

سؤالات آزمون آشپزی درجه ۱  
 تعداد سؤالات: ۵۰ سؤال کد استاندارد: ۳۶/۳۱-۵  
 مدت آموزش: ساعت  
 تاریخ آزمون: ساعت  
 تعداد صفحه: صفحه  
 مدت زمان: دقیقه

شرکت کننده گرامی :  
 از ..... سوال زیر کافیت که حداکثر به ..... سوال به دلخواه پاسخ دهید  
 چنانچه به تعداد بیشتری از سؤالات پاسخ دهید پاسخهای اضافی از آخر حذف خواهد  
 شد .

- الف: سیخ های فلزی عرض ۲ سانت و طول ۳۰ سانت ب: سیخ چوبی ج:  
 چوب انار د: ب و ج  
 ۲- بهتر است وسط سینه مرغ کوبیده شده جهت کیوسکی مقداری  
 قرار دارد .....  
 الف: کره ب: پنیر پیتزا ج: هویج پخته شده  
 د: همه موارد  
 ۳- چه نوع کشمشی در مرصع پلو مناسب است ؟  
 الف: کشمش سبز ب: کشمش ریز پلویی ج: مویز  
 د: کشمش استفاده نمی شود  
 ۴- برای پختن کوفته های آماده شده باید .....  
 الف: آنها را در آب جوش قرار دهیم تا پخته شود  
 ب: آنها را در آب معمولی قرار داده روی گاز گذاشته تا جوش  
 آید  
 ج: آنها را بدون آب با کمی روغن با حرارت ملایم می پزیم د:  
 کمی در روغن تفت داده بعد در آب می پزیم  
 ۵- در سس پرتقال به نسبت دو پیمانه آب مرغ .....  
 نیاز است  
 الف: دو پیمانه آب پرتقال ب: یک پیمانه آب پرتقال ج:  
 چهار پیمانه آب پرتقال د: سه پیمانه آب پرتقال  
 ۶- برای سالاد بادمجان بادمجانها باید .....  
 باشد  
 الف: تنوری یا کبابی ب: سرخ شده و خرد شده ریز ج: آب پز  
 یا بخار پز د: اول ریز کرده بعد سرخ شود  
 ۷- سبزیجات و صیفی جات درون پتاژ لوبیا سفید چیست ؟  
 الف: نخود سبز و لوبیا سبز ب: هویج ج: شلغم-  
 جعفری- ترخون د: همه موارد  
 ۸- سیری که در ژیکو مصرف می گردد باید .....  
 الف: با کارد گوشت را سوراخ کرده و سیر را درون آن فرو کرده بعد  
 پخته شود ب: سیر را کوبیده به سطح گوشت می زنیم  
 ج: سیر را به همراه گوشت سرخ میکنیم د: سیر  
 کوبیده را به گوشت پخته شده می زنیم  
 ۹- مواد لازم جهت کوفته مرغ :  
 الف: مرغ پخته- آرد سوخاری- کره- تخم مرغ- نمک و فلفل  
 ب: مرغ خام- آرد سوخاری- زرده تخم مرغ- آب گوشت- نمک و فلفل  
 ج: مرغ خام- آرد سوخاری- زرده تخم مرغ- آب گوشت- کره - نمک و  
 فلفل  
 د: مرغ پخته - آرد سوخاری - زرده تخم مرغ- کره- تخم مرغ- نمک  
 فلفل- آب گوشت  
 ۱۰- برای پخت کوفته باید از حرارت ..... استفاده شود

