

نمونه سوالات آشپزی روز

- 1- در سالاد مرغ و کرفس ، کرفس را چگونه آماده می کنیم؟
الف) بخار پز ب) ساقه کرفس ج) سرخ می کنیم د) ریز خرد شده برگ و ساقه های جوان
- 2- کدام گزینه مواد اولیه راتاتوی می باشد؟
الف) بادنجان ، کدو ، سیب زمینی، سیر، گوشت ماهیچه
ب) بادنجان ، کدو ، سیب زمینی، سیر ، سینه مرغ
ج) بادنجان ، کدو ، سیب زمینی، سیر ، فلفل دلمه ، سبزی معطر
د) بادنجان ، کدو ، سیب زمینی، سیر ، فلفل ماهی
- 3- جهت تهیه اردور مرغ و بادام ...
الف) سینه مرغ را آبیز کرده و چرخ می کنیم ب) از بادام شور شده استفاده می کنیم
ج) می توان از مخلوط زامبون مرغ و گوشت استفاده کرد د) همه موارد فوق صحیح است
- 4- در سالاد لوبیا سفید می توانیم استفاده کنیم.
الف) از لوبیای قرمز به جای سفید ب) از گوجه فرنگی پوره شده ج) از سبزی های معطر د) حتما از فیله گوجه فرنگی
- 5- در مورد پوره اسفناج کدام گزینه صحیح است؟
الف) شیر را به پوره اسفناج اضافه نمی کنیم چون پوره شل می شود.
ب) شیر را به همراه آرد ذرت به پوره اسفناج اضافه می کنیم تا پوره شل نشود
ج) اسفناج را با آب می پزیم د) گزینه ب و ج صحیح است
- 6- در مورد سالاد روس کدام گزینه نادرست است؟
الف) از هویج پخته و نگینی خرد شده استفاده می کنیم ب) از خیار نگینی خرد شده استفاده می کنیم
ج) از نخود فرنگی و کنسرو ذرت و سیب زمینی آبیز استفاده می کنیم
د) از گوشت قرمز آبیز استفاده می کنیم
- 7- سالاد کاردینال ترکیبی از... است.
الف) خیار شور - مغز کاهو - مغز کرفس - زامبون - فیله گوجه فرنگی - سس مایونز
ب) برنج دم کشیده - کالباس - گردو - خیار شور - مغز کاهو - مغز کرفس - سس گوجه - سس مایونز - سرکه
ج) سس مایونز - سس گوجه - سینه مرغ - برنج دم کشیده - خیار شور د) گزینه الف و ج صحیح است
- 8- سس مخصوص لازانیا کدام است؟
الف) مایونز ب) هزار جزیره ج) سفید د) قارچ
- 9- سالاد نی سواز مربوط به کدام کشور است؟
الف) ایتالیا ب) فرانسه ج) ترکیه د) چین
- 10- در تهیه سس باتارد کدام گزینه صحیح است ؟
الف) آب گوشت - زرده تخم مرغ - خامه - کره - آرد - آبلیمو تازه ب) خامه - سفیده تخم مرغ - تخم مرغ کامل - کره

ج) آرد - تخم مرغ - خامه - کره - آبلیمو
د) فلفل نیمکوب سیاه - شکر - زرده تخم مرغ - خامه

11- جهت تهیه سوپ تره فرنگی استفاده می کنیم.

الف) فقط از برگ تره فرنگی ب) ریشه ، ساقه و برگ تره فرنگی را به صورت حلقه ای خرد کرده

ج) از تره فرنگی ساطوری شده د) فقط ریشه تره فرنگی

12- از خمیر بنیه برای سرخ کردن چه گوشت هایی استفاده می کنیم؟

الف) گوشت قرمز ب) گوشت ماهی و گوشت قرمز ج) گوشت سفید د) همه موارد فوق صحیح است

13- برای پخت سبزیجاتی از قبیل نخود فرنگی - لوبیا سبز - اسفناج - برای اینکه رنگ طبیعی خود را از دست ندهند از چه ماده ای استفاده می کنند؟

الف) چند قطره رنگ سبز خوراکی ب) جوش شیرین ج) نمک میوه د) جوهر لیمو

14- جهت تهیه پاته مرغ ...

الف) مرغ را با آب و نمک و ادویه و پیاز می پزیم تا آبش به حد یک لیوان برسد.

ب) مرغ را تکه تکه کرده و از استخوان جدا می کنیم.

ج) قارچ را ورق ورقه کرده و کمی در روغن تفت می دهیم و به مرغ اضافه می کنیم

د) همه موارد فوق صحیح است

15- در تهیه سس پتاز مارچوبه از کدام آرد استفاده می کنیم؟

الف) سیب زمینی ب) آرد برنج ج) آرد گندم د) آرد نخودچی

16- برای درست کردن ژلیگو از ... استفاده می کنیم.

