

۱- نام دیگر پتاژ چیست؟

الف) بویون

ب) کنسومه

ج) کرم سوپ

د) آبگوشت

۲- بهترین و کاملترین نان می باشد؟

الف) سنگگ

ب) تافتون

ج) لواش

د) همبرگر

۳- ماهی تازه در آب و ماهی فاسد در آب می ماند.

الف) هر دو زیر آب

ب) زیر آب - روی آب

ج) هر دو روی آب

د) روی آب - زیر آب

۴- مدت زمان پخت یک بوقلمون جوان در فرچه مدت است؟

الف) نیم ساعت الی یک ساعت

ب) یک ساعت

ج) دو الی دو و نیم ساعت

د) پنج ساعت

۵- چرا نباید نمک را به گوشت قرمز در ابتدا افزود؟

الف) طعم نامطبوعی می یابد.

ب) گوشت تیره و سفت می شود.

ج) به هنگام طبخ از هم می باشد.

د) الف و ج

۶- بهترین قسمت گوشت برای تهیه حلیم بادمجان می باشد.

الف) گردن

ب) دنده

ج) راسته

د) ماهیچه

۷- پنیر نسبت به پنیر گودا کشدار تر است.

الف) گراویبی

ب) ليقوان

ج) موزارلا

د) پروسس

۸- در تهیه ماکارونی قالبی برای آنکه ماکارونی به هم چسبیده و قالبی در آید باید از استفاده کرد.

الف) تخم مرغ

ب) پنیر - روغن

ج) ارد - پنیر

د) تخم مرغ - پنیر کشدار

۹- چه نوع آب میوه هایی بعد از آنکه مدتی در مجاورت هوا قرار گیرند سیاه می‌شوند؟

الف) حاوی آهن

ب) آب میوه های حاوی کلسیم

ج) آب میوه های حاوی پروتئین

د) آب میوه های حاوی ویتامین C

۱۰- بهترین زمان سرو ناهار چه موقع است ؟

الف) ۱۲/۵

ب) ۱۲ الی ۱/۵

ج) ۱۱/۵ الی یک

د) ۱ الی ۲/۵

۱۱- بهترین ظرف برای تهیه کوکتل میگو تک نفره چیست؟

الف) کاسه پر عمق کوچک

ب) کاسه کم عمق کوچک

ج) پیش دستی میوه خوری

د) ظروف پایه دار بستنی خوری

۱۲- سس ها اساسا بر چند نوع هستند؟

الف) دو نوع (سس غذا - سس سالاد)

ب) دو نوع (سس سفید - سس سالاد)

ج) دو نوع (سس غذا - سس سفید)

د) سه نوع (سس سفید - سس سالاد - سس غذا)

۱۳- برای تمایل داشتن کودکان به کربوهیدرات ها باید چه اقدامی نمود؟

الف) تفت دادن در کره

(ب) افزودن سس به غذا

(ج) افزودن چاشتی (آب لیمو آب نارنج و...)

(د) همه موارد

۱۴- چه موردی برای جلوگیری از میکروب در آشپزخانه اثر مستقیم دارد؟

(الف) سرد بودن آشپزخانه

(ب) گرم بودن آشپزخانه

(ج) ضد عفونی کردن

(د) روشن بودن آشپزخانه

۱۵- اگر خمیر بنیه به میگو بچسبد

(الف) کم بودن شیر

(ب) کم بودن آرد

(ج) خیس بودن میگو

(د) همه موارد

۱۶- مدت زمان پخت غذا به چه عواملی بستگی دارد؟

(الف) نوع مواد خوراکی

(ب) خوب بودن مواد

(ج) بد بودن مواد

(د) هر سه مورد

۱۷- برای نان باگت از چه آردی استفاده می شود؟

(الف) آرد کامل

(ب) آرد سه صفر

(ج) آرد روشن

(د) آرد سبوس دار

۱۸- کوکتل در چه مواقعی استفاده می شود؟

(الف) عصرانه

(ب) در مهمانی برای شام

(ج) برای جشن تولد

(د) موارد الف و ج

۱۹- کاناپ چیست؟

(الف) ساندویچ گرم

(ب) ساندویچ رو باز

(ج) ساندویچ سرد

د) ساندویچ معمولی

۲۰- از چه سبزی برای ماهی شکم پر استفاده می شود؟

الف) شاهی و تره

ب) گشنیز و شنبلیله

ج) شوید و تره

د) شوید و اسفناج

۲۱- دمای مورد نیاز پختن غذا چه موقع تنظیم می کنیم؟

الف) بعد از ۱۰ دقیقه

ب) بعد از گرم کردن فر

ج) پس از روشن شدن فر

د) قبل از روشن شدن فر

۲۲- اصول نگهداری فریز را مشخص کنید؟

الف) در محلی که گذاشته می شود صاف و تراز باشد.

ب) از دیوار فاصله داشته باشد.

ج) نزدیک به یخچال باشد.

د) موارد الف و ب

۲۳- در میز غذاخوری رومیزی پارچه ای باید

الف) نیم متر

ب) ۵ سانت

ج) ۱۵ تا ۲۰ سانت

د) هم اندازه با میز باشد.

۲۴- برای از بین بردن بوی زخم زبان گوساله می توان مقداری به آن افزود.

الف) برگ بو

ب) سیر

ج) ادویه جات جز هندی - هل

د) همه موارد

۲۵- پیتزا ژامبون اسلامی را مانند کدام کدام یک از پیتزاهای زیر تهیه می کنیم؟

الف) پیتزا پنیر

ب) پیتزا پیاز

ج) پیتزا گوشت

د) پیتزا قارچ