- الف: ملایم      ب: بسیار تند      ج: متوسط      د:
- نسبتاً تند
- ۱۱- مناسب ترین گوشت برای استیک قارچ گوشت ..... است
- الف: فیله گوسفند      ب: فیله گوساله      ج: ران
- گوسفند      د: ران گوساله
- ۱۲- از چه نوع کیک برای تهیه کیک بستنی استفاده می شود ؟
- الف: کیک کره ای      ب: کشمشي      ج: وانیلی
- د: اسفنجي
- ۱۳- گوشت مورد مصرف در روتي باید ..... باشد
- الف: فاقد چربي      ب: کمی چرب      ج: بسیار پرچرب
- د: فرقي ندارد
- ۱۴- انواع پتاژ را می توان جایگزین ..... کرد
- الف: سوپ      ب: سالاد      ج: غذای اصلي
- د: دسر
- ۱۵- مدت زمان پخت سوفله در فر ..... است
- الف: نیم ساعت      ب: بیست دقیقه      ج: یک تا یک و نیم ساعت
- د: سه ربع تا یک ساعت
- ۱۶- گالانتین یعنی ..... استخوان کردن مرغ کامل
- الف: بدون استخوان کردن مرغ      ب: بدون
- ج: فیله کردن سینه مرغ      د: فیله کردن ماهی
- یا مرغ
- ۱۷- در کدامیک از غذاهای زیر از خمیر ورقه ای اضافه می شود؟
- الف: رولت فیله مرغ      ب: والوان      ج: رولت
- گوساله      د: همه موارد
- ۱۸- از چه نوع کاردی جهت بی استخوان کردن مرغ استفاده می شود ؟
- الف: کارد بسیار تیز      ب: کارد تیز و پهن      ج: کارد
- تیز و کوتاه      د: کارد کاملاً تیز و باریک
- ۱۹- جواهر نشان نام دیگر ..... است
- الف: مرصع پلو      ب: والک پلو      ج: پلو یونانی
- د: شیرازی پلو
- ۲۰- افزودن آب ولرم در خیار شور باعث ..... خیار شور می شود
- الف: پوک شدن داخل خیار شور      ب: کپک زدن      ج: ترد شدن
- د: له شدن
- ۲۱- در ترشی چاشنی از چه چیزهایی می توان استفاده کرد ؟
- الف: انواع سبزیجات      ب: انواع کلم ها      ج: سیب-
- گلای- هلو      د: انواع مرکبات
- ۲۲- معمولا کیک پنیر با ..... سرو می شود
- الف: مربای بالنگ      ب: مارمالاد توت فرنگي      ج: شکلات
- صبحانه      د: نوتلا
- ۲۳- برای کباب کردن بلدرچین
- الف: مقداری روغن زیتون و نمک به سطح آن مالیده و کباب کنید      ب:
- مقداری کره- آب لیمو- نمک و زعفران به سطح آن بمالید
- ج: مقداری ماست و نمک به سطح آن بمالید      د: مقداری سس
- کچاب به سطح آب بمالید
- ۲۴- وزن کباب جوجه بدون استخوان چه اندازه است ؟
- الف: ۲ کیلو      ب: ۷۵۰ گرم      ج: ۱ الي یک و دوپست و
- پنجاه گرم      د: یک و هفتصد و پنجاه گرم
- ۲۵- مواد لازم پتاژ قارچ :

