

گروه صنایع غذایی

نمونه سوالات آشپزی درجه یک

((پاسخ تمام سوالات الف می باشد))

(۱) به پتاژهای رقیق چه می گویند؟

الف - کنسومه

ب - بویون

ج - سوپ

د - استاک

(۲) بادام مورد استفاده در مرصع پلو باید چگونه باشد؟

الف - خیس خورده

ب - چرخ شده

ج - بوداده

د - درسته

(۳) در صورتی که مربا کپک بزند چه کاری باید انجام دهیم؟

الف - مقداری شکر به آن افزوده و مربا را چند جوش می دهیم

ب - مربا را در جای خنک نگهداری می کنیم

ج - کمی آبلیمو به آن اضافه می کنیم

د - مقداری آب جوش به آن اضافه می کنیم

(۴) اصطلاح اردور به کدامیک از مفاهیم ذیل اطلاق می گردد؟

الف - اشتها آور

ب - سس مخصوص

ج - پتاژ

د - دسر

(۵) ادویه مخصوص خمیر کیش چیست؟

الف - زیره

ب - آویشن

ج - ادویه کاری

د - تخم گشنیز

(۶) برای تهیه مرغ بدون استخوان مرغ را از کدام قسمت شکاف می دهیم؟

الف - از قسمت کمر

ب - از قسمت سینه

ج - از قسمت گردن

د - از شکم

(۷) برای مرغ و مرغابی شکم پر از چه سسی استفاده می کنیم؟

الف - پرتقال

- ب - سس خردل
- ج - سس گوجه فرنگی
- د - سس کچاب
- (۸) در تهیه کدام غذا از سینه مرغ که قسمت کتف یا بال به آن وصل است مصرف میشود؟
- الف - کیوسکی
- ب - کارسکی
- ج - گالانیش مرغ
- د - ته چین مرغ
- (۹) ساده ترین راه تهیه بلدرچین چیست؟
- الف - کبابی
- ب - تنوری
- ج - آپیز
- د - سرخ کرده
- (۱۰) وزن تکه های تورووندو حدوداً چند گرم است؟
- الف - ۱۰۰ گرم
- ب - ۲۰۰ گرم
- ج - ۱۵۰ گرم
- د - ۵۰ گرم
- (۱۱) موارد لازم تهیه برنج کدام گزینه می باشد؟
- الف - برنج , نخود پخته شده قلب آرتیشو مغز کرفس تخم مرغ سفت
- ب - سیب زمینی - تخم مرغ - لوبیا پخته شده قلب آرتیشو مغز کرفس
- ج - کالباس - سیب زمینی - لوبیا پخته شده قلب آرتیشو - تخم مرغ
- د - گوشت مرغ - سیب زمینی - لوبیا پخته شده - تخم مرغ - گوجه فرنگی
- (۱۲) از چه مواردی می توان داخل کوفته تبریزی استفاده کرد؟
- الف - آلو بخارا , پیاز داغ - گردو تخم مرغ - آپیز
- ب - سبزی خرد شده پودر آویشن پیاز رنده شده
- ج - آرد سوخاری - تخم مرغ - جعفری پیاز داغ
- د - آلو - سبزی - تخم مرغ پنیر پیتزا آرد سوخاری
- (۱۳) چه موقع سفیده تخم مرغ را داخل سوفله اضافه می کنیم؟
- الف - در آخر با آرامی به سایر مواد اضافه می کنیم
- ب - در اول اضافه می کنیم
- ج - زرده و سفیده را بهم مخلوط کرده و اول داخل مواد می ریزیم
- د - سفیده را آخر رنده کرده اضافه می کنیم
- (۱۴) داخل آب مخصوص شور چه چیزی را اضافه می کنیم و می جوشانیم؟
- الف - آب و نمک و سرکه

