

آزمون کتبی سراسری درجه یک

۱_ در تهیه سوپ پیاز فرانسوی از پنیر به چه صورت استفاده می شود؟ (ت : ۱)
الف - پنیر را داخل سوپ می ریزیم و از روی حرارت بر می داریم .
ب - پنیر را روی تکه های نان تست ریخته و روی سوپ قرار می دهیم .
ج - پس از کشیدن سوپ داخل ظرف مورد نظر پنیر را روی آن می پاشیم و سرو می کنیم .
د - پنیر را روی تکه های نان تست در فر قرار داده و قسمتی پنیر روی نان آب شد روی ظرف سوپ قرار داده سرو می کنیم .

۲_ کدامیک از گزینه های زیر صحیح نمی باشد ؟
الف - پتاژ غلیظ ترین نوع سوپ است .
ب - کنومه غلیظ تر از سوپ است .
ج - کنومه از پتاژ رقیق تر است .
د - سوپ از بویون رقیق تر است .

۳_ پتاژ چیست ؟
الف - سوپی غلیظ است .
ب - کلیه سوپهای رقیق را پتاژ گویند .
ج - تمام سوپهایی که با آرد غلیظ می شوند به آن پتاژ می گویند .
د - سوپهایی که در فنجان های گرد سرو می شوند به آن پتاژ می گویند .

۴_ در تهیه سالادهای دارای سس مایونز یا مستقات آن بهتر است : (ت : ۲)
الف - سس را هنگام مصرف به سالاد اضافه کنیم .
ب - سس را نیم ساعت قبل از مصرف به سالاد اضافه می کنیم .
ج - سس را حداقل ۴ - ۳ ساعت قبل از مصرف به سالاد اضافه کنیم .
د - سس را یک روز قبل به سالاد اضافه کرده و در ظرف کرده و در ظرف پلاستیکی درب دار نگهداری می کنیم .

۵_ برای تهیه برنج سالاد برنج ، برنج چگونه با ید با شد ؟ (ت : ۳)
الف - به صورت آبکش با ید با شد .
ب - برنج را باید دم کرد سپس به سالاد اضافه نمود .
ج - برنج باید به صورت کته پخته شود و با سس کاملاً مزه دار شود .
د - برنج باید به سبک برنجهای ژاپنی سرخ شود . اصطلاحاً فرایدراست .

۶_ در سرو غذا به روش بوخه نیدار دور باید کجا قرار گیرد؟ (ت: ۴)

الف - قبل از میز دسر

ب - جزء اولین میزها بعد از میز سرو غذا

ج - جزء اولین میزها قبل از میز ظروف سرو غذا

د - نیازی به میز ندارد، توسط گارسون سرو می شود

۷_ لوازم مورد نیاز جهت سرو فوندو چه چیزهایی می باشد؟

الف - دیگچه، چراغ زیر دیگچه، کفگیر

ب - تابه، چنگال غذا خوری، چراغ مخصوص

ج - تابه دسته بلند، دیگچه، چراغ زیر دیگچه

د - دیگچه، چراغ زیر دیگچه، چنگال میوه خوری

۸_ کاناپه چیست و متعلق به کدام کشور می باشد؟

الف - نوعی اردو می باشد که تشکیل شده از تکه های کوچک نان که روی آن مخلوطی از پنیر با گوشتها گذاشته شده - فرانسوی

ب - اردور است - فرانسوی

ج - دسر است - فرانسوی

د - اردور است - آلمانی

۹_ اجزاء اصلی تشکیل دهنده سوفله و گراتن ها کدام است؟

الف - سس سفید و پنیر گورا

ب - پنیر گرویر و سس سفید

ج - پنیر مازارالا و سس گریوی

د - سس بشامل و پنیر پارزان

۱۰_ مواد لازم اردور پنیر و گردو را نام ببرید؟

الف - پنیر گودا، گردو، خامه، فلفل سیاه، ماست چکیده

ب - پنیر فتا، ماست، خامه، سبزی معطر، سس مایونز، کره، سرکه

ج - سیر رنده شده، فلفل سیاه، ماست چکیده، پنیر فتا، شبت و ترخان، خامه، گردو

د - ماست چکیده، نعنا، پنیر گودا، خامه، سیر، سس مایونز، آبلیمو

۱۱_ مواد لازم اردور مرغ و بادام را نام ببرید؟

الف - گوشت مرغ، بادام، سس سفید غلیظ، سرکه، خامه، نان تست، نمک و فلفل

ب - گوشت مرغ، بادام، سس مایونز، آبلیمو، کرفس، نان تست، نمک و فلفل، کره

ج - گوشت مرغ، بادام، سیر رنده شده، سرکه، نان تست، نمک و فلفل، روغن مایع

د - گوشت مرغ، بادام، سویا سس، سرکه، خامه، نان تست، نمک و فلفل، سیر رنده شده، پنیر رنده شده

