

تست‌های فصل ۱

- ۱- پتاژها چه موقع سرو می‌شوند؟
- ۱) قبل از غذا سرو می‌شوند.
 - ۲) گاه به جای اردور سرو می‌شوند.
 - ۳) در هر موقع می‌توان سرو کرد.
 - ۴) ۱ و ۲ صحیح است.
- ۲- پتاژها :
- ۱) سوپ‌های مغزی و غلیظ می‌باشند.
 - ۲) سوپ‌های رقیق می‌باشند.
 - ۳) سوپ‌هایی هستند که در آن‌ها برنج به کار می‌رود.
 - ۴) سوپ‌های مخصوص کشور چین هستند.
- ۳- چرا بهتر است پتاژها در وعده‌ی نهار سرو شوند؟
- ۱) پتاژها غذاهای سبک و زود هضم هستند.
 - ۲) پتاژها غذاهای مقوی و سنگین هستند و باعث سیری می‌شوند.
 - ۳) پتاژها اغلب در شام سرو نمی‌شود.
 - ۴) ۲ و ۳ درست است.
- ۴- پتاژهای رقیق را می‌نامند:
- | | |
|-----------|---------|
| ۱) کیش | ۲) سوپ |
| ۳) کنسومه | ۴) پاته |
- ۵- در پخت پتاژ، حبوبات به چه صورت اضافه می‌شود؟
- ۱) حبوبات را به صورت آب‌پز اضافه می‌کنیم.
 - ۲) حبوبات را خیس کرده، پخته و پوره کرده، اضافه می‌کنیم.
 - ۳) حبوبات را با آب‌گوشت پخته و در آخر اضافه می‌کنیم.
 - ۴) حبوبات را پخته و تفت داده در آخر اضافه می‌کنیم.
- ۶- پتاژها با چه موادی غلیظ می‌شوند؟
- ۱) پتاژها با زرده‌ی تخم‌مرغ غلیظ می‌شوند.
 - ۲) پتاژها با سس سفید و پوره‌ی حبوبات و سبزیجات غلیظ می‌شوند.
 - ۳) ۱ و ۲ درست است.
 - ۴) پتاژها با رشته‌ی سوپ غلیظ می‌شوند.
- ۷- برای خوشمزه‌تر شدن پتاژ از استفاده می‌کنیم:
- | | |
|---------------------|------------------|
| ۱) استاک گوشت و مرغ | ۲) استاک ماهی |
| ۳) پیاز داغ | ۴) رب گوجه‌فرنگی |

۸- پتاژها چرا برای کودکان و سالمندان مناسب است؟

- ۱) چون زود هضم است.
- ۲) چون زود سیر می‌کند.
- ۳) چون اشتها را باز می‌کند.
- ۴) چون یک غذای کامل و مقوی برای آنها می‌باشد.

۹- وسایل مورد نیاز برای تهیه پتاژ کدام است؟

- ۱) اجاق گاز - خردکن - صافی - قابلمه - غذاساز
- ۲) سبزیجات - آب گوشت - نمک و فلفل
- ۳) چاقو - ظروف برای مخلوط کردن - قاشق چوبی - پیمانه‌های اندازه‌گیری
- ۴) ۱ و ۳ صحیح است.

۱۰- مواد لازم برای تهیه پتاژ قارچ کدام است؟

- ۱) استاک مرغ + قارچ + آرد + آبلیمو + خامه + تخم‌مرغ + نمک و فلفل
- ۲) استاک مرغ یا گوشت + قارچ + آرد + کره + آبلیمو + نمک و فلفل + خامه + زرده‌ی تخم‌مرغ
- ۳) استاک گوشت مرغ با گوشت + قارچ + سس سفید
- ۴) استاک گوشت یا مرغ + قارچ + سس سفید + نمک و فلفل

۱۱- مواد لازم برای تهیه پتاژ لوبیای سفید چیست؟

- ۱) لوبیای سفید + استاک گوشت + سس سفید + زرده‌ی تخم‌مرغ
- ۲) لوبیای سفید + هویج + نخود سبز + جعفری + نمک و فلفل
- ۳) لوبیای سفید + سس سفید + نمک و فلفل + تخم‌مرغ
- ۴) گزینه‌ی ۱ و ۲ صحیح است.

۱۲- در تهیه پتاژ لوبیای سفید

- ۱) لوبیای سفید را با سبزیجات پخته داخل پتاژ می‌ریزیم.
- ۲) لوبیای سفید را خیس کرده و پخته و پوره کرده داخل پتاژ می‌ریزیم.
- ۳) لوبیای سفید را پخته و سرخ کرده داخل مواد پتاژ می‌ریزیم.
- ۴) ۱ و ۳ درست است.

۱۳- در تهیه پتاژ عدس از چه موادی استفاده می‌کنیم؟

- ۱) آب گوشت + عدس + سیب‌زمینی + پیاز + رب گوجه‌فرنگی + آبلیمو + سس سفید
- ۲) آب گوشت + عدس + سیب‌زمینی + پیاز + سس قارچ + آبلیمو
- ۳) آب مرغ + عدس + سیب‌زمینی + پیاز + سس کرم قارچ
- ۴) آب گوشت + پوره‌ی عدس + سیب‌زمینی + پیاز + آبلیمو + سس کچاپ

۱۴- مواد لازم برای تهیه سوفله سبزیجات کدام است؟

- ۱) هویج + قارچ + پیاز خرد شده + کدو + جعفری + ذرت + زرده‌ی تخم‌مرغ + نمک و فلفل
- ۲) هویج + قارچ + نخود سبز + پیاز + بادمجان + ذرت + سفیده‌ی تخم‌مرغ + نمک و فلفل
- ۳) هویج + نخودسبز + قارچ + پیاز خرد شده + بادمجان + جعفری + ذرت + تخم‌مرغ + نمک و فلفل
- ۴) ۱ و ۲ درست است.

۱۵- سوفله معمولاً در چه ظرفی سرو می‌شود؟

- ۱) در همان ظرف پخته شده، سرو می‌شود.
- ۲) در ظرف نسوز پخته شده سرو می‌شود.
- ۳) در هر نوع ظرفی پخته و بعد داخل ظرف اصلی منتقل و سرو می‌شود.
- ۴) گزینه‌ی ۱ و ۲ درست است.

۱۶- مواد لازم برای تهیه سوفله مرغ و قارچ کدام است؟

- ۱) گوشت مرغ + قارچ + پنیر پیتزا + سس سفید + تخم‌مرغ + نمک و فلفل
- ۲) گوشت مرغ + سس مایونز + پنیر پیتزا + تخم‌مرغ کامل
- ۳) گوشت مرغ + قارچ + سس کچاپ + پنیر پیتزا + سس سفید + سفیده‌ی تخم‌مرغ
- ۴) گوشت مرغ + قارچ + پنیر پیتزا + سس سفید + زرده‌ی تخم‌مرغ + نمک و فلفل

۱۷- مواد لازم برای تهیه سس سفید کدام است؟

- ۱) آرد + کره + شیر = زرده‌ی تخم‌مرغ + خامه + نمک و فلفل
- ۲) آرد + کره + شیر = نمک و فلفل = خامه
- ۳) آرد + کره + شیر + ماست میوه‌ای + نمک و فلفل + خامه
- ۴) نشاسته‌ی ذرت + کره + شیر + سفیده‌ی تخم‌مرغ

۱۸- پتاژها به جای سرو می‌شود:

- ۱) بعد از غذا - سوپ
- ۲) قبل از غذا - اردور
- ۳) بعد از غذا - دسر
- ۴) وسط غذا - پیش غذا

۱۹- طریقه‌ی ریختن خامه به سوپ، پتاژ و... کدام است؟

- ۱) خامه را به سوپ داغ یک‌جا اضافه می‌کنیم.
- ۲) سوپ داغ را به تدریج به خامه اضافه می‌کنیم تا هم دما شود.
- ۳) بعد از خاموش کردن سوپ خامه را به آن اضافه می‌کنیم.
- ۴) فرقی نمی‌کند.

۲۰- کدام مورد در پخت سوفله باید رعایت شود؟

- ۱) تا زمانی که سوفله $\frac{2}{3}$ از زمان پخت خود را سپری نکرده است، در فر را نباید باز کنیم.
- ۲) تا زمانی که سوفله می‌پزد، در فر را باز می‌کنیم.
- ۳) در فر را هر موقع بخواهیم باز می‌کنیم.
- ۴) نیم ساعت بعد از اتمام پخت در آن را باز می‌کنیم.

۲۱- در پخت سوفله چه موقع فر را روشن می‌کنیم؟

- ۱) فر را موقع پخت گرم می‌کنیم.
- ۲) فر را یک ساعت قبل گرم می‌کنیم.
- ۳) فر را از قبل گرم می‌کنیم.
- ۴) فر را ۲۰ دقیقه قبل گرم می‌کنیم.

۲۲- پنیر مورد استفاده برای سوپله چه نوعی است؟

- (۱) پنیر پارمیسان
(۲) پنیر لیقوان
(۳) پنیر گرویر
(۴) فرقی نمی‌کند.

۲۳- پتاژها با چه چیزی غلیظ می‌شوند؟

- (۱) خامه
(۲) آرد و زرده‌ی تخم‌مرغ
(۳) زرده‌ی تخم‌مرغ
(۴) سفیده‌ی تخم‌مرغ

۲۴- پتاژهای رقیق را می‌نامند:

- (۱) کنسومه
(۲) آش
(۳) سوپ
(۴) کرم سوپ

۲۵- چند نوع پتاژ نام ببرید؟

- (۱) پتاژ قارچ - پتاژ لوبیای سفید - پتاژ عدس
(۲) پتاژ کشک - پتاژ کدو - پتاژ عدس
(۳) پتاژ لازانیا - پتاژ کدو - پتاژ پاستا
(۴) ۲ و ۳ درست است.

۲۶- زرده‌ی تخم‌مرغ را به پتاژ به چه طریقی اضافه می‌کنیم؟

- (۱) بعد از پخت پتاژ حرارت را خاموش کرده و زرده را اضافه می‌کنیم.
(۲) زرده را با چنگال زده و آرام‌آرام به سوپ اضافه کرده و هم زده حرارت را خاموش می‌کنیم..
(۳) زرده را با آب مخلوط کرده و به سوپ اضافه می‌کنیم.
(۴) ۱ و ۳ صحیح است.

۲۷- پتاژ و با درست می‌شود:

- (۱) یک نوع سوپ غلیظ که با پوره‌ی حبوبات و سبزیجات و زرده‌ی تخم‌مرغ
(۲) یک نوع آش ماست که با پوره‌ی سبزیجات و گوشت له شده
(۳) یک نوع سوپ رقیق است که با پوره‌ی حبوبات و گوشت و زرده‌ی تخم‌مرغ
(۴) یک نوع کنسومه است که با گوشت مرغ و زرده‌ی تخم‌مرغ

۲۸- برای خوشمزه‌تر شدن پتاژ چه چیزی اضافه می‌کنیم؟

- (۱) در آخرین مرحله پخت به آن آبغوره اضافه می‌کنیم.
(۲) در آخرین مرحله پخت به آن تخم‌مرغ اضافه می‌کنیم.
(۳) در آخرین مرحله پخت به آن زرده و آبلیمو اضافه می‌کنیم.
(۴) در آخرین مرحله‌ی پخت به آن سرکه و زرده‌ی تخم‌مرغ اضافه می‌کنیم.

۲۹- برای خوشمزه شدن پتاژها و سوپ از استفاده می‌کنیم:

- (۱) قرص سوپ
(۲) آب گوشت و مرغ
(۳) استاک ماهی
(۴) ۱ و ۲ صحیح است.

۳۰- برای سوپ‌هایی که در آن‌ها مواد نشاسته‌ای وجود ندارد از استفاده می‌کنیم:

- (۱) سس سفید
(۲) سس کچاپ
(۳) سس قارچ
(۴) سس تارتار

۳۱- طرز تهیهی استاک گوشت برای پتاژها کدام است؟

- ۱) قلم یا خرده گوشت را شسته و با آب و پیاز و یک شاخه کرفس جوشانده و صاف می‌کنیم.
- ۲) استخوان و گوشت مرغ را شسته و با آب پیاز و یک شاخه کرفس جوشانده و صاف می‌کنیم.
- ۳) استخوان و خرده گوشت را داخل پتاژ ریخته و بعد از پخت خارج می‌کنیم.
- ۴) ۲ و ۳ صحیح است.

۳۲- سبزیجات مورد استفاده برای پتاژ چگونه آماده می‌شود؟

- ۱) سبزیجات تازه و مرغوب را شسته و ریز یا رنده می‌کنیم.
- ۲) سبزیجات را میکس کرده به پتاژ اضافه می‌کنیم.
- ۳) سبزیجات را درسته داخل پتاژ اضافه می‌کنیم.
- ۴) ۲ و ۳ صحیح است.

۳۳- در پخت سوفله‌ها، سفیدهی تخم‌مرغ را در چه مرحله‌ی اضافه می‌کنیم؟

- ۱) سفیده‌ها را فرم می‌دهیم.
- ۲) در مرحلهی آخر اضافه می‌کنیم.
- ۳) الف و ب درست است.
- ۴) در هر مرحله می‌توان سفیده را اضافه کرد.

۳۴- در سوفله سبزیجات به چه روشی عمل می‌کنیم؟

- ۱) آرد را در آب حل کرده داخل سوفله اضافه می‌کنیم.
- ۲) آرد را در کره تفت داده تا طلایی شود شیر را اضافه می‌کنیم و مرتب هم زده تا کرم مانند شود.
- ۳) آرد را با سفیدهی تخم‌مرغ مخلوط کرده و سپس شیر را اضافه می‌کنیم و مرتب هم زده تا کرم مانند شود.
- ۴) آرد را با پنیر مخلوط می‌کنیم.

۳۵- در تهیهی سوفلهی مرغ و قارچ، قارچ را به چه طریقی آماده می‌کنیم؟

- ۱) قارچ را درسته تفت داده داخل سوفله می‌ریزیم.
- ۲) قارچ را با سرکه جوشانده داخل سوفله می‌ریزیم.
- ۳) قارچ را شسته خرد کرده و با کمی آبلیمو مخلوط و در روغن تفت می‌دهیم.
- ۴) قارچ را شسته خرد کرده و با تخم‌مرغ مخلوط می‌کنیم.

۳۶- برای تهیهی سس سفید به چه روشی عمل می‌کنیم؟

- ۱) آرد را داخل کره تفت می‌دهیم و نمک و فلفل آن را اضافه می‌کنیم.
- ۲) شیر را آرام‌آرام به آرد طلایی شده اضافه می‌کنیم و مرتب هم می‌زنیم.
- ۳) آرد را داخل شیر حل می‌کنیم و کره را به آن اضافه می‌کنیم.
- ۴) الف و ب درست می‌باشد.

۳۷- علت خوابیدن پف سوفله در هنگام پخت چیست؟

- ۱) گرم نکردن فر قبل از پخت
- ۲) فرم ندادن سفیدهی تخم‌مرغ
- ۳) باز کردن فر قبل از پخت کامل
- ۴) هر سه گزینه صحیح است.

۳۸- پنیر مورد نظر برای سوفله و گراتن چه می باشد؟

- (۱) پنیر گرویر یا گودا و انواع مختلف آن
(۲) پنیر خامه‌یی
(۳) پنیر ليقوان
(۴) فرقی نمی‌کند.

۳۹- علت پف نکردن سفیده‌ی تخم‌مرغ برای پخت سوفله کدام است؟

- (۱) چرب و خیس بودن ظرف یا هم‌زن
(۲) گرم بودن سفیده
(۳) سرد بودن سفیده
(۴) نامناسب بودن هوای آشپزخانه

۴۰- تخم‌مرغ را به چه صورتی به مواد سوفله اضافه می‌کنیم؟

- (۱) تنها از سفیده‌ی تخم‌مرغ استفاده می‌کنیم.
(۲) تنها از زرده‌ی تخم‌مرغ استفاده می‌کنیم.
(۳) زرده و سفیده را جداگانه زده، زرده را به مواد اضافه و در آخر سفیده را به مواد اضافه می‌کنیم.
(۴) تخم‌مرغ را زده و در اول به مواد اضافه می‌کنیم.

