

سوالات فنی و حرفه ای

۱- المنت های فر برقی به چند دسته تقسیم میشود؟

الف) ۷ المنت بالا و پایین ب) ۲ المنت چپ و بالا ج) ۴ المنت بالا و پایین د) المنت ندارد

۲- اجاق گاز ها به طور کلی به دو دسته و تقسیم میشود.

الف) تجاری-صنعتی ب) برقی-گازی ج) خانگی-تجاری د) خانگی-صنعتی

۳- ترموکوبل در گاز چه وظیفه ای دارد؟

الف) گاز را به شعله ها انتقال میدهد ب) نقشی در گاز ندارد ج) از قطع گاز جلوگیری میکند د) الف و ج

۴- طلایی شدن سطح غذا وظیفه کدام قطعه در فر می باشد؟

الف) گریل ب) ترموکوبل ج) تایمر د) شعله ها

۵- مناسب ترین دما برای پخت غذا ها در فر چه دمایی است؟

الف) ۲۴۰ درجه سانتی گراد ب) ۱۸۵ درجه سانتی گراد ج) ۱۷۵ درجه سانتی گراد د) ۵۰ درجه سانتی گراد

۶- معمولا ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم روغن مایع چند پیمانه است؟

الف) سه پیمانه ب) یک پیمانه ج) بیشتر از یک پیمانه د) بین ۳ تا ۴ پیمانه

۷- همزن برقی در آشپزخانه و آشپزی چه نقشی دارد؟

الف) فرم دهی خمیرها ب) برای پخت کیک ج) برای هم زدن و مخلوط کردن مواد و فرم گرفتن د) هیچکدام

۸- برای تمیز کردن بهتر یخچال بهتر است از چه وسیله ای استفاده کنیم؟

الف) مواد شوینده ب) اب داغ ج) دستمال مرطوب د) کمی جوش شیرین+اب گرم+دستمال

۹- دو بار یک سوم پیمانه مساوی است با

الف) ۲ پیمانه+نصف پیمانه ب) ۳ پیمانه+نصف پیمانه ج) دو سوم پیمانه د) ۱ پیمانه سر پر

۱۰- برای تازه ماندن سبزیجات بهتر است از چه روشی استفاده کنیم؟

الف) ابگردانی ب) ابپز کردن ج) سرخ کردن د) بخار پز کردن

۱۱- برای نگهداری سبزیجات به مدت طولانی باید از چه روشی استفاده کنیم؟

الف) در هوای آزاد قرار دهیم ب) در ظروف پلاستیکی ج) در بسته بندی خالی از هوا نگهداری کنیم د) هیچکدام

۱۲- مرغ پخته و حبه قندی برای کدام سالاد استفاده میشود؟

الف) سالاد شیرازی ب) سالاد الویه ج) سالاد تبوله د) سالاد اندونزی

۱۳- سالاد الویه ابتدا در کدام کشور درست شد؟

الف) انگلیس ب) فرانسه ج) ایران د) روسیه

۱۴- در سالاد الویه سیب زمینی به صورت استفاده میشود.

الف) از رنده رد کنیم ب) چرخ کنیم ج) به صورت خام د) پخته و سرد و ریز خرد کرده

۱۵- در تهیه سالاد فصل از هویج چه استفاده ای میشود؟

الف) هویج را بخار پز میکنیم ب) هویج را سرخ میکنیم ج) به صورت خام استفاده میکنیم د) له شده

۱۶- زمان لازم برای پخت تخم مرغ در سالاد الویه چقدر است؟

الف) ۳۰ دقیقه ب) ۷ تا ۱۰ دقیقه ج) ۱ ساعت د) ۵ دقیقه

۱۷- بهتر است برای تهیه سالاد الویه از چه سسی استفاده شود؟

الف) سس هزار جزیره ب) سس سفید ج) سس مایونز د) سس فرانسه

۱۸- در سالاد ماکارونی خیار شور به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) نگین شده ب) رنده شده ج) اگر خیار شور ریز باشد حلقه ای و اگر درشت باشد نگینی د) له شده

۱۹- معمولاً از جعفری در سالاد ماکارونی به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) ریز خرد میکنیم ب) درشت خرد میکنیم ج) برای تزیین استفاده میشود د) میپزیم

۲۰- برای تهیه سالاد هویج و کلم کشمش به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) میپزیم ب) تفت میدهم ج) کشمش را دونیم میکنیم د) خیس میکنیم

۲۱- در سالاد یونانی پیاز به شکلی استفاده میشود؟

الف) رنده شده ب) پخته شده ج) نگینی شده د) خلال شده

۲۲- چه سرکه ای برای سالاد یونانی مناسب تر است؟

الف) سرکه بالزامیک ب) سرکه سیب ج) سرکه معمولی د) سرکه قرمز

۲۳- جهت تهیه تبوله بلغور باید به چه مدت خیس باشد؟

الف) ۲۴ ساعت ب) ۳ تا ۴ ساعت ج) ۱ ساعت د) نیازی به خیس کردن ندارد

۲۴- استفاده از چه سبزی برای سالاد بادمجان مناسب تر است؟

د) گشنیز-جعفری

ج) نعنا-جعفری

ب) مرزه-نعنا

الف) ترخون-نعنا

۲۵- جهت تهیه سالاد بادمجان بهتر است بادمجانها به شکلی استفاده میشود؟

د) کبابی

ج) بخار پز

ب) خام

الف) سرخ شده