



نمونه سؤالات:

آشنایی با ماکروویو

کد استاندارد: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۰۳۱

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

۱- تفاوت اصلی مایکروفر با آون توستر در چیست؟

الف - پاکسازی و تمیز کردن آون توستر راحت تر است

ب - پخت غذا در مایکروفر سریع تر و بهتر از آون توستر است

ج - آون توستر فقط برای یخ زدایی و تست کردن استفاده می شود ولی مایکروفر برای پخت و پز

د - آون توستر از طریق المنت های مختلف با حرارت برق پخت را انجام می دهد ولی ماکروفر از المنت های تابشی و امواج مایکروویو پخت را انجام می دهد

۲- پهنای اکثر مایکروفرها ----- تا ----- اینچ است؟

الف - ۲۰ تا ۲۵ اینچ

ب - ۲۵ تا ۳۲ اینچ

ج - ۳۰ تا ۳۶ اینچ

د - ۳۶ تا ۴۰ اینچ

۳- کدام گزینه را نمی توان در مایکروفر پخت؟

الف - هویج

ب - تخم مرغ آب پز

ج - ماهی

د - مغز ران گوساله

۴- مدت زمان پخت غذا در ماکروویو به چه عواملی بستگی دارد؟

الف - قدرت دستگاه

ب - تازه بودن مواد اولیه

ج - مدل دستگاه

د - نوع مواد خوراکی

۵- مدت زمان بودادن آجیل در مایکروفر چه مدت است؟

الف - ۵ تا ۷ دقیقه

ب - ۱ تا ۲ دقیقه

ج - ۷ تا ۱۰ دقیقه

د - ۲ تا ۳ دقیقه

۶- پخت کیک در سولاردم (فرهای برقی دیواری) چند درجه است؟

الف - ۱۸۰ درجه

ب - ۱۶۰ درجه

ج - ۱۷۰ درجه

د - ۱۵۰ درجه

۷- برای پخت حبوبات در ماکروویو باید چه کرد؟

الف - با حرارت زیاد پخته شوند

- ب - از شب قبل خیس کرد
ج - با حرارت کم پخت
د - باید بن ماری کرد
- ۸-دمای مورد نیاز پختن غذاها را چه موقع باید تنظیم شود؟
الف - قبل از روشن کردن دستگاه
ب - بعد از روشن کردن دستگاه
ج - ۱۰ دقیقه قبل از روشن کردن دستگاه
د - ۱۰ دقیقه بعد از روشن کردن دستگاه
- ۹-گوشت مصرفی در مرصع پلو کدام است؟
الف - مرغ
ب - ماهی
ج - گوشت بره
د - گوشت گوساله
- ۱۰-برای ژیکو از چه گوشتی استفاده می کنیم؟
الف - گوشت چرخ کرده
ب - سردست گوسفند
ج - رست بیف
د - مغز ران
- ۱۱-در کیوسکی از چه نوع گوشتی استفاده می شود؟
الف - سینه مرغ متصل به گردن
ب - ران مرغ متصل به کتف
ج - سینه مرغ متصل به کتف
د - سینه مرغ متصل به ران
- ۱۲-برای این که دانه های برنج به هم نچسبد چه چیزی به آن اضافه می کنیم؟
الف - نمک
ب - ابلیمو
ج - روغن
د - سرکه
- ۱۳-دلمه ها جز کدام دسته از غذاها می باشند؟
الف - دسرها
ب - سالادها
ج - سبزیجات
د - پیش غذاها

۱۴- مواد لازم چیپس خانگی در مایکروفر چیست؟

- الف - سیب زمینی ، روغن زیتون، نمک
 - ب - سیب زمینی ، نمک ، روغن کنجد ، سس کچاپ
 - ج - سیب زمینی ، آب ، روغن مایع ، نمک
 - د - سیب زمینی ، سس کچاپ ، سس خردل ، نمک
- ۱۵- مهمترین ماده برای پف سوفله چیست؟

- الف - تخم مرغ فرم گرفته
 - ب - زرده تخم مرغ فرم گرفته
 - ج - سفیده تخم مرغ فرم گرفته
 - د - پنیر موزارلا و گودا
- ۱۶- غذاهای ماکارونی مربوط به کدام کشور است؟

- الف - ایران
 - ب - ایتالیا
 - ج - انگلیس
 - د - آمریکا
- ۱۷- هنگام پخت کوفته درب قابلمه باید؟

- الف - بسته باشد
 - ب - باز باشد
 - ج - نیمه باز باشد
 - د - محکم بسته باشد
- ۱۸- سس مخصوص لازانیا چیست؟

- الف - سس مایونز
 - ب - سس بشامل
 - ج - سس هزار جزیره
 - د - سس قارچ
- ۱۹- تفاوت کوکو ها با کتلت ها در چیست؟

- الف - سیب زمینی
 - ب - میزان تخم مرغ
 - ج - گوشت
 - د - ادویه
- ۲۰- از چه پنیری در طبخ لازانیا استفاده می شود؟

- الف - پنیر گودا
- ب - پنیر پیتزا

ج - پنیر سفید

د - پنیر فتا

۲۱- در پخت دلمه برنج چگونه باید باشد؟

الف - آبکش

ب - پخته

ج - شسته

د - شفته

۲۲- برای کشدار شدن پنیر در پخت پیتزا چه باید کرد؟

الف - روی پنیر آب اسپری کرد

ب - مدت زمان کمتری در فر بماند

ج - قدرت دستگاه زیاد باید باشد

د - قدرت دستگاه کم باید باشد

۲۳- در پخت شامی از چه نوع گوشتی استفاده می شود؟

الف - گوشت مرغ

ب - گوشت بوقلمون

ج - گوشت چرخ کرده

د - گوشت خرد شده

۲۴- در دلمه برگ از چه نوع برگی استفاده می شود؟

الف - برگ درخت انگور

ب - برگ درخت سیب

ج - برگ درخت آلو

د - برگ تربچه

۲۵- بهترین ظرف برای پخت مربای به کدام است؟

الف - پیرکس

ب - مسی

ج - استیل

د - سیلیکونی

۲۶- کدام وسیله مربوط به تهیه استیک است؟

الف - قابلمه و کباب پز

ب - بیفتک زن

ج - آبکش و صافی

د - ساطور و چاقو

۲۷- قالب لوف چیست؟

الف - قالب مربع

ب - قالب دایره دیواره کوتاه

ج - قالب دایره دیواره بلند

د - قالب مستطیل شکل

۲۸- کار زمان سنج در ماکروویو چیست؟

الف - حرارت ماکروویو را تنظیم می کند

ب - درجه حرارت دستگاه را نشان می دهد

ج - زمان پخت تنظیم شده را اعلام می کند

د - قدرت دستگاه را نشان می دهد

۲۹- قالب پاند کیک چگونه قالبی است؟

الف - قالب مستطیل دیواره بلند

ب - قالب مربع دیواره کوتاه

ج - قالب گرد دیواره بلند

د - قالب سیلیکونی

۳۰- برای پخت نان باگت در ماکروویو از چه آردی باید استفاده کرد؟

الف - آرد سفید

ب - آرد سبوس دار

ج - آرد گندم

د