۴۱- مهم‌ترین مواد برای پف سوفله چیست؟

- (۱) تخم‌مرغ فرم گرفته
(۲) سفیده‌ی تخم‌مرغ فرم گرفته
(۳) زرده‌ی تخم‌مرغ فرم گرفته
(۴) پنیر کش‌دار و مزه‌دار

کلید سؤالات فصل ۱

ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح
۲	۳۴	۲	۲۳	۲	۱۲	۴	۱
۳	۳۵	۱	۲۴	۱	۱۳	۱	۲
۴	۳۶	۱	۲۵	۳	۱۴	۲	۳
۴	۳۷	۲	۲۶	۴	۱۵	۳	۴
۱	۳۸	۱	۲۷	۱	۱۶	۲	۵
۱	۳۹	۳	۲۸	۲	۱۷	۳	۶
۳	۴۰	۴	۲۹	۲	۱۸	۱	۷
۲	۴۱	۱	۳۰	۲	۱۹	۴	۸
		۱	۳۱	۱	۲۰	۴	۹
		۱	۳۲	۴	۲۱	۲	۱۰
		۳	۳۳	۳	۲۲	۴	۱۱

فصل دوم

درسنامه و پرسش‌های مربوط به توانایی شماره ۲
توانایی تهیه‌ی سالاد و اردور

تست‌های فصل ۲

- ۱- سالاد را در چه وعده غذایی می‌توان مصرف نمود؟
(۱) ناهار (۲) شام (۳) عصرانه (۴) تمام موارد
- ۲- سالادها را می‌توان به عنوان استفاده نمود:
(۱) پیش‌غذا (۲) غذای کمکی (۳) دسر (۴) تمام موارد
- ۳- کدام نوع از سالادها را می‌توان به جای یک وعده غذایی استفاده نمود؟
(۱) سالادهایی که سبزیجات دارند.
(۲) سالادهایی که سس فراوان دارند.
(۳) سالادهایی که حاوی مواد نشاسته‌ای و گوشت هستند.
(۴) همه موارد
- ۴- کدام یک از سالادها را به عنوان پیش‌غذا استفاده می‌کنیم؟
(۱) سالادهایی که کاهو، گوجه، خیار و سبزیجات دارند.
(۲) سالادهایی که حاوی مواد نشاسته‌ای و گوشت هستند.
(۳) سالادهایی که پر از میوه آناناس، توت فرنگی و... هستند.
(۴) سالادهایی که سس فراوان دارند.
- ۵- کدام یک از سالادها را به عنوان دسر استفاده می‌کنیم؟
(۱) سالادهایی که سبزیجات فراوان دارند.
(۲) سالادهایی که پر از گوشت و مواد نشاسته‌ای هستند.
(۳) سالادهایی که از میوه‌های پر آب درست شدند.
(۴) همه موارد
- ۶- چرا از سالاد استفاده می‌کنیم؟
(۱) آن‌ها اشتها برانگیز هستند.
(۲) جاذبه و زیبایی خاص به سفره می‌دهند.
(۳) استفاده از سالاد لزومی ندارد.
(۴) الف و ب صحیح است.
- ۷- سبزیجات مورد استفاده در سالادها را چگونه آماده می‌کنیم؟
(۱) آن‌ها را پاک می‌کنیم. شسته، ضدعفونی کرده و مورد استفاده قرار می‌دهیم.
(۲) آن‌ها را شسته و خرد می‌کنیم.
(۳) آن‌ها را شسته و بخارپز می‌کنیم.
(۴) آن‌ها را شسته و سرخ می‌کنیم.
- ۸- نمک و ادویه سالاد را:
(۱) داخل سبزیجات اضافه می‌کنیم.
(۲) داخل گوشت و سیب‌زمینی اضافه می‌کنیم.
(۳) داخل سس اضافه می‌کنیم.
(۴) فرقی نمی‌کند.

- ۹- در کدام سالادها سس آن‌ها را قبل از مصرف اضافه می‌کنیم؟
 (۱) سالادهایی که پر از سبزیجات هستند. (۲) سالادهایی که مواد نشاسته‌ای دارند.
 (۳) سالادهایی که پر از میوه هستند. (۴) در تمامی سالادها
- ۱۰- چرا سس سالادهای سبز را موقع سرو اضافه می‌کنیم؟
 (۱) به علت پر آبی سبزیجات که به محض اضافه کردن سس آب می‌اندازند.
 (۲) به علت پر آبی سبزیجات سس جذب نمی‌شود.
 (۳) سالادهای سبز سس لازم ندارند.
 (۴) چون ویتامین آن‌ها را سس از بین می‌برد.
- ۱۱- سبزیجات خرد شده سالاد تا چند روز قابل نگهداری در یخچال می‌باشد؟
 (۱) یک روز (۲) سه روز (۳) دو روز (۴) یک هفته
- ۱۲- کدام وسایل در تهیه سالادها مورد نیاز است؟
 (۱) اجاق گاز، ملاقه (۲) رنده، آبکش، چاقو (۳) آبکش، تخته (۴) همه موارد
- ۱۳- کدام وسیله برای سالاد و بادمجان مورد نیاز می‌باشد؟
 (۱) ساطور و تخته گوشت (۲) قابلمه (۳) آبکش (۴) همه موارد
- ۱۴- کدام مواد برای سالاد برنج مورد نیاز می‌باشد؟
 (۱) آبکش، قابلمه (۲) ماکارونی و برنج (۳) ظروف و قاشق (۴) برنج و نخود سبز
- ۱۵- علامت یک سس مایونز خوب و سالم چیست؟
 (۱) سفید و غلیظ بودن آن (۲) سفید و رقیق بودن آن
 (۳) زرد و غلیظ بودن آن (۴) زرد و طعم خوب آن
- ۱۶- در سالادها از کدام سس استفاده می‌کنیم؟
 (۱) سس‌های گرم (۲) سس قارچ (۳) سس‌های سرد (۴) سس‌های پنیردار
- ۱۷- در کدام یک از این سالادها، سس را در موقع سرو اضافه می‌کنیم؟
 (۱) سالاد کاردینال (۲) سالاد ماکارونی (۳) سالاد هویج (۴) سالاد فصل
- ۱۸- سس‌ها برای به سالاد اضافه می‌شود:
 (۱) تکمیل طعم سالاد (۲) به خاطر خوشبو شدن آن‌ها
 (۳) زیبا شدن آن‌ها (۴) همه موارد
- ۱۹- در کدام یک از سالادهای زیر برنج مصرف می‌شود؟
 (۱) سالاد آلمانی (۲) سالاد برنج (۳) سالاد کاردینال (۴) سالاد الویه
- ۲۰- برای عطر سس‌ها چه چیزی به سس سالادها اضافه می‌کنیم؟
 (۱) آبلیمو (۲) سبزی‌های معطر خرد شده
 (۳) نمک و فلفل (۴) سرکه و نمک

- ۲۱- برای تهیه سالاد بادمجان، آن را:
- (۱) آب‌پز
 - (۲) بخارپز
 - (۳) کبابی
 - (۴) خام رنده می‌کنیم.
- ۲۲- سس سالاد برنج کدام است؟
- (۱) سرکه، روغن زیتون
 - (۲) ماست، سرکه
 - (۳) خامه، آبلیمو
 - (۴) سس مایونز، ماست
- ۲۳- سس سالاد بادمجان کدام است؟
- (۱) خامه، سس مایونز
 - (۲) سرکه، روغن زیتون
 - (۳) سرکه، سس مایونز
 - (۴) ماست چکیده، آبلیمو
- ۲۴- سبزی سالاد بادمجان کدامند؟
- (۱) گشنیز، ریحان
 - (۲) تره، تلخون
 - (۳) نعنا، جعفری
 - (۴) اسفناج، شوید
- ۲۵- سبزیجات سالاد برنج کدامند؟
- (۱) نخود سبز، لوبیا سبز، کرفس، تربچه
 - (۲) بادمجان، تره فرنگی، کرفس، تربچه
 - (۳) ذرت، لوبیا سبز، تره فرنگی، تربچه
 - (۴) لوبیا سبز، ذرت، بادمجان، تربچه
- ۲۶- در تهیه سالاد برنج تخم‌مرغ را چگونه استفاده می‌کنیم؟
- (۱) آب‌پز می‌کنیم.
 - (۲) به صورت خام استفاده می‌کنیم.
 - (۳) نیمرو درست کرده، خرد می‌کنیم.
 - (۴) نیم‌بند می‌پزیم بعد استفاده می‌کنیم.
- ۲۷- در مورد سالادها کدام مورد صحیح است؟
- (۱) چون سرشار از ویتامین‌ها مخصوصاً C هستند.
 - (۲) باز کردن اشتها
 - (۳) به علت حجم زیاد جلوی پرخوری را می‌گیرد.
 - (۴) تمام موارد
- ۲۸- برای پوست گرفتن گوجه‌فرنگی چکار می‌کنیم؟
- (۱) ۵ دقیقه داخل آب جوش انداخته سپس داخل آب سرد انداخته بعد پوست می‌کنیم.
 - (۲) ۵ دقیقه داخل آب سرد انداخته سپس داخل آب گرم انداخته بعد پوست می‌کنیم.
 - (۳) با چاقوی تیز پوست می‌کنیم.
 - (۴) ب و ج صحیح است.
- ۲۹- چرا سالاد بادمجان را از قبل درست نمی‌کنیم؟
- (۱) چون سس زیاد می‌برد.
 - (۲) چون طعم بادمجان تلخ می‌شود.
 - (۳) چون بادمجان کبابی به سرعت آب می‌اندازد و لیز می‌شود یک ساعت قبل درست می‌کنیم.
 - (۴) چون رنگش تیره می‌شود.

- ۳۰- در تهیه سالادهای میوه برای دسر به جای روغن از چه استفاده می‌کنیم؟
 (۱) خامه (۲) سس (۳) شربت (۴) کره
- ۳۱- نمک چه تأثیری در تهیه سس مایونز دارد؟
 (۱) باعث سفت‌تر شدن سس مایونز می‌شود. (۲) باعث شل شدن سس مایونز می‌شود.
 (۳) باعث خوشمزه شدن سس مایونز می‌شود. (۴) باعث دیر خراب شدن سس مایونز می‌شود.
- ۳۲- اگر در موقع زدن سس مایونز، تخم‌مرغ برید چه می‌کنیم؟
 (۱) چهار قاشق شیر به سس اضافه و دوباره هم می‌زنیم تا صاف شود.
 (۲) یک قاشق آب جوش به سس اضافه و دوباره هم می‌زنیم تا صاف شود.
 (۳) سه قاشق ماست به سس اضافه و دوباره هم می‌زنیم تا صاف شود.
 (۴) مقداری خامه به سس اضافه و دوباره هم می‌زنیم تا صاف شود.
- ۳۳- علت اضافه کردن خامه به سس سالاد چیست؟
 (۱) برای خوشمزه‌تر شدن آن (۲) برای غلیظ شدن آن
 (۳) برای خوش‌رنگ شدن آن (۴) برای رقیق شدن آن
- ۳۴- مقدار سرکه سالاد باید روغن آن باشد:
 (۱) $\frac{1}{2}$ (۲) $\frac{1}{3}$ (۳) برابر (۴) $\frac{1}{4}$
- ۳۵- اردورها جزء کدام دسته از غذاها هستند؟
 (۱) پیش‌غذاها (۲) سالادها (۳) دسرها (۴) همه موارد
- ۳۶- اردورها به چه صورت سرو می‌شوند؟
 (۱) سرد (۲) سرد و گرم
 (۳) گرم (۴) دسر
- ۳۷- اردورها در چه سینی‌هایی سرو می‌شوند؟
 (۱) ظروف بلوری (۲) سینی‌های چهار خانه
 (۳) یکبار مصرف (۴) سیلور
- ۳۸- گوشت مورد استفاده در اردورها کدامها هستند؟
 (۱) مرغ، مرغابی (۲) سوسیس، کالباس
 (۳) بلدرچین، ماهی تن (۴) همه موارد
- ۳۹- مواد لازم برای اردور پنیر خامه‌ای با خیار کدام است؟
 (۱) خیار + گوجه فرنگی + جعفری (۲) خیار + پنیر خامه‌ای + جعفری
 (۳) خیار + پوره سیب‌زمینی + جعفری (۴) خیار + گردو + جعفری
- ۴۰- مواد لازم برای اردور پنیر فیلاfila با گردو کدام است؟
 (۱) پنیر فیلاfila + گردو + سبزی معطر (۲) پنیر فیلاfila + گردو + ژامبون + نان تست
 (۳) پنیر فیلاfila + گردو + سبزی + کره (۴) پنیر فیلاfila + گردو + خیار + گوجه فرنگی

- ۴۱- در تهیه اردورها به چه صورت می‌توان از سبزیجات استفاده نمود؟
 (۱) خام و پخته (۲) خرد شده (۳) بخارپز شده (۴) پوره شده
- ۴۲- در اردورها از سبزیجات پخته در و سبزیجات خام استفاده می‌شود:
 (۱) تزئین اردور - مواد اردور (۲) مواد اردور - تزئین اردور
 (۳) تزئین اردور - سس اردور (۴) سس اردور - تزئین اردور
- ۴۳- ساندویچ‌ها جزء کدام یک از دسته‌های غذایی می‌باشد؟
 (۱) دسرها (۲) اردورها (۳) غذاهای اصلی (۴) سالادها
- ۴۴- چرا اردورها اشتها برانگیزند؟
 (۱) به علت کوچکی (۲) به علت زیبایی و تنوع آنها
 (۳) به علت سس آنها (۴) ۱ و ۳ درست است.

کلید سؤالات فصل ۲

ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح
۲	۳۴	۲	۲۳	۴	۱۲	۴	۱
۱	۳۵	۳	۲۴	۱	۱۳	۴	۲
۲	۳۶	۱	۲۵	۴	۱۴	۳	۳
۲	۳۷	۱	۲۶	۱	۱۵	۱	۴
۴	۳۸	۴	۲۷	۳	۱۶	۳	۵
۲	۳۹	۱	۲۸	۴	۱۷	۴	۶
۱	۴۰	۳	۲۹	۱	۱۸	۱	۷
۱	۴۱	۱	۳۰	۳	۱۹	۳	۸
۲	۴۲	۱	۳۱	۲	۲۰	۲	۹
۲	۴۳	۲	۳۲	۳	۲۱	۱	۱۰
۲	۴۴	۱	۳۳	۱	۲۲	۳	۱۱

فصل سوم

درسنامه و پرسش‌های مربوط به توانایی شماره ۳
توانایی تهیه‌ی ترشی و شور و مربا

تست‌های فصل ۳

- ۱- مهم‌ترین عامل در تهیه‌ی ترشی چیست؟
- (۱) سبزیجات مناسب
(۲) خالص بودن سرکه
(۳) میزان نمک
(۴) ظرف مورد نظر
- ۲- اگر سرکه ترشی ناخالص باشد چه اتفاقی می‌افتد؟
- (۱) ترشی کپک می‌زند.
(۲) ترشی بدمزه می‌شود.
(۳) ترشی دیر عمل می‌آید.
(۴) ماندگاری ترشی کم می‌شود.
- ۳- ظرفی که در آن ترشی می‌ریزیم چگونه باید باشد؟
- (۱) ظرف باید کاملاً شسته، تمیز و خشک باشد.
(۲) در پوش محکم داشته باشد.
(۳) بهتر است ظرف ترشی از جنس شیشه یا سفال باشد.
(۴) تمام موارد درست است.
- ۴- چه میوه‌هایی برای ترشی مناسب است؟
- (۱) میوه‌های کال
(۲) میوه‌های زیاد رسیده
(۳) میوه‌های یخ‌زده
(۴) هیچ‌کدام
- ۵- از چه نوع سرکه‌یی برای تهیه‌ی ترشی استفاده می‌شود؟
- (۱) سرکه‌ی انگور، سیب
(۲) سرکه‌ی کشمش، خرما
(۳) گزینه‌ی ۱ و ۲ درست است.
(۴) سرکه‌ی آلبالو
- ۶- محل نگهداری ترشی باید چگونه باشد؟
- (۱) خشک و خنک
(۲) گرم و مرطوب
(۳) دمای معمولی
(۴) فرقی نمی‌کند.
- ۷- فواید ترشی با سرکه کدام است؟
- (۱) باز کردن اشتها
(۲) ضد سرطان
(۳) جایگزین میوه‌ها و سبزیجات در سفره
(۴) تمام موارد درست است.
- ۸- وسایل مورد نیاز در تهیه‌ی ترشی کدام است؟
- (۱) چرخ‌گوشت یا غذاساز، آبکش، سرکه
(۲) چرخ‌گوشت یا غذاساز، چاقو، رنده، ظروف، قاشق، شیشه‌ی دردار
(۳) چرخ‌گوشت یا غذاساز، ظروف، سرکه و نمک
(۴) تمام موارد درست است.
- ۹- منظور از ترشی چیست؟
- (۱) کنسرو کردن سبزیجات است.
(۲) کنسرو کردن میوه‌جات است.
(۳) نگهداری سبزیجات و میوه‌جات به روش شور کردن یا مخلوط با سرکه می‌باشد.
(۴) نگهداری سبزیجات و میوه‌جات به روش کنسرو می‌باشد.