۱۲_ مواد لازم اردور بادنجان را نام ببرید ؟

- الف - بادنجان ریز ، روغن ، رب گوجه ، زرشک ، گردوی چرخ شده ، تره و مرزه ، نمک و ادویه ، پنیر گودا
ب - بادنجان درشت ، رب گوجه ، گردوی چرخ شده ، گوجه فرنگی ، پنیر گودا ، تره ، زرشک ، نمک و ادویه
ج - بادنجان ریز ، روغن ، رب گوجه ، زرشک ، گردوی چرخ شده ، تره و جعفری و مرزه ، گوجه ریز ساطوری ، نمک و فلفل
د - بادنجان متوسط ، گردوی چرخ شده ، نعناع ، جعفری و مرزه ، شکر ، رب انار ، پنیر فیلا فیلا ، گوجه فرنگی ، آب ، نمک و ادویه ، روغن

۱۳_ مواد لازم برای خمیر پای سیب را بنویسید .

- الف - آرد ، زرده تخم مرغ ، نمک ، آب
ب - آرد ، روغن یا کره ، آب ، نمک
ج - آرد ، سفیده تخم مرغ ، نمک ، شیر
د - آرد ، تخم مرغ ، نمک ، جوش شیرین

۱۴_ مواد تشکیل دهنده کاناپه چیست ؟ (ت : ۵)

- الف - نان تست همراه با گوشت قرمز و سبزیجات و صیفی جات
ب - نان تست همراه با روکش خامه و گوشت سرد قرمز و صیفی جات
ج - نان تست سفید یا قهوه ای همراه با کره ، بیسکوئیت و هر نوع گوشت ، تخم مرغ ، پنیر ، سبزیجات و مخلوطهای مناسب
د - نان تست همراه با کره ، صیفی جات و سبزیجات مخلوط شده با پنیر ، ماست و غیره

۱۵_ برای کیک بستنی در فر از چه رویه ای برای نگهداری آن استفاده می شود ؟ (ت : ۶)

- الف - ژله و مارسیپان
ب - خامه فرم گرفته
ج - رویه هفت دقیقه ای با مرنگ
د - پودر خامه در خامه برای استقامت آن

۱۶_ دسری که با ژلاتین تهیه می شود ، برای بسته شده آن ، به مدت ۹ ساعت بهتر است در کجا نگهداری شود ؟ (ت : ۹)

- الف - در فریزر
ب - در یخچال
ج - در جای گرم
د - در هوای معمولی اتاق

۱۷_ چرا مربا کپک می زند ؟

- الف - شربت آن رقیق باشد .
ب - به حد کافی قوام نیامده باشد .
ج - دریافت میوه هنوز آب وجود داشته باشد .
د - تمام موارد فوق صحیح می باشد .

۱۸_ مدت پخت ته چین چگونه باید باشد؟ (ت: ۱۰)

- الف - ته چین باید با حرارت متوسط پخته شود تا کاملاً یکدست گردد .
ب - هر چه حرارت کمتر و مدت زمان پخت بیشتر باشد ، ته چین بهتر می شود .
ج - حرارت ته چین باید زیاد باشد تا ته چین آن کاملاً طلایی و خوشرنگ شود .
د - بهترین روش پخت ته چین در پلوپز است زیرا ته و اطراف آن کاملاً یکدست می شود .

۱۹_ ظرف ته چین دو طبقه چگونه باید باشد؟

- الف - ظرف لعابی در دو اندازه
ب - ظرف ضخیم نسوز در دو اندازه
ج - ظرف نازک نسوز که ته چین کاملاً طلائی شود در دو اندازه
د - ظرف گود و جا دار که قطر ته چین زیاد شود در دو اندازه

۲۰_ خلال پسته را چه هنگام داخل مرصع پلو می ریزیم؟ (ت: ۱۲)

- الف - در اواخر طبخ
ب - هنگام آبکش کردن برنج
ج - در زمان دم گذاشتن برنج
د - بعد از پخت و هنگام کشیدن در دیس

۲۱_ مواد لازم جهت تهیه خمیر پای کدام است؟ (ت: ۱۳)

- الف - آرد ، شیر یا ماست ، نمک ، تخم مرغ ، کره
ب - آرد ، شیر ، زرده تخم مرغ ، کره ، نمک
ج - آرد ، بکینگ پودر ، تخم مرغ ، کره ، شیر ، نمک
د - آرد ، مایه خمیر ، آب سرد ، شکر ، نمک ، کره ، زرده تخم مرغ

۲۲_ بهترین نحوه طبخ بوقلمون بریان درسته چه روشی است؟

- الف - ابتدا آن را آب پز کرده سپس در فر بریان می کنیم .
ب - از ابتدا آن را در فر قرار می دهیم تا ضمن پخت برشته و بریان شود .
ج - ابتدا آن را در کره تفت داده سپس با مقداری سبزیجات نیم پز کرده و بدون محافظ در فر بریان می کنیم .
د - ابتدا آنرا در کره تفت داده سپس با روکش آلومینیوم طبخ آن را در فر انجام می دهیم .