- الف: روغن- آب - سس سفید- قارچ  
 سفید- آب لیمو - نمک و فلفل - کره - آب گوشت  
 ج: آب گوشت- قارچ- خامه- زرده تخم مرغ  
 قارچ- آرد سفید- نمک و فلفل  
 ۲۶- مناسب ترین سس جهت خوراک بوقلمون چه نوع سسی است ؟  
 الف: سس تارتار      ب: سس پرتقال  
 د: سس فرانسه
- ۲۷- در کدامیک از غذاهای زیر از سینه مرغ که استخوان کتف به آن چسبیده باشد استفاده می شود ؟  
 الف: جوجه کباب با استخوان      ب: کیوسکی  
 ج: شنیسل مرغ      د: راتاتوی
- ۲۸- کاربرد بادمجان کبابی در کدامیک از غذاهای زیر است ؟  
 الف: حلیم بادمجان      ب: سالاد بادمجان  
 ج: اردور بادمجان      د: همه موارد
- ۲۹- مناسب ترن گوشت برای تهی ژیکوی گوسفند با استخوان چیست ؟  
 الف: ران گوسفند با استخوان کامل  
 ب: فیله گوسفند که استخوان دنده به آن وصل باشد  
 ج: دم سینه گوسفند با استخوان  
 د: قلوه گاه گوسفند
- ۳۰- چرا برای پخت سوفله از حرارت بن ماری استفاده می شود ؟  
 الف: برای اینکه لطافت خود را حفظ نماید  
 ب: برای اینکه پخت آن طولانی تر شود  
 ج: برای اینکه ته ظرف نسوزد  
 د: همه موارد
- ۳۱- تبدیل درجه فارنهایت به سانتی گراد :  
 الف:  $C = F - 32 * 5/9$       ب:  $C = F + 32 * 5/9$   
 ج:  $C = F - 32 * 9/5$       د:  $C = F + 32 * 9/5$
- ۳۲- پیازهایی که در دلمه پیاز استفاده می شود باید .....
- الف: آنها را ربع ساعت در آب بجوشانید بعد وسط آن را خالی کنید  
 ب: آنها را در آب بجوشانید برگ برگ کنید  
 ج: وسط آن را خالی کنید  
 د: آنها را برگ برگ کرده و درون آن را با مواد پر کنید
- ۳۳- از چه نوع خیار برای تهیه مربای خیار استفاده می شود ؟  
 الف: خیار سبزقلمی      ب: خیار درشت و قلمی  
 ج: خیار ریز و تخمی      د: خیار درشت و تخمی
- ۳۴- در کدامیک از سس های زیر از فلفل سیاه درسته استفاده می شود ؟  
 الف: سس تارتار      ب: سس مخصوص روتی  
 ج: سس پرتقال      د: سس ولوته
- ۳۵- از چه نوع گوشتی در مصالح پلو استفاده می شود ؟  
 الف: گوشت چرخ کرده      ب: گوشت مرغ ریشه شده  
 ج: گوشت گردن گوسفند      د: گوشت فیله گوسفند
- ۳۶- فیله یا مغز راسته گوسفند مناسب برای انواع .....
- الف: روتی      ب: استیک  
 ج: بیف استروگانف      د: همه موارد
- ۳۷- مواد لازم جهت خمیر پاته :  
 الف: آرد سفید- زرده تخم مرغ- آب سرد- شیر- روغن- نمک      ب: آرد سفید- جوش شیرین- تخم مرغ- شیر- روغن- نمک  
 ج: آرد سفید- کره- زرده تخم مرغ- آب سرد- روغن مایع- نمک      د: آرد سفید- جوش شیرین- زرده تخم مرغ- آب نمک  
 ۳۸- نام دیگر پنکیک چیست ؟

- الف: کرب      ب: شارلوت      ج: پیراشکی
- د: ژینگو
- ۳۹- علت پف نکردن شامی پوک چیست ؟  
الف: کم بودن روغن      ب: کم بودن آرد نخودچی      ج: کم بودن تخم مرغ یا جوش شیرین      د: همه موارد
- ۴۰- مواد لازم درون کوفته سماق :  
الف: گردو- کشمش      ب: آلبخارا- پیاز داغ      ج: پیاز داغ      د: هیچ چیز قرار نمی گیرد
- ۴۱- در تهیه اردور کرفس از کدام کرفس استفاده می شود ؟  
الف: برگ های کرفس      ب: تمام قسمت های آن      ج: ساق کرفس      د: برگ های جوان کرفس
- ۴۲- فنوی چیست ؟  
الف: نوعی سبزی با عطر شوید      ب: نوعی قارچ کوهی      ج: نوعی سوپ      د: نوعی سس مخصوص سالاد
- ۴۳- از گلپر در کدامیک از پتازهای زیر استفاده می شود؟  
الف: عدس      ب: قارچ      ج: لوبیا سبز      د: لوبیا سفید
- ۴۴- در دسر گاتوسنت انوره از چه نوع کرم استفاده می شود ؟  
الف: کرم سفید      ب: کرم پاتی سیر      ج: کرم انگلیسی      د: کرم وانیلی
- ۴۵- میگو به دلیل داشتن ..... مصرف آن توصیه می گردد  
الف: فسفر      ب: ویتامین K      ج: آهن      د: ویتامین B
- ۴۶- در کدامیک از ترشی های زیر از تمر هندی استفاده می شود ؟  
الف: ترشی مخلوط      ب: ترشی چاشنی سیب      ج: ترشی لیته      د: ترشی انگور یاقوتی
- ۴۷- اردور گوشت سینه یا بوقلمون بعد از پخته شدن با ..... مخلوط می شود  
الف: سس مایونز      ب: روغن زیتون      ج: مغز نارنگی یا پرتقال      د: همه موارد
- ۴۸- برای جلوگیری از آلودگی یخچال باید چه کاری انجام دارد ؟  
الف: تمام مواد را شسته شده درون آن قرار داد      ب: مواد ضد عفونی کننده به دیواره ان افزود      ج: بوگیر مخصوص یخچال درون ان قرار دارد      د: همه موارد
- ۴۹- مواد لازم جهت سس تارتار چیست ؟  
الف: سس مایونز- خیار شور- جعفری- ترخون- پیاز- نمک و فلفل      ب: سس سفید- خیار شور- پیازچه      ج: زرده آب پز شده- سس سفید- سس مایونز      د: سس سفید- سس مایونز- خامه- سس کچاب
- ۵۰- سس مخصوص بیف استروگانف شامل:  
الف: سس سفید+ خامه است      ب: سس کچاب و خامه      ج: سس خامه است      د: سس سفید یا قارچ است