- ۱۰- **علائم خراب شدن ترشی چیست؟**
 (۱) روی ترشی کپک سفید یا سبز رنگی ظاهر می‌شود. (۲) ترشی شل شده و بدمزه می‌شود.
 (۳) ترشی تلخ و گاهی ترش می‌شود. (۴) تمام موارد درست است.
- ۱۱- **برای آن که ترشی‌های ما رنگی شود از چه میوه‌هایی استفاده می‌کنیم؟**
 (۱) چغندر، کلم قرمز، آلبالو (۲) آلبالو، شاه‌توت، گوجه‌سبز
 (۳) آلبالو، اسفناج، شاه‌توت (۴) همه‌ی موارد
- ۱۲- **ادویه‌ی مورد استفاده برای ترشی کدام است؟**
 (۱) فلفل سیاه، زردچوبه، تخم‌گشنیز
 (۲) فلفل قرمز، فلفل سیاه، ادویه‌ی کاری، گل‌پر، تخم‌گشنیز، تخم خرفه
 (۳) دارچین، میخک، هل، زیره،
 (۴) گزینیه‌ی ۱ و ۳ درست است.
- ۱۳- **در تهیه‌ی ترشی از می‌توانیم استفاده کنیم:**
 (۱) آلبیمو و آبغوره (۲) سرکه
 (۳) آب گوجه‌فرنگی، روغن زیتون (۴) تمام موارد
- ۱۴- **بهترین روش نگهداری برگ‌مو چیست؟**
 (۱) آن را به روش شور نگه می‌داریم.
 (۲) آن را داخل سرکه و نمک می‌گذاریم.
 (۳) آن را فریز می‌کنیم. (۴) تمام موارد صحیح است.
- ۱۵- **اگر سرکه مورد استفاده خالص نباشد، چه اتفاقی می‌افتد؟**
 (۱) ترشی خوشمزه‌تر می‌شود. (۲) ترشی قبل از مصرف کپک می‌زند.
 (۳) ترشی زودتر جا می‌افتد. (۴) تمام موارد درست است.
- ۱۶- **در تهیه‌ی کدام ترشی مواد را از چرخ‌گوشت رد می‌کنیم؟**
 (۱) شور سبزیجات (۲) لیتیه‌ی بادمجان
 (۳) ترشی لوبیا و کنگر (۴) همه‌ی موارد
- ۱۷- **مواد لازم برای تهیه لیتیه بادمجان کدام است؟**
 (۱) بادمجان، سرکه، نمک، سیر، سبزی معطر، ادویه (۲) بادمجان، سرکه، نمک، هویج، گوجه فرنگی، ادویه
 (۳) بادمجان، سرکه، نمک، پیاز، کنجد، هویج، ادویه (۴) بادمجان، سرکه، نمک، سیر، کرفس، هویج، ادویه
- ۱۸- **سبزی مورد استفاده در لیتیه بادمجان کدام است؟**
 (۱) ترخون، شنبلیله، شوید، نعناع (۲) ترخون، ریحان، جعفری، تره
 (۳) ترخون، ریحان، گشنیز، نعناع (۴) همه موارد
- ۱۹- **در زمانی که سرکه خالص در دسترس نداریم چه باید کرد؟**
 (۱) سرکه را جوشانده تا خالص شود. (۲) مقداری سرکه سیب به آن اضافه می‌کنیم.
 (۳) مقدار نمک ترشی را بیشتر می‌ریزیم. (۴) از مصرف آن خودداری می‌کنیم.
- ۲۰- **ترشی لیتیه را بعد از چند وقت می‌توان مصرف کرد؟**
 (۱) یک ماه بعد (۲) بعد از ۲ الی ۳ روز (۳) ۵ روز بعد (۴) یک هفته بعد

۲۱- به ترشی‌هایی که تمر هندی دارند چه می‌گویند و مربوط به کدام کشور است؟

- ۱) چائتی‌ها، تمر هندی به همراه دارند و مربوط به کشور هند هستند.
- ۲) چائتی‌ها، سس سویا به همراه دارند و مربوط به کشور چین هستند.
- ۳) چائتی‌ها، خرما به همراه دارند و مربوط به کشور عربستان هستند.
- ۴) چائتی‌ها، عسل به همراه دارند و مربوط به کشور هند هستند.

۲۲- در استفاده از تمر هندی آن را چگونه داخل ترشی می‌ریزیم؟

- ۱) تمر هندی را با آب خیس کرده و از صافی رد می‌کنیم.
- ۲) هسته تمر هندی را در آورده و داخل ترشی می‌ریزیم.
- ۳) تمر هندی را داخل سرکه خیس کرده و از صافی رد می‌کنیم.
- ۴) تمر هندی را همانطور داخل ترشی می‌ریزیم و هم می‌زنیم.

۲۳- ترشی خرما مربوط به کدام شهر ایران است؟

- ۱) شمال
- ۲) جنوب
- ۳) غرب
- ۴) شرق

۲۴- برای جلوگیری از انتشار بوی ترشی در یخچال چه می‌کنیم؟

- ۱) از شیشه‌های در دار استفاده می‌کنیم.
- ۲) آن را داخل یخچال نمی‌گذاریم.
- ۳) از کیسه‌های نایلونی محکم استفاده می‌کنیم.
- ۴) همه موارد

۲۵- منظور از شور کردن سبزیجات چیست؟

- ۱) نگه‌داشتن سبزیجات به صورت کنسرو می‌باشد.
- ۲) نگه‌داشتن سبزیجات و میوه‌ها در سرکه می‌باشد.
- ۳) نگه‌داشتن سبزیجات و میوه‌ها در مخلوطی از آب و نمک و سرکه می‌باشد.
- ۴) پختن میوه‌ها و سبزیجات و ریختن آن‌ها در سرکه می‌باشد.

۲۶- برای از بین بردن حشرات ریز داخل گل کلم و سبزیجات چه می‌کنیم؟

- ۱) سبزیجات را خرد کرده و با سرکه حرارت می‌دهیم.
- ۲) سبزی را خرد کرده و داخل آب و نمک و کمی سرکه ریخته، بعد از یک ساعت آبکشی و خشک می‌کنیم.
- ۳) سبزی‌ها را با مواد ضدعفونی کننده مخلوط می‌کنیم.
- ۴) حشرات داخل سرکه می‌میرند.

۲۷- سبزیجات شور مخلوط چیست؟

- ۱) گل کلم - هویج - مغز کرفس
- ۲) خیار ریز - سیر - فلفل سبز تند
- ۳) سبزی‌های معطر - آب و نمک و سرکه
- ۴) همه موارد

۲۸- چه مدت بعد از انداختن شور آماده خوردن می‌باشد؟

- ۱) یک ماه
- ۲) دو ماه
- ۳) یک هفته
- ۴) دو هفته

۲۹- مواد لازم برای خیارشور کدام است؟

- ۱) خیار، کرفس، سرکه، نمک و سبزی
- ۲) خیار باریک و قلمی، سرکه و نمک و آب
- ۳) سبزی معطر، فلفل سبز، جبه سیر
- ۴) ۲ و ۳ صحیح است.

۳۰- در تهیه خیارشور:

- (۱) آب و نمک را جوشانده و سرکه را مخلوط می‌کنیم. (۲) آب و نمک و سرکه را مخلوط می‌کنیم.
(۳) آب سرد را با نمک و سرکه مخلوط می‌کنیم. (۴) سرکه را جوشانده و با آب و نمک مخلوط می‌کنیم.

۳۱- برای اینکه خیارشور زود آماده شود چه می‌کنیم؟

- (۱) آب و نمک و سرکه را ولرم می‌ریزیم. (۲) آب و نمک و سرکه را به صورت جوش می‌ریزیم.
(۳) هفته اول را جلو آفتاب می‌گذاریم. (۴) گزینه ۲ و ۳ صحیح است.

۳۲- کدام تعریف مربوط به مربا نمی‌باشد؟

- (۱) مرباها به عنوان پیش‌غذا سرو می‌شوند.
(۲) مرباها شیرین و مقوی و به عنوان دسر یا اردور صبحانه سرو می‌شوند.
(۳) مرباها در تزئین دسر، شیرینی، کیک به کار می‌رود.
(۴) مرباها برای زیبایی و تزئین سفره‌ها استفاده می‌شود.

۳۳- میوه‌های انتخابی برای مربا چگونه باید باشند؟

- (۱) از مرغوب‌ترین و سفت‌ترین میوه استفاده می‌شود. (۲) از میوه‌های کال استفاده می‌کنیم.
(۳) از میوه‌های خیلی رسیده استفاده می‌کنیم. (۴) از میوه‌های پرآب استفاده می‌کنیم.

۳۴- برای اسانس مرباها از کدام مواد استفاده می‌کنیم؟

- (۱) وانیل، هل، زعفران، گلاب (۲) از اسانس‌های آماده
(۳) گزینه ۱ و ۲ صحیح است. (۴) دارچین، هل، گلاب، زنجبیل

۳۵- زیاد جوشاندن مربا باعث:

- (۱) له شدن مربا و تغییر رنگ آن می‌شود. (۲) له شدن مربا و بدمزگی آن می‌شود.
(۳) باعث غلیظ شدن مربا می‌شود. (۴) باعث جا افتادن مربا می‌شود.

۳۶- بهترین ظرف برای پخت مربا چه نوعی می‌باشد؟

- (۱) مسی (۲) شیشه‌ای
(۳) لعابی (۴) تفلونی

۳۷- در تهیه مربای مرکبات به چه روشی عمل می‌کنیم؟

- (۱) پوست مرکبات را خرد کرده و داخل شیره رقیق می‌جوشانیم.
(۲) پوست مرکبات را چند بار جوشانده و آب آن را دور می‌ریزیم.
(۳) پوست مرکبات را جوشانده تا تلخی آن از بین برود.
(۴) پوست مرکبات را دو ساعت داخل آب سرد می‌گذاریم.

۳۸- علت ترش شدن مرباها چیست؟

- (۱) کم بودن شکر مربا (۲) کم بودن ترشی مربا (۳) رقیق بودن مربا (۴) همه موارد

۳۹- علت کپک زدن مرباها چیست؟

- (۱) کم بودن آب مربا (۲) کم بودن ترشی مربا (۳) رقیق بودن مربا (۴) همه موارد

۴۰- در پخت مرباها کدام مربا در ظرف بسته باید پخته شود؟

- (۱) پوست هندوانه (۲) آلبالو (۳) به (۴) آلو

- ۴۱- در پخت کدام مربا از آب آهک استفاده می‌کنیم؟
 (۱) توت فرنگی (۲) کدو (۳) آلبالو (۴) پرتقال
- ۴۲- علت گذاشتن بعضی سبزیجات یا میوه‌ها در آب آهک چیست؟
 (۱) ترد کردن آن (۲) خوشمزه شدن آن
 (۳) خوش‌رنگ شدن آن (۴) همه موارد صحیح است.
- ۴۳- کدام مرباها در معرض خشک شدن هستند؟
 (۱) مربای میوه‌های گوشتی (۲) مربای میوه‌های آبدار
 (۳) مربای میوه‌های شیرین (۴) مربای میوه‌های ترش
- ۴۴- شربت مربا تا چه مقدار باید روی مربا ریخته شود؟
 (۱) $\frac{1}{2}$ از روی مربا را بگیرد. (۲) روی مربا را کاملاً بگیرد.
 (۳) ۲ برابر مربا ریخته شود. (۴) همه موارد صحیح است.
- ۴۵- کدام مربا را در ظرف مسی تهیه می‌کنیم؟
 (۱) سیب (۲) به (۳) گلایی (۴) کیوی
- ۴۶- کدام یک از میوه‌ها احتیاج به اضافه کردن جوهر لیمو یا آبلیمو ندارند؟
 (۱) میوه‌های شیرین (۲) میوه‌های ترش (۳) میوه‌های نارس (۴) میوه‌های گوشتی
- ۴۷- کدام یک از مرباها بیشتر در معرض ترش شدن و کپک زدن قرار دارند؟
 (۱) مربای میوه‌های گوشتی (۲) مربای میوه‌های آبدار
 (۳) مربای میوه‌های شیرین (۴) مربای میوه‌های ترش
- ۴۸- برای رفع شکرک مربا زده چه کاری انجام می‌دهیم؟
 (۱) کمی آب به آن اضافه می‌کنیم وقتی جوشید مقداری آبلیمو اضافه می‌کنیم.
 (۲) مربا را دوباره می‌جوشانیم، سرد که شد آبلیمو می‌ریزیم.
 (۳) مربا را دوباره آبلیمو می‌ریزیم و می‌جوشانیم.
 (۴) کمی آب به مربا اضافه کرده و دوباره مقداری می‌جوشانیم.
- ۴۹- چه موقع شربت قوام می‌آید؟
 (۱) وقتی که روی آب حباب ظاهر شود.
 (۲) وقتی که اگر قطره‌ای از آن را روی دستمال بریزیم پایین نریزد.
 (۳) وقتی که غلیظ شود.
 (۴) ۱ و ۲ صحیح است.
- ۵۰- آب آهک به چه طریقی استفاده می‌شود؟
 (۱) آهک را داخل آب سرد حل می‌کنیم. (۲) آهک را با آب جوشانده داخل مربا می‌ریزیم.
 (۳) محلول زلال شده آب آهک را روی مربا می‌ریزیم. (۴) پودر آهک را توی مربا می‌ریزیم.
- ۵۱- علت ترد نشدن مربا هنگام استفاده از آب آهک چیست؟
 (۱) مرده بودن آهک (۲) زیاد بودن آهک
 (۳) کم بودن آهک (۴) هیچ کدام

- ۵۲- از کجا بفهمیم آب آهک عمل کرده است؟
 (۱) آهک را در آب ریختیم سفید رنگ شود.
 (۲) آهک را وقتی در آب ریختیم قل قل کرده و داغ شود.
 (۳) آهک را وقتی در آب ریختیم سریع حل شود.
 (۴) همه موارد صحیح است.
- ۵۳- در تهیه مربای سیب یا گلابی، برای سیاه نشدن میوه چه کاری انجام می‌دهیم؟
 (۱) داخل آب سرد می‌ریزیم.
 (۲) پس از پوست کندن، آبلیمو اضافه می‌کنیم.
 (۳) داخل آبی که لیمو ترش ریختیم میوه پوست کنده را می‌ریزیم.
 (۴) ۲ و ۳ صحیح است.
- ۵۴- چرا بعضی مرباها شکرک می‌زنند؟
 (۱) زیاد جوشیدن شربت مربا
 (۲) نریختن ترشی به آن (لیمو، جوهر لیمو)
 (۳) ترش بودن میوه
 (۴) ۱ و ۲ صحیح است.
- ۵۵- در تهیه مربای کیوی چقدر آب به شکر اضافه می‌کنیم؟
 (۱) اصلاً در مربای کیوی آب نیاز نداریم.
 (۲) شکر را لابه‌لای کیوی‌ها می‌ریزیم.
 (۳) ۱ و ۲ صحیح است.
 (۴) اندازه وزن مربا، آب و شکر اضافه می‌کنیم.
- ۵۶- اسانس میوه‌ها را چه موقع به مربا اضافه می‌کنیم؟
 (۱) در اوایل پخت
 (۲) در اواخر پخت
 (۳) در اواسط پخت
 (۴) فرقی نمی‌کند.
- ۵۷- اگر در پخت مربا شکر سفید نبود، برای سفید کردن آن چه می‌کنیم؟
 (۱) یک عدد سفیده تخم‌مرغ را داخل شربت می‌ریزیم.
 (۲) یک عدد زرده تخم‌مرغ را داخل شربت می‌ریزیم.
 (۳) یک عدد سیب را داخل شربت می‌ریزیم.
 (۴) کمی رنگ داخل مربا اضافه می‌کنیم.
- ۵۸- شفاف بودن مربا مربوط به چه مواد آن می‌باشد؟
 (۱) سفید و تمیز بودن شکر آن
 (۲) میزان شکر آن
 (۳) نوع میوه‌ی آن
 (۴) همه موارد
- ۵۹- در استفاده از هل برای اسانس مربا آن را می‌کنیم؟
 (۱) به صورت درسته
 (۲) پودر
 (۳) نیم کوب
 (۴) فرقی نمی‌کند.
- ۶۰- مارمالاد چه نوع مربایی است؟
 (۱) مربای پخته شده و له شده است.
 (۲) مربای پخته شده و له شده غلیظ است.
 (۳) مربای پخته شده و له شده غلیظ با ژلاتین است.
 (۴) مربای پخته شده و کمپوت شده می‌باشد.
- ۶۱- چرا بعضی‌ها در پخت مرباها از بادگا (گلوگز گیاهی) استفاده می‌کنند؟
 (۱) شیشه‌ای شدن مربا
 (۲) خوشمزه‌تر شدن مربا
 (۳) ماندگاری بیشتر مربا
 (۴) همه موارد