۲۳_ سرو غذاهای پخته شده مانند بوقلمون ، ژینگو و غیره چگونه باید باشد؟

- الف - کاملاً تزئین شده
ب - کاملاً درسته باشد
ج - کاملاً قطعه قطعه شده
د - فرقی نمی کند

۲۴_ جهت بی استخوان کردن مرغ گالاتین ابتدا از کدام قسمت برش ایجاد می کنیم؟ (ت : ۱۴)

الف - سینه

ب - کتف

ج - پشت و کمر

د - انتهای ران

۲۵_ جهت کشدار شدن پیتزا از چه نوع پنیری استفاده می شود؟

الف - گورا

ب - مازارلا

ج - بلوچیز

د - پارمسان (پارمزان)

۲۶_ برای بدون استخوان نمودن مرغ ، برش را از کجا می دهیم ؟

الف - از کمر مرغ برش اولیه را می دهیم .

ب - از شکم مرغ که باز است ، استخوانها را خارج می کنیم .

ج - از ران مرغ شروع به بیرون آوردن استخوان می کنیم .

د - از سینه مرغ استخوانها را بیرون کشیده و آرام آن را می دوزیم .

۲۷_ مواد داخل شکم مرغ گالاتین عبارتند از : (ت : ۱۵)

الف - برنج آبکش شده - زرشک - مربای خلال نارنج یا پرتقال - مغز گردو - زعفران - خلال پسته یا بادام - پیاز داغ - ادویه کاری - نمک و فلفل

ب - برنج آبکش شده - زرشک - زعفران - رنده پوست پرتقال یا نارنج - خلال پسته یا بادام - مغز گردو - ادویه کاری - زعفران - نمک و فلفل - پیاز داغ

ج - برنج خیس شده - زرشک - مربای خلال نارنج یا پرتقال - پسته و بادام - ادویه کاری - پیاز داغ - زعفران - مغز گردو - نمک و فلفل

د - برنج آبکش شده - زرشک - مربای خلال نارنج یا پرتقال - لیمو عمانی - خلال پسته و بادام - پیاز داغ - زعفران - مغز گردو - نمک و فلفل - ادویه کاری

۲۸_ برای پخت مرغابی را چه موقع استفاده می کنیم ؟

الف - پس از پخت

ب - در ابتدای پخت

ج - در اواسط پخت

د - در انتهای پخت

۲۹ _ بهترین روش مزه دار شدن بوقلمون چیست ؟

- الف - یک ساعت قبل از پخت با سویا سس بوقلمون را باید مزه دار نمود .
- ب - فقط از نمک استفاده می کنیم و روی آن و داخل شکم بوقلمون می مالیم .
- ج - سیر را رنده کرده به همراه کره و نمک زیر پوست بوقلمون را ماساژ می دهیم .
- د - مقداری آب لیمو و نمک و روغن زیتون را مخلوط نموده و روی بوقلمون می مالیم .

۳۰ _ روش طبخ ژینگو بدین صورت می باشد که (ت : ۱۷)

- الف - سیر را داخل گوشت خرد کرده با نخ می پیچیم و با روغن یا کره سرخ می کنیم با مقداری آب داخل فر پخت آنرا انجام می دهیم .
- ب - حبه های سیر داخل گوشت - پیچیدن آن با نخ - کمی سرخ کردن با روغن یا کره - افزودن مقداری آب - سپس روی اجاق گاز می پزیم .
- ج - گوشت را با نخ پیچیده و با روغن یا کره سرخ کرده و با مقداری آب داخل فر می پزیم روی آن سیر می پاشیم .
- د - گزینه های ۱ و ۲ صحیح می باشد

۳۱ _ جهت طبخ اصل ژینگوی فرانسوی از کدام قسمت دام استفاده می شود ؟

- الف - ران گوساله
- ب - ران گوسفند
- ج - فیله گوساله
- د - سر دست گوسفند

۳۲ _ مقدار استاندارد گوشت مورد نیاز جهت هر نفر در غذاهای گوشتی مانند ژینگو ' رستپیف و چه میزان در نظر گرفته می شود ؟

