



نمونه سؤالات:

تهیه خورشیدها

کد استاندارد: ۵۱۲۰۱۰۰۰۱۰

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- برای از بین بردن جرم لیوان یا استکان از چه چیزی استفاده می شود؟

الف- سبوس- آب وصابون

ب- نمک- آب- سرکه

ج- جوش شیرین- سرکه

د- آبلیمو- روغن نارگیل

۲- وسایل چوبی آشپزخانه (قاشق- چنگال و...) از چه نوع چوبی تهیه می شود؟

الف- گردو

ب- ملج

ج- زیتون

د- زبان گنجشک

۳- جنس پیشبند و دستمال در آشپزخانه چیست؟

الف- کتان - نخ

ب- نایلون- کتان

ج- نخ- نخ

د- کتان- کتان

۴- ظرفی که برای طبخ سبزی استفاده میشود بهتر است چه جنسی باشد؟

الف- لعابی

ب- استیل

ج- تفلون

د- مسی

۵- شستشوی موثر وسایل آشپزخانه چه موقع می باشد؟

الف- وقتی که باقی مانده مواد غذایی آن خشک شد.

ب- وقتی که مواد پاک کننده روی آن می باشد.

ج- بلافاصله پس از کاربرد وسایل مورد نیاز.

د- موقعی که وسایل را با آب سرد خیساندیم.

۶- برای استفاده از ترازوی دیجیتالی باید.....

الف- ابتدا ظرف را با مواد پر کرده و سپس ترازو را روشن کرد

ب- ترازو را روشن کنید و مواد را وزن کنید

ج- در بیشتر مواقع نیازی به وزن کردن نیست

د- ابتدا ظرف خالی را روی ترازو گذاشته و سپس آن را روشن کرد

۷- یک پیمانه آرد مساوی با چند گرم است؟

الف- ۱۲۵ گرم

ب- ۷۵ گرم

ج- ۱۵۰ گرم

د- ۲۰۰ گرم



۸- جنس مناسب تابه در آشپزی کدام است؟

الف- استیل

ب- تفلون

ج- پیرکس

د- روحی

۹- تابه مناسب باید و باشد ؟

الف- سبک و نازک باشد

ب- بزرگ و سبک باشد

ج- سنگین و ضخیم باشد

د- کوچک و سنگین باشد

۱۰- دسته قابلمه چدن باید.....

الف- از جنس پلاستیک باشد

ب- بزرگ باشد

ج- قابلیت پیچ شدن داشته باشد

د- قابلیت قرار دادن در فر را داشته باشد

۱۱- به طور معمول ظرفیت ۵ تا ۷ لیتر برای تهیه خورشت برای چند نفر است؟

الف- ۶ تا ۸ نفر گزینه مناسبی است

ب- ۳ تا ۶ نفر گزینه مناسبی است

ج- ۸ تا ۱۰ نفر گزینه مناسبی است

د- ۱۰ تا ۱۲ نفر گزینه مناسبی است

۱۲- به طور معمول ظرفیت ۱۰ لیتر برای تهیه خورشت برای چند نفر مناسب است؟

الف- ۲۰ تا ۳۰ نفر

ب- ۱۲ تا ۲۰ نفر

ج- ۶ تا ۱۲ نفر

د- ۳۰ تا ۳۵ نفر

۱۳- وجود قفل ایمنی در زودپز برای چه کاری است؟

الف- قفل ایمنی همان درب قابلمه است که خوب بسته شود

ب- قفل ایمنی کاربرد زیادی در هنگام پخت زودپز ندارد

ج- قفل ایمنی کاربرد زیادی در هنگام پخت زودپز ندارد

د- وجود قفل ایمنی باعث می شود که درب قابلمه به خاطر فشار بخار داخل به طور ناگهانی باز نشود

۱۴- کف قابلمه مناسب جهت پخت خورشت بهتر است.....