کلید سؤالات فصل ۳

گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف
۴	۴۹	۱	۳۳	۱	۱۷	۲	۱
۳	۵۰	۳	۳۴	۳	۱۸	۱	۲
۱	۵۱	۱	۳۵	۱	۱۹	۴	۳
۲	۵۲	۳	۳۶	۲	۲۰	۴	۴
۴	۵۳	۳	۳۷	۱	۲۱	۳	۵
۴	۵۴	۲	۳۸	۳	۲۲	۱	۶
۳	۵۵	۳	۳۹	۲	۲۳	۴	۷
۲	۵۶	۳	۴۰	۱	۲۴	۲	۸
۱	۵۷	۲	۴۱	۳	۲۵	۳	۹
۱	۵۸	۱	۴۲	۲	۲۶	۴	۱۰
۱	۵۹	۱	۴۳	۴	۲۷	۱	۱۱
۳	۶۰	۲	۴۴	۱	۲۸	۴	۱۲
۱	۶۱	۲	۴۵	۴	۲۹	۴	۱۳
		۲	۴۶	۱	۳۰	۱	۱۴
		۲	۴۷	۴	۳۱	۲	۱۵
		۱	۴۸	۱	۳۲	۲	۱۶

فصل چهارم

درسنامه و پرسش‌های مربوط به توانایی شماره ۴
توانایی تهیه انواع پلو، ته‌چین

تست‌های فصل ۴

- ۱- اولین و اساسی‌ترین نکته برای پختن یک پلوی خوب در چیست؟
- (۱) در خیس کردن آن
(۲) در انتخاب نوع برنج مرغوب
(۳) در پختن آن
(۴) در نگهداری آن
- ۲- مشخصات برنج مرغوب چیست؟
- (۱) دانه‌های آن بلند و بدون خرده باشند. رنگ آن‌ها مایل به زرد باشد.
(۲) دانه‌های آن سفت است و زیر دندان نمی‌شکند و عطر خوبی دارد.
(۳) دانه‌های آن کیل و کوتاه است و زیر دندان نمی‌شکند.
(۴) ۱ و ۲ درست است.
- ۳- افزایش دانه‌های برنج را هنگام پخت چه می‌نامند؟
- (۱) قد برنج
(۲) عطر برنج
(۳) ری برنج
(۴) برکت برنج
- ۴- برنج پس از پخت چه مشخصاتی دارد؟
- (۱) برنج قد کشیده و بدون ترک است. مغز آن نرم است.
(۲) برنج قد کشیده و کمی دون است، مغز آن سفت و خشک است.
(۳) برنج نرم باشد ولی قد کشیده باشد.
(۴) برنج خوب دم کشیده باشد.
- ۵- برنج ایرانی را به چه روشی خیس می‌کنیم؟
- (۱) مقداری نمک سنگی روی برنج خیس شده می‌گذاریم.
(۲) پس از پاک کردن آن را با آب نیم‌گرم خیس کرده و ۴ بند انگشت روی آن آب می‌ریزیم.
(۳) پس از پاک کردن آن را با آب جوش خیس کرده و ۴ بند انگشت روی آن آب می‌ریزیم.
(۴) ۱ و ۲ صحیح است.
- ۶- برای این که برنج شفاف شود و دانه‌ها به هم نچسبند چه چیزی اضافه می‌کنیم؟
- (۱) روغن مایع
(۲) آبلیمو
(۳) ماست
(۴) جوهرلیمو
- ۷- برای سفید شدن رنگ برنج در موقع پخت چه چیزی اضافه می‌کنیم؟
- (۱) زاج سفید یا آبلیمو
(۲) سرکه
(۳) برگ بو
(۴) روغن
- ۸- در موقع پختن برنج توی آن می‌ریزیم تا دانه‌های برنج بیشتر قد بکشد؟
- (۱) یک لیوان آب جوش
(۲) یک لیوان دوغ سرد
(۳) یک لیوان آب سرد
(۴) ۲ و ۳ صحیح است.
- ۹- علت خیساندن برنج در آب و نمک چیست؟
- (۱) خوشمزه‌تر شدن برنج
(۲) مقاوم شدن دانه‌های برنج
(۳) برای خوب دم کشیدن برنج
(۴) برای شور شدن برنج

۱۰- چرا خلال پسته را موقع پخت و دم کردن لای برنج نمی‌ریزیم؟

- ۱) چون خلال پسته لای برنج نمی‌پزد.
- ۲) چون خلال پسته بد مزه می‌شود.
- ۳) چون رنگ سبز خلال پسته از بین رفته و نرم می‌شود.
- ۴) چون خلال پسته نرم و لزج می‌شود.

۱۱- در موقع کشیدن برنج به چه روشی عمل می‌کنیم؟

- ۱) با کف‌گیر فشار می‌دهیم و داخل دیس می‌ریزیم.
- ۲) برنج را آرام با کف‌گیر داخل دیس می‌کشیم.
- ۳) برنج دمی را به صورت قالبی داخل دیس برمی‌گردانیم.
- ۴) ۲ و ۳ صحیح است.

۱۲- اگر قبل از دم کردن موقع آبکش کردن برنج دیدیم برنج دون است چه می‌کنیم؟

- ۱) مقداری آب و روغن روی آن می‌ریزیم و دم می‌گذاریم.
- ۲) مقداری آب سرد روی آن می‌ریزیم و دم می‌گذاریم.
- ۳) مقداری آب داغ روی آن می‌ریزیم و دم می‌گذاریم.
- ۴) دوباره آن را می‌جوشانیم تا نرم شود.

۱۳- اگر موقع آبکش دیدیم برنج شور است چه می‌کنیم؟

- ۱) روی آن مقداری آب ولرم می‌ریزیم تا شوری آن رفع شود.
- ۲) روی آن مقداری آب سرد می‌ریزیم تا شوری آن رفع شود.
- ۳) روی آن مقداری آب جوش می‌ریزیم تا شوری آن رفع شود.
- ۴) دوباره آن را می‌جوشانیم تا شوری آن رفع شود.

۱۴- اگر بعد از دم کردن برنج شور بود چه می‌کنیم؟

- ۱) یک عدد سیب‌زمینی را حلقه‌حلقه کرده لای برنج می‌گذاریم.
- ۲) یک عدد هویج را حلقه‌حلقه کرده لای برنج می‌گذاریم.
- ۳) یک تکه نان لای برنج می‌گذاریم.
- ۴) مقداری آب روی آن می‌ریزیم.

۱۵- مواد اصلی ته‌چین کدام است؟

- ۱) برنج + روغن + ماست + تخم‌مرغ + زعفران + نمک و فلفل
- ۲) برنج کته + روغن + ماست + تخم‌مرغ + زعفران + نمک + فلفل
- ۳) برنج آبکشی + روغن + ماست + زرده‌ی تخم‌مرغ + زعفران + نمک و فلفل
- ۴) برنج دم کرده + روغن + ماست + زرده‌ی تخم‌مرغ + زعفران + نمک و فلفل

۱۶- برای تهیه‌ی اسفناج برای ته‌چین اسفناج‌آلو؟

- ۱) اسفناج را شسته و پوره می‌کنیم.
- ۲) اسفناج را پاک کرده، شسته ریز خرد کرده، تفت می‌دهیم.
- ۳) اسفناج را شسته بخارپز می‌کنیم.
- ۴) اسفناج را با مواد ته‌چین مخلوط و پوره می‌کنیم.

۱۷- مواد لازم برای تهیهی تهچین مرغ و زرشک؟

- ۱) برنج آبکش شده + مرغ پخته شده + زرشک + خلال بادام + خلال پسته
- ۲) ماست خامه‌ای + زرده‌ی تخم‌مرغ + زعفران دم کرده + روغن مایع + نمک و فلفل
- ۳) ۱ و ۲ درست است.
- ۴) مایه تهچین + مرغ پخته شده

۱۸- تهچین را در چه ظرفی تهیه می‌کنیم؟

- ۱) ظروف چدنی، آلومینیومی
- ۲) ظروف چدنی، تفلون، قالب‌های نجسب
- ۳) ظرف مسی، قالب‌های نجسب
- ۴) فرقی نمی‌کند در هر ظرفی می‌شود پخت

۱۹- کدام گزینه در پخت کته صحیح می‌باشد؟

- ۱) برنج‌های کهنه باید از قبل خیس شوند و مقدار آب کم‌تری لازم دارند.
- ۲) برنج‌های کهنه باید از قبل خیس شوند و مقدار آب بیشتری لازم دارند.
- ۳) برنج‌های کهنه را باید حتماً کته درست کنیم.
- ۴) برنج‌های کهنه را باید حتماً چلو درست کنیم.

۲۰- منظور از چلو چیست؟

- ۱) برنجی که سبزیجات به همراه دارند.
- ۲) برنجی که گوشت همراه دارند.
- ۳) برنجی که ساده است و خورش همراه دارند.
- ۴) برنجی که پر روغن هستند.

۲۱- چه نوع مرغی برای پختن مناسب است؟

- ۱) درشت، گوشت آن سفید باشد.
- ۲) پوست آن سفید و بدون کیودی باشد.
- ۳) ۱ و ۲ صحیح است.
- ۴) درشت و پرچرب و زرد رنگ است.

۲۲- برای برشته شدن ته دیگ چه می‌کنیم؟

- ۱) مقدار روغن را کمی زیاد می‌ریزیم.
- ۲) حرارت زیر برنج را کمی زیاد می‌کنیم.
- ۳) ته آن آب و روغن می‌ریزیم.
- ۴) از روغن جامد استفاده می‌کنیم.

۲۳- در تهیهی پلوهایی که با مواد دیگر مخلوط هستند :

- ۱) برنج را آبکش می‌کنیم.
- ۲) برنج را کمی دون آبکش می‌کنیم.
- ۳) برنج را کته می‌کنیم.
- ۴) برنج را به صورت چلو دم می‌کنیم.

۲۴- برای دم کردن زعفران به چه روشی عمل می‌کنیم؟

- ۱) زعفران را ساییده و روی آن آب جوش ریخته و روی بخار آب دم می‌کنیم.
- ۲) زعفران را ساییده و روی آن آب سرد می‌ریزیم.
- ۳) زعفران را ساییده و با مقداری آب می‌جوشانیم.
- ۴) زعفران را ساییده و با آب سرد روی بخار آب دم می‌کنیم.

۲۵- برای پخت آلبالو پلو، برنج را به چه روشی می‌پزیم؟

- ۱) کته
- ۲) چلو
- ۳) پلو
- ۴) دمی

۲۶- مواد لازم برای تهیه آلبالو کدام است؟

- ۱) پلو و مربای آلبالو + ماهی
- ۲) مربای آلبالو + پلو
- ۳) آلبالوی پخته شده بدون شهد، مرغ یا گوشت بره + کره + خلال بادام + خلال پسته + زعفران + پلو
- ۴) آلبالو + شکر + مرغ + پلو

۲۷- مواد لازم برای تهیه مرصع پلو کدام است؟

- ۱) برنج + گوشت مرغ + زعفران + زرشک + خلال پسته و بادام + خلال پوست پرتغال شیرین شده
- ۲) برنج + گوشت گوساله + زعفران + خلال پسته و بادام + خلال پوست پرتغال شیرین شده
- ۳) برنج + گوشت بره + زعفران + خلال پسته و بادام + مربای پرتقال
- ۴) تمام موارد درست است.

۲۸- گوشت مورد نیاز برای آلبالو پلو کدام است؟

- ۱) مرغ یا گوشت بره
- ۲) گوشت چرخ کرده ی قلی قلی سرخ شده
- ۳) ۱ و ۲ درست است.
- ۴) مرغ، گوشت بره، ماهی

۲۹- گوشت مورد نیاز برای مرصع پلو کدام است؟

- ۱) مرغ
- ۲) ماهی
- ۳) گوشت بره
- ۴) گوشت گوساله

۳۰- برای درست کردن خلال پرتقال برای مرصع پلو به چه روشی عمل می‌کنیم؟

- ۱) خلال پرتقال‌ها را داخل شربت می‌ریزیم.
- ۲) خلال پرتقال را چندبار جوشانده تلخی گرفته و با کمی شکر می‌پزیم.
- ۳) خلال پرتقال‌ها را آب‌پز می‌کنیم.
- ۴) خلال پرتقال‌ها را ۲۴ ساعت داخل آب سرد خیس می‌کنیم تا تلخی آن‌ها برود.

۳۱- طرز تهیهی زرشک برای پلوه‌ها کدام است؟

- ۱) زرشک را پاک کرده، شسته، با چند قاشق روغن تفت می‌دهیم.
- ۲) زرشک را پاک کرده، شسته روی پلو می‌ریزیم.
- ۳) زرشک را پاک کرده، شسته، اگر ترش بود با یک قاشق شکر مخلوط و در روغن تفت می‌دهیم.
- ۴) ۱ و ۳ درست است.

۳۲- مواد لازم برای تهیهی ته‌چین آلو اسفناج با گوشت؟

- ۱) برنج + گوشت گوسفند یا مرغ + روغن + مواد ته‌چین + اسفناج + پیاز
- ۲) برنج + گوشت گوسفند یا مرغ + روغن + مواد ته‌چین + اسفناج تفت داده + آلو + پیاز داغ
- ۳) برنج + گوشت یا ماهی + روغن + مواد ته‌چین + پورهی اسفناج + آلو
- ۴) برنج + گوشت یا ماهی + روغن + مواد ته‌چین + اسفناج تفت داده + آلو + پیاز داغ

۳۳- بهترین نوع نمک برای خیس کردن برنج چیست؟

- ۱) نمک سنگی
- ۲) نمک یددار
- ۳) نمک آشپزخانه
- ۴) نمک دریا

۳۴- برای استفاده از آلو در ته‌چین آلو اسفناج، آلو را چگونه آماده می‌کنیم؟

- ۱) آلو را شسته و روی مرغ‌ها می‌چینیم.
- ۲) آن را شسته خیس کرده و روی مرغ‌ها می‌چینیم.
- ۳) آلو را خیس کرده، چند بار شسته، با آب‌جوش کمی جوشانده تا نرم شوند.
- ۴) آلوها را با مرغ می‌پزیم.

۳۵- اگر زرشک مصرفی ترش بود، چه می‌کنیم؟

- ۱) یک قاشق سوپ‌خوری شکر یا بودر قند موقع تفت دادن به زرشک اضافه می‌کنیم.
- ۲) زرشک را با شربت مخلوط می‌کنیم.
- ۳) زرشک را به صورت مربا تهیه می‌کنیم.
- ۴) از زرشک شیرین استفاده می‌کنیم.

۳۶- مصرف روغن در ته‌چین‌ها :

- ۱) کم‌تر از پلوه‌های معمولی روغن جذب می‌کند. (۲) بیشتر از پلوه‌های معمولی روغن جذب می‌کند.
- ۳) همان اندازه پلوه‌های معمولی روغن جذب می‌کند. (۴) مصرف روغن به خودمان بستگی دارد.

۳۷- هر چه حرارت ته‌چین مدت پخت باشد ته‌چین، خوشمزه‌تر می‌شود:

- ۱) حرارت بیشتر باشد و مدت پخت کم‌تر ته‌چین خوشمزه‌تر می‌شود.
- ۲) حرارت متوسط باشد و مدت پخت بیشتر ته‌چین خوشمزه‌تر می‌شود.
- ۳) ته‌چین با حرارت کم‌تر، برشته‌تر، مدت پخت اگر بیشتر باشد ته‌چین خوشمزه‌تر می‌شود.
- ۴) اگر حرارت کم‌تر باشد و مدت پخت هم کم‌تر ته‌چین خوشمزه‌تر می‌شود.

۳۸- در پخت پلو، به ازاء هر یک کیلو برنج چقدر روغن می‌ریزیم؟

- ۱) ۱۵۰ گرم
- ۲) ۲۰۰ گرم
- ۳) ۱۰۰ گرم
- ۴) ۳۰۰ گرم

۳۹- فرق پلو و چلو چیست؟

- ۱) پلو با روغن پخته می‌شود و سبزیجات و گوشت مخلوط دارد.
- ۲) چلو بدون روغن تهیه می‌شود و در کنار خورش سرو می‌شود.
- ۳) پلو کته می‌شود ولی چلو نه.
- ۴) ۱ و ۲ صحیح است.

۴۰- علت ترک خوردن دانه‌های برنج بعد از پخت چیست؟

- ۱) کم خیس خوردن آن
- ۲) کم پختن آن
- ۳) زیاد پختن آن
- ۴) همه موارد

۴۱- برای تهیه کردن آلبالو پلو، آلبالو را به چه روشی آماده می‌کنیم؟

- ۱) از مربای آلبالو استفاده می‌کنیم.
- ۲) آلبالوها را با شربت جوشانده، شربت را جدا کرده و آلبالوها را با کره تفت می‌دهیم.
- ۳) از کمپوت آلبالو استفاده می‌کنیم.
- ۴) آلبالوها را مربا درست می‌کنیم سپس کمی کره داخل آن می‌ریزیم.