- الف - حداقل ۲۵۰ گرم
- ب - بین ۲۰۰ - ۱۰۰ گرم
- ج - بین ۲۰۰ - ۱۵۰ گرم
- د - بین ۲۵۰ - ۲۰۰ گرم

۳۳ _ ماده پایه و اصلی تشکیل دهنده سس گریوی (Gravy) چیزی می باشد ؟ (ت : ۱۹)

- الف - سس سفید
- ب - عصاره گوشت
- ج - آرد سفید گندم
- د - سس یا رب گوجه فرنگی

۳۴_ وزن گوشت استیک در آشپزی بین المللی چه مقدار می باشد ؟

الف - ۱۵۰ گرم

ب - ۱۸۰ گرم

ج - ۲۰۰ گرم

د - ۲۵۰ گرم

۳۵_ روش تهیه بیف کوردن بلو (**Beef Cordon Bleu**) بدین صورت می باشد که :

الف - تکه های گوشت گوساله را کوبیده بین دو تکه آن ژامبون و پنیر قرار داده قرار داخل آرد و سفیده تخم مرغ و آرد سوخاری سپس سرخ در روغن داغ

ب - تکه های گوشت گوسفندی را کوبیده بین دو تکه آن ژامبون و پنیر قرار داده داخل آرد و سفیده تخم مرغ و آرد سوخاری سپس سرخ در روغن داغ

ج - تکه های گوشت گوساله را کوبیده بین دو تکه آن پنیر قرار داده داخل آرد و سفیده تخم مرغ و آرد سوخاری سپس در روغن داغ سرخ می کنیم .

د - تکه های گوشت گوسفندی را خوب کوبیده بین دو تکه آن یک ورق ژامبون قرار داده آنها را میکس و سپس داخل آرد سفید تخم مرغ و آرد سوخاری و در روغن داغ سرخ می کنیم .

۳۶_ کدام ظرف زیر برای سرخ کردن استیک مناسب است ؟

الف - ماهیتابه مسی

ب - ماهیتابه چدنی

ج - ماهیتابه تفلون

د - ماهیتابه آلومینیومی

۳۷_ سه ماده اصلی برای تهیه پیتزا را نام ببرید ؟ (ت : ۲۰)

الف - خمیر ، روغن زیتون ، پنیر

ب - سبزیجات ، گوشت و صیفی جات

ج - نان ، پنیر ، سبزیجات و صیفی جات

د - خمیری که با خمیر ترش تهیه شده ، سبزیجات ، صیفی جات ، پنیر

۳۸_ مواد لازم خمیر متیلف را بنویسید ؟

الف - روغن جامد ، خمیر ترش ، آرد ، آب

ب - روغن مایع ، آب ، آرد ، خمیر ترش

ج - روغن مایع ، شیر ، خمیر ترش ، آرد

د - روغن مایع ، شیر ، نمک ، آرد ، بیکینگ پودر

۳۹_ مواد لازم برای تهیه خمیر کالزون ؟

الف - آب ، آرد ، بیکینگ پودر ، پودر ، نمک

ب - آرد ، شیر ، زرده تخم مرغ ، نمک

ج - آرد ، پودر خمیر ترش ، روغن مایع ، نمک ، شیر

د - آرد ، شیر ، تخم مرغ ، روغن جامد ، نمک

۴۰_ مواد لازم جهت طبخ پاته گوشت گوساله با خمیر عبارتند از : (ت : ۲۱)

الف - گوشت گوسفندی نگینی خرد شده - سیب زمینی نگینی خرد شده - پیاز - خمیر پاته - کره - نمک و فلفل -

جعفری - تخم مرغ

ب - گوشت گوساله نگینی خرد شده - پیاز - خمیر پایه - سیب زمینی نگینی خرد شده - کره - نمک و فلفل - جعفری

- تخم مرغ

ج - گوشت گوساله نگینی خرد شده - خمیر پاته - سیب زمینی خلال شده - پیاز - نمک و فلفل - کره - تخم مرغ -

جعفری

د - گوشت گوساله چرخ شده - سیب زمینی نگینی خرد شده - خمیر پاته - پیاز - نمک و فلفل - کره - تخم مرغ -

جعفری

۴۱_ مواد خمیر پاته تشکیل شده است :

