

رشته: آشپزی مخصوص روز  
کد استاندارد: ۵-۳۱۳۱۱۱۲  
کد سؤال:

۱

آزمون کتبی مهارت

تعداد سوال: ۴۰  
زمان آزمون (دقیقه): ۶۰

۱. سبزیها را در چه آبی شستشو می دهیم؟

- الف - آب ولرم
- ب - آب سرد
- ج - آب گرم
- د - فرقی نمی کند

۲. مواد لازم برای سوپ تره فرنگی کدام مورد است؟

- الف - آب مرغ، خامه، نمک و فلفل، تره فرنگی، کره، آرد سفید
- ب - آب مرغ، خامه، تره فرنگی، نمک و فلفل، تخم مرغ، رب گوجه
- ج - آب گوشت، شیر، خامه، تره فرنگی، نمک و فلفل
- د - تره فرنگی، آب مرغ، آبلیمو، کره

۳. مدت زمان طبخ سوپله چقدر است؟

- الف - ۱۵ دقیقه
- ب - نیم ساعت
- ج - ۴۵-۶۰ دقیقه
- د - یک ساعت الی ۳۰ دقیقه

۴. بوقلمون را با کدام سس های زیر مصرف می کنیم؟

- الف - سس آناناس
- ب - سس پرتقال
- ج - سس مایونز
- د - سس بارنز

۵. مواد لازم برای تهیه رولت گوشت چرخ کرده کدام است؟

- الف - تخم مرغ آبپز، زرده تخم مرغ، گوشت، سیر، نخود فرنگی
- ب - سیر، گوشت، آرد سفید، تخم مرغ
- ج - گوشت چرخ کرده، سیر، آرد سوخاری، جعفری، زرده تخم مرغ
- د - گوشت چرخ کرده، تخم مرغ، آرد سوخاری، سیر

۶. فاصله افراد سر میز نهارخوری چقدر است؟

- الف - ۷۵ سانت
- ب - ۸۰-۹۰ سانت
- ج - ۸۰ سانت
- د - ۶۰-۷۰ سانت

۷. مواد اولیه تهیه پوره سیب زمینی چیست؟

- الف - شیر، نمک، فلفل، خامه
- ب - سیب زمینی، کره، فلفل
- ج - سیب زمینی، خامه، کره، نمک
- د - سیب زمینی، کره، شیر، نمک، فلفل، خامه

۸. برای تهیه اردور مرغ، بادام را چگونه مصرف می کنیم؟

- الف - بادام پوست گرفته و چرخ شده
- ب - بادام پوست گرفته و بو داده و چرخ شده
- ج - بادام خلال شده و بوداده و چرخ شده
- د - بادام بو داده

۹. مواد لازم موساکا کدام می باشد؟

- الف - پیاز، بادمجان، گوشت چرخ کرده، پنیر گودا
- ب - رب گوجه فرنگی، کدو، روغن، سیب زمینی، خامه، گوشت چرخ کرده
- ج - خامه، پنیر گودا، بادمجان، گوجه، تخم مرغ
- د - خامه، باد مجان، کدو، پنیر گودا، شیر، گوشت چرخ کرده

۱۰. باری تهیه همبرگر گوشت آن باید چگونه باشد؟

- الف - گوشت دوبار چرخ شده
- ب - گوشت یکبار چرخ شده
- ج - گوشت بدون چربی
- د - گوشت با چربی

۱۱. جهت تهیه بیف استروگانف چه نوع گوشتی مصرف می کنیم؟

- الف - گوشت مغز ران گوساله
- ب - گوشت پر چرب
- ج - گوشت گاو
- د - گوشت گردن

۱۲. برای مرغ و مرغابی شکم پر از چه سسی استفاده می کنیم؟

- الف - سس کباب
- ب - سس خامه
- ج - سس سفید
- د - سس پرتقال

۱۳. سبزی مخصوص پیراشکی گوشت چه می باشد؟

- الف - تره و جعفری
- ب - نعناع
- ج - شنبلیله
- د - گشنیز

۱۴. نام دیگر لانگوست چیست؟

- الف - ماهی سالمون
- ب - نوعی ماهی می باشد
- ج - شاه میگو
- د - ماهی دودی

۱۵. کوکتل میگو را باید در چه ظرفی سرو کرد؟

- الف - بشقاب تو گرد
- ب - گیلان پایه بلند
- ج - ظروف گرد بزرگ
- د - سینی اردو

۱۶. وجه تشابه گراتن با سوفله در چیست؟

- الف - از سس مایونز استفاده می شود
- ب - سس سفید و زرده تخم مرغ
- ج - هردو در فر و با حرارت زیاد درست میشود
- د - سس سفید و پنیر پیتزا می باشد

۱۷. نوع گوشت بیفتک چیست؟

- الف - ران گوسفند
- ب - سردست
- ج - از گوشت گردن
- د - فیله یا راسته

۱۸. سبزیجات خشک قبل از مصرف در چه آبی باید خیسانده شود؟

- الف - آب سرد - یک ساعت
- ب - آب داغ - سه ساعت
- ج - آب نیم گرم - سه ساعت
- د - آب گرم - سه ساعت

۱۹. مواد لازم خمیر پیتزا کدامیک از موارد زیر می باشد؟

- الف - شیر، روغن، تخم مرغ، آرد
- ب - شیر، روغن نمک، آرد، مایه خمیر
- ج - شیر، آرد، مایه خمیر ماء الشعیر
- د - شیر، آرد، تخم مرغ، نمک، مایه خمیر