۴۲- در تهیه ته‌چین با گوشت ماهیچه، ماهیچه را به چه روشی می‌پزیم؟

- ۱) یک عدد پیاز را تفت داده، ماهیچه را داخل آن قرار داده و کمی فلفل، زردچوبه و آب می‌ریزیم تا بپزد.
- ۲) ماهیچه را با یک عدد پیاز به صورت آب‌پز می‌پزیم.
- ۳) ماهیچه را سرخ کرده و با یک عدد پیاز بخارپز می‌کنیم.
- ۴) ماهیچه را داخل زودپز می‌ریزیم.

۴۳- نمک گوشت‌های قرمز و گوشت‌های سفید را در می‌ریزیم:

- ۱) اول - آخر ۲) آخر - اول ۳) آخر - آخر ۴) اول - اول

کلید سوالات فصل ۴

ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح
۳	۳۴	۲	۲۳	۳	۱۲	۲	۱
۱	۳۵	۱	۲۴	۱	۱۳	۴	۲
۲	۳۶	۳	۲۵	۱	۱۴	۳	۳
۳	۳۷	۳	۲۶	۳	۱۵	۱	۴
۱	۳۸	۱	۲۷	۲	۱۶	۲	۵
۴	۳۹	۳	۲۸	۳	۱۷	۱	۶
۱	۴۰	۱	۲۹	۲	۱۸	۱	۷
۲	۴۱	۲	۳۰	۲	۱۹	۴	۸
۱	۴۲	۴	۳۱	۳	۲۰	۲	۹
۲	۴۳	۲	۳۲	۳	۲۱	۳	۱۰
		۱	۳۳	۱	۲۲	۴	۱۱

فصل پنجم

درسنامه و پرسش‌های مربوط به توانایی شماره ۵
توانایی تهیه انواع غذاهای گوشتی

تست‌های فصل ۱۱

- ۱- گوشت‌ها به چند نوع تقسیم می‌شوند؟
 (۱) سه نوع (۲) ۵ نوع (۳) ۲ نوع (۴) ۴ نوع
- ۲- برای کباب برگ از چه گوشتی استفاده می‌شود؟
 (۱) از قلوه‌گاه و ران گوسفند (۲) از فیله‌ی گوساله‌ی نر، راسته‌ی گوسفند
 (۳) از گردن گوسفند و مغز ران گوسفند (۴) از گوشت چرخ کرده، قلوه‌گاه
- ۳- گوشت‌ها چند نوع هستند؟
 (۱) گوشت راسته و گوشت ران (۲) گوشت مرغ - گوشت ماهی
 (۳) گوشت قرمز - گوشت طیور - گوشت آبزیان (۴) گوشت قرمز - گوشت فیله و راسته
- ۴- برای بیفتک و استیک از چه نوع گوشتی استفاده می‌کنیم؟
 (۱) از فیله‌ی گوساله (۲) از راسته‌ی گوسفندی (۳) از قلوه‌گاه (۴) ۱ و ۲ درست است.
- ۵- برای تهیه‌ی رتی از چه نوع گوشتی استفاده می‌شود؟
 (۱) فیله‌ی گوساله‌ی نر (۲) راسته‌ی گوسفند (۳) ران گوسفند (۴) ۱ و ۲ درست است.
- ۶- برای تهیه‌ی ژیکو از چه نوع گوشتی استفاده می‌شود؟
 (۱) از راسته و فیله‌ی گوساله (۲) از مغز ران گوساله و ران گوسفند
 (۳) از قلوه‌گاه گوساله (۴) از سردست
- ۷- برای تهیه‌ی کیوسکی از چه نوع گوشتی استفاده می‌کنیم؟
 (۱) از ران مرغ (۲) از سینه‌ی مرغ متصل به کتف بال
 (۳) از سینه‌ی بدون استخوان (۴) فرقی نمی‌کند.
- ۸- مزه‌دار کردن گوشت را چه می‌نامند؟
 (۱) مارینه (۲) تفت دادن (۳) آب‌پز کردن (۴) فریز کردن
- ۹- برای مارینه (مزه‌دار) کردن گوشت از چه موادی استفاده می‌شود؟
 (۱) پیاز خرد شده - هویج - کرفس - فلفل دلمه‌ای - سبزی‌های معطر - روغن مایع - خامه
 (۲) رزماری - برگ‌بو - فلفل تند - سویا سس بی‌نمک - روغن زیتون - کره
 (۳) ۱ و ۲ درست است. (۴) از پیاز خرد شده - سیر - ادویه‌ی کاری - سماق - خامه - نمک - فلفل
- ۱۰- برای این‌که بیفتک یا استیک بعد از پختن نرم و پوک شود، چه باید کرد؟
 (۱) آن را حتماً مزه‌دار می‌کنیم. (۲) با بیفتک‌زن لای پلاستیک گوشت را می‌کوبیم.
 (۳) به آن ادویه‌ی زیاد می‌زنیم. (۴) ۱ و ۲ درست است.
- ۱۱- برای نگهداری گوشت چرخ کرده در فریزر چه باید کرد؟
 (۱) حتماً به آن نمک، فلفل، پیاز اضافه می‌کنیم.
 (۲) آن را بدون هیچ افزودنی فریز می‌کنیم.
 (۳) موقع بسته بندی، تاریخ فریزر را روی آن قید می‌کنیم.
 (۴) ۱ و ۳ درست است.

۱۲- بلدرچین چه نوع گوشتی است؟

- ۱) جزء طیور است، پرنده‌ی کوچک مثل جوجه، لطیف و خوشمزه، و زودپز است.
- ۲) جزء طیور است، پرنده‌ی بزرگ مثل بوقلمون و لطیف و خوشمزه، و دیرپز است.
- ۳) جزء طیور است، متوسط و مثل بوقلمون و لطیف و خوشمزه ولی زودپز است.
- ۴) ۱ و ۲ درست است.

۱۳- مواد لازم برای تهیه‌ی سس پرتغال کدام است؟

- ۱) آب پرتغال + آرد گندم + نمک و فلفل
- ۲) فیله‌ی پرتغال + آب بلدرچین + نمک و فلفل
- ۳) آب پرتغال + آرد ذرت + خامه + نمک و فلفل + کره
- ۴) ۲ و ۳ درست است.

۱۴- کدام یک از غذاهای زیر با سس پرتغال سرو می‌شود؟

- ۱) ژیکو (۲) بلدرچین (۳) رتی (۴) خوراک زبان

۱۵- در پخت بلدرچین نمک آن را می‌زنیم:

- ۱) آخر (۲) اول (۳) اواسط (۴) فرقی نمی‌کند.

۱۶- برای خوشمزه کردن ژیکو به آن چه چیزی اضافه می‌کنیم؟

- ۱) پیاز (۲) سیر (۳) سبزی معطر (۴) تمام موارد

۱۷- در تهیه‌ی ژیکو از کدام سس کنار آن استفاده می‌کنیم؟

- ۱) سس تارتار یا مایونز (۲) سس قارچ یا بشامل (۳) سس پرتغال (۴) فرقی نمی‌کند.

۱۸- در تهیه‌ی رتی به چه روشی عمل می‌کنیم؟

- ۱) گوشت را مزه‌دار کرده و سرخ می‌کنیم.
- ۲) گوشت را مزه‌دار کرده و چند جبه سیر داخل آن گذاشته لوله‌ای بسته و داخل فر می‌پزیم.
- ۳) گوشت را سرخ کرده و مقداری آب روی آن ریخته می‌پزیم.
- ۴) گوشت را مزه‌دار کرده و داخل آن سیر و هویج ریخته و می‌پزیم.

۱۹- در تهیه‌ی ژیکو به چه روشی عمل می‌کنیم؟

- ۱) سینه‌ی مرغ را لای نایلون با بیفتک‌زن می‌کوبیم و آن را مزه‌دار می‌کنیم.
- ۲) کره را با سبزی معطر مخلوط کرده داخل فریزر می‌گذاریم یخ بزند.
- ۳) کره‌ی یخ‌زده را روی سینه‌ی مرغ گذاشته آن را می‌پیچیم و آرد و تخم‌مرغ و پودر سوخاری می‌زنیم.
- ۴) تمام گزینه‌ها صحیح است.

۲۰- رتی با کدام سس سرو می‌شود؟

- ۱) سس بشامل (۲) سس قارچ (۳) سس تارتار (۴) ۱ و ۲ درست است.

۲۱- نام دیگر مرغ شکم‌پر بدون استخوان چیست؟

- ۱) مرغ بی‌استخوان (۲) مرغ گالاتین (۳) مرغ تنوری (۴) مرغ مجلسی شکم‌پر

- ۲۲- گوشت مورد استفاده برای رتی باید چگونه باشد؟
 (۱) چرب (۲) بدون چربی (۳) تازه (۴) فرقی نمی‌کند.
- ۲۳- چرا مدت پخت رتی باید طولانی باشد؟
 (۱) چون گوشت آن دیر پز است.
 (۲) چون هر چه مدت پخت طولانی باشد، چربی گوشت به تدریج جذب گوشت شده و خوشمزه‌تر می‌شود.
 (۳) چون در پخت طولانی بهتر می‌پزد.
 (۴) ۱ و ۳ درست است.
- ۲۴- مواد لازم برای پوشش کیوسکی چیست؟
 (۱) آرد - کره - تخم مرغ (۲) آرد - تخم مرغ - پودر سوخاری
 (۳) آرد - نشاسته‌ی ذرت - تخم مرغ (۴) نشاسته‌ی ذرت - کره - خامه
- ۲۵- بلدرچین را به چند طریق می‌توان پخت؟
 (۱) سوخاری، شنسیل (۲) آب‌پز، سرخ کرده (۳) کبابی (۴) ۲ و ۳ درست است.
- ۲۶- برای تهیه‌ی بلدرچین از استفاده می‌کنیم:
 (۱) آب پرتغال (۲) آب انگور (۳) آب بلدرچین (۴) هیچ کدام
- ۲۷- در تهیه‌ی مرغ گالاتین از چه نوع مرغی استفاده می‌کنیم؟
 (۱) از مرغ درشت بدون استخوان (۲) از مرغ متوسط بدون پارگی پوست
 (۳) از مرغ متوسط بدون پوست (۴) فرقی نمی‌کند.
- ۲۸- برای این که مرغ گالاتین در طی پخت خشک نشود، چه می‌کنیم؟
 (۱) برای این که در حین پخت خشک و پوست مرغ پاره نشود، چند بار از روغن مخلوط با مواد مزه‌دار روی آن می‌مالیم.
 (۲) برای این که در حین پخت خشک و پوست مرغ پاره نشود، روی آن ماست و زعفران می‌مالیم.
 (۳) در حین پخت روی آن آبلیمو و کره می‌مالیم.
 (۴) ۲ و ۳ درست است.
- ۲۹- مواد میانی مرغ شکم‌پر کدام است؟
 (۱) داخل آن را از آجیل پر می‌کنیم.
 (۲) داخل آن را ماکارونی، برنج آبکش شده و پیاز داغ پر می‌کنیم.
 (۳) داخل آن را با سبزیجات معطر و قیسی و آلو پر می‌کنیم.
 (۴) تمام موارد درست است.
- ۳۰- استیک را با چه سسی سرو می‌کنیم؟
 (۱) سس سفید (۲) سس قارچ (۳) سویا سس (۴) سس مایونز
- ۳۱- قطعات استیک چه وزنی دارند؟
 (۱) ۱۰ g (۲) ۱۵۰ تا ۲۰۰ g (۳) ۲۰۰ تا ۳۰۰ g (۴) ۲۵۰ g
- ۳۲- استیک در چه ظرفی پخته می‌شود؟
 (۱) چدنی (۲) تفلون (۳) مسی (۴) ۱ و ۳ درست است.

۳۳- کدام وسیله مربوط به تهیه استیک است؟

(۱) قابلمه، کباب‌پز (۲) بیفتک‌زن (۳) ساطور، فیچی (۴) آبکش و صافی

۳۴- چرا در سرخ کردن استیک هم‌زمان چند تا توی ماهی‌تابه نمی‌اندازیم؟

(۱) چون استیک‌ها به هم می‌چسبند. (۲) چون استیک آب می‌اندازد و سفت می‌شود.

(۳) چون استیک‌ها خرد می‌شوند. (۴) گزینه‌ی ۱ و ۲ درست است.

کلید سؤالات فصل ۵

ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح
۱	۲۸	۴	۱۹	۴	۱۰	۱	۱
۴	۲۹	۴	۲۰	۴	۱۱	۲	۲
۲	۳۰	۲	۲۱	۱	۱۲	۳	۳
۲	۳۱	۱	۲۲	۳	۱۳	۴	۴
۱	۳۲	۲	۲۳	۲	۱۴	۴	۵
۲	۳۳	۲	۲۴	۲	۱۵	۲	۶
۲	۳۴	۴	۲۵	۴	۱۶	۲	۷
		۱	۲۶	۳	۱۷	۱	۸
		۲	۲۷	۲	۱۸	۳	۹

فصل هشتم

درسنامه و پرسش‌های مربوط به توانایی شماره 4
توانایی تهیه‌ی غذاهای خمیری

تست‌های فصل ۷

- ۱- خمیر فونسه چه نوع خمیری می‌باشد؟
(۱) خمیر نرم شکننده و لایه‌ای می‌باشد.
(۲) خمیر کره‌ای می‌باشد که به آن خمیر بریزه می‌گویند.
(۳) خمیر کلمی می‌باشد.
(۴) ۱ و ۲ درست است.
- ۲- در پخت کدام غذاها از خمیر فونسه استفاده می‌کنیم؟
(۱) انواع بوبرک ترکیه
(۲) پای‌ها، کیش‌ها، پاته‌ها، تارت‌ها
(۳) انواع پیراشکی‌های گوشتی
(۴) انواع کرب‌ها
- ۳- مواد لازم برای تهیه خمیر فونسه کدام است؟
(۱) نشاسته + کره سرد + شیر سرد + نمک
(۲) آرد جو + کره سرد + آب سرد + نمک
(۳) آرد الک شده + کره سرد + آب یا شیر سرد + نمک
(۴) آرد الک شده + روغن مایع + شیر سرد + نمک
- ۴- برای خوشمزه کردن خمیر فونسه اضافه می‌کنیم:
(۱) زرده تخم‌مرغ
(۲) سفیده تخم‌مرغ
(۳) پنیر پیتزا
(۴) نشاسته ذرت
- ۵- پای کلمه‌ی می‌باشد که در فرانسه نامیده می‌شود:
(۱) فرانسوی - پای
(۲) انگلیسی - تارت
(۳) روسی - پاتسر
(۴) آلمانی - پاته
- ۶- در پخت کدام غذا از قالب‌های پاندکیک استفاده می‌کنیم؟
(۱) پای مرغ و کوکتل
(۲) کیش قارچ و پیازچه
(۳) پاته گوشت گوساله
(۴) کیش لورن
- ۷- اگر خمیر فونسه بعد از پخت خشک بود علت آن چیست؟
(۱) آرد و نمک خمیر زیاد بوده است.
(۲) خمیر را کم استراحت دادیم، عمل نیامده است.
(۳) خمیر را کم ورز دادیم، خوب عمل نیامده است.
(۴) خمیر را زیاد ورز داده یا کره ما گرم بوده است.
- ۸- بعد از آماده کردن خمیر کیش آن را:
(۱) نیم ساعت داخل یخچال استراحت می‌دهیم.
(۲) بلافاصله داخل قالب قرار داده و می‌پزیم.
(۳) نیم ساعت در جای گرم استراحت می‌دهیم.
(۴) دو ساعت داخل فریزر قرار می‌دهیم.

۹- در موقع درست کردن خمیر پای و کیش اگر خمیر چسبندگی داشت چه می‌کنیم؟

(۱) به خمیر مقداری آرد می‌پاشیم.

(۲) به خمیر آرد اضافه می‌کنیم.

(۳) خمیر را دوباره نیم ساعت در یخچال استراحت می‌دهیم.

(۴) ۲ و ۳ درست است.

۱۰- برای درست کردن پاته گوشت گوساله از چه گوشتی استفاده می‌کنیم؟

(۱) از قلوه‌گاه گوساله

(۲) از فیله گوساله

(۳) از گوشت چرخ کرده گوساله

(۴) از گوشت مغز ران گوساله

۱۱- برای مزه‌دار کردن گوشت گوساله از چه موادی استفاده می‌کنیم؟

(۱) روغن مایع، فلفل، خلال‌های پیاز

(۲) سویا سس بی‌نمک، فلفل دلمه‌ای

(۳) آرد گندم، آبلیمو، نمک و فلفل

(۴) ۱ و ۲ درست است.