- ب - آب و نمک
- ج - نمک و آب و گلپر
- د - آب و نمک پودر آویشن
- ۱۵) گوشت استیک را چگونه آماده می کنیم؟
- الف - آنرا می کوبیم
- ب - ریز خرد می کنیم
- ج - اول می پزیم و بعد ورقه می کنیم
- د - بصورت خلال برش زده
- ۱۶) برای سرخ کردن میگوئی که نرم و صورتی رنگ است چه کاری باید انجام دهیم؟
- الف - آنرا در آب جوش قرار می دهیم
- ب - آنرا در پیاز رنده شده می ریزیم
- ج - به آن آبلیمو می زنیم
- د - آنرا در آب کاملاً سرد می شوئیم
- ۱۷) کوکتل میگو در چه ظرفی سرو می شود؟
- الف - گیلساهای پایه بلند
- ب - ظرف نسوز
- ج - ظرف اردور
- د - ظرف گرد بزرگ
- ۱۸) سس سالاد فصل کدامیک از گزینه های زیر می باشد؟
- الف - روغن زیتون - سرکه - زرده تخم مرغ سفت - نمک و فلفل
- ب - سس مایونز و گوجه فرنگی
- ج - سس مایونز و سس خردل
- د - روغن زیتون و سرکه
- ۱۹) در کدامیک از سالادها از برنج پخته شده استفاده می شود؟
- الف - سالاد کاردینال
- ب - سالاد پیازچه
- ج - سالاد شیکارون
- د - سالاد مرغ
- ۲۰) زرده تخم مرغ رادر سوپ کرم قارچ چگونه اضافه می کنیم؟
- الف - زرده را کاملاً زده به سوپ اضافه می کنیم و مرتب هم می زنیم
- ب - زرده را کاملاً درسته داخل سوپ انداخته پخته شود
- ج - زرده را سرخ کرده و بعد ریز خرد و اضافه می کنیم
- د - زرده تخم مرغ تفت رارنده کرده اضافه می کنیم
- ۲۱) کدامیک از موارد زیر جایگزین روغن زیتون در سالاد میوه می شود؟
- الف - خامه

- ب - کره
- ج - سس مایونز
- د - سس خردل
- (۲۲) منظور از بویون یا استاک چیست؟
- الف - آب گوشت
- ب - مرغ بریان
- ج - آب جوش
- د - سوپ کرم قارچ
- (۲۳) سوپ برش غذای مصرفی کدام کشور است؟
- الف - یک نوع سوپ روسی است
- ب - مناطق شمال کشور
- ج - مناطق جنوب کشور
- د - یک نوع سوپ چینی است
- (۲۴) سبزی خصوص سس قارچ چیست؟
- الف - ترخان
- ب - نعناع
- ج - ریحان
- د - جعفری
- (۲۵) نکته مهم برای تهیه سس مایونز چیست؟
- الف - روغن راقطره قطره اضافه می کنیم
- ب - زرده تخم مرغ می باشد
- ج - سرکه مرغوب می باشد
- د - فلفل سفید می باشد
- (۲۶) کدامیک از گزینه های زیر در مورد سس ها صحیح می باشد؟
- الف - حرارت لازم برای طبخ سس باید ملایم باشد
- ب - خامه را باید در اوایل به سس اضافه کرد
- ج - ظرف سس از جنس چدن باشد
- د - همه سس ها باید کاملاً غلیظ باشد
- (۲۷) مواد لازم برای تهیه سس سفید کدامیک از گزینه های زیر می باشد؟
- الف - کره - شیر - خامه - آرد سفید - نمک و فلفل
- ب - پیاز رنده شده - کره - شیر - آرد سفید - نمک و فلفل
- ج - خامه - شیر - آرد سفید - آب گوشت - نمک و فلفل
- د - شیر - آرد سفید - نمک و فلفل - خامه - تخم مرغ
- (۲۸) اگر رنگ نعناع داغ سیاه شد و عطر آن از بین رفت علت کدام است؟
- الف - به مدت زیادی روی حرارت مانده است