الف) گوشت ماهیچه و سیر ب) گوشت گردن و سیر

ج) گوشت مغز ران گوساله یا ران گوسفند سیر د) گوشت سردست و سیر

17- مواد لازم برای خمیر پیتزا چیست؟

الف) آب - آرد ب) آب - آرد - روغن ج) روغن - آرد - تخم مرغ د) شیر - آرد - روغن - بکینگ پودر یا مایه خمیر

18- برای غلیظ شدن سوپ های مختلف بهتر است از چه سسی استفاده نماییم؟

الف) سس کچاپ ب) سس مایونز ج) سس سفید د) سس تند

19- گزینه صحیح را در مورد پیراشکی گوشت انتخاب کنید؟

الف) در خمیر آن فقط از روغن مایع و نمک استفاده می شود. ب) خمیر به تنهایی در روغن فراوان سرخ می شود.

ج) داخل خمیر مقداری مایه گوشتی ریخته، به صورت بقیچه در آورده و سرخ میکنیم د) گزینه الف و ب صحیح است.

20- تفاوت پتاز و کنسومه در ... می باشد.

الف) غلظت آن ب) در کنسومه از پاستا استفاده می شود ج) در پتاز پنیر استفاده می شود. د) همه موارد

21- بهترین رتی یا چه گوشتی آماده می شود؟

الف) با فیله گوساله یا گاو ب) گوشت مغز ران ج) گوشت چرخ کرده د) گوشت گردن

22- در تهیه گولاش از ... استفاده می شود.

الف) سینه مرغ ب) ران مرغ ج) گوشت مغز ران گوسفند و یا گوساله بی استخوان د) گوشت گوساله چرخ شده

23- ژلاتین به چه منظوری در دسر ها استفاده می شود؟

الف) برای بسته شدن ب) برای کش دار شدن ج) برای طعم د) برای خوشرنگ شدن

24- برای اینکه قارچ در هنگام طبخ تیره نشود از چه ماده ای استفاده می کنیم؟

- الف) کره (ب) آلیمو (ج) نمک (د) ادویه
- 25- از یک کیلو سبزی تازه پس از خشک کردن چه مقدار سبزی به دست می آید؟
الف) 100 گرم (ب) 75 گرم (ج) 50 گرم (د) حدود 150 گرم
- 26- در تهیه کروکت مرغ ...
الف) از سینه مرغ خام چرخ شده استفاده می شود (ب) می توان از سبب زمینی خام و پخته استفاده نمود.
ج) از تخم مرغ آبپز رنده شده استفاده می شود (د) از برنج آبکش شده استفاده می شود
- 27- نام دیگر سس هزار جزیره چیست؟
الف) تازن لند (ب) باتارد (ج) فرانسوی (د) مایونز
- 28- پوست زبان را در چه مرحله ای بر می داریم؟
الف) قل از پخت (ب) در حین پخت (ج) پس از خنک شدن (د) بعد پخت و داغ
- 29- ماکارونی غذای اصلی کدام کشور است؟
الف) آمریکا (ب) ایتالیا (ج) اسپانیا (د) آلمان
- 30- نام دیگر خمیر تابه ای یا پنکک چیست؟
الف) کرب (ب) بنیه (ج) پای (د) فوندا
- 31- کاناپس فارچ جز کدامیک از مواد زیر است؟
الف) دسر (ب) نوشیدنی (ج) اردور (د) غذای اصلی
- 32- برای تهیه استیک از چه قسمتی از گوشت استفاده می شود؟
الف) ران (ب) ماهیچه (ج) سردست (د) فیله
- 33- مرغ پجارسکی چه نوع غذایی است؟
الف) کوفته (ب) دلمه (ج) شامی (د) خوراک
- 34- میگو در ماکارونی با میگو به چه صورت آماده می شود؟
الف) ابتدا مزه داره و سپس آبپز می کنیم (ب) ابتدا سرخ و سپس مزه دار می کنیم
ج) ابتدا مزه دار و سپس سرخ میکنیم (د) ابتدا آبپز سپس مزه دار می کنیم
- 35- برای تهیه کباب برگ بهتر است از چه نوع گوشتی استفاده کنیم؟
الف) سردست (ب) ران (ج) گردن (د) راسته یا فیله
- 36- مایه وسط کراکت کدامیک از موادم زیر است؟
الف) سبزی جات (ب) مرغ (ج) گوشت چرخ شده (د) گوشت تکه ای
- 37- ماکارونی غذای اصلی کدام کشور است؟
الف) آمریکا (ب) ایتالیا (ج) اسپانیا (د) آلمان
- 38- کوکتل میگو جز کدامیک از دسته های زیر می باشد؟
الف) غذای اصلی (ب) دسر (ج) پیش غذا (د) سالاد
- 39- در ساد کلم و هویج ، هویج به چه صورتی استفاده می شود؟
الف) پخته حبه ای (ب) خالصی خام (ج) پخته خالصی (د) خام حبه ای
- 40- برای تهیه ترشی گلپر از کدامیک از موارد زیر استفاده می شود؟
الف) ساقه (ب) گل (ج) میوه (د) برگ