

۱- بویون چیست؟

الف - آب گوشت و مرغ

ب - یک نوع پتاژ است

ج - نوعی پیش غذا است د - مرغ و گوشت چرخ کرده را می گویند

۲- مواد مشترک که در تمام پوره ها استفاده میشود کدامند

الف - کره و خامه ب - کره و شیر ج - شیر و نمک د - شیر و خامه

۳- مشخصات ماهی تازه چیست؟

الف - دارای چشمهای برجسته و براق و فلسهای تازه و محکم و با فشار انگشت اثری روی ماهی باقی می گذارد

ب - ماهی تازه به آسانی خم نمی شود. عضله اش محکم است. پشت گوش ماهی تازه نرم و قرمز تیره است فشار انگشت روی گوشت ماهی تازه اثر می گذارد

ج - دارای چشمهای برجسته و براق و گوشت سفت با فشار انگشت اثری روی ماهی باقی نمی گذارد و زیر گوش قرمز است

د - پشت گوش ماهی تازه قرمز است و بوی نامطبوع نمی دهد فلس ماهی تازه به آسانی کنده میشود و فشار انگشت روی گوشت ماهی تازه اثر نمی گذارد

۴- جهت لعاب دادن به سوپهای مختلف بهتر است از چه آردی استفاده شود؟

الف - آرد گندم ب - آرد برنج ج - آرد سبوس دار د - آرد ذرت

۵- در غذاهایی مانند شامی-کتلت و کوفته علت شل و سفتی آن چه می باشد؟

الف - آرد ب - تخم مرغ ج - آب د - گوشت

۶- در دلمه برگ پیاز چگونه مصرف می شود؟

الف - رنده میشود ب - پیاز داغ می کنیم ج - نگینی ریز میشود د - خلالی خرد میکنیم

۷- سوپ کرم قارچ چه نوع غذایی به حساب می آید؟

الف - پیش غذا ب - غذای اصلی

ج - میان وعده است. د - در هر وعده غذایی می توان از این سوپ استفاده کرد.

