

۱. کدامیک از دستگاه های زیر در تولید فرآورده ها نیاز نیست؟
چرخ گوشت
میکسر
کاتر
بلندر
۲. فسفات ها بعنوان عمل میکنند؟
آنتی اکسیدان
نگهدارنده
امولسیون
فیبر پروتئین
۳. جبران کمبود پروتئین به ویژه در محصولات با درصد گوشت پایین از سوسیس و کالباس هاست؟
مضرات
مزایا
معایب
ویژگی ها
۴. ایزوله پروتئین سویا بهبود دهنده ای بر پایه می باشد.
کلسیم
پتاسیم
(ج) پروتئین
(د) ویتامین
۵. به جرئت میتوان گفت سوسیس و کالباس قدیمی ترین محصولات گوشتی بوده است؟
شوروی
یونان

مصر
انگلیس
۶. عرض کاور سوسیس کوکتل حدود چند سانت است ؟
۴ تا ۵ سانت
۲ تا ۳ سانت
۶ تا ۷ سانت
۸ تا ۹ سانت
۷. قالبی که در آن خمیر کالباس تنوری ریخته می شود باید...
قالب کاغذی باشد
قالب سیلیکونی باشد
قالب پلاستیکی باشد
قالب تفلون یا گالوانیزه باشد
۸. روش های پخت سوسیس و کالباس چیست ؟
پخت بخار
پخت در آب
پخت در فر
هر سه مورد
۹. کدام سبزیجات مناسب استفاده در بافت کالباس ها نیستند ؟
هویج
سیر
بادنجان
لفل دلمه
۱۰. در سوسیس هات داگ مرغ از کدام قسمتهای مرغ استفاده می شود ؟

سینه مرغ
بال مرغ
ران مرغ
سینه و ران مرغ
۱۱. عمده ترین دلیل چروک شدن کاور سوسیس پس از پخت چیست ؟
عدم مخلوط کردن صحیح خمیر
عدم هواگیری مناسب
عدم اضافه کردن ادویه ها
عدم اضافه کردن سیر
۱۲. کدامیک از موارد زیر در بافت نمایی کالباس مورد استفاده قرار میگیرد ؟
هویج رنده شده آب گرفته
قارچ بلانچ شده
لفل دلمه ای رنده شده آب گرفته
همه موارد
۱۳. کدامیک از مواد زیر در تهیه محصولات سوسیس و کالباس آردی نیستند ؟
گلوتن
نشاسته گندم
اسانس دود
شیر خشک
۱۴. کدام ادویه زیر مناسب استفاده در محصولات سوسیس و کالباس نیست ؟
جوز هندی
پودر دارچین
پاپریکا

آرومات
۱۵. منظور از واژه کالیر چیست ؟
مایع دود
کاور پوشش دهنده
ماده نگهدارنده
طعم دهنده
۱۶. کوچکترین سائز سوسیس در ایران با چه نامی متداول است ؟
سوسیس ترکیه ای
سوسیس فرانکفورتر
سوسیس ژاپنی
سوسیس کوکتل

۴	۱
۱	۲
۲	۳
۳	۴
۲	۵
۱	۶
۴	۷
۴	۸
۳	۹
۴	۱۰
۲	۱۱
۴	۱۲
۳	۱۳
۴	۱۴
۲	۱۵
۳	۱۶