

نمونه سوالات فنی و حرفه ای

۱- سس های به چند دسته تقسیم میشود؟

الف) ۲ نوع ب) ۱ نوع ج) ۳ نوع د) ۵ نوع

۲- استفاده از چه روغنی در تهیه سس ماست مناسب تر است؟

الف) روغن کنجد ب) روغن زیتون ج) روغن مایع د) روغن جامد

۳- کدام ماست برای تهیه سس ماست مناسب تر است؟

الف) پر چرب ب) کم چرب ج) چکیده د) رقیق کرده

۴- در کدام یک از سالادها سس ان در ابتدا با مواد مخلوط نمیکنیم؟

الف) سالاد الویه ب) سالاد فصل ج) سالاد ماکارونی د) سالاد کلم

۵- بهتر است برای هم زدن سس از چه قاشقی استفاده شود؟

الف) فلزی ب) چدنی ج) پلاستیکی د) چوبی

۶- سس مایونز تازه و خوب چه مشخصاتی دارد؟

الف) زرد و رقیق ب) سفید و غلیظ ج) زرد و غلیظ د) مشخصه ای ندارد

۷- چه سبزیجاتی برای تهیه سس مورد استفاده میشود؟

الف) ریحان ب) کرفس ج) جعفری د) هر سه مورد

۸- چه نکته ای را برای تهیه سس هزار جزیره باید در نظر بگیریم؟

الف) به رنگ سس ب) به سبزیجات ج) به مقدار سرکه د) به غلظت

۹- برای اینکه به سس ها طعم و مزه خاص دهیم بهتر است از چه موادی استفاده کنیم؟

الف) ابلیمو ب) سرکه ج) فلفل د) سبزیجات تازه و معطر

۱۰- سس مخصوص سالاد تبوله از چه موادی تشکیل شده است؟

الف) سرکه-ابغوره ب) نمک و فلفل ج) روغن سالاد د) همه موارد

۱۱- چه ظرفی برای تهیه سس ها مناسب تر است؟

الف) لعابی ب) چدنی ج) سرامیکی د) چینی

۱۲- برای تهیه سس هزار جزیره کدام سس کاربرد دارد؟

الف) سس گوجه فرنگی ب) سس مایونز ج) سس فرانسه د) سس سفید

۱۳- جهت تهیه سس هزار جزیره تخم مرغ به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) تخم مرغ خام ب) فقط زرده تخم مرغ ج) تخم مرغ سفت د) فقط سفیده تخم مرغ

۱۴- سس فرانسه را بیشتر برای مصرف این سالاد استفاده میشود.

الف) سالاد فصل ب) سالاد سرد ج) سالادی که در آن سیب زمینی به کار برده شده د) سالاد شیرازی

۱۵- برای تهیه سس سفید کدام مواد کاربرد دارد؟

الف) کره-شیر ب) آرد ج) نمک و فلفل د) همه موارد

۱۶- جهت تهیه سس هزار جزیره از خیار شور به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) دسته ب) نگینی ج) رنده شده و آب گرفته شده د) چاقو زده شده

۱۷- برای تهیه سس پستوا از چه پنیری استفاده میشود؟

الف) پنیر فتا ب) پارمیسان ج) گودا د) کرافت

۱۸- برای تهیه سس مایونز از سس استفاده میشود.

الف) سس تند ب) سس فرانسه ج) سس سفید د) سس گوجه

۱۹- سس فرانسه با کدام سس مخلوط میشود؟

الف) سس سفید ب) سس فلفل ج) سس گوجه د) سس خردل

۲۰- در صورتی که سس مایونز کمی شل شده باشد باید چه کاری انجام دهیم؟

الف) شکر اضافه میکنیم ب) ارد اضافه میکنیم ج) کمی روغن مایع اضافه میکنیم د) فلفل اضافه میکنیم

۲۱- پنیر و نمک سس پستو را چه زمانی اضافه میکنیم؟

الف) در ابتدا ب) در اواخر کار ج) همراه با گردو د) فرقی ندارد

۲۲- مواد جایگزین دانه کاج در سس پستو چیست؟

الف) پیازچه ب) گوجه فرنگی ج) بادام د) گردو

۲۳- پس از تهیه سس ها باید انرا در چه محلی نگهداری نمود؟

الف) در ظرف استریل ب) در یخچال تا زمان مصرف ج) در آشپزخانه د) در محیطی خنک

۲۴- برای تهیه سس پستو ابتدا ریحان، سیر و دانه کاج را

الف) در مخلوط کن ریخته ب) ریز کرده ج) نگینی کرده د) در اب ریخته

۲۵- در کیش قارچها را به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) بخارپز کرده ب) دسته استفاده میکنیم ج) خام د) پس از تمیز کردن ریز خرد کرده و کمی تفت میدهم