ب - روغن سرد بوده است

ج - روغن کاملاً داغ بوده است

د - نعنای در سایه خشک شده است

(۲۹) اصطلاح جافتادن چیست؟

الف - یعنی روغن آن رو آمده و آب آن تبخیر شده است

ب - یعنی مربا کاملاً پخته شده است

ج - سبزیها به حد کافی سرخ شده است

د - حبوبات کاملاً پخته و له شده است

(۳۰) اصطلاح بیات کردن در چه موردی بکار می رود؟

الف - گوشت

ب - نان

ج - مربا

د - سبزیجات

(۳۱) برای بیات کردن گوشت چه عملی باید انجام دهیم؟

الف - قراردادن گوشت در سرکه یا آبلیمو با پیاز رنده شده و ماست

ب - قراردادن گوشت در آب سبزیجات جهت ترد شدن آن

ج - قراردادن گوشت در آب نارنج و نمک

د - قراردادن آب نمک و سرکه

(۳۲) کدامیک از گزینه های ذیل در مورد پختن و سرخ کردن سبزیجات صحیح می باشد؟

الف - نمک سبزیها را در اواخر طبخ باید اضافه کرد

ب - نمک سبزیها را در اوایل طبخ اضافه کرد

ج - بهنگام پخت در ظرف سبزی را می بندیم

د - برای همه سبزیها از جوش شیرین استفاده می کنیم

(۳۳) پیاز داغ خوب چه مشخصه ای دارد؟

الف - کاملاً طلائی رنگ می شود

ب - بازرچوبه سرخ نکنیم

ج - حرارت زیاد باشد

د - با کمی آب بپزیم

(۳۴) درجه حرارت برای کنسرو کردن سبزیجات پخته شده چقدر می باشد؟

الف - ۱۷۵ اس ۱۰۰ درجه

ب - ۷۵ اس ۸۰ درجه

ج - ۳۷ اس ۱۰۰ درجه

د - ۳۷ اس ۸۰ درجه

(۳۵) برای سبز ماندن سبزیجات مانند نخود سبز به نسبت هریک کیلوگرم سبزی چند قاشق مرباخوری جوش شیرین لازم است؟

