

۱- کدام گزینه را باید در طبخ سبزی خشک لحاظ کرد؟

الف) سبزی را با پیازهای سرخ کرده بعد در آب گرم خیس کرده و بعد از ۳ تا ۴ ساعت آماده طبخ می باشد

ب) سبزی را ۳ تا ۴ ساعت در آب سرد خیس کرده و پس از آبکشی مدت کوتاهی روی آن آب گرم ریخته تا نرم شود

ج) سبزی خشک را با مقداری سبزی تازه مخلوط کرده در آب گرم خیس کنید

د) ۳ تا ۴ ساعت در آب نیم گرم خیس نموده و بعد آن را با پیاز داغ مخلوط کرده روی حرارت بگذاریم تا آب آن کشیده شود

۲- مواد لازم برای تهیه سالاد میگو را نام ببرید؟

الف) میگو بخارپز شده - کاهو - سس مایونز - خیار شور - آب لیمو

ب) میگو پخته شده - مغز کاهو - آب لیمو ترش تازه - روغن زیتون

ج) روغن زیتون - سس مایونز یا خامه - نمک و فلفل - ساقه کرفس - میگو

د) میگو سرخ شده - کاهو - مایونز - گوجه فرنگی - تخم مرغ آب پز

۳- در تهیه سالاد کاردینال کرفس را باید چگونه خرد کرد؟

الف) مکعب کوچک ب) خلال ریز ج) خلال درشت د) رنده شده

۴- برای تهیه کراکت مرغ از گوشت آن را به چه شکلی استفاده می کنیم؟

الف) گوشت پخته که از چرخ رد شده ب) گوشت پخته و له شده

ج) گوشت نیم پز شده و له شده د) گوشت خام کوبیده شده

۵- مواد اصلی مرصع پلو چیست؟

الف) مربای خلال پرتغال - پسته - بادام - زرشک - مرغ - زعفران - برنج

ب) مربای خلال نارنج - مربای خلال پرتغال - پسته - بادام - زرشک - برنج - مرغ

ج) مربای خلال نارنج - پسته - بادام - مربای خلال هویج - زرشک - زعفران - مرغ - برنج

د) مربای خلال نارنج - مربای پرتغال - پسته - بادام - کشمش - زرشک - مرغ - برنج

۶- سس مخصوص گراتن چیست؟

الف) سس خامه ب) سس قارچ ج) سس سفید د) سس گارلیک

۷- کدامیک از موارد زیر جزو خمیر بنیه نیست؟

الف) روغن نباتی ب) نمک و فلفل ج) جوش شیرین د) آرد سفید

۸- برای طبخ ماکارونی با سس ناپولتین روغن مورد نیاز عبارتست از :

الف) کنجد ب) کره ج) ذرت د) زیتون

۹- در یک ساندویچ خوب باید چه نکاتی را رعایت کنیم؟

الف) فقط از سس سفید استفاده کنیم. ب) از مواد اولیه مناسب استفاده کنیم.

ج) نان ساندویچ را بهتر است خودمان آماده و پخت نمائیم. د) فقط از سس قرمز استفاده کنیم.

۱۰- پتازهایی که کمی رقیق هستند؟

الف) سوپ ب) کنسومه ج) کرم د) آش

۱۱- کوکتل میگو جزء کدامیک از دسته های زیر می باشد؟

الف) غذای اصلی ب) سالاد ج) دسر د) پیش غذا

۱۲- حرارت شیر برای درست کردن پنیر چند درجه است؟

الف) ۳۵ درجه ب) ۲۳ درجه ج) ۳۷ درجه د) ۴۰ درجه

۱۳- برای درست کردن شینسل از چه گوشتی استفاده می شود؟

الف) ران مرغ ب) بال مرغ ج) سینه مرغ د) بال و گردن مرغ

۱۴- در ماهی شکم پراز چه نوع سبزی استفاده می کنیم؟

الف) اسفناج وتره ب) جعفری ج) گشنیز و شنبلیله د) هیچکدام- در تهیه استیک

۱۵- در تهیه استیک مقدار گوشت مصرفی برای هر تکه چند گرم است؟

الف) ۲۵۰ گرم ب) ۵۰۰ تا ۶۰۰ گرم ج) ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم د) فرقی ندارد

۱۶- چه نوع ادویه هایی در خورش کاری می ریزیم؟

الف) تمبره نندی، زرد چوبه ب) هل، دارچین

ج) ادویه کاری، جوز هندی، هل و زنجبیل، زرد چوبه د) زیره، هل سبز

۱۷- معمولا خورش ماست را چگونه میل می کنند؟

الف) گرم ب) سرد ج) فرقی نمی کند د) هیچکدام

۱۸- نمک خورش و چاشنی خورش را چه موقع اضافه می کنند؟

الف) ابتدای پخت ب) اواسط پخت ج) هنگام تفت دادن د) اواخر پخت

۱۹- در ته چین اسفناج از چه گوشتی استفاده می کنیم؟

الف) گوشت گاو ب) گوشت مرغ ج) گوشت بره د) گوشت چرخ کرده

۲۰- خلال بادام را در مرصع پلو چگونه تهیه می کنیم؟

الف) تفت می دهیم ب) خیس می کنیم ج) خیس نمی کنیم د) هیچکدام

۲۱- ۱۰۰ گرم به کوچک چقدر کالری دارد؟

الف) ۴۰ کالری ب) ۵۲ کالری ج) ۶۱ کالری د) ۳۸ کالری

۲۲- میتلف چیست؟

الف) نوعی کوفته ریزه ب) نوعی پودینگ گوشت ج) نوعی رولت گوشت د) نوعی کباب لقمه

۲۳- برنج ، انواع ماکارونی ها و حبوبات....

الف) دارای چربی های اشباع شده هستند

ب) دارای روغن گیاهی هستند

ج) دارای ویتامین و مواد پروتئنی هستند

د) موارد الف و ب صحیح است

۲۴- نگهداری سفیده تخم مرغ تا چه مدت می باشد؟

الف) ۲ تا ۳ ماه

ب) ۳ تا ۶ ماه

ج) ۶ تا ۸ ماه

د) ۱۰ تا ۱۵ ماه

۲۵- کدامیک از خورشتهها نیاز به چاشنی ندارد؟

الف) خورش کرفس ب) خورش بادمجان

ج) خورش ریواس

د) خورش بامیه

۲۶- مدت زمان نگهداری میگو در فریزر؟

الف) چهار هفته

ب) سه هفته

د) سه ماه

د) یک الی ۶ ماه

۲۷- راویولی و کارتلتنی چیست؟

الف) از خانواده ماکارونی

ب) از خانواده پیتزا

ج) از خانواده خمیر ورقه ای

د) خمیر میل فوری

۲۸- نکته حساس که برای تهیه ترشی باید توجه شود؟

الف) ادویجات و سرکه از نوع مرغوب باشد

ب) بادمجانها باید پخته شده با سرکه باشد

ج) سبزیجات با سرکه جوشیده شود

د) رنگ مواد مصرفی

۲۹- برای طبخ کرم ها و سس ها از چه ظرفی باید استفاده شود؟

الف) لعابی، به خاطر حفظ رنگ سس

ب) روی

ج) تفلون

د) چدن

۳۰- ژلاتین از کدام مواد زیر تهیه میشود؟

الف) پودر نارگیل

ب) پودر سیب زمینی

ج) از هیدرولیز استخوان

د) از نشاسته