۱۲- برای اندود کردن خمیر پای یا پاته از چه موادی استفاده می‌کنیم؟

(۱) زرده تخم‌مرغ (۲) روغن مایع (۳) زعفران (۴) همه موارد

۱۳- برای اینکه خمیر تارت ته قالب زیاد پف نکند چه باید کرد؟

(۱) خمیر را خیلی نازک باز کرده، کف قالب پهن می‌کنیم.

(۲) پس از آنکه کف و دیواره‌های قالب را با خمیر پوشانیدیم ته آن چنگال می‌زنیم.

(۳) پس از آنکه کف و دیواره‌های قالب را با خمیر پوشانیدیم ته آن آب می‌پاشیم.

(۴) پس از آنکه خمیر را پهن کردیم رویش آرد می‌پاشیم.

۱۴- در تهیه پای مرغ و کوکتل سینه مرغ را:

(۱) سینه مرغ را خرد کرده، مزه‌دار و تفت می‌دهیم.

(۲) سینه مرغ را خرد کرده و به صورت خام استفاده می‌کنیم.

(۳) سینه مرغ را پخته و خرد می‌کنیم.

(۴) ۱ و ۳ درست است.

۱۵- برای تهیه کیش قارچ آن را به چه روشی آماده می‌کنیم؟

(۱) شسته، خرد کرده، مقداری آبلیمو زده بعد تفت می‌دهیم.

(۲) بخارپز کرده، مقداری آبلیمو زده بعد تفت می‌دهیم.

(۳) قارچ را آبپز کرده و به مواد اضافه می‌کنیم.

(۴) از کنسرو قارچ استفاده می‌کنیم.

۱۶- چرا خمیر فونسه را لای پلاستیک باز می‌کنیم؟

(۱) چون خمیر به آرد اضافی نیاز ندارد.

(۲) چون خمیر نرم است و اگر روی میز باز شود، به میز کار می‌چسبد.

(۳) چون خمیر بدون اینکه به روغن بیافتد راحت باز می‌شود.

(۴) همه موارد درست است.

۱۷- چرا آرد را الک می‌کنیم؟

- ۱) چون باعث هوادهی آرد می‌شود.
- ۲) چون رطوبت آرد گرفته می‌شود.
- ۳) چون ذرات ناخالصی آرد گرفته می‌شود.
- ۴) همه موارد درست است.

۱۸- مواد لازم برای پخت پای مرغ و کوکتل کدام است؟

- ۱) خمیر فونسه + مرغ پخته شده + سبزیجات معطر + کوکتل + قارچ
- ۲) خمیر کلمی + مرغ پخته شده + سبزیجات معطر + کوکتل + قارچ
- ۳) خمیر بریزه + مرغ پخته شده + هویج پخته شده + کوکتل
- ۴) خمیر یوفکا + مرغ پخته شده + سبزیجات معطر + کوکتل + قارچ

۱۹- مواد لازم برای تهیه پاته گوشت گوساله کدام است؟

- ۱) فیله گوشت گوساله + پیاز داغ + گوجه فرنگی + خمیر فونسه
- ۲) فیله گوشت گوساله + قارچ سرخ شده + پیاز داغ + خمیر فونسه
- ۳) قلوه‌گه گوساله + سیب‌زمینی سرخ شده + پیاز داغ + خمیر فونسه
- ۴) فیله گوشت گوساله + قارچ سرخ شده + پیاز داغ + خمیر هزار لا

۲۰- مواد لازم برای تهیه پاته جگر کدام است؟

- ۱) جگر مرغ + قارچ خرد شده و سرخ شده + خمیر فونسه
- ۲) جگر گوساله + هویج خرد شده + پیاز داغ + خمیر میل‌نوی
- ۳) جگر گوسفند + قارچ سرخ شده + پیاز داغ + خمیر فونسه
- ۴) جگر مرغ ریز شده و سرخ شده + پیاز داغ + قارچ سرخ شده + خمیر فونسه

۲۱- مواد لازم برای تهیه کیش قارچ و پیازچه کدام است؟

- ۱) خمیر فونسه + قارچ + پیازچه + مرغ + زرده تخم‌مرغ + پنیر لیقوان
- ۲) خمیر فونسه + هویج + پیازچه + مرغ + سفیده تخم‌مرغ + پنیر پیتزا
- ۳) خمیر فونسه + قارچ سرخ شده + پیازچه + مرغ یا ژامبون تفت داده + تخم‌مرغ + خامه + پنیر پیتزا
- ۴) خمیر فونسه + قارچ سرخ شده + پیازچه + سوسیس + زرده تخم‌مرغ + پنیر پیتزا

۲۲- در تهیه کیش‌ها تخم‌مرغ را به چه صورت استفاده می‌کنیم؟

- ۱) سفیده را فرم می‌دهیم به مواد اضافه می‌کنیم و زرده را به مواد میانی اضافه می‌کنیم.
- ۲) تخم‌مرغ را هم زده داخل مواد میانی می‌ریزیم.
- ۳) سفیده را داخل مواد میانی ریخته و زرده را روی خمیر می‌کشیم.
- ۴) ۲ و ۳ درست است.

۲۳- گوشت‌های مورد استفاده در پاته‌ها کدام است؟

- ۱) مرغ پخته شده، ژامبون خرد شده
- ۲) فیله گوساله، جگر مرغ
- ۳) گوشت بوقلمون اردک
- ۴) ۱ و ۲ درست است.

- ۲۴- در تهیه کدام خمیر آن را چند بار تا زده و دوباره باز می‌کنیم؟
 (۱) خمیر فونسه (۲) خمیر کلمی (۳) خمیر یوفکا (۴) خمیر پاته
- ۲۵- درجه حرارت فر برای پختن غذاهای خمیری چند درجه می‌باشد؟
 (۱) ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد یا ۳۵۰ درجه فارنهایت
 (۲) ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد یا ۳۷۵ درجه فارنهایت
 (۳) ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد یا ۴۰۰ درجه فارنهایت
 (۴) ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد یا ۳۰۰ درجه فارنهایت
- ۲۶- برای اینکه غذاهای خمیری داخل فر خشک نشود به چه روشی عمل می‌کنیم؟
 (۱) پس از خارج کردن از فر روی غذا را می‌پوشانیم.
 (۲) داخل فر یک ظرف کوچک آب جوش قرار می‌دهیم.
 (۳) روی خمیر آب می‌پاشیم.
 (۴) بعد از پختن خمیر روی آن آب می‌پاشیم.
- ۲۷- پنیر مورد استفاده در کیش قارچ و پیاز چه چیست؟
 (۱) پنیر لیقوان (۲) مخلوطی از پنیر مزهدار و کش‌دار
 (۳) پنیر صبحانه (۴) پنیر فیلاfila
- ۲۸- در پخت کدام‌یک از غذاهای زیر در مواد میانی خامه اضافه می‌کنیم؟
 (۱) پاته (۲) پای
 (۳) کیش (۴) ۱ و ۲ درست است.
- ۲۹- پای‌ها و کیش‌ها جزء می‌باشند:
 (۱) غذای اصلی (۲) دسرها
 (۳) پیش‌غذا (۴) اردورها
- ۳۰- نام دیگر خمیر فونسه چیست؟
 (۱) خمیر کلمی (۲) خمیر شو
 (۳) خمیر یوفکا (۴) خمیر بریزه

کلید سؤالات فصل ۶

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

فصل هفتم

درسنامه و پرسش‌های مربوط به توانایی شماره ۷
توانایی تهیه‌ی غذاهای سنتی (دلمه، کوفته، شامی)

تست‌های فصل ۷

- ۱- برای درست کردن دلمه از چه سبزی‌هایی استفاده می‌شود؟
- (۱) اسفناج و گشنیز
(۲) جعفری و شوید
(۳) سبزیجات معطر
(۴) سبزی سرخ شده
- ۲- دلمه‌ها را با چه حرارتی می‌پزیم؟
- (۱) با حرارت زیاد که رویش شعله پخش است.
(۲) ملایم
(۳) خیلی کم
(۴) با حرارت زیاد
- ۳- مواد تهیهی دلمه بادمجان کدام است؟
- (۱) گوشت، پیاز، لپه، برنج، رب، بادمجان، کره، ادویه، سبزی معطر، نمک و فلفل
(۲) گوشت، برنج، رب، بادمجان، کره، ادویه، سبزی معطر
(۳) گوشت، بادمجان، لپه، رب، کره، ادویه، سبزی معطر
(۴) گوشت، برنج، لپه، رب، کره، ادویه، سبزی معطر
- ۴- لپه‌ی دلمه‌ها را چگونه آماده می‌کنیم؟
- (۱) تفت می‌دهیم.
(۲) خیس کرده بعد پخته و لعاب آن را می‌شوئیم.
(۳) خشک می‌پزیم.
(۴) پوره می‌کنیم.
- ۵- گوشت دلمه‌ها را چگونه آماده می‌کنیم؟
- (۱) گوشت را با نمک و فلفل و پیاز رنده شده مخلوط و تفت می‌دهیم.
(۲) گوشت را خام به مواد اضافه کرده
(۳) گوشت را با لپه‌ی پخته به مواد اضافه می‌کنیم.
(۴) گوشت به دلمه‌ها نمی‌زنیم.
- ۶- برنج دلمه‌ها را چگونه آماده می‌کنیم؟
- (۱) برنج را خیس می‌کنیم.
(۲) برنج را نیم‌پز زعفرانی می‌کنیم.
(۳) از برنج خشک استفاده می‌کنیم.
(۴) ۱ و ۲ صحیح است.
- ۷- مواد تهیهی دلمه‌ی فلفل چه می‌باشد؟
- (۱) سبزی دلمه، برنج، نمک و فلفل، رب، روغن مایع
(۲) گوشت، سبزی دلمه، پیاز، برنج، فلفل دلمه‌ای، در چند رنگ، روغن، رب گوجه‌فرنگی، نمک و فلفل
(۳) گوشت، سبزی دلمه، پیاز، برنج، روغن مایع، رب
(۴) گوشت، سبزی دلمه، پیاز، فلفل دلمه‌ای، رب
- ۸- مواد تهیهی دلمه‌ی گوجه‌فرنگی کدامند؟
- (۱) گوشت، پیاز، لپه، برنج، رب، گوجه‌فرنگی سفت، کره، ادویه، نمک و فلفل، سبزی معطر
(۲) لپه، برنج، گوشت، کره، ادویه، نمک و فلفل، سبزی معطر
(۳) گوشت، لپه، کره، ادویه، نمک، فلفل، سبزی معطر
(۴) گوشت، ادویه، نمک و فلفل، سبزی معطر، گوجه‌فرنگی

۹- مواد تهیهی دلمه‌ی مو کدامند؟

- ۱) برگ‌مو، گوشت چرخ کرده، برنج، نمک و فلفل
- ۲) لپه، بلغور، کره، غوره یا گوجه‌ی سبز، ماست، ادویه
- ۳) سبزی دلمه، خلال سیر سرخ شده، پیاز سرخ شده، زردچوبه
- ۴) تمام موارد صحیح است.

۱۰- برای تزئین روی دلمه از چه موادی استفاده می‌شود؟

- ۱) زرشک سرخ شده و پیاز داغ و سیر سرخ شده
- ۲) سیب‌زمینی سرخ شده، گردوی خرد شده
- ۳) هویج سرخ شده، خلال پسته، سیر داغ
- ۴) گردوی خرد شده، پنیر پیتزا، پیازداغ

۱۱- برای پخت دلمه‌ی برگ‌مو داخل قابلمه و روی دلمه‌ها چه چیزی گذاشته می‌شود تا موقع پخت

دلمه‌ها متلاشی نشوند؟

- ۱) کاهو کف قابلمه و روی دلمه‌ها می‌گذاریم.
- ۲) بشقاب چینی هم کف قابلمه و هم روی قابلمه
- ۳) نان کف قابلمه و روی قابلمه می‌گذاریم.
- ۴) چیزی نمی‌گذاریم، دلمه‌ها را مرتب می‌چینیم.

۱۲- دلمه‌ی گوجه‌فرنگی چطور پخته شود تا نرم و متلاشی نشود؟

- ۱) دلمه را به حالت بن‌ماری می‌پزیم.
- ۲) روی حرارت تند می‌پزیم.
- ۳) داخل فر زمان ۲۰ تا ۲۵ دقیقه یا روی اجاق گاز بدون آب با حرارت متوسط می‌پزیم.
- ۴) بخار پز می‌کنیم.

۱۳- موقع پخت فلفل دلمه‌ای چه کار باید کرد؟

- ۱) فلفل دلمه‌ای را از چند جا با چنگال سوراخ ایجاد می‌کنیم.
- ۲) به فلفل دلمه‌ای روغن مایع می‌زنیم.
- ۳) فلفل دلمه‌ای را به حالت بن‌ماری می‌پزیم.
- ۴) فلفل دلمه‌ای را تفت می‌دهیم.

۱۴- برای تهیه‌ی کوفته تبریزی از چه موادی استفاده می‌شود؟

- ۱) لپه، عدس، تخم‌مرغ، برنج، کرفس
- ۲) گوشت، لپه، برنج، تخم‌مرغ، آرد نخودچی
- ۳) سیب‌زمینی، پیاز، سبزی، ادویه، نمک و فلفل
- ۴) گزینه‌ی ۲ و ۳ صحیح است.

۱۵- برای تهیه‌ی کوفته‌ی تبریزی از چه سبزی استفاده می‌کنیم؟

- ۱) شوید و ترخون
- ۲) تره و مرزه
- ۳) کرفس و شنبلیله
- ۴) نعناع و جعفری

۱۶- برای مواد میانی کوفته تبریزی از چه موادی استفاده می‌شود؟

- ۱) گردو، پیازداغ، زرشک، برگه‌ی زردآلو
- ۲) تخم‌مرغ، آلو، آلبالوی خشک
- ۳) سیب‌زمینی، هویج، گردو، تخم‌مرغ
- ۴) گزینه‌ی ۱ و ۲ صحیح است.

۱۷- برای درست کردن آب کوفته داخل آن چه می‌ریزیم؟

- ۱) رب گوجه‌فرنگی، پیازداغ، نمک و فلفل، کمی سبزی کوفته
- ۲) سیرداغ، نمک و فلفل، کمی سبزی کوفته
- ۳) رب انار، نمک و فلفل، کمی سبزی کوفته
- ۴) زردچوبه، نمک، روغن مایع

- ۱۸- برای درست کردن کوفته‌ی تبریزی از چه گوشتی استفاده می‌کنیم؟
 (۱) گوشت گوساله
 (۲) گوشت مرغ
 (۳) گوشت مغز ران گوسفند و گوشت چرخ کرده‌ی گوساله‌ی کم چرب
 (۴) گوشت مرغ و ماهی
- ۱۹- بعد از آماده کردن مواد کوفته‌ی تبریزی چند ساعت داخل یخچال بماند؟
 (۱) سه ساعت (۲) نیم ساعت (۳) یک ساعت (۴) دو ساعت
- ۲۰- زدن سیب‌زمینی به کوفته‌ی تبریزی چه ویژه گی دارد؟
 (۱) کوفته را سفت می‌کند.
 (۲) کوفته را خوشمزه می‌کند.
 (۳) کوفته را پوک می‌کند.
 (۴) کوفته را خوش رنگ می‌کند.
- ۲۱- چرا بعضی وقت‌ها موقع پخت کوفته‌ی تبریزی ترک می‌خورد؟
 (۱) نگذاشتن در قابلمه
 (۲) گذاشتن در قابلمه
 (۳) ریختن سبزی داخل آن
 (۴) ریختن رب داخل آن
- ۲۲- موقع درست کردن کوفته‌ی تبریزی چه باید کرد که کوفته باز نشود؟
 (۱) گوشت را تفت داده چرخ می‌کنیم.
 (۲) به گوشت سبزی ریخته ورز می‌دهیم.
 (۳) گوشت را دو بار چرخ کرده با کمی نمک، خوب ورز می‌دهیم.
 (۴) گوشت را بخارپز کرده، چرخ می‌کنیم.
- ۲۳- برای تهیه‌ی شامی پوک از چه موادی استفاده می‌شود؟
 (۱) لپه‌ی پخته، گوشت، پیاز، تخم‌مرغ
 (۲) زعفران، نمک و فلفل، آرد نخودچی، سیب‌زمینی
 (۳) عدس پخته، برنج، تخم‌مرغ، زعفران
 (۴) گزینده‌ی ۱ و ۲ صحیح است.
- ۲۴- برای درست کردن شامی پوک از چه گوشتی استفاده می‌کنیم؟
 (۱) سینه‌ی مرغ
 (۲) راسته‌ی گوسفندی
 (۳) فیله‌ی گوساله
 (۴) از مغز ران بدون چربی
- ۲۵- اگر دیدیم شامی پوک شل است چه موادی اضافه می‌کنیم؟
 (۱) آرد سفید
 (۲) آرد برنج
 (۳) آرد نخودچی
 (۴) آرد سوخاری
- ۲۶- اگر بخوایم پف شامی زیاد شود چه موادی اضافه می‌کنیم؟
 (۱) جوش شیرین
 (۲) بکینگ پودر
 (۳) تخم‌مرغ
 (۴) پودر سوخاری
- ۲۷- گوشت را چگونه به شامی اضافه می‌کنیم؟
 (۱) کمی داخل پیاز و روغن تفت می‌دهیم بعد به مواد اضافه می‌کنیم.
 (۲) بخارپز می‌کنیم بعد به مواد اضافه می‌کنیم.
 (۳) به حالت بن‌ماری پخته به مواد اضافه می‌کنیم.
 (۴) به صورت تکه‌ای به مواد اضافی می‌کنیم.