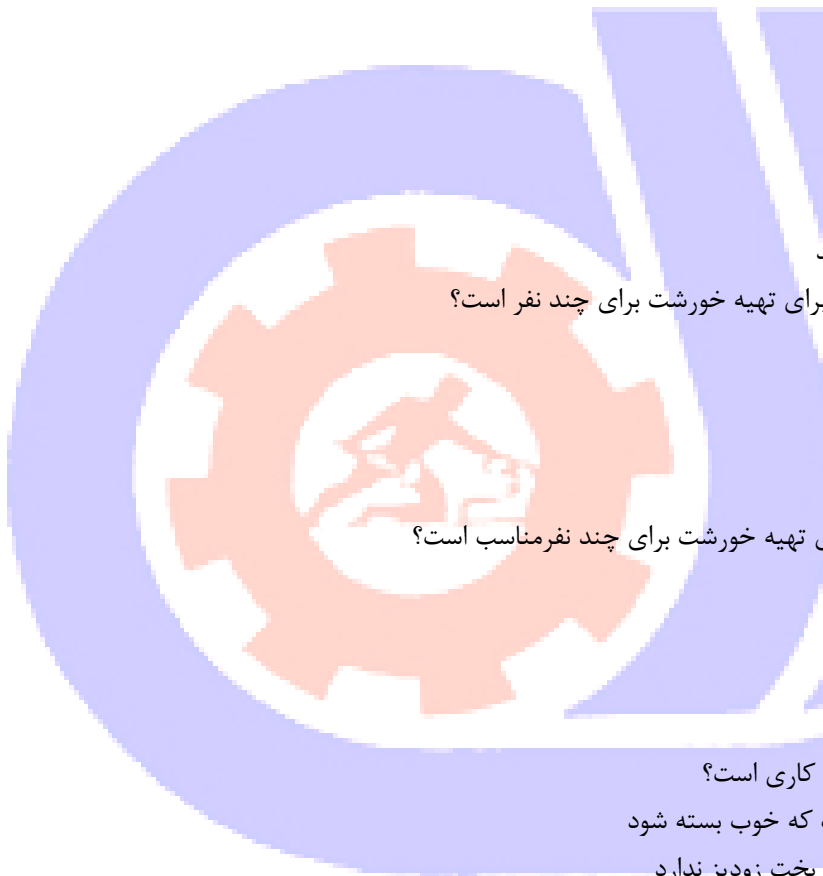
الف- روند در پخت فرقی ندارد

ب- ضخیم باشد

ج- نازک باشد

د- ضخیم نباشد

۱۵- گوشت قرمز را چه موقع باید شست؟



الف- بعد از فریز کردن

ب- فرقی نمی کند

ج- بعد از تیکه کردن

د- قبل از تیکه کردن

۱۶- فلسفهای ماهی تازه چگونه است؟

الف- چین دار

ب- برجسته

ج- بادامی و محکم

د- سست و کدر

۱۷- زمان نگهداری گوشت آبزیان در فریز چه مدت است؟

الف- ۱ ماه

ب- ۱۲ ماه

ج- ۶ الی ۸ ماه

د- ۳ الی ۴ ماه

۱۸- صحیح ترین و مناسب ترین راه نگهداری غلات و حبوبات کدام است؟

الف- جای خشک

ب- خشک و سرد

ج- خشک و گرم

د- جای مرطوب

۱۹- چرا، نمک سبزیها را در اواخر طبخ اضافه می کنیم؟

الف- برای اینکه سبزی شل شود

ب- برای اینکه سبزی سفت نشود

ج- برای آنکه رنگ آنها سبز بماند

د- برای اینکه سبزی خوب پخته شود

۲۰- پیاز داغ چه تاثیری در خورشت دارد؟

الف- پیاز را باید خام در خورشت ریخته شود

ب- پیاز داغ را با رب مخلوط کرده در خورشت می ریزیم

ج- برای تفت دادن گوشت خورشت و عطر خوش

د- برای غلظت و عطر خوش و خوشمزه شدن خورشت

۲۱- چرا خشک کردن سبزی در سایه بهتر از آفتاب است؟

الف- زیرا سبزی خشک شده بو نمی گیرد

ب- زیرا هم مقدار کمتری ویتامین خود را از دست داده و هم خوش رنگ خشک می شود

ج- مدت بیشتری دوام دارد

د- به روغن کمتری در هنگام طبخ نیاز دارد

۲۲- کدام علائم تشخیص حبوبات فاسد است؟

الف- دیر پز بودن حبوبات



- ب- اندازه کوچک حبوبات
- ج- پوک شدن حبوبات که به هنگام شستن روی آب قرار می گیرند
- د- له شدن حبوبات بعد از پخت
- ۲۳- آیا حتما باید حبوبات قبل از مصرف خیسانده شود؟
- الف- اصلا لزومی ندارد و باعث خراب شدن محصول می شود
- ب- بله حتما باید خیسانده شود
- ج- بدون استثنا برای همه ی غذاها از قبل خیسانده شود
- د- بستگی به نوع غذا دارد
- ۲۴- برای تفت دادن سبزیجات کدام جنس تابه مناسب است؟

الف- روحی

ب- استیل

ج- چدن و سنگین وزن

د- نچسب و سبک وزن

۲۵- کدام وسیله در سرو انواع خورش استفاده می شود؟

الف- ملاقه

ب- انبر

ج- کفگیر

د- قاشق

۲۶- کدام گزینه در مورد پخت گوشت خورشت صحیح می باشد؟

الف- پخت با حرارت ملایم در ظرف در باز انجام شود.