الف - آرد ، روغن جامد ، تخم مرغ

ب - آرد ، کره ، تخم مرغ ، شیر ، نمک

ج - آرد ، کره ، روغن زیتون ، زرده تخم مرغ ، آب سرد ، نمک

د - آرد ، روغن مایع ، سفیده تخم مرغ ، آب

۴۲_ مرغ در پاته مرغ از چه قسمت استفاده می شود و چگونه باید باشد ؟

الف - به صورت استیکی

ب - به صورت ضخیم و یکدست

ج - به صورت چرخ کرده و تف داده

د - از سینه مرغ و به صورت قطعات خرد شده

۴۳_ جهت تهیه یک کیلو پنیر گودا معمولاً چه مقدار شیر مورد نیاز است ؟ (ت : ۲۳)

الف - بین ۸ - ۱۰ لیتر

ب - بین ۱۰ - ۱۲ لیتر

ج - بین ۱۲ - ۱۴ لیتر

د - بین ۱۴ - ۱۶ لیتر

۴۴_ پنیر غالب در پیتزا باید از نوع پنیرهای باشد .

الف - چرب

ب - کشدار

ج - معمولی

د - طعم دار

۴۵_ در پنیرهای طعم دار مانند پارمزان هر چه پنیر کهنه تر باشد

الف - عطر و طعم بیشتری دارد .

ب - دارای کش بیشتری خواهد بود .

ج - از مرغوبیت آن کاسته می شود .

د - هم عطر آن بیشتر می شود هم کش آن بیشتر خواهد بود .

۴۶_ پنیر گودا متعلق به چه کشوری است ؟

الف - ایتالیا

ب - هلند

ج - فرانسه

د - دانمارک

۴۷_ مواد لازم جهت طبخ کیوسکی کدام گزینه می باشد ؟ (ت : ۲۴)

الف - سینه مرغ - گشنیز - شنبلیله - کره - پودر سیر - آرد سوخاری - آرد سفید گندم - تخم مرغ

ب - سینه مرغ - کره - گشنیز - سیر - آرد سفید گندم - تخم مرغ - آرد سوخاری - نمک - فلفل

ج - سینه مرغ - کره - نمک - فلفل - پودر سیر - جعفری - آرد سفید گندم - آرد سوخاری - تخم مرغ

د - سینه مرغ - ربحان - جعفری - پودر سیر - آرد سفید گندم - کره - تخم مرغ - آرد سوخاری - نمک - فلفل

۴۸_ طبخ کیوسکی چگونه باید انجام شود ؟

الف - حرارت زیاد و روغن کم

ب - حرارت متوسط و روغن کم

ج - حرارت زیاد و روغن غوطه ور

د - حرارت متوسط و روغن غوطه ور

۴۹_ کیوسکی غذای کدام کشور است ؟

الف - اتریش

ب - اکراین

ج - روسیه

د - اسکاتلند

۵۰_ مواد لازم برای تهیه کیوسکی ؟

- الف - سینه مرغ همراه با کره - نان خشک کوبیده شده - پودر سیر - تخم مرغ - نمک و فلفل - آرد
ب - فیله کوبیده شده با روغن زیتون - نان خشک کوبیده - نمک و فلفل
ج - ران بدون استخوان مرغ با کره - نمک و فلفل - نان خشک کوبیده
د - قسمت ماهیچه ای ران با روغن زیتون - نان خشک کوبیده - نمک و فلفل

۵۱_ سوفله است ؟ (ت : ۲۵)

- الف - نوعی دسر
ب - نوعی اردو
ج - بسته به نوع آن ، هم نوعی غذای اصلی و هم نوعی دسر
د - نوعی غذای اصلی

۵۲_ نکات مهم سوفله شامل :

- الف - گوشت و سبزیجات سوفله حتماً باید تف داده شود .
ب - در فر در هنگام پخت باز نشود . از پنیر هایی که در برابر گرما ذوب می شود استفاده کنید . فر از قبل گرم باشد .
ج - حتماً از سیب زمینی در سوفله استفاده شود . در فر هنگام پخت باز نشود ، پنیر مناسب استفاده شود .
د - فر از قبل گرم باشد . سبزیجات از قبل تف داده شود . از حرارت گریل استفاده می شود . پنیر مناسب استفاده شود .

۵۳_ در کویچ سبزیجات اسفناج را چگونه استفاده می کنیم ؟

- الف - اسفناج را پاک کرده ، شسته ، خرد نموده و سرخ می کنیم .
ب - اسفناج را پاک کرده ، شسته ، خرد نموده و در آب جوش ده دقیقه می جوشانیم ، بعد آن را آبکش می کنیم .
ج - اسفناج را پاک کرده ، شسته ، در آب جوش دو دقیقه می جوشانیم . سپس در آبکش قرار داده ، بعد آن را خرد می کنیم .
د - اسفناج را پاک کرده ، شسته ، خرد نموده و همراه با آب سرد به مدت ده دقیقه می جوشانیم .