موفق باشید

پاسخنامه آزمون آشپزي درجه ۱ ۹۳/۱۱/۲۸  
توجه : پاسخ به تعداد ..... سوال مجاز مي باشد

الف -٣٢  
د -٣٣  
ب -٣٤  
الف -٣٥  
ج -٣٦  
ج -٣٧  
الف -٣٨  
ج -٣٩  
د -٤٠  
ج -٤١  
الف -٤٢  
الف -٤٣  
ب -٤٤  
الف -٤٥  
ب -٤٦  
د -٤٧  
الف -٤٨  
الف -٤٩  
الف -٥٠

د-١  
الف -٢  
ب -٣  
الف -٤  
ج -٥  
الف -٦  
د -٧  
الف -٨  
د -٩  
الف -١٠  
ب -١١  
د -١٢  
ب -١٣  
الف -١٤  
د -١٥  
الف -١٦  
ب -١٧  
د -١٨  
الف -١٩  
الف -٢٠  
ج -٢١  
ب -٢٢  
ب-٢٣  
ج-٢٤  
ب-٢٥  
ب -٢٦  
ب -٢٧  
ب -٢٨  
الف -٢٩  
الف -٣٠  
الف -٣١



سازمان آموزش فني و حرفه اي استان فارس  
اداره سنجش و ارزشيابي

آشپزي درجه يك

ن ۹۳/۱۰/۱۴

آزمون

استاندارد

- ۱- در کداميك از دسرهاي زير از خمير اكلر استفاده مي شود ؟  
الف: گاتوسنت انوره      ب: كيك پنير      ج: ترايفل  
د: همه موارد
- ۲- مناسب ترين گوشت در تهيه رست بيف چيست ؟  
الف: سردست گوسفند      ب: ران گوسفند      ج: ران گوساله  
د: مغز راسته گوساله
- ۳- پتاژ لوبيا سفيد را مانند ..... تهيه مي كنيم  
الف: پتاژ قارچ      ب: پتاژ برنج      ج: پتاژ لوبيا سبز  
د: پتاژ عدس
- ۴- مدت زمان پخت کداميك از طيور از مرغ طولاني تر است ؟  
الف: بوقلمون      ب: مرغابي      ج: غاز  
د: همه موارد
- ۵- کداميك از دلمه هاي زير بهتر است درون فر تهيه شود ؟  
الف: دلمه پياز      ب: دلمه كلم برگ درسته      ج: دلمه گوجه  
فرنگي      د: دلمه بادمجان
- ۶- معمولا در وسط كيوسكي از ..... استفاده مي شود  
الف: آب ليمو- كره      ب: نمك- جعفري- آب ليمو      ج: نمك  
- جعفري- آب ليمو - كره      د: كره- نمك- جعفري
- ۷- چنانچه شامي پوك به دليل رقيق بودن مواد درون تابه وا رفت مي  
توان مقدار ي ..... به ان افزود  
الف: آرد سفيد      ب: آرد برنج      ج: آرد سوخاري  
د: آردنخودچي
- ۸- مواد لازم جهت خمير پاته :  
الف: آب- آرد- نمك- زرده تخم مرغ      ب: آب- كره -  
نمك- نشاسته- تخم مرغ      ج: آرد- كره- روغن مايع- تخم مرغ- شير- نمك  
مرغ- شير- نمك- آرد سفيد      د: تخم
- ۹- به مرغ درسته بدون استخوان ..... مي گویند  
الف: ميتلف      ب: گالانیتن      ج: كارسكي  
د: اسكالب
- ۱۰- در وسط كوفته تبريزي از ..... استفاده مي  
گردد  
الف: كشمش- گردو- پياز داغ      ب: آلو- گردو- پياز داغ      ج:  
كشمش- زرشك- گردو      د: زردچوبه- كشمش- پياز
- ۱۱- به ازاي يك پيمانه آب پرتقال در سس پرتقال  
.....  
الف: نصف پيمانه      ب: يك پيمانه      ج: دو پيمانه  
د: يك و يك دوم پيمانه
- ۱۲- بهتر است سبزيجات درون سوفله سبزيجات را .....  
الف: خام مصرف كنيد      ب: بخار پز كنيد      ج: كمی تفت  
دهيد      د: كاملا سرخ كنيد
- ۱۳- در تهيه دسر ترايفل انگليسي در كف قالب .....  
قرار مي گيرد