۸- برش چیست؟

الف - یک پیش غذای سرد است ب - غذای اصلی است

ج - یک سوپ است د - یک سس است

۹- برای قد کشیدن برنج در اواسط پخت چه باید کرد؟

الف - به آن آب سرد اضافه میکنیم

ب - به آن تخم مرغ میزنیم

ج - روغن جامد اضافه میکنیم

د - آب لیمو اضافه میکنیم

۱۰- در درست نمودن کنسرو نخود فرنگی کدامیک از گزینه های زیر صحیح است؟

الف - نخود فرنگی را با پوست آب پز کنیم

ب - نخود فرنگی را با روغن سر تفت داده سپس کنسرو می کنیم

ج - نخود فرنگی را باید دانه دانه کرد سپس با نمک و جوش شیرین آب پز کنیم

د - از هر سه روش استفاده می شود

۱۱- برای سبز ماندن نخود فرنگی ولویا سبز تازه و کرفس از چه موادی استفاده می شود؟

الف - نمک

ب - ضد عفونی کننده

ج - جوش شیرین

د - سرکه

۱۲- وزن کباب بختیاری چند گرم است؟

الف - ۱۸۰ تا ۲۰۰ گرم

ب - ۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم

ج - ۱۵۰ گرم

د - ۲۰۰ گرم

۱۳- سس فرانسوی از مخلوط چه سس هایی به دست می آید؟

الف - هزار جزیره - مایونز

ب - مایونز - هات سس

ج - کچاپ - مایونز - سفید

د - مایونز - سس سفید

۱۴- در سالاد الویه تزئینی مواد باید چگونه خرد شود؟

الف - کاملاً له شود

ب - رنده درشت

ج - خلالی ریز میکنیم

د - جبه ای کوچک ریز می شود

۱۵- مشخصات یک برنج خوب چیست؟

الف - عطر داشته باشد - شکسته نباشد - چاق باشد

ب - لاغر و کشیده - شکسته نباشد - رنگ آن شفاف باشد

ج - لاغر و کشیده - یکدست - شکسته نباشد - رنگ کرم مایل به زرد

د - رنگ سفید داشته باشد - چاق باشد - عطر داشته باشد - ترد باشد

۱۶- نکته ای که در تمام غذاهای مرغی باید رعایت کرد چیست؟

الف - چاشنی و نمک در اواسط کار زده شودب - چاشنی و نمک در انتهای کار زده شود

ج - چاشنی و نمک در ابتدای کار زده شود د - فرقی نمیکند

۱۷- ماهی را در چه چیزهایی می خوابانیم؟

الف - آب پیاز-نمک- فلفل- ادویه ب - آب پیاز- نمک- فلفل- روغن مایع

ج - تفاله پیاز- ادویه- مایونز د - تفاله پیاز- روغن- خامه

۱۸- در سالاد کاردینال گردو را به چه صورت استفاده میکنیم؟

الف - خیس کرده و خرد میکنیم ب - بعد از خیس خوردن آنها را میکوبیم

ج - هر گردو را ۴ قسمت میکنیم د - رنده شده استفاده میکنیم

۱۹- در کدامیک از پوره های زیر از جوش شیرین استفاده میشود؟

الف - پوره کدو ب - پوره اسفناج ج - پوره کرفس د - پوره عدس

۲۰- وزن استیک برای هر نفر چقدر است؟

الف - ۱۶۰ تا ۱۸۰ گرم ب - ۱۸۰ تا ۲۰۰ گرم

ج - ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم د - ۱۲۰ تا ۱۵۰ گرم

۲۱- سبزی دلمه برگ کدام است؟

الف - تره - جعفری - نعناع - ترخان - پیازچه

ب - تره - جعفری - گشنیز - پیازچه

ج - گشنیز - شوید - نعناع - ترخان

د - جعفری - گشنیز - شوید - نعناع - پیازچه

۲۲- در حلیم از چه گوشتی استفاده می شود؟

الف - مغز ران گوسفند

ب - گوشت سردست و قلوه گاه

ج - گوشت سردست

د - راسته گوساله

۲۳- مدت زمان خواباندن گوشت قرمز چقدر است و از چه موادی برای خواباندن استفاده میکنیم؟

الف - ۱۲ تا ۲۴ ساعت - پیاز و نمک و آبلیمو

ب - ۱۲ تا ۱۸ ساعت - پیاز و نمک و آبلیمو

ج - ۱۲ تا ۲۴ ساعت - نمک و فلفل و پیاز

د - ۱۲ تا ۱۸ ساعت - پیاز و نمک و فلفل

۲۴- در حلیم بادنجان از چه لوبیایی استفاده میشود؟

الف - لوبیا قرمز

ب - لوبیا چیتی

ج - لوبیا رشتی

د - لوبیا سفید

۲۵- برای پخت استیک چه نکاتی را باید رعایت کنیم؟

الف - آن را در روغن فراوان سرخ کنیم      ب - مدت زمان مناسب گوشت را بخوابانیم

ج - گوشت قبضه کرده در روغن فراوان سرخ کنیم      د - همه موارد

۲۶- اسکالپ چیست؟

الف - : به هر گوشت دسته دار اسکالپ گفته میشود

ب - به گوشت کوبیده شده و دسته دار می گویند

ج - به گوشت استخوان دار مرغ می گویند

د - گزینه الف و ب صحیح است

۲۷- در سوپ کرم مرغ، قارچ را چگونه آماده سازی میکنیم؟

الف - به صورت خام استفاده میکنیم      ب - آب پز می کنیم

ج - ریز خرد کرده و بخارپز می کنیم      د - سرتف میدهیم

۲۸- در سبزی پلو از چه سبزی استفاده میشود؟

الف - شوید - گشنیز - سیر - تره      ب - جعفری - گشنیز - سیر - تره

ج - شوید- تره- گشنیز- جعفری د - جعفری- شنبلیله- سیر- شوید

۲۹- در تهیه سالاد عدسی از چه سبزی استفاده میشود؟

الف - ریحان      ب - پیازچه      ج - گشنیز      د - جعفری

۳۰- کدامیک از موارد زیر در تهیه کنسرو قارچ استفاده نمی شود؟

الف - جوش شیرین      ب - زعفران      ج - نمک      د - آبلیمو