۵۴_ در تهیه دلمه برگ مو چاشنی را چه زمانی به غذا اضافه می کنیم ؟ (ت : ۲۶)

- الف - ابتدای طبخ
ب - در اواخر طبخ
ج - پس از نیم پز شدن
د - بعد از طبخ کامل هنگام سرو

۵۵_ نحوه طبخ دلمه بادمجان و فلفل به این صورت می باشد که :

- الف - دلمه را داخل سس قرار می دهیم بطوریکه سس کاملاً روی آنها را بپوشاند .
ب - دلمه را داخل سس قرار می دهیم بطوریکه نیمی از دلمه ها داخل سس قرار گیرد .
ج - دلمه ها را بخار پز کرده سپس داخل سس قرار می دهیم حدود ۸ دقیقه بجوشد تا طعم دار شود .
د - دلمه ها را ابتدا آب پز کرده سپس داخل سس قرار می دهیم حدود ۵ دقیقه بجوشد تا طعم دار شود .

۵۶_ کدام مورد سبزی مورد استفاده برای دلمه بادنجان است ؟

الف - تره - جعفری - ترخان - شبت

ب - تره - جعفری - پیازچه - سیر

ج - تره - جعفری - گشنیز - شنبلیله

د - تره - جعفری - نعناع - ترخان - پیازچه

۵۷_ فرق مواد دلمه بادنجان با دلمه برگ مو در چیست ؟

الف - در دلمه بادنجان - سبزی معطر و رب - ولی در برگ مو از برگ مو - سبزی دلمه و شکر و آبلیمو

ب - در دلمه بادنجان از بادنجان و رب گوجه فرنگی علاوه بر مواد دیگر استفاده می شود - در دلمه مو از برگ مو و شکر و آبلیمو

ج - در دلمه بادنجان از بادنجان - رب گوجه فرنگی - بدون لپه استفاده می شود ولی در برگ مو از برگ مو - شکر - آبلیمو با لپه

د - در دلمه بادنجان از بادنجان - ادویه مخصوص - رب گوجه فرنگی ولی در برگ مو از برگ مو - شکر - آبلیمو و سبزی معطر استفاده می شود .

۵۸_ سسی که در طبخ کوفته روسی استفاده می شود چیست ؟ (ت : ۲۷)

الف - تارتار

ب - بشامل

ج - گریوی

د - هیچکدام

۵۹_ جهت جلوگیری از وا رفتن کوفته چه تکتاتی باید رعایت شود ؟

الف - خوب ورز دادن - جوش آوردن سس قبل از گذاشتن کوفته در قابلمه و تا آخر پخت دمای بالای جوشاندن آنها

ب - خوب ورز دادن - تفت مواد کوفته هنگام قرار دادن کوفته داخل قابلمه حاوی سس تا سس نیمی از کوفته را سس بپوشاند .

ج - خوب ورز دادن - به جوش آوردن سس قبل از گذاشتن کوفته داخل قابلمه و پایین آوردن حرارت از نقطه جوش بعد از شکل گرفتن کوفته ها ، قرار دادن درب ظرف نیمه بسته

د - خوب ورز دادن - به جوش آوردن سس قبل از گذاشتن کوفته داخل قابلمه و در حال جوش بماند و تا سطح بالای کوفته ها ، قرار گیرد

۶۰_ جهت طبخ کوکوی دو رنگ به چه روشی عمل می نماییم ؟ (ت : ۲۸)

الف - در دو تابه جداگانه کوکوها را درست کرده و هنگام سرو روی یکدیگر قرار می دهیم .

ب - ابتدا مایه کوکو سبزی را داخل ظرف حاوی روغن داغ می ریزیم وقتی خودش را گرفت مایه کوکو سیب زمینی را روی آن ریخته و بقیه پخت را انجام می دهیم .

ج - ابتدا مایه کوکو سیب زمینی را داخل ظرف حاوی روغن می ریزیم وقتی خودش را گرفت مایه کوکو سبزی روی آن ریخته بقیه پخت را انجام می دهیم .

د - از ابتدا مایه کوکو سیب زمینی و سبزی را لایه به لایه داغ ظرف حاوی روغن داغ ریخته و اجازه می دهیم هم زمان پخت شود .

۶۱_ برای ۵۰۰ گرم گوشت در شامی پوک ، از چند عدد تخم مرغ استفاده می شود ؟

الف - ۱ عدد

ب - ۲ عدد

ج - ۶ عدد

د - ۱۰ عدد

۶۲_ بهترین زمان جهت بستن دسرهای ژلاتینه چه مدت می باشد ؟ (ت : ۲۹)

الف - حدود ۴ ساعت در یخچال قرار بگیرند .