الف - یک قاشق مرباخوری

ب - دو قاشق مربا خوری

ج - نصف قاشق مربا خوری

د - یک چهارم قاشق مربا خوری

(۳۶) مدت منجمد کردن انواع سبزیجات تازه چند ماه می باشد؟

الف - بین ۹ تا ۱۲ ماه

ب - بین ۲ تا ۵ ماه

ج - بین ۲ تا ۸ ماه

د - بین ۷ تا ۱۲ ماه

(۳۷) یک قاشق مربا خوری نمک مناسب برای چند گرم سبزی جهت کنسرو کردن لازم است؟

الف - ۴۵۰ گرم سبزی

ب - ۱ کیلو گرم سبزی

ج - ۵۰۰ گرم سبزی

د - ۷۵۰ گرم سبزی

(۳۸) سبزیجات خشک قبل از مصرف در چه آبی باید خیسانده شود؟

الف - در آب ولرم

ب - آب داغ

ج - آب سرد

د - آب گرم

(۳۹) در روش آب گردانی مواد غذایی را چند دقیقه در آبجوش فرو می بریم؟

الف - ۱ تا ۷ دقیقه

ب - ۵ تا ۱۰ دقیقه

ج - ۱ تا ۱۰ دقیقه

د - ۳ تا ۱۰ دقیقه

(۴۰) یک پیمانه برابر با چند قاشق سوپخوری می باشد؟

الف - ۱۶ قاشق سوپخوری

ب - ۱۰ قاشق سوپخوری

ج - ۶ قاشق سوپخوری

د - ۱۲ قاشق سوپخوری

(۴۱) یکصدم گرم سبزی خشک با چند گرم سبزی تازه برابر است؟

الف - دوکیلو

ب - یک کیلو

ج - نیم کیلو

د - یک ونیم کیلو

(۴۲) ۳۵۰ درجه فارنهایت چند درجه سانتیگراد می باشد؟

الف - $350 \cdot F = 175^{\circ}C$

ب - $35 \cdot F = 100 \cdot C$

ج - $35 \cdot F = 200 \cdot C$

د - $35 \cdot F = 160 \cdot C$

(۴۳) یک پیمانۀ روغن مایع برابر چند گرم است؟

الف - ۲۰۰ گرم

ب - ۲۵۰ گرم

ج - ۱۷۵ گرم

د - ۱۲۵ گرم

(۴۴) برای پخت حبوبات از چه درجه حرارتی باید استفاده کرد؟

الف - از حرارت متوسط

ب - از حرارت ملایم

ج - از حرارت تند

د - از حرارت خیلی تند

(۴۵) معمولاً برای پخت انواع غذا و شیرینی از چه درجه حرارتی استفاده می کنیم؟

الف - ۳۵۰ درجه فارنهایت یا ۱۷۵ درجه سانتیگراد

ب - ۲۵۰ درجه فارنهایت یا ۱۸۰ درجه سانتیگراد

ج - ۳۰۰ درجه فارنهایت یا ۲۰۰ درجه سانتیگراد

د - ۲۶۰ درجه فارنهایت یا ۱۳۰ درجه سانتیگراد

(۴۶) شستشوی ویژه مخصوص دیگ زودپز چه می باشد؟

الف - اجزاء زودپز رادر سرکه خیس کنیم

ب - اجزاء زودپز رادر شیر خیس کنیم

ج - اجزاء زودپز رادر جوش شیرین خیس کنیم

د - اجزاء زودپز رادر آب گرم خیس کنیم

(۴۷) چه چیز باعث تغییر رنگ ظروف تفلون می شود؟

الف - دمای بیش از ۲۳۰ درجه سانتیگراد

ب - آنرا با جوش شیرین شستن

ج - آنرا با آب سرد شستن

د - داخل ظرف سرکه ریختن

(۴۸) یک کار خوب در آرای چه خصوصیتی مهمی می باشد؟

الف - امتداد تیغه تا آخر یا لاقل تا وسط دسته رفته باشد

ب - دسته کارد ضخیم و پلاستیکی باشد

ج - تیغه ان ضخیم و تیز باشد

د - تیغه کارد کربن کمتری داشته باشد

(۴۹) چه عملی باعث شل شدن دسته چاقو باروکش کرومی می شود؟

الف - در آب خیس کردن

ب - سرخ کردن

ج - آپیز کردن

د - سوخاری کردن

(۶۴) کدام کباب نیاز به سیخهای چوبی ۱۵ الی ۲۰ سانتیمتر دارد؟

الف - کباب حسینی

ب - کباب برگ

ج - کباب کوبیده

د - کباب جوجه

(۶۵) مناسب ترین وزن برای جوجه کباب با استخوان چند کیلوگرم می باشد؟

الف - ۷۵۰ تا یک کیلوگرم

ب - ۵۰ تا یک کیلوگرم

ج - یک کیلو تا ۱۱۵ کیلو

د - یک کیلو تا ۲ کیلو

(۶۶) مواد لازم جهت مرغ شکم پر چیست؟

الف - گوشت چرخ کرده - زرشک - سیر - آلو - گشنیز و شنبلیله - پیاز متوسط

ب - زرشک - کرفس - آلو - ذرت - پیاز - سیر -

ج - گوشت چرخ کرده - زرشک - لویا سبز - نخود فرنگی -

د - زرشک - سیب زمینی - گشنیز - و شنبلیله - سیر

(۶۷) گوشت مخصوص رست بیف چیست؟

الف - فیله یا راسته -

ب - مغز ران

ج - گوشت گردن

د - گوشت چرخ کرده

(۶۸) برای خوش طعم شدن گوشت رست بیف از چه چیزی باید استفاده کنیم؟

الف - علاوه بر سس گوشت از سس مایونز و قارچ استفاده کنیم

ب - از سبزیجات پخته شده استفاده کنیم

ج - از سالاد الویه استفاده کنیم

د - از آب گوجه فرنگی استفاده کنیم

(۶۹) ضخامت خمیر نان والوان چقدر باید باشد؟

الف - ۰/۵ سانتیمتر

ب - ۱ سانتیمتر

ج - ۱/۵ سانتیمتر

د - ۲ سانتیمتر