ب- پخت با حرارت ملایم در ظرف بسته انجام شود.

ج- پخت با حرارت زیاد و در ظرف در بسته انجام شود.

د- پخت با حرارت زیاد در ظرف در باز انجام شود.

۲۷- در تهیه خورشت خلال کرمانشاه در صورت تازه نبودن خلال.....

الف- آن را خرد می کنیم

ب- در آب جوشانده شود

ج- ۲۰ دقیقه در آب خیس شود

د- از آن استفاده نمی کنیم

۲۸- نمک گوشت قرمز و سفید را چه موقع باید اضافه کرد؟

الف- اواسط طبخ

ب- سفید اول و قرمز آخر

ج- قرمز اول و سفید آخر

د- هر دو آخر

۲۹- اصطلاح گریل کردن یعنی چه؟

الف- تفت دادن با حرارت زیاد

ب- کباب کردن در فر با حرارت رو



ج- کباب کردن

د- پختن با حرارت زیاد

۳۰- اصول تهیه خورشت فسنجان چیست؟

الف- فسنجان باید با آب بیشتر و مدت طولانی تر بجوشد

ب- مغز گردوی فسنجان باید کاملا چرخ شود

ج- پیاز و مغز گردو را کمی تفت می دهیم

د- مغز گردو و پیاز نرم را کمی تفت داده با رب انار کاملا بجوشد و غلیظ شود

۳۱- چه نوع سبزی در خورش کرفس می ریزیم؟

الف- نعناع - جعفری

ب- شبت - شنبلیله

ج- گشنیز- تره

د- اسفناج - جعفری

۳۲- مواد لازم خورش آلو اسفناج چیست؟

الف- اسفناج- تره- ماهیچه- لوبیا- آلو

ب- اسفناج- مغز ران- آلو- پیاز- روغن- فلفل- نمک

ج- اسفناج- راسته گوسفند- آلو- لپه- پیاز

د- اسفناج- پیازچه- آلو- خلال بادام- ماهیچه

۳۳- سبزی مخصوص قلیه ماهی چیست؟

الف- تره- جعفری- نعناع

ب- جعفری- گشنیز

ج- گشنیز - شنبلیله - سیر

د- شنبلیله- شبت

۳۴- نمک و ترشی خورش را چه وقت اضافه میکنیم؟

الف- اواخر طبخ

ب- اوایل طبخ

ج- اواسط طبخ

د- پس از کشیدن

۳۵- برای خوش رنگ شدن رب در تهیه خورشت آن را به چه صورتی استفاده میکنیم؟

الف- آن را در آخر به غذا اضافه می کنیم

ب- آن را با مقداری روغن تفت می دهیم

ج- آن را در آب جوش حل کرده تا رنگ خوبی بگیرد

د- آن را در آب سرد حل کرده و در آخر اضافه میکنیم

۳۶- اصطلاح جا افتادن غذا یعنی چه؟

الف- یعنی غذا کاملا سرخ شده باشد

ب- منظور خوش آب و رنگ بودن غذا است

ج- یعنی روغن غذا رو آمده و آب آن به حد مناسب تبخیر شده باشد



د- یعنی غذا دم کشیده است

۳۷- اصول پخت خورش ها در زمان کوتاه چیست؟

الف- همه مواد را با هم آبپز کنیم و بعد در روغن تفت دهیم

ب- اول گوشت را با روغن و پیاز داغ تفت دهیم و بعد حبوبات را افزوده تفت دهیم و ادامه پخت

ج- اول حبوبات را نیم پز کنیم و بعد گوشت را افزوده بپزد تا جا بیافتد

د- حبوبات را جداگانه جوشانده و کگوشت را تفت داده و هر کدام را جداگانه بپزیم و بعد با هم مخلوط کرده و بگذاریم

۳۸- یکی از نشانه های قوام آمدن فسنجان؟

الف- رنگ خورش

ب- عطر خورش

ج- غلیظ شدن و روغن انداختن

د- شیرین شدن خورش

۳۹- در تهیه خورشت فسنجان رب انار چه زمانی به خورش اضافه می شود؟

الف- هنگام تفت دادن گردو

ب- بعد از قوام آمدن

ج- فرقی نمی کند

د- بعد از پخت گوشت

۴۰- نکته مهم در پخت خورشت کرفس.....؟

الف- در تهیه این خورشت از آب زیادی استفاده می شود.

ب- در تهیه این خورشت از آب زیادی استفاده نمی شود.

ج- در تهیه این خورشت حتما از حبوبات استفاده می شود.

د- در تهیه این خورشت الزاما از رب گوجه استفاده می شود.