ب - حدود ۶ الی ۸ ساعت در یخچال قرار گیرد .

ج - بسته به مقدار ژلاتین مصرف شده و حجم دسر متغیر می باشد .

د - حدود ۲ ساعت در فریزر قرار بگیرند تا سریعتر بسته شوند .

۶۳_ روش استفاده از ورق ژلاتین در دسر به چه صورت است ؟

الف - ورق را داخل آبجوش حل می کنیم

ب - ورق ژلاتین را داخل شیر داغ حل می کنیم

ج - ابتدا ورق را در آب سرد خیس کرده سپس در آب جوش حل می کنیم

د - ابتدا ورق را در آب سرد خیس کرده سپس در آب جوش قرار می دهیم یا اینکه از همان ابتدا در آب جوش قرار می دهیم

۶۴_ مدت زمان لازم جهت بستن دسرهای ژلاتینه به چه عواملی بستگی دارد ؟

الف - فقط کیفیت ژلاتین مصرفی و مقدار آن

ب - نوع ظرف - مقدار ژلاتین مصرفی - حجم مواد

ج - مقدار ژلاتین مصرفی - نوع ظرف - مقدار خامه

د - مقدار تخم مرغ و شکر - نوع ظرف - مقدار ژلاتین مصرفی

۶۵_ مواد لازم جهت تهیه فروماز پرتقال کدام گزینه می باشد ؟

الف - تخم مرغ - شکر - آب پرتقال - ژلاتین - خامه - رنده پوست پرتقال

ب - تخم مرغ - شکر - شیر - آب پرتقال - ژلاتین - رنده پوست پرتقال - خامه

ج - زرده تخم مرغ - شکر - آب پرتقال - ژلاتین - خامه - رنده شده پوست پرتقال

د - زرده تخم مرغ - شکر - شیر - آب پرتقال - ژلاتین - رنده شده پوست پرتقال - خامه

۶۶_ در تهیه دسر تیرامیسو از چه نوع پنیری استفاده می شود ؟

الف - فتا

ب - ماسکارپونه

ج - فیلا دلفیا

د - مازالای تازه

۶۷_ در تهیه دسرها معمولاً خامه چه زمانی به مواد اضافه می شود؟

الف - همزمان با ژلاتین

ب - بعد از اضافه کردن ژلاتین

ج - قبل از اضافه کردن ژلاتین

د - فرقی نمی کند

۶۸_ برای تهیه دسر شالوت شکلات بهتر است از چه کیکی استفاده شود؟

الف - مافین

ب - کیک اسفنجی

ج - کیک کره ای

د - پاند کیک ها

۶۹_ برای شفاف شدن شربت‌ها و جرم گیری چگونه عمل می کنیم؟

الف - از نمک میوه استفاده می کنیم .

ب - از جوهر لیمو استفاده می کنیم .

ج - از سفیده تخم مرغ استفاده می کنیم .

د - از سرکه یا آبلیمو استفاده می کنیم .

۷۰_ گوشتی که از جهت طبخ اغلب کبابها استفاده می شود بهتر است باشد . (ت : ۳۰)

الف - گوشت بیات شده

ب - گوشت فریز شده

ج - گوشت دام تازه کشتار شده

د - گوشتی که ابتدا فریز شده به مدت ۲ ساعت سپس یخ زدایی شده

۷۱_ بهترین نحوه طبخ سبزیجات از نظر کارشناسان صنایع غذایی به چه صورتی می باشد؟

الف - سرخ کردن

ب - تفت دادن

ج - بخار پز کردن

د - آب پز کردن

۷۲_ از دلایل ریختن کباب کوبیده از روی سیخ در هنگام طبخ کدام جواب صحیح و کامل است؟

الف - پایین بودن حرارت آتش در ابتدای طبخ

ب - کم ورز دادن و کم بودن چربی گوشت و زیاد خیس بودن دست هنگام سیخ کشیدن

ج - گرفتن آب پیاز کم ورز دادن و خیس بودن بیش از حد دست هنگام به سیخ کشیدن

د - پایین بودن حرارت آتش ابتدای طبخ - نگرفتن آب پیاز - کم ورز دادن - خیس بودن زیاد از حد دست هم سیخ

کشیدن

۷۳_ گوشتها جزو کدامیک از وعده های غذایی محسوب می شوند؟

الف - دسر

ب - پیش غذا

ج - غذای اصلی

د - هم پیش غذا و هم غذای اصلی

۷۴_ در هنگام خرید ماهی تازه به چه نکاتی باید توجه داشت؟

الف - بوی تعفن ندهد - فلس ها به راحتی جدا نشود - گوشت سفت باشد - چشمها براق - آبشش قرمز