۲۸- مواد شامی پوک را چگونه آماده می‌کنیم؟

- ۱) گوشت را داخل کمی روغن و پیاز تفت می‌دهیم.
- ۲) سیب‌زمینی را پخته له می‌کنیم و لپه را پخته چرخ می‌کنیم.
- ۳) تمام مواد را با تخم‌مرغ و نمک و فلفل و آرد نخودچی مخلوط می‌کنیم.
- ۴) تمام موارد صحیح است.

۲۹- اگر موقع سرخ کردن شامی، رنگ روغن تیره شد و کف کرد چه می‌کنیم؟

- ۱) حرارت را ملایم‌تر می‌کنیم.
- ۲) دوباره مقداری روغن روی آن می‌ریزیم.
- ۳) روغن را کنار گذاشته و دوباره در ظرف تازه‌ای روغن می‌ریزیم و سرخ می‌کنیم.
- ۴) حرارت را زیاد می‌کنیم.

۳۰- مقدار آب کوفته چقدر باید باشد؟

- ۱) آب کوفته ۲ پیمانه باشد.
- ۲) آب کوفته باید کاملاً روی کوفته‌ها را بگیرد.
- ۳) مقدار آب تا نصفه کوفته‌ها را بگیرد.
- ۴) آب کوفته را تا لبه‌ی قابلمه می‌ریزیم.

۳۱- علت ریختن پیاز داغ در غذاها چیست؟

- ۱) پیاز داغ باعث لعاب‌دار شدن غذا می‌باشد.
- ۲) پیاز داغ باعث خوشمزه و خوش‌عطرتر شدن غذا می‌شود.
- ۳) پیاز داغ باعث می‌شود، غذا زودپز شود.
- ۴) گزینه‌ی ۱ و ۲ درست است.

۳۲- علت ریختن تخم‌مرغ در کوفته و شامی چیست؟

- ۱) باعث می‌شود تا مواد کوفته و شامی به هم نچسبند.
- ۲) باعث پوکی کوفته و شامی می‌شود.
- ۳) باعث می‌شود روغن کم‌تری جذب شود.
- ۴) گزینه‌ی ۱ و ۲ درست است.

۳۳- وسایل مورد نیاز برای تهیه‌ی شامی پوک کدام است؟

- ۱) چرخ‌گوشت - ملاقه - کف‌گیر - رنده
- ۲) چرخ‌گوشت - صافی - آبکش - قابلمه
- ۳) ماهی‌تابه - چرخ‌گوشت یا غذاساز - کف‌گیر - ظروف - رنده
- ۴) ۱ و ۲ صحیح است.

۳۴- برای آن که رب گوجه‌فرنگی خوش‌رنگ‌تر شود چه می‌کنیم؟

- ۱) آن را با آب جوش مخلوط می‌کنیم.
- ۲) آن را در اواخر پخت می‌ریزیم.
- ۳) آن را با کمی روغن تفت می‌دهیم.
- ۴) آن را با کمی زعفران مخلوط می‌کنیم.

۳۵- سبزی مورد استفاده در دلمه‌ی برگ مو کدام است؟

- ۱) تره، مرزه، پیازچه، شوید، سیر
- ۲) گشنیز، ترخون، مرزه، اسفناج، سیر
- ۳) اسفناج، گشنیز، پیازچه، سیر
- ۴) تره‌فرنگی، مرزه، پیازچه، سیر

۳۶- در پخت دلمه‌ها حرارت باید چقدر باشد؟

- (۱) ملایم باشد.
(۲) زیاد باشد.
(۳) حرارت اول زیاد، بعد کم شود.
(۴) حرارت اول کم بعد زیاد شود.

۳۷- در تهیه دلمه‌ها از چه نوع سبزیجاتی استفاده می‌شود؟

- (۱) از سبزی‌های خشک
(۲) سبزی‌های معطر
(۳) از سبزی‌های آب‌پز شده میکس شده
(۴) از سبزی‌های محلی

۳۸- مهم‌ترین نکات در تهیه کوفته چه می‌باشد؟

- (۱) مواد کوفته را کاملاً ورز داده تا چسبندگی لازم را پیدا کند.
(۲) آب کوفته باید داغ باشد و روی آن را کاملاً بگیرد.
(۳) حرارت ملایم باشد، در قابلمه نیمه‌باز باشد و در آخر مقداری از آب آن بماند.
(۴) تمام موارد صحیح است.

۳۹- دلمه‌ها جزو کدام دسته از غذاها است؟

- (۱) دسرها
(۲) پیش غذاها
(۳) سالادها
(۴) گزینه‌های ۲ و ۳ است.

کلید سؤالات فصل ۷

گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف
۴	۳۱	۲	۲۱	۲	۱۱	۳	۱
۴	۳۲	۳	۲۲	۳	۱۲	۲	۲
۳	۳۳	۴	۲۳	۱	۱۳	۱	۳
۳	۳۴	۴	۲۴	۴	۱۴	۲	۴
۱	۳۵	۳	۲۵	۲	۱۵	۱	۵
۱	۳۶	۲	۲۶	۴	۱۶	۴	۶
۲	۳۷	۱	۲۷	۱	۱۷	۲	۷
۴	۳۸	۴	۲۸	۳	۱۸	۱	۸
۲	۳۹	۳	۲۹	۲	۱۹	۴	۹
		۲	۳۰	۳	۲۰	۱	۱۰

فصل هشتم

درسنامه و پرسش‌های مربوط به توانایی شماره ۸
توانایی تهیه چند نوع دسر

تست‌های فصل ۸

- ۱- دسرها به چند دسته تقسیم می‌شوند؟
 (۱) سنتی و بین‌المللی
 (۳) دسرهای ژلاتینه و پودینگ‌ها
- ۲- چند نوع دسر بین‌المللی نام ببرید؟
 (۱) شارلوت پرتغال، فرنی، حلوا
 (۳) کرم کارامل، زیره‌جوش، حلوا‌ای هویج
- ۳- چند نوع دسر سنتی نام ببرید؟
 (۱) فرنی، بستنی، شارلوت میوه
 (۳) پارفه قهوه، شیر برنج، شله‌زرد
- ۴- کدام یک از دسرهای زیر قابل برگشت نیستند؟
 (۱) پودینگ وانیلی (۲) کارامل‌ها (۳) باواریای سه رنگ (۴) کرم دو رنگ
- ۵- دسرهایی که در تهیه‌ی آن‌ها از و استفاده می‌شود، قابل فریز نیستند:
 (۱) کاکائو و نسکافه (۲) تخم‌مرغ و ژلاتین (۳) شکر و آب (۴) ماست و شکر
- ۶- اگر ژلاتین دسر را کم بریزیم :
 (۱) دسر سفت می‌شود.
 (۳) دسر خوشمزه‌تر می‌شود.
 (۴) دسر کم شیرینی می‌شود.
- ۷- اگر ژلاتین دسر زیاد باشد :
 (۱) دسر سفت می‌شود.
 (۳) دسر خوشمزه‌تر می‌شود.
 (۲) دسر قابل برگشت می‌شود.
 (۴) دسر شل می‌شود.
- ۸- یک قاشق سوپ‌خوری ژلاتین چند گرم است؟
 (۱) ۲۰ گرم (۲) ۵۰ گرم (۳) ۱۰ گرم (۴) ۱۵ گرم
- ۹- یک قاشق سوپ‌خوری پودر ژلاتین برابر با چند ورق ژلاتین است؟
 (۱) ۲ ورق (۲) ۱ ورق (۳) ۳ ورق (۴) ۴ ورق
- ۱۰- پودر ژلاتین از چه چیزی درست می‌شود؟
 (۱) از هیدرولیز استخوان گاو و نهنگ
 (۳) از آب گوشت
 (۲) از نوعی صمغ گیاهی
 (۴) از مواد شیمیایی درست می‌شود.
- ۱۱- ترفیل‌ها در چه وعده‌ی غذایی سرو می‌شوند؟
 (۱) قبل از غذا
 (۳) به عنوان صبحانه
 (۲) به عنوان اردور
 (۴) بعد از غذا به عنوان دسر
- ۱۲- کدام یک از دسرهای قابل برگشت هستند؟
 (۱) دسرهای ژلاتینی (۲) ترامیسوها (۳) کرم پاتسیر (۴) شارلوت‌ها

- ۱۳- کدام یک از مواد زیر جزو مواد اولیه دسر نمی‌باشد؟
 (۱) ژلاتین (۲) خامه (۳) تخم‌مرغ (۴) ترافل
- ۱۴- در ترافل‌ها از کدام یک از کیک‌ها استفاده می‌کنیم؟
 (۱) کیک پرتغال (۲) کیک شکلاتی (۳) کیک اسفنجی (۴) کیک مافین
- ۱۵- در تهیه‌ی انواع شارلوت‌ها از استفاده می‌کنیم:
 (۱) کیک اسفنجی (۲) کیک شکلاتی و میوه‌ای
 (۳) نان خامه‌ای (۴) نان رولت و کیک اسفنجی
- ۱۶- برای هر قاشق پودر ژلاتین چه مقدار آب سرد اضافه می‌کنیم؟
 (۱) $\frac{1}{2}$ پیمانه آب سرد (۲) $\frac{1}{3}$ پیمانه آب سرد
 (۳) $\frac{1}{4}$ پیمانه آب گرم (۴) $\frac{1}{4}$ پیمانه آب سرد
- ۱۷- مواد شارلوت شکلاتی کدامند؟
 (۱) رولت + شیر + تخم‌مرغ + کره + کاکائو + پودر ژلاتین
 (۲) کیک اسفنجی + تخم‌مرغ + شکر + وانیل + کره + کاکائو + آب سرد
 (۳) نشاسته + شیر + پودر ژلاتین + خامه
 (۴) گزینه‌ی ۲ و ۳ درست است.
- ۱۸- در تهیه‌ی شارلوت‌ها کف قالب و دیواره‌ی قالب چه می‌اندازیم؟
 (۱) خمیر فونسه می‌اندازیم. (۲) خمیر اکلر می‌اندازیم.
 (۳) رولت می‌اندازیم. (۴) هیچ کدام
- ۱۹- قالب شارلوت‌ها چه مدلی هستند؟
 (۱) قالب پانددیک (۲) قالب سیلکونی و چدنی
 (۳) قالبی که دیواره‌ی آن از قالب جدا می‌شود. (۴) قالب دیواره‌ی کوتاه
- ۲۰- در تهیه‌ی کدام دسر از قالب دیواره‌ی جدا استفاده می‌کنیم؟
 (۱) شارلوت (۲) چیز کیک‌ها
 (۳) انواع دسرهای ژلاتینی (۴) ۱ و ۲ درست است.
- ۲۱- دسر‌ها را با چه موادی تزئین می‌کنیم؟
 (۱) ترافل‌ها و خامه‌ی فرم گرفته (۲) میوه‌های فصل و کمپوت‌ها
 (۳) خلال پسته و خلال بادام (۴) تمام موارد صحیح است.
- ۲۲- مواد یخت کیک پنیر کدامند؟
 (۱) نشاسته + روغن + آب + وانیل
 (۲) آرد برنج + کره + وانیل + شیر
 (۳) آرد + آب + وانیل
 (۴) پودر ژلاتین + پنیر صبحانه یا ماسکارپونه + شکر + اسانس + خامه

- ۲۳- کیک اسفنجی از چه موادی درست می‌شود؟
- ۱) تخم‌مرغ + آرد + بگینگ پودر + اسانس + شکر
 - ۲) تخم‌مرغ + نشاسته + اسانس + خامه
 - ۳) تخم‌مرغ + آرد برنج + اسانس + شیر
 - ۴) روغن مایع + آرد + اسانس + آب
- ۲۴- برای تهیه‌ی شارلوت شکلاتی از کیک اسفنجی چگونه استفاده می‌کنیم؟
- ۱) کیک را از وسط نصف کرده و وسط آن کرم را می‌ریزیم.
 - ۲) کیک را شربت مالیده و روی آن کرم را می‌ریزیم.
 - ۳) کیک را بریده داخل کیک را خالی کرده و کرم را داخل آن می‌ریزیم.
 - ۴) کیک را مارمالاد مالیده و کرم را داخل آن می‌ریزیم.
- ۲۵- در تهیه‌ی شارلوت شکلاتی خامه‌ی و سفیده‌ی فرم گرفته را با چه ابزاری مخلوط می‌کنیم؟
- ۱) با مفتول فبری
 - ۲) با قاشق فلزی
 - ۳) با کفگیر چوبی
 - ۴) با لیسک
- ۲۶- بعد از درست کردن شارلوت شکلاتی چند ساعت در یخچال بماند؟
- | | | | |
|-----------|-----------|-------------|-----------|
| ۱) ۱ ساعت | ۲) ۲ ساعت | ۳) نیم ساعت | ۴) ۴ ساعت |
|-----------|-----------|-------------|-----------|
- ۲۷- در تهیه‌ی موس شکلات نسکافه و پودر کاکائو در چه موادی حل می‌شود؟
- | | | | |
|-----------|---------------|------------|---------------|
| ۱) در کره | ۲) در شیر داغ | ۳) در خامه | ۴) در تخم‌مرغ |
|-----------|---------------|------------|---------------|
- ۲۸- در تهیه‌ی دسرهای ژلاتین در چه موادی حل می‌شود؟
- ۱) در آب سرد ریخته و روی بخار آب به حالت بن‌ماری حل می‌کنیم.
 - ۲) در شیر حل کرده و می‌جوشانیم.
 - ۳) در خامه حل کرده به مواد اضافه می‌کنیم.
 - ۴) در آب جوش حل کرده به مواد اضافه می‌کنیم.
- ۲۹- برای تهیه‌ی سوفله‌ی وانیلی از چه موادی استفاده می‌کنیم؟
- ۱) تخم‌مرغ + شیر + کره + پودر قند + وانیل + آرد
 - ۲) ماست + آب + روغن + پودر قند + وانیل
 - ۳) زرده‌ی تخم‌مرغ + پودر قند + وانیل + آرد
 - ۴) شیر + کره + پودر قند + وانیل + آرد
- ۳۰- در تهیه‌ی سوفله تخم‌مرغ را چگونه با مواد مخلوط می‌کنیم؟
- ۱) تخم‌مرغ را کامل با مواد مخلوط کرده
 - ۲) سفیده و زرده را جدا کرده و هر کدام را جداگانه با هم‌زن برقی می‌زنیم.
 - ۳) سفیده را زده با مواد مخلوط کرده
 - ۴) زرده را زده با مواد مخلوط کرده

- ۳۱- در تهیه‌ی سوفله، آرد را چگونه با مواد مخلوط می‌کنیم؟
 (۱) آرد را با مواد مخلوط کرده
 (۲) آرد را با تخم‌مرغ و کره با هم‌زن زده
 (۳) کره را ذوب کرده بعد آرد را تفت داده شیر و وانیل را اضافه کرده
 (۴) آرد را با پودر قند و شیر مخلوط کرده
- ۳۲- سوفله را موقع پختن در چه ظرفی می‌ریزیم؟
 (۱) مسی (۲) لعابی (۳) نسوز (۴) قالب فلزی
- ۳۳- در تهیه‌ی کیک بستنی از چه بستنی درست می‌کنیم؟
 (۱) بستنی وانیلی (۲) بستنی شکلاتی
 (۳) بستنی توت‌فرنگی (۴) تمام موارد درست است.
- ۳۴- بعد از درست کردن کیک بستنی آنرا کجا نگهداری می‌کنیم؟
 (۱) در دمای معمولی نگهداری می‌کنیم. (۲) در بخچال طبقه‌ی بالا نگهداری می‌کنیم.
 (۳) در فریزر نگهداری می‌کنیم. (۴) در یخچال طبقه‌ی پایین نگهداری می‌کنیم.
- ۳۵- در تهیه‌ی دسر ترایفل از چه کرمی درست می‌کنیم؟
 (۱) کرم سنت‌اونوره (۲) کرم پاتیسر (۳) کرم شکلات (۴) سس کاناش
- ۳۶- در تهیه‌ی دسر ترایفل لای کیک مالیده می‌شود:
 (۱) مارمالاد (۲) خامه‌ی فرم گرفته (۳) شربت (۴) کره
- ۳۷- در تهیه‌ی دسر ترایفل از چه کیکی استفاده می‌شود؟
 (۱) مافین (۲) پاندکیک (۳) کیک اسفنجی (۴) کیک کره‌ای
- ۳۸- برای تهیه‌ی کیک پنیری از چه نوع پنیری استفاده می‌شود؟
 (۱) پنیر لیقوان (۲) پنیر خامه‌ای
 (۳) پنیر پیتزا (۴) پنیر تست ورقه‌ای
- ۳۹- شارلوت‌ها از کدام دسته دسرها هستند؟
 (۱) سنتی (۲) بین‌المللی (۳) ایرانی (۴) شیرینی
- ۴۰- در تهیه‌ی شارلوت شکلاتی از چه نوعی کیکی استفاده می‌کنیم؟
 (۱) کیک مافین (۲) کیک اسفنجی
 (۳) کیک شکلاتی (۴) نان رولت
- ۴۱- در استفاده از ورق ژلاتین به چه روشی عمل می‌کنیم؟
 (۱) ورق ژلاتینی را داخل آب سرد خیس کرده و پس از نرم شدن داخل آب‌جوش حل می‌کنیم.
 (۲) ورق ژلاتین را داخل آب جوش انداخته تا حل شود.
 (۳) ورق ژلاتین را خرد می‌کنیم و داخل دسر می‌ریزیم.
 (۴) ورق ژلاتینی را با شیر داغ می‌جوشانیم.