۲۰. در تهیه پودینگ گوشت چه نوع گوشتی به مصرف می رسد؟

- الف - گوشت چرخ کرده بدون چربی
- ب - گوشت چرخ کرده مرغ
- ج - گوشت چرخ کرده با چربی
- د - گوشت مرغ و ماهی

۲۱. به پتاز رقیق چه می گویند؟

- الف - کنسومه
- ب - بویون
- ج - سوپ
- د - استاک

۲۲. نکته حساس در تهیه راگو چیست؟

- الف - گوشت آن می باشد
- ب - قطر گوشت آن می باشد
- ج - سبزیهای آن می باشد
- د - در حین پخت گوشتها و سبزیها له نشود

۲۳. شکل گوشت شاتوبریان چگونه باید باشد؟

- الف - قطعات پهن و کلفت باشد
- ب - مکعب باشد
- ج - گرد و منظم باشد
- د - لازم که منظم باشد

۲۴. نام دیگر خمیر تابه دای چیست؟

- الف - خمیر میل فوری
- ب - کرپ
- ج - خمیر بنیه
- د - خمیر هزار لا

۲۵. گوشتی که مصرف رتی می رسد چگونه باشد؟

- الف - فیله گوساله یا گاو
- ب - کمی چرب باشد
- ج - راسته گوساله
- د - گردن باشد

۲۶. مواد لازم برای تهیه گولاش کدام است؟

- الف - سیر، فلفل دلمه ای، گوشت و پیاز
- ب - گوشت گردن، گوجه، فلفل دلمه ای، پیاز
- ج - گوشت مغز ران، فلفل دلمه ای، گوجه، سیر، پیاز، آرد
- د - پیاز، فلفل دلمه ای، گوشت، رب گوجه فرنگی، آرد

۲۷. در کدام غذای زیر بادمجان - کدو - فلفل دلمه ای - گوجه فرنگی و سبزی معطر وجود دارد؟

- الف - راگو
- ب - راتاتوی
- ج - گراتن کدو
- د - سوفله بادمجان

۲۸. گوشت مخصوص رستبیف چیست؟

- الف - گوشت چرخ کرده
- ب - گوشت مرغ
- ج - گوشت مغز ران
- د - گوشت راسته یا فیله

۲۹. یکصد گرم سبزی خشک معادل چند گرم سبزی تازه است؟

- الف - اکیلو سبزی تازه
- ب - ۲ کیلو سبزی تازه
- ج - ۳ کیلو سبزی تازه
- د - ۱۱۵ کیلو سبزی تازه

۳۰. مواد لازم پاته مرغ کدام گزینه می باشد؟

- الف - گوشت، زعفران، قارچ، خامه
- ب - گوشت، قارچ، پیاز سرخ شده
- ج - مرغ، قارچ، نمک و زردچوبه، پیاز
- د - مرغ خرد شده، زعفران، قارچ

۳۱. برای از بین بردن بوی نا مطبوع یخچال:

- الف - از ذغال استفاده می کنیم
- ب - سرکه یا محلول صابون
- ج - جوش شیرین یا محلول صابون
- د - سرکه یا جوش شیرین

۳۲. خمیر کرپ یا پنکیک باید چگونه باشد؟

- الف - غلظت آن به اندازه ماست رقیق باشد
- ب - سفت باشد
- ج - غلظت آن به اندازه ماست چکیده باشد
- د - ورقه ای باشد

۳۳. وزن مناسب استیک گوشت چه اندازه می باشد؟

- الف - ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم
- ب - ۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم
- ج - ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم
- د - ۵۰ تا ۲۰۰ گرم

۳۴. نام دیگر کتلت دسته دار چیست؟

- الف - اسکالپ ناتور
- ب - اسکالپ پاند
- ج - شنیسل
- د - کارسکی

۳۵. ویمپی چیست؟

- الف - بیفتک چرخ کرده
- ب - نوعی استیک
- ج - همان کورندو است
- د - نوعی اردو

۳۶. نام دیگر بستنی توت فرنگی چیست؟

- الف - باواریا
- ب - سوربه
- ج - پشملبا
- د - کافه گلاسه

۳۷. باری تهیه ژیکو از کدام قسمت گوشت استفاده می کنیم؟

- الف - از سینه مرغ
- ب - از فیله یا راسته
- ج - ران گوساله جوان
- د - ران مرغ

۳۸. ترشک چیست؟

- الف - نوعی پنیر
- ب - نوعی سبزی
- ج - سبزی شبیه اسفناج با برگ کوچکتر و ترش مزه
- د - سبزی شبیه اسفناج با برگ کوچکتر و شیرین مزه

۳۹. وزن تکه تورندو حدودا چند گرم است؟

- الف - ۲۰۰ گرم
- ب - ۱۰۰ گرم
- ج - ۱۵۰ گرم
- د - ۲۵۰ گرم

۴۰. نام دیگر مرغ بدون استخوان چیست؟

- الف - بیفتک
- ب - کیوسکی
- ج - گالانتین مرغ
- د - بنیه جوجه

ردیف	الف	ب	ج	د	ردیف	الف	ب	ج	د	ردیف	الف	ب	ج	د
۱	*				۲۱	*				۱۱	*			
۲	*			*	۲۲				*	۱۲				
۳			*		۲۳		*			۱۳	*			
۴				*	۲۴			*		۱۴			*	
۵					۲۵	*				۱۵	*			
۶		*			۲۶		*			۱۶				*
۷		*			۲۷			*		۱۷	*			
۸		*		*	۲۸				*	۱۸			*	
۹		*			۲۹		*			۱۹			*	
۱۰		*		*	۳۰				*	۲۰		*		