ب - گوشت نرم باشد - چشمها براق - آبشش قهوه ای روشن

ج - گوشت سفت - چشمها براق - آبشش قرمز

د - بوی تعفن ندهد - فلسها به راحتی جدا شوند

۷۵_ مدت زمان طبخ لانگوشت چقدر است؟

الف - ۱۵ - ۱۰ دقیقه است

ب - ۲۰ - ۱۵ دقیقه است

ج - ۳۰ - ۲۵ دقیقه است

د - مدت زمان پخت با توجه به وزن آن متغیر می باشد

۷۶_ روش رسمی سرو بره درسته به چه صورت انجام می پذیرند؟

الف - بستگی به تعداد نفرات دارد

ب - هنوز نفرات بره را برش زده و در ظرفشان قرار می دهند

ج - بره درسته توسط ترولی حمل شده و در منظر دید نفرات تکه ای برش زده و در ظرف هر نفر قرار می گیرد

د - گارسون بره قطعه قطعه شده را در ظرف می آورد و جلو نفرات قرار می دهد

۷۷_ بهترین گوشت جهت تهیه کباب برگ کدام گزینه می باشد؟

الف - راسته گوساله یا فیله گوساله

ب - راسته گوسفند و فیله گوساله

ج - راسته گوسفند با استخوان

د - منزوان گوسفند و گوساله

۷۸_ وزن یک پرس شاتو بریان چه مقدار می باشد؟

الف - ۱۸۰ گرم

ب - ۴۰۰ گرم

ج - ۲۵۰ گرم

د - ۲۰۰ گرم

۷۹_ اسکالوپ غذای خاص کدام کشور می باشد ؟

الف - فرانسه

ب - آلمان

ج - ایتالیا

د - انگلیس

۸۰_ شنیسل غذای خاص کدام شهر می باشد ؟

الف - وین

ب - پاریس

ج - مونیخ

د - فرانکفورت

۸۱_ شاتوبریان غذائی است ؟

الف - جهت دو نفر طبخ آن همانند ژیکو است .

ب - جهت دو نفر طبخ آن همانند استیک می باشد .

ج - جهت یک نفر طبخ آن همانند استیک است .

د - جهت یک نفر طبخ آن همانند رتی فیله است .

۸۲_ در میهمانی های رسمی ، برای حفظ رنگ سبزیجات و صیفی جات هنگام پخت چه باید کرد ؟

الف - درب ظرف نیمه باز باشد .

ب - در آب سرد و حرارت ملایم باشد .

ج - در آب جوشان و حرارت تند و یکنواخت باشد .

د - درب ظرف بسته و حرارت ملایم باشد .

۸۳_ خواص تغذیه ای پاستا با کدام افزودنیها تکمیل می شود ؟

الف - سبزیجات

ب - گوجه فرنگی

ج - آبلیمو و روغن زیتون

د - پنیر ، گوشت یا تخم مرغ

۸۴_ سه نوع ماهی که دارای خاویار می باشند را نام ببرید و بگویید در کدام دریا وجود دارند ؟

الف - سورگا استروژن ، هامور در خلیج فارس

ب - ازون برون ، ماهی آزاد ، قزل آلا در دریای خزر

ج - بلوگا استروژن ، استرا استروژن ، سورگا استروژن و دریای خزر

د - بلوگا استروژن ، ازون برون ، ماهی سفید در دریای عمان

۸۵_ مواد لازم برای تهیه ماهی انگشتی را نام ببرید ؟

الف - شیر ماهی - نمک و فلفل - تخم مرغ - آرد سفید - روغن

ب - شیر ماهی - نمک و فلفل - پنیر پارامسان - تخم مرغ - آرد سفید

ج - شیر ماهی - نمک و فلفل - سویا سس - پنیر پارامسان - آرد سوخاری - تخم مرغ - آرد سفید - روغن

د - شیر ماهی - سویا سس - پنیر پارامسان - آرد سوخاری - تخم مرغ - آرد سفید - روغن

۸۶_ مواد لازم برای تهیه ته چین ماهی را نام ببرید ؟

الف - برنج - روغن مایع - گشنیز - شنبلیله خرد شده و شبت

ب - برنج - ماهی - روغن مایع - سبزی پلو خرد شده - مغز گردوی خرد شده - نمک و فلفل

ج - برنج - نمک و فلفل - ماهی - روغن مایع - پیاز - سیر خرد شده - شبت - مغز گردوی خرد شده

د - برنج - نمک و فلفل قرمز - ماهی - گشنیز و شنبلیله خرد شده - روغن مایع - پیاز - سیر خرد شده - میگو - تمبر

هندی - مغز گردوی خرد شده - شبت - روغن