(۷۰) برای معطر شدن متیلف از چه چیزی باید استفاده کنیم؟

الف - از سبزیجاتی مانند نعناع ترخون مرزه

ب - هویج پیاز نخود فرنگی

ج - گشنیز وشنبليله

د - پیاز وسیر

(۷۱) در متیلف گوشت از تخم مرغ چگونه استفاده می کنیم؟

الف - زرده و سفیده را هر کدام جداگانه داخل مواد می ریزیم

ب - از تخم مرغ پخته شده ورنده شده استفاده می کنیم

ج - فقط از زرده تخم مرغ استفاده می شود

د - فقط از سفیده تخم مرغ استفاده می شود

(۷۲) نام دیگر متیلف چیست؟

الف - پودینگ گوشت

ب - اسکالپ پانه

ج - استیک گوشت

د - رست بیف

(۷۳) پوست زبان گاو درچه مرحله ای کنده می شود؟

الف - بعد از پخت وداغ

ب - بعد از فریز کردن

ج - درحین پخت

د - قبل از پخت

(۷۴) برای تهیه شنسیل از چه قسمت مرغ باید استفاده کرد؟

الف - سینه مرغ با انتهای بال

ب - بال مرغ

ج - ران مرغ

د - سینه مرغ با قسمت دوم بال

(۷۵) کراکت چیست؟

الف - خمیری نرم است که از چرخ کردن مواد با تخم مرغ آرد بدست می آید

ب - خمیری است که باارد و شیر و روغن درست می شود

ج - قسمت سینه مرغ است که بیفتک خورده شده است

د - قسمت بال مرغ است که بدون استخوان شده است

(۷۶) کدامیک از گزینه ها در مورد گراتن ها صحیح می باشد؟

الف - در گراتن حتماً باید از پنیر کرویر استفاده نمود

ب - گراتن در ظرف پیرکس کم عمق طبخ می شود

ج - در گراتن باید از پنیر معمولی استفاده نمود

د - گراتن نوعی پیش غذاست

(۷۷) از چه موادی برای قالبی در آمدن ماکارونی قالبی استفاده می کنیم؟

الف - تخم مرغ و پنیر پیتزا

ب - سس سفید وخامه

ج - تخم مرغ و سس گوجه

د - سس سفید و پنیر پیتزا

(۷۸) برای تهیه پنیر بانمک به ازای هر لیتر آب چند قاشق نمک می ریزیم؟

الف - ۵۰ گرم نمک

ب - ۱۰۰ گرم نمک

ج - ۲۵ گرم نمک

د - ۲۰۰ گرم نمک

(۷۹) در لازانیا از چه نوع سسی استفاده می کنیم؟

الف - سس سفید

ب - سس مایونز

ج - سس پیاز

د - سس گوجه

(۸۰) کدام گزینه در مورد خمیر پیتزا صحیح می باشد؟

الف - اگر خمیر بیش از حد بماند حالت لاستیکی پیدا می کند

ب - اگر خمیر زودتر برداریم حالت لاستیکی پیدا می کند

ج - در خمیر پیتزا فقط از پودر خمیر ترش استفاده می کنیم

د - خمیر به محض درست کردن پهن می کنیم

(۸۱) نام دیگر خمیر تابه ای چیست؟

الف - کرپ یاپنکک

ب - بنیه

ج - والوان

د - بریون

(۸۲) در خمیر تابه ای به ازای هر یک پیمانه آرد و شیر چند عدد تخم مرغ لازم است؟

الف - ۵ عدد

ب - ۲ عدد

ج - ۴ عدد

د - ۱ عدد

(۸۳) بهترین خمیر برای سرخ کردن گوشت های سفید و قرمز چه خمیری می باشد؟

الف - خمیر بنیه

ب - پیتزا

ج - کرپ

د - لازانیا

(۸۴) برای رفع بوی نامطبوع گل کلم از چه چیزی استفاده می کنیم؟

الف - مغز گردو

ب - مغز بادام

ج - سیر

د - سبزی

۸۵) حبوباتی که در حلیم بادمجان مورد استفاده قرار می گیرد چیست؟

الف - لوبیا سفید

ب - نخود

ج - لپه

د - ماش

۸۶) آلبومین در کوفته باعث چه می شود؟

الف - باعث بسته شدن کوفته می شود

ب - باعث باز شدن کوفته می شود

ج - باعث سفت شدن کوفته می شود

د - باعث بی مزه شدن کوفته می شود

۸۷) چه نوع موادی را می توان داخل کوفته برنجی گذاشت و پیچید؟

الف - پیاز سرخ شده ، زرشک و گردو

ب - سبزیجات و سیر

ج - نخود فرنگی و هویج

د - لپه و پیاز داغ

۸۸) بعد از پیچیدن کوفته سوئدی آنرا داخل چه موادی می گذاریم؟

الف - آرد سوخاری و تخم مرغ

ب - داخل آب

ج - داخل پارچه

د - آرد گندم

۸۹) سبزی مخصوص کوکو ماست چیست؟

الف - تره

ب - شوید

ج - جعفری

د - اسفناج

۹۰) نکته مهم در تهیه حلوی خوب چیست؟

الف - خوب سرخ شدن آرد

ب - زیاد بودن شکر

ج - زعفران موجود در حلوا

د - روغن موجود در حلوا

۹۱) چرا پس از اضافه نمودن شربت به حلوانباید آنرا روی حرارت گذاشت؟

الف - زیرا حلوا سوخته و سفت و خشک می شود

- ب - حلوا روغن می اندازد
ج - رنگ حلوا عوض می شود
د - مزه حلوا تغییر می کند
۹۲) پودر ژلاتین را به چه طریقی حل می کنیم؟