- الف: كيك اسفنجي      ب: خمير پاي      ج: خمير تارت  
د: خمير اكلر
- ۱۴- سيب زميني سرخ شده در سالاد ..... مصرف مي گردد  
الف: سالاد بادمجان      ب: سالاد سيب زميني      ج: سالاد برنج  
د: سالاد روس
- ۱۵- در تهيه كوفته مرغ مرغ را بايد چگونه آماده نمود ؟  
الف: مرغ خام چرخ شده      ب: مرغ پخته چرخ شده      ج: مرغ  
كبابي ريز شده مكعبي      د: مرغ ريشه شده و سرخ شده
- ۱۶- مدت زمان پخت بوقلمون جوان در فر ..... مي باشد  
الف: يك ساعت      ب: ۲/۵ ساعت      ج: ۴ ساعت  
د: ۱/۵ ساعت
- ۱۷- موارد مصرف سس پرتقال .....  
الف: خوراك گوشت قرمز      ب: خوراك آبزيان      ج:  
خوراك طيور      د: همه موارد
- ۱۸- براي خوش طعم شدن ژيگو بايد از ..... استفاده  
كرد  
الف: سبزي معطر      ب: سير      ج: ليمو عماني -  
سير- آب ليمو      د: الف و ب
- ۱۹- اصطلاح سوختگي در فريزر به چه معني است ؟  
الف: وقتي خواص ماده غذايي از بين مي رود      ب: ماده  
غذايي بيش از حد يخ بزند      ج: ماده غذايي سفيد رنگ شود  
از دو ماه در فريزر مانده باشد
- ۲۰- كداميك از موارد زير بعنوان پيش غذا مصرف مي گردد؟  
الف: اردور      ب: سوپ      ج: پتاژ  
د: همه موارد
- ۲۱- در تهيه مرباي سيب درسته سيب هاي ..... را  
استفاده مي كنيم  
الف: ترش و بدون پوست      ب: گلاب بدون پوست      ج: ترش با  
پوست      د: گلاب با پوست
- ۲۲- چرا سوفله بايد با حرارت بن ماري پخته شود؟  
الف: پخت سريعتر آن      ب: پخت يكنواخت تر آن      ج: لطيف تر  
شدن آن      د: پخت ديرتر آن
- ۲۳- پتاژ جز کدام دسته از غذا ها است ؟  
الف: سس ها      ب: سوپ ها      ج: اردورها  
د: غذاهاي فوري
- ۲۴- يك پيمانه آرد سفيد برابر است با :  
الف: ۲۵۰ گرم      ب: ۱۵۰ گرم      ج: ۱۲۵ گرم  
د: ۲۰۰ گرم
- ۲۵- ميگو هر چه بيشتر آب پز شود ؟  
الف: نرم تر مي شود      ب: لذيذ تر مي شود      ج: پف  
بهتري مي كند      د: سفت تر مي شود

موفق باشيد





- ۱- الف
- ۲- د
- ۳- د
- ۴- د
- ۵- ج
- ۶- ج
- ۷- د
- ۸- الف
- ۹- ب
- ۱۰- ب
- ۱۱- الف
- ۱۲- ج
- ۱۳- الف
- ۱۴- ج
- ۱۵- ب
- ۱۶- ب
- ۱۷- ج
- ۱۸- د
- ۱۹- ج
- ۲۰- د
- ۲۱- ب
- ۲۲- ج
- ۲۳- ب
- ۲۴- ج
- ۲۵- د