۴۲- علت خوابیدن پف سوفله‌ی وانیلی چیست؟

- ۱) خوب فرم ندادن سفیده‌ی تخم‌مرغ
- ۲) بازکردن زود هنگام در فر هنگام پخت
- ۳) گرم بودن مواد به هنگام اضافه کردن سفیده‌ی تخم‌مرغ
- ۴) تمام موارد درست است.

۴۳- برای بهتر فرم گرفتن سفیده‌ی تخم‌مرغ از چه موادی استفاده می‌کنیم؟

- ۱) آمونیاک
- ۲) کرم تارتار
- ۳) جوش شیرین
- ۴) بکینگ پودر

۴۴- علت پف نکردن کیک اسفنجی چیست؟

- ۱) سرد بودن فر
- ۲) مخلوط کردن سفیده با قاشق سنگین و به صورت دورانی
- ۳) بازکردن زودتر از موقع در فر زمان پخت کیک
- ۴) همه‌ی موارد درست می‌باشد.

۴۵- علت فرم نگرفتن سفیده‌ی تخم‌مرغ چیست؟

- ۱) چرب بودن ظرف و پره‌های هم‌زن
- ۲) خیس بودن ظروف و هم‌زن
- ۳) ۱ و ۲ درست است.
- ۴) کم بودن سرعت هم‌زن

۴۶- علت چسبندگی رویه‌ی کیک مربوط به کدام می‌باشد؟

- ۱) زیاد زدن سفیده‌ی تخم‌مرغ
- ۲) الک نکردن آرد
- ۳) کم بودن حرارت فر، عدم پخت کافی
- ۴) تمام موارد درست است.

کلید سؤالات فصل ۸

ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح
۳	۳۷	۴	۲۵	۴	۱۳	۱	۱
۲	۳۸	۴	۲۶	۳	۱۴	۴	۲
۲	۳۹	۲	۲۷	۴	۱۵	۲	۳
۲	۴۰	۱	۲۸	۴	۱۶	۱	۴
۱	۴۱	۱	۲۹	۴	۱۷	۲	۵
۴	۴۲	۲	۳۰	۳	۱۸	۲	۶
۲	۴۳	۳	۳۱	۳	۱۹	۱	۷
۴	۴۴	۳	۳۲	۴	۲۰	۳	۸
۳	۴۵	۴	۳۳	۴	۲۱	۳	۹
۴	۴۶	۳	۳۴	۴	۲۲	۱	۱۰
		۲	۳۵	۱	۲۳	۴	۱۱
		۱	۳۶	۳	۲۴	۱	۱۲

آزمون آزمایشی اول

عنوان مرفه: آشپز درجه ۱

تعداد سوال: ۳۰

زمان پاسخگویی: ۴۰ دقیقه

- ۱- پتاژها
(۱) سوپ های مغزی و غلیظ می باشند.
(۲) سوچ های رقیق می باشند.
(۳) سوپ هایی هستند که در آنها برنج به کار می رود.
(۴) سوپ های مخصوص کشور چین هستند.
- ۲- در تهیه پتاژ لوبیا سفید
(۱) لوبیا سفید را با سبزیجات پخته داخل پتاژ می ریزیم.
(۲) لوبیا سفید را خیس کرده و پخته و پوره کرده و داخل پتاژ میریزیم.
(۳) لوبیا سفید را پخته و سرخ کرده داخل مواد پتاژ می ریزیم.
(۴) گزینه ۱ و ۳ درست است.
- ۳- سوفله معمولا در چه ظرفی سرو می شود؟
(۱) در همان ظرف پخته شده سرو می شود .
(۲) در ظرف نسوز پخته شده و سرو می شود.
(۳) در همه نوع ظرفی پخته و بعد داخل ظرف اصلی منتقل و سرو می شود.
(۴) گزینه ۱ و ۲ درست است.
- ۴- علت خوابیدن پف سوفله در هنگام پخت چیست؟
(۱) گرم نکردن فر قبل از پخت
(۲) فرم ندادن سفیده تخم مرغ
(۳) باز کرد فر قبل از پخت کامل
(۴) هر سه مورد صحیح است.
- ۵- سالاد ها را می توان به عنوان استفاده نمود.
(۱) پیش غذا (۲) غذای کمکی (۳) دسر (۴) تمام موارد
- ۶- چرا سس سالاد های سبز را موقع سرو اضافه می کنیم؟
(۱) چون به علت پر آبی سبزیجات به محض اضافه کردن سس آب می اندازد.
(۲) چون به علت پر آبی سبزیجات سس جذب نمی شود.
(۳) چون سالاد های سبز سس لازم ندارند.
(۴) چون ویتامین آنها را سس از بین می برد.

- ۷- برای تهیه سالاد بادمجان، آن را
 (۱) آبیژ (۲) بخار پز (۳) کبابی (۴) خام رنده می کنیم.
- ۸- سبزی سالاد بادمجان کدامند؟
 (۱) گشنیز - ریحان (۲) تره - تلخون (۳) نعنا - جعفری (۴) اسفناج - شوید
- ۹- گوشت مورد استفاده در اردور ها کدامند؟
 (۱) مرغ، مرغابی (۲) سوسیس، کالباس (۳) بلدرچین، ماهی تن (۴) همه موارد
- ۱۰- در اردور ها از سبزیجات پخته در و سبزیجات خام استفاده می شود.
 (۱) تزئین اردور - مواد اردور (۲) مواد اردور - تزئین اردور
 (۳) تزئین اردور - سس اردور (۴) سس اردور - تزئین اردور
- ۱۱- ساندویچ ها جزء کدامیک از دسته های غذایی می باشند؟
 (۱) دسرها (۲) اردورها (۳) غذاهای اصلی (۴) سالادها
- ۱۲- مهمترین عامل در تهیه ترشی چیست؟
 (۱) سبزیجات مناسب (۲) خالص بودن سرکه (۳) میزان نمک (۴) ظرف مورد نظر
- ۱۳- اگر سرکه مورد استفاده خالص نباشد چه اتفاقی می افتد؟
 (۱) ترشی خوشمزه تر می شود. (۲) ترشی قبل از مصرف کپک می زند.
 (۳) ترشی زودتر جا می افتد. (۴) تمام موارد درست است.
- ۱۴- در استفاده از تمر هندی آن را چگونه داخل ترشی می ریزیم؟
 (۱) تمر هندی را با آب خیس کرده و از صافی رد می کنیم.
 (۲) هسته تمر هندی را درآورده و داخل ترشی میریزیم.
 (۳) تمر هندی را داخل سرکه خیس کرده و از صافی رد میکنیم.
 (۴) تمر هندی را همانطور داخل ترشی می ریزیم و هم میزنیم.
- ۱۵- زیاد جوشاندن مربا باعث.....
 (۱) له شدن مربا و تغییر رنگ آن می شود.
 (۲) له شدن مربا و بد مزه گی نان می شود.
 (۳) باعث غلیظ شدن مربا می شود.
 (۴) جا افتادن مربا می شود.
- ۱۶- علت گذاشتن بعضی سبزیجات یا میوه ها در آب آهک چیست؟
 (۱) ترد کردن آن (۲) خوشمزه شدن آن
 (۳) خوش رنگ شدن آن (۴) تمام موارد درست است.
- ۱۷- در موقع پخت برنج داخل آن میریزیم تا دانه های برنج بیشتر قد بکشد.
 (۱) یک لیوان آب جوش (۲) یک لیوان دوغ سرد
 (۳) یک لیوان آب سرد (۴) ۲ و ۳ صحیح است.

- ۱۸- برای تهیه اسفناج برای ته چین اسفناج آلو.....
- ۱) اسفناج را شسته و پوره می کنیم .
 - ۲) اسفناج را پاک کرده شسته خرد کرده نفت می دهیم.
 - ۳) اسفناج را شسته بخارپز می کنیم.
 - ۴) اسفناج را با مواد ته چین مخلوط و پوره می کنیم.
- ۱۹- برای برشته شدن ته دیگ چه می کنیم؟
- ۱) مقدار روغن را کمی زیاد می ریزیم.
 - ۲) حرارت زیر برنج را کمی زیاد می کنیم.
 - ۳) ته آن آب و روغن می ریزیم.
 - ۴) از روغن جامد استفاده می کنیم.
- ۲۰- برای پخت آلبالو پلو برنج را به چه روشی می پزیم؟
- ۱) کته
 - ۲) چلو
 - ۳) پلو
 - ۴) دمی
- ۲۱- فرق پلو و چلو چیست؟
- ۱) پلو با روغن پخته می شود و سبزیجات و گوشت مخلوط دارد.
 - ۲) چلو بدون روغن تهیه می شود و در کنار خورش سرو می شود.
 - ۳) پلو روغن ندارد و چلو روغن دارد.
 - ۴) ۱ و ۲ صحیحی است.
- ۲۲- برای کباب برگ از چه نوع گوشتی استفاده می کنیم؟
- ۱) از قلوه گاه و ران گوسفند
 - ۲) از فیله گوساله نر ، راسته گوسفند
 - ۳) از گردن گوسفند و مغز ران گوسفند
 - ۴) از گوشت چرخ کرده قلوه گاه
- ۲۳- برای اینکه بیفتک یا استیک بعد از پخت ترد و پوک شود چه می کنیم؟
- ۱) آن را حتماً مزه دار می کنیم.
 - ۲) با بیفتک زن لای پلاستیک گوشت را می کوبیم.
 - ۳) به آن ادویه زیاد می زنیم.
 - ۴) ۱ و ۲ صحیح است.
- ۲۴- در تهیه ژینگو از کدام سس کنار آن استفاده می کنیم؟
- ۱) سس تار تار یا مایونز
 - ۲) سس قارچ یا بشامل
 - ۳) سس پرتغال
 - ۴) فرقی نمی کند.
- ۲۵- در تهیه کیوسکی به چه روش عمل می کنیم؟
- ۱) سینه مرغ را لای نایلون با بیفتک زن می کوبیم و آن را مزه دار می کنیم.
 - ۲) کره را با سبزی معطر مخلوط کرده داخل فریزر می گذاریم تا یخ بزند.
 - ۳) کره یخ زده را روی سینه مرغ گذاشته در آن را می پیچیم در آرد و تخم مرغ و پودر سوخاری می زنیم.
 - ۴) تمام گزینه ها صحیح است.

- ۲۶- برای تهیه سس بلدرچین از..... استفاده می کنیم.
- (۱) آب پرتغال (۲) آب انگور (۳) آب بلدرچین (۴) هیچ کدام
- ۲۷- برای اینکه مرغ گالاتین در طی پخت خشک نشود چه می کنیم؟
- (۱) برای اینکه در حین پخت خشک نشود و پوست مرغ پاره نشود چند بار از روغن مخلوط با مواد مزه دار روی آن میمالیم.
- (۲) برای اینکه در حین پخت خشک و پوست مرغ پاره نشود روی آن ماست و زعفران می مالیم.
- (۳) در حین پخت روی آن آبلیمو و کره می مالیم.
- (۴) ۲ و ۳ صحیح است.
- ۲۸- برای خوشمزه کردن خمیر فونسه اضافه می کنیم.
- (۱) زرده تخم مرغ (۲) سفیده تخم مرغ
- (۳) پنیر پیتزا (۴) نشاسته ذرت
- ۲۹- برای درست کردن پاته گوشت گوساله از چه گوشتی استفاده می کنیم؟
- (۱) از قلوه گاه گوساله (۲) از فیله گوساله
- (۳) از گوشت چرخ کرده گوساله (۴) از گوشت مغز ران گوساله
- ۳۰- چرا آرد را الک می کنیم؟
- (۱) چون باعث هوا دهی آرد می شود.
- (۲) چون رطوبت آرد گرفته می شود.
- (۳) چون ذرات ناخالص آرد گرفته می شود.
- (۴) تمام موارد درست است.
- ۳۱- گوشت دلمه را چگونه آماده می کنیم؟
- (۱) گوشت را با نمک و فلفل و پیاز رنده شده مخلوط کرده تفت می دهیم.
- (۲) گوشت را خام به مواد اضافه می کنیم.
- (۳) گوشت را با لپه پخته به مواد اضافه می کنیم.
- (۴) گوشت به دلمه نمی زنیم.
- ۳۲- برای تهیه کوفته تبریزی از چه سبزی استفاده می کنیم؟
- (۱) شوید و تلخون (۲) تره و مرزه
- (۳) کرفس و شنبلیله (۴) نعنا و جعفری
- ۳۳- موقع درست کردن کوفته تبریزی چه باید کرد که کوفته باز نشود؟
- (۱) گوشت را تفت داده چرخ می کنیم.
- (۲) در گوشت سبزی ریخته ورز می دهیم.
- (۳) گوشت را دو بار چرخ کرده با کمب نمک خوب ورز می دهیم.
- (۴) گوشت را بخار پز کرده چرخ می کنیم.

- ۳۴- علت ریختن پیاز داغ در غذاها چیست؟
 (۱) پیاز داغ باعث لعاب دار شدن غذا می شود.
 (۲) پیاز داغ باعث خوشمزه و خوش عطر شدن غذا می شود.
 (۳) پیاز داغ باعث می شود غذا زود بپزد.
 (۴) گزینه ۱ و ۲ صحیح است.
- ۳۵- دسرها به چند دسته تقسیم می شوند؟
 (۱) سنتی و بین المللی
 (۲) دسرهای شیرین و کم شیرین
 (۳) دسرهای ژلاتینه و پودینگ ها
 (۴) سنتی مدرن و بین المللی
- ۳۶- کدام یک از دسرهای زیر قابل برگشت نیستند؟
 (۱) پودینگ وانیلی (۲) کارامل (۳) باواریا سه رنگ (۴) کرم دو رنگ
- ۳۷- پودر ژلاتین از چه چیزی درست می شود؟
 (۱) از هیدرولیز استخوان گاو و نهنگ
 (۲) از نوعی صمغ گیاهی
 (۳) از آب گوشت
 (۴) از مواد شیمیایی درست می شود.
- ۳۸- در ترایفل ها از کدام یک از کیک ها استفاده می کنیم؟
 (۱) کیک پرتغال (۲) کیک شکلاتی (۳) کیک اسفنجی (۴) کیک مافین
- ۳۹- در تهیه کدام دسر از قالب دیواره جدا استفاده می کنیم؟
 (۱) شارلوت
 (۲) چیز کیک ها
 (۳) انواع دسرهای ژلاتینی
 (۴) ۱ و ۲ صحیح است.
- ۴۰- برای بهتر فرم گرفتن سفیده تخم مرغ از چه موادی استفاده می کنیم؟
 (۱) آمونیاک (۲) کرم تارتار (۳) جوش شیرین (۴) بکینگ پودر

کلید سوالات آزمون آزمایشی

گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف
۱	۳۱	۴	۲۱	۲	۱۱	۱	۱
۲	۳۲	۲	۲۲	۲	۱۲	۲	۲
۳	۳۳	۴	۲۳	۲	۱۳	۴	۳
۴	۳۴	۲	۲۴	۳	۱۴	۴	۴
۱	۳۵	۴	۲۵	۱	۱۵	۴	۵
۱	۳۶	۱	۲۶	۱	۱۶	۱	۶
۱	۳۷	۱	۲۷	۴	۱۷	۳	۷
۳	۳۸	۱	۲۸	۲	۱۸	۳	۸
۴	۳۹	۲	۲۹	۱	۱۹	۴	۹
۲	۴۰	۴	۳۰	۳	۲۰	۲	۱۰