- الف - روش بن ماری
ب - داخل شیر می ریزیم
ج - داخل آب میوه ریخته
د - داخل آب یخ

- ۹۳) در کرم باواریای وانیلی چه موقع خامه را اضافه می کنیم؟

- الف - بعد از سرد شدن تکیه مواد
ب - همراه با شیر
ج - همراه با تخم مرغ
د - در اول

- ۹۴) برای بسته شدن کرم کارامل چه کار می کنیم؟

- الف - آنرا داخل فرمی گذاریم
ب - آنرا داخل یخچال می گذاریم
ج - آنرا داخل فریزر می گذاریم
د - روی گاز با حرارت می پزیم

- ۹۵) برای دورنگ شدن کرم با واریای از چه موادی استفاده می شود؟

- الف - کاکائو
ب - ژله
ج - آب میوه
د - رنگ مجاز

- ۹۶) مواد لازم برای تهیه خمیر فرماژ قهوه چیست؟

- الف - آرد سفید کره نرم شده شکر فندق پودر شده تخم مرغ آب یخ
ب - آرد سفید کاکائو شیر تخم مرغ
ج - تخم مرغ شکر شیر ژلاتین
د - شکر ژلاتین کره نرم شده آرد سفید

- ۹۷) در دسر ماست از چه کمپوتی استفاده می کنیم؟

- الف - آناناس
ب - سیب
ج - گلابی
د - آلبالو

- ۹۸) چه آردی برای تهیه خمیر مناسب می باشد؟

- الف - آردی که به آن ویتامین ب و آهن اضافه شده

ب - آرد سفید

ج - آرد سبوس دار

د - آرد ذرت

(۹۹) چه عملی باعث می شود که خمیر نان سریعاً وراً آمده و نرم شود؟

الف - اضافه کردن پوره سیب زمینی به خمیر

ب - اضافه کردن مقداری شیر به آن

ج - اضافه کردن مقداری آب نمک به خمیر

د - اضافه کردن آرد سوخاری به آن

(۱۰۰) درجه حرارت مناسب برای پخت نان باگت و همبرگر باید چند درجه باشد؟

الف - ۴۰۰ الی ۴۲۵ درجه فارنهایت

ب - ۳۰۰ الی ۳۲۰ درجه فارنهایت

ج - ۲۰۰ الی ۳۲۰ درجه فارنهایت

د - ۳۰۰ الی ۴۲۵ درجه فارنهایت

(۱۰۱) نام دیگر نان فرانسوی چیست؟

الف - نان باگت

ب - نان همبرگر

ج - نان بریوش

د - نان لواش

(۱۰۲) نام دیگر ساندویچ روباز چیست؟

الف - کاناپ

ب - کرپ

ج - پنکک

د - پاگت

(۱۰۳) برای تهیه کاناپ مرغ و بادام باید چگونه باشد؟

الف - بادام خام پوست گرفته چرخ شده

ب - بادام پوست گرفته

ج - بادام بوداده

د - بادام خلال شده

(۱۰۴) آب میوه ها چگونه اکسیده و سیاه می شوند؟

الف - در مجاورت هوا ماندن

ب - بادست آب گرفتن

ج - میوه ها اگر خام باشد

د - میوه ها اگر زیاد رسیده باشد

(۱۰۵) اگر آب میوه از دستگاه نشست کند علت آن چیست؟

الف - ظرف زیر درپوش شکسته است باید آنرا عوض کرد

ب - بلبرینگ خراب شده است

ج - تیغه دستگاه خراب است

د - موتور نیمه سوز شده است

(۱۰۶) خطرناکترین عامل مسمومیت غذایی چیست؟

الف - بوتولینوم

ب - دیاستازها

ج - باکتری

د - کپک

(۱۰۷) انجماد و یخ زدن غذا باعث چه چیزی می شود؟

الف - میکروباها غیر فعال شده

ب - میکروباها تکثیر شوند

ج - باعث بوتولیوم می شود

د - باعث دیاستازها می شود