار می‌دهیم

ج- اصلاً داخل یخچال نگذاریم

د- آنها را پخته استفاده کرد

۶۱۹- این وسیله برای خالی کردن میوه ها استفاده میشود ؟

الف- تویی

ب- رشته کن

ج- چاقو

د- خالی کن

۶۲۰- گوجه فرنگی را چگونه به صورت گل رز در می‌آوریم ؟

الف- به ۴ قسمت مساوی تقسیم می‌کنیم

ب- از طول به ۲ قسمت تقسیم می‌کنیم

ج- از عرض به ۲ قسمت تقسیم می‌کنیم

د- میتوان پوست آن را گرفته و به شکل گل در می‌آوریم

۶۲۱- از تزئینات قالبی برای چه چیزهایی استفاده میشود ؟

الف- سیب زمینی، شلغم، چغندر، هویج، ترب

ب- هندوانه، انواع سبزیجات، پرتقال، خربزه

ج- هندوانه، خربزه، لیمو عمانی، شلغم

د- خربزه، لیمو ترش، سیب درختی، موز

۶۲۲- گلهها و میوه ها را چگونه میتوان یخی جلوه داد ؟

الف- به آنها سفیده تخم مرغ زده و در شکر می‌غلطانیم

ب- به آنها سفیده تخم مرغ زده و در نمک می‌غلطانیم

ج- در فریزر قرار میدهیم

د- فقط در شکر می‌غلطانیم

۶۲۳- برای تزئین و دورچین سالاد ماکارونی از چه نوع صیفی جات میتوان استفاده کرد ؟

الف- سیب زمینی

ب- خیارشور و گوجه فرنگی و هویج

ج- خیار و کلم قرمز

د- هویج و گوجه فرنگی

۶۲۴- در تزئین کره چه نکته ای را باید در جلوگیری از شل شدن آن رعایت کرد ؟

- الف- با همزن خوب زده تا فرم بگیرد
ب- مقداری پنیر به آن اضافه کرده
ج- داخل فریزر گذاشته
د- با سفیده تخم مرغ هم می‌زنیم
۶۲۵- محل قرار گرفتن دسته گل بر روی میز نهارخوری کجاست ؟

- الف- گوشه سمت چپ
ب- وسط میز
ج- گوشه سمت راست
د- میز جداگانه کنار میز نهارخوری
۶۲۶- برای ورقه کن فنی هویج چه روشی را باید انجام دهیم ؟

- الف- هویج را در آب نمک قرار می‌دهیم
ب- هویج را در آب سرد قرار می‌دهیم
ج- هویج را قبل از استفاده در یخچال قرار می‌دهیم
د- هویج را می‌پزیم

۶۲۷- از کاسه یخ برای استفاده میشود ؟

- الف- ظرف بستنی- پیش غذا
ب- جای نوشابه- دسر
ج- سالاد میوه- غذای اصلی
د- ظرف بستنی- جای نوشابه- سالاد میوه
۶۲۸- برای درست کردن انگور از چه ابزاری استفاده میکنیم ؟

- الف- چاقو
ب- توپی
ج- اسکنه
د- شیارکن
۶۲۹- برای تزئین آش از چه چیزهایی استفاده می‌کنیم ؟

- الف- نعنا داغ، سیرداغ، کشک، پیازداغ
ب- دوغ، پیازداغ، حبوبات
ج- کشک، حبوبات، سبزی خشک
د- زعفران، سبزی خشک، کشک
۶۳۰- انتخاب کارد و چنگال و قاشق و ظروف بستگی به دارد ؟

- الف- غذاها و دسرها
ب- شکل و رنگ آنها
ج- رومیزی
د- سایز و اندازه آنها
۶۳۱- چرا از گل‌هایی مانند گل مریم نباید سر میز استفاده کرد ؟

- الف- به علت رنگ آن
ب- به علت بلندی و بوی تند آن
ج- به علت بلندی آن
د- به علت بوی تند آن
۶۳۲- قاشق دسر در کجا قرار می‌گیرد ؟

الف- در سمت راست بشقاب

ب- بالای بشقاب

ج- در سمت چپ بشقاب

د- داخل آن

۶۳۳- برای وصل کردن گلبه‌های سیب زمینی از چه استفاده می‌کنیم؟

الف- خلال دندان

ب- سیخ کباب چوبی

ج- خلال دندان و چوب آلبالوی خشک

د- نخ

۶۳۴- یک سبزی آرا برای حکاکی کردن باید چه چیزهایی را در نظر بگیرد؟

الف- شکل و جنس مورد نظر صیفی یا میوه را در ابعاد مختلف

ب- سختی میوه یا صیفی

ج- اندازه آن را

د- رنگ و نرمی میوه یا صیفی را