

گروه صنایع غذایی آشپز مخصوص روز

1- نام دیگر تره تیزک یا شاهی آبی چیست ؟

الف : تره فرنگی

ب : بولاغ اوتی

ج : نوعی شاهی است

د : تره ایرانی

2- سس بآرنز مربوط به کدام ناحیه است ؟

الف : سس ایرانی

ب : سس مربوط به ناحیه فرانسه

ج : سس آلمانی

د : مربوط به ناحیه اروپا

3- آماده نمودن مایه خمیر به چه طریق است ؟

الف : خمیر ترش و شکر را مخلوط می کنیم

ب : خمیر ترش را با آب ولرم مخلوط می کنیم

ج : خمیر ترش را با شکر و 1/4 لیوان آب ولرم مخلوط می کنیم 5 دقیقه استراحت می دهیم

د : خمیر ترش و آب جوش را مخلوط می کنیم

4- در تهیه ماکارونی با پنیر بیشتر از چه نوع پنیری استفاده می شود ؟

الف : پنیر گرویر یا هلندی

ب : پنیر معمولی

ج : پنیر سفید

د : پنیر بدون کش

5- آویشن بیشتر در چه نوع غذایی استفاده می شود ؟

الف : پیتزا

ب : ماکارونی

ج : راگو

د : لازانیا

6- در پخت ماکارونی قالبی بیشتر از چه نوع ماکارونی استفاده می شود ؟

الف : ماکارونی با اشکال مختلف

ب : ماکارونی ساده

ج : ماکارونی رشته ای

د : ماکارونی رشته ای

7- پخت گراتن بیشتر در پخته می شود ؟

الف : روی شعله معمولی

ب: به طریق بن ماری

ج: در فر آماده می شود

د: از طریق گریل آماده می شود

8- هراملت از چند تخم مرغ آماده می شود؟

الف: 6 تخم مرغ

ب: 3 تخم مرغ

ج: 9 تخم مرغ

د: 4 تخم مرغ

9- مواد لازم المت جگر کدامند؟

الف: تخم مرغ، جگر گوساله، قارچ، شیر، نمک، فلفل، روغن

ب: تخم مرغ، قارچ، شیر، نمک، روغن

ج: تخم مرغ، جگر بره یا مرغ، قارچ یا دنبلان، شیر، روغن، نمک، فلفل

د: جگر بره یا مرغ، قارچ، نمک، فلفل

10- جهت تزئین تخم مرغ آپز بیشتر به چه طریق انجام می شود؟

الف: رنده می زنیم

ب: سفیده و زرده را جداگانه برش می زنیم

ج: بصورت حلقه حلقه برش می زنیم

د: زرده را رنده و سفیده را برش می زنیم

11- پوره سیب زمینی چگونه آماده می شود؟

الف: پس از پوست گرفتن رنده می کنیم

ب: سیب زمینی را پخته بعد رنده می کنیم

ج: سیب زمینی را پخته و با تخم مرغ مخلوط می کنیم

د: پس از پخته شدن بلافاصله بصورت گرم از ماشین رد نموده روی حرارت ملایم میگذاریم

12- برای تهیه شارلوت سبزی از چه ظرفی باید استفاده نمود؟

الف: از انواع ظرف تفلون

ب: به قالب گرد که دیواره از کف جدا شود

ج: از انواع قالبهای دسر

د: از انواع ظرفهای ساده

13- سرخ کردن قارچ به چه طریق است؟

الف: برش زده سرخ می کنیم

ب: حلقه حلقه کرده آپز می کنیم

ج: با حرارت ملایم می پزیم

د: قارچ را شسته خشک نموده قارچها را با حرارت تند سرخ نموده تا قارچ کوچک شود

14- کرب چيست ؟

الف : نوعی پیش غذاست

ب : نوعی سالاد است

ج : نوعی نان کوچک روی حرارت ملایم پخته می شود

د : نوعی نان فانتزی است

15- نام دیگر مایه خمیر چیست ؟

الف : رد استار یا خمیر ترش

ب : بکینگ پودر

ج : نوعی سود

د : خشبو کننده

16- آرتیشو چیست ؟

الف : نوعی کرم

ب : نوعی سبزی

ج : نوعی پیش غذا

د : نوعی سالاد

17- برای تهیه راویولی بهترین راه کدام است ؟

الف : از فیله استفاده شود

ب : از فیله مرغ استفاده شود

ج : گوست چرخ شده

د : بهترین گوشت راسته گوسفند

18- ضخامت خمیر پیراشکی چقدر و به چه شکلی آماده می شود ؟

الف : به ضخامت نیم سانت و گرد مانند است

ب : به ضخامت 2.5 سانت و گرد

ج : حدود یک سانت و مربع شکل

د : به ضخامت نیم سانت و برشهای لوزی شکل

19- نام دیگر یستنی توت فرنگی چیست ؟

الف : پلومبیر

ب : سوربه

ج : بستنی وانیلی

د : بستنی کاکائویی

20- کیسل چیست ؟

الف : نوعی کرم

ب : نوعی بستنی

ج : نوعی سالاد

د : نوعی دسر

21- نام دیگر کرم کارامل چیست ؟

الف : کرم رانورسه

ب : کرم وانیلی

ج : کرم کاستر

د : کرم پرتقالی

22- نام دیگر فلافل چیست ؟

الف : شامی نخود

ب : شامی گوشت

ج : شامی سیب زمینی

د : شامی پوک

23- طرز پخت حبوبات چگونه است ؟

الف : حبوبات با حرارت غیر مستقیم پخته می شود

ب : حبوبات روی حرارت ملایم پخته می شود

ج : روی حرارت زیاد پخته می شود

د: حبوبات با نمک پخته می شود

24- از چه نوع گوشتی برای تهیه فوندو استفاده می شود ؟

الف : فیله مرغ

ب : فیله گوساله ، ژامبون ، ماهی و میگو

ج : فیله ماهی

د : فیله بوقلمون

25- در تهیه فوندو چه نوع حرارتی قابل استفاده است ؟

الف : حرارت غیر مستقیم

ب : حرارت فر

ج : چراغهای الکلی که بتوان سر میز قرار داد

د : حرارت مستقیم روی گاز

26- ترشک چیست ؟

الف : نوعی لواشک است

ب : نوعی سبزی شبیه به اسفناج

ج : نوعی آلوچه است

د : نوعی مایه خمیر است

27- در پذیرایی روی میز فاصله هر صندلی باید چند سانتی متر باشد ؟

الف : 75 سانتی متر

ب : 25 سانتی متر

ج : 98 سانتی متر

د : 50 سانتی متر

28- بهترین موقع طبخ ماهی چه موقع است ؟

الف : بلافاصله پس از نمک زدن

ب : 3 ساعت پس از نمک زدن

ج : 2 ساعت پس از نمک زدن

د : بعد از تمیز نمودن

29- یک پیمانۀ آرد چند گرم است ؟

الف : 200 گرم

ب : 125 گرم

ج : 300 گرم

د : 155 گرم

30- گوشت مصرفی در متیلف چیست ؟

الف : راسته یا فیله

ب : فیله گوساله

ج : گوشت چرخ کرده بدون چربی

د : انواع گوشت قرمز

31- پنکیک چیست ؟

الف : کرپ نازک برای صبحانه

ب : دسر سنتی است

ج : یک نوع املت است

د : کرپ کلفت برای صبحانه

32- کنومه چیست ؟

الف : نوعی دسر است

ب : آبگوشت غلیظ است

ج : نوعی سوپ است

د : نوعی سالاد است

33- نام دیگر بیفتک چیست ؟

الف : ویمپی

ب : استیک

ج : پنکیک

د : بیف استزوگان

34- نام دیگر متیلف چیست ؟

الف : پرینگ گوشت

ب : کیسل

ج : بیف استزوگانف

د : ویمپی

35- ماهی استفاده شده در پاته فیله ماهی چیست ؟

الف : ماهی حلوا

ب : ماهی قزل آلا

ج : شوریده

د : ماهی حلوا یاسل کوچک

36- خمیر پاته چه نوع خمیری است ؟

الف : خمیر معمولی

ب : خمیر میل فوی

ج : خمیر کرپ

د : خمیر ترش شده

37- لانگوست چیست ؟

الف : نوعی ماهی

ب : نوعی غذاست

ج : شاه میگو

د : نام دیگر ماهی حلوا

38- نکته مهم در پخت راگو چیست ؟

الف : گوشت و سبزی در عین پختگی زیاد له نشود و شکل خود را از دست ندهد

ب : گوشت خوب پخته شود

ج : گوشت خوب له شود و خوب پخته شود

د : پختن گوشت مهم نیست

39- نام دیگر مرغ بدون استخوان چیست ؟

الف : فیله مرغ

ب : گالاتین مرغ

ج : پفک مرغ

د : گراتن مرغ

40- کاری چیست ؟

الف : ادویه هندی با عطر مطبوع

ب : نوعی سبزی

ج : نوعی ماکارونی

د : ادویه ایست مخصوص شیرینی ها

41- تربچه جهت تزئین باید چه ویژگی داشته باشد ؟

الف : بزرگ باشد

ب : سالم باشد

ج : کوچک باشد

د : صاف و کمی درشت که پوک نباشد

42- اگر خمیر ورآماده زیاد بماند چه تغییری می کند ؟

الف : لاستیکی می شود

ب : پوک می شود

ج : تغییری نمی کند

د : ترد می شود

43- رنگ زرشک موقع سرخ کردن باید چگونه باشد ؟

الف : تیره شود

ب : تغییری نکند

ج : قرمز بماند

د : نارنجی شود

44- فرق سوفله و کرم چیست ؟

الف : هر دو ظرف برگشت می دهند

ب : کرم رامیتون برگردانید ولی سوفله نمی شود

ج : هر دو تخم مرغ دارند

د : کرم را نمی توانید برگردانید ولی سوفله می شود

45- کوکتل میگو را در چه ظرفهایی سرو می کنند ؟

الف : ظرف گرد بزرگ

ب : بشقاب گود

ج : در ظرفهای مخصوص سالاد

د : گیلاسهای پایه بلند

46- مواد لازم سس سفید چیست ؟

الف : کره ، آرد ، شیر

ب : شیر و کره

ج : روغن و آرد

د : سس گوجه ، روغن ، آرد

47- اسپاگتی غذای معروف چه کشوری است ؟

الف : ایران

ب : ایاتلیا

ج : چین

د : فرانسه

48- اردور چیست ؟

الف : دسر است

ب : کرم است

ج : نوعی سالاد است

د : پیش غذا و اشتها آور است

49- برش چیست ؟

الف : نوعی آش است

ب : نوعی سوپ است

ج : نوعی پتاژ

د : نوعی کنسومه

50- اسکالپ جزء کدام دسته از غذاهای گوشتی است ؟

الف : کبابی

ب : آب پز

ج : تنوری

د : سرخ کردنی