

بسمه تعالی

آشپز مخصوص روز

۱- برای تهیه بیف استراگانف از چه گوشتی استفاده می شود؟

الف- گوشت گردن ب- گوشت پر چربی گوسفند ج- مغز ران گوساله د- گوشت فیه

۲- بویون یا استاک چیست؟

الف- آب مرغ ب- آب گوشت ج- آب سوپ د- آب مرغ و گوشت

۳- دیپ ها جزء کدام گروه از غذاها می باشند؟

الف- سالادها ب- اردورها ج- دسر ها د- غذاهای اصلی

۴- برای معطر کردن ژینگو از چه موادی استفاده می شود؟

الف- مرزه - آبنوره ب- جعفری - اسانس لیمو

ج- اسانس سیر - سبزیجات د- سیر - جعفری - لیمو عمانی

۵- برای تهیه رولت گوشت از استفاده می شود .

الف- گوشت چرخ کرده نرم و بدون چربی ب- گوشت سردست

ج- گوشت راسته درسته و تکه نشده د- گوشت چرخ کرده پر چربی

۶- مواد لازم پناژ قارچ چیست؟

الف- آب لیمو - آرد - آب گوشت ب- خامه - آرد ج- آرد سفید - استاک د- آب گوشت - سبزیجات

۷- برای پخت خوراک زبان از چه سبزیهایی استفاده می شود؟

الف- تره ، نعنا ، سیر ، هویج ، پیاز ، کرفس ب- جعفری ، ترخان ، مرزه ، سیر

ج- برگ سیر ، تره ، پیازچه د- از سبزی استفاده نمی شود .

۸- مواد لازم برای تهیه سوپ جو :

الف- جو پوست کنده ، سس سفید ، آب قلم گوساله ، شیر ، آبلیمو ، نعنا ، کرفس ، نمک و فلفل

ب- جو ، آرد ، شیر ، کره ، آبلیمو ، سبزی سوپ ، نمک و فلفل

ج- جو و گندم پوست کنده ، جعفری ، آب مرغ یا گوشت ، هویج ، شیر ، خامه ، آبلیمو ، نمک و فلفل

د- جو پوست کنده ، نعنا ، تره ، آب گوشت ، کرفس ، آب ، لیمو ، نمک و زرد چوبه

۹- نام دیگر شنسیل چیست؟

الف- شاتو بریان ب- استیک ج- اسکالپ د- بیفتک

۱۰- مواد لازم برای تهیه پانه مرغ :

الف- مرغ ، قارچ ، نمک ، زرد چوبه ، پیاز

ب- مرغ خرد شده ، زعفران ، پیاز ، خلال سیب زمینی

ج- گوشت سفید مرغ ، قارچ ، پیازچه ، خلال هویج

د- مرغ ، قارچ ، پیاز ، کرفس ، تره خرد شده

۱۱- کانلونی و راویولی چیست؟

الف- از دسته سالادها می باشند .

ب- از دسته غذای ایتالیایی می باشند و با خمیر مخصوص تهیه می شوند.

ج- از دسته غذاهای مکزیکی می باشند و دارای ادویه مخصوص می باشند .

د- از غذاهای سنتی می باشند.

۱۲- برای اینکه ورقه های لازانیا در آب جوش به هم نچسبند چه باید کرد ؟

- الف- از آلبیمو و نمک استفاده می شود .
ب- از روغن و نمک استفاده می شود .
ج- از سرکه و ماست استفاده می شود .
د- از سرکه و روغن استفاده می شود .

۱۳- سس مخصوص رتی گوساله چه نوع سسی است ؟

- الف- سس گوجه فرنگی تند
ب- سس خامه و فلفل
ج- سس مایونز
د- سس پرتغال

۱۴- مواد لازم برای تهیه کرپ :

- الف- آب - زرده تخم مرغ - روغن - جوش شیرین - آرد ذرت
ب- آرد ذرت - ماست - روغن - آب
ج- آرد نشاسته - روغن سفیده تخم مرغ
د- تخم مرغ - نمک - شیر - آرد - کمی روغن

۱۵- میتلف چه نوع غذایی است ؟

- الف- نوعی پودینگ است
ب- نوعی لازانیا است
ج- نوعی کباب لقمه است
د- نوعی خورش است

۱۶- نام دیگر مرغ گالانتین چیست ؟

- الف- مرغ با استخوان
ب- مرغ چرخ شده
ج- مرغ بدون استخوان
د- مرغ پخته شده

۱۷- برای شاتوریان از چه قسمت گوشت استفاده می شود ؟

- الف- فیله
ب- راسته
ج- ران
د- سردست

۱۸- گوشت مصرفی توردو برای هر نفر چند گرم در نظر گرفته می شود ؟

- الف- ۱۰۰ گرم
ب- ۱۵۰ گرم
ج- ۲۰۰ گرم
د- ۵۰۰ گرم

۱۹- در تهیه میتلف آرد سوخاری را در چه مایعی مخلوط می کنیم ؟

- الف- سرکه
ب- ماست
ج- شیر
د- روغن

۲۰- طبخ رست بیف چگونه است ؟

- الف- سرخ شده
ب- آب پز
ج- بخار پز
د- بن ماری

۲۱- نمک استیک را چه زمانی باید اضافه کرد ؟

- الف- اوایل پخت
ب- اواسط پخت
ج- اواخر پخت
د- قبل از پخت

۲۲- مواد لازم خمیر پیتزا چیست ؟

- الف- آرد - تخم مرغ - مایه خمیر
ب- آرد - شیر - مایه خمیر - روغن مایه - نمک
ج- روغن - ماست - مایه خمیر - نمک - آرد
د- آرد - ماست - تخم مرغ - مایه خمیر

۲۳- جهت تزئین رست بیف از چه نانی استفاده می شود ؟

- الف- نان باگت
ب- نان همبرگر
ج- نان والوان
د- نان پیتزا

۲۴- سبزیجات مورد نیاز برای تهیه میتلف چیست ؟

- الف- اسفناج - جعفری - پیازچه
ب- شوید - مرزه - جعفری
ج- نعنا - ترخون - مرزه
د- گشنیز - نعنا - شنبلیله

۲۵- در تهیه گراتن ها بهتر است از چه پنیری استفاده شود ؟

- الف- گرویر یا گودا
ب- پنیر دانه مارکی
ج- پنیرهای پر چربی
د- پنیر سفید

۲۶- پتاژ ها به وسیله کدامیک از موارد زیر غلیظ میشوند ؟

- الف- آرد
ب- زرده تخم مرغ
ج- خامه
د- شیر و سفیده تخم مرغ

۲۷- سسی که برای تهیه چامین استفاده می شود چه نوع سسی است؟

الف- سس قرمز ب- سس سویا ج- سس چیلی د- سس مایونز

۲۸- در تهیه رتی فیله ، گوشت را چگونه برش می دهیم ؟

الف- فیله را به صورت قیمة خرد می کنیم .

ب- فیله گوساله باید باریک و بلند برش داده شود .

ج- فیله را درسته می پزیم .

د- فیله را به صورت ورق ورق برش می دهیم .

۲۹- در تهیه فلافل عربی ، سبزی آن چه می باشد ؟

الف- جعفری ب- ترخون ج- تره د- مرزه

۳۰- در چه درجه حرارتی مایه خمیر جواب می دهد ؟

الف- ۱۵ درجه ب- ۲۰ درجه ج- ۳۷ درجه د- ۱۰ درجه