

سوالات فنی و حرفه ای

۱- جعفری و نونا در سالاد تبوله به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) له شده (ب) ساطریج (ج) پخته شده (د) همراه ساقه

۲- سالاد مارچوبه در چه ظرفی تهیه شود مناسب تر است؟

الف) چینی (ب) بلور گرد (ج) لعابی (د) بلوری

۳- چه ویتامینی در جوانه ها وجود دارد؟

الف) B,E (ب) A,E (ج) D,B (د) B,A

۴- در صورتی که مارچوبه در دسترس نباشد میتوان چه چیزی جایگزین نمود؟

الف) نخود فرنگی (ب) کنسرو ذرت (ج) مغز کرفس تازه (د) فلفل دلمه

۵- سیب در سالاد والدوف چگونه استفاده شود بهتر است؟

الف) خلال در می آوریم (ب) خرد میکنیم (ج) بخار پز میکنیم (د) حلقه ای خرد میکنیم

۶- در سالاد والدوف از چه نمک به چه مقداری باید استفاده شود؟

الف) یک قاشق غذاخوری (ب) یک قاشق مرباخوری (ج) احتیاجی به نمک نیست (د) کمی نمک کافی است

۷- جهت مزه دار کردن سالاد سبزیجات بهتر است از چه طمع دهنده ای استفاده شود؟

الف) پنیر پارمیسان یا گودا (ب) فلفل (ج) از پنیر فیلا فیلا (د) از پنیر پیتزا

۸- هویج در سالاد سبزیجات به شکل استفاده میشود.

الف) رنده شده خام (ب) نگینی شده پخته (ج) نگینی نیم پز (د) رنده شده نیم پز

۹- جهت پخت سالاد مرغ و اناناس چه نوع فلفلی مناسب تر است؟

الف) فلفل سفید (ب) فلفل قرمز (ج) فلفل سیاه (د) دانه فلفل سیاه

۱۰- برای سالاد سبزیجات خیارشور به چه صورت استفاده میشود؟

الف) رنده شده (ب) نگینی شده (ج) حلقه شده (د) درسته

۱۱- در سالاد لوبیا قرمز تخم مرغ به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) سفت شده (ب) خام (ج) سرخ شده (د) له شده

۱۲- نخود فرنگی در سالاد تن ماهی به شکلی استفاده میشود؟

الف) نیم پز ب) پخته شده ج) خام د) کنسروی

۱۳- گوشت تن ماهی در سالاد تن ماهی به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) تکه تکه شده ب) له شده ج) ورقه ورقه د) از وسط به دو نیم تقسیم شده

۱۴- در سالاد برنج کرفس به چه صورت استفاده میشود؟

الف) فقط از ساقه های کرفس ب) مغز کرفس خرد شده ج) مغز کرفس بخارپز د) به صورت خام

۱۵- آیا از جمله سالادهای سنتی میتوان به سالاد برنج اشاره نمود؟

الف) یک سالاد بومی است ب) بله یک سالاد بین المللی است ج) در جنوب کشور است د) خیر یک سالاد بین المللی است

۱۶- در سالاد برنج معمولاً برنج را به چه شکلی استفاده میکنیم؟

الف) کته ب) آبکش ج) برنج خیس کرده، پخته، مغز آن نرم د) پخته و دم کرده

۱۷- چه نوع پنیری برای سالاد گوشت مناسب تر است؟

الف) پنیر کرافت ب) پنیر پیتزا ج) پنیر فتا د) پنیر هلندی

۱۸- بهتر است مواد سالاد گوشت چند دقیقه قبل در سس باقی بماند؟

الف) ۲۵ دقیقه قبل ب) ۱۰ دقیقه قبل ج) ۵ دقیقه قبل د) ۱۵ دقیقه قبل

۱۹- جهت تهیه سالاد کاردینال برنج باید به چه شکلی باید استفاده شود؟

الف) دم کشیده ب) خام ج) له شده د) نیمه پخته

۲۰- مغز کاهو و مغز گردو در کدام سالاد استفاده میشود؟

الف) الویه ب) سالاد گوشت ج) سالاد کاردینال د) سالاد فصل

۲۱- اردور به معنی است.

الف) کاناپهای کوچک ب) پیش غذا ج) استارتر د) هر سه مورد

۲۲- نام دیگر اردور چیست ؟

الف) پیش غذا- استارتر- کاناپهای کوچک ب) غذای گرم ج) میز غذای سرد و گرم د) غذای سرد

۲۳- در تهیه اردور قارچ چه نکته ای مهم است؟

الف) قارچ باید در سایز متوسط باشد ب) قارچ باید در سایز درشت باشد ج) قارچ باید در سایز کوچک باشد د) فرقی ندارد

۲۴- چند نمونه از اردوهای ایرانی را نام ببرید؟

الف) زیتون پرورده ب) گردو- پنیر ج) ماست و خیار د) همه موارد

۲۵- معمولا برای تهیه خوراک لوبیا چیتی آرد را باید چگونه اضافه کنیم؟

الف) آرد را سرخ میکنیم ب) با کره تفت میدهیم ج) همراه با مواد در ابتدا اضافه میکنیم د) با آب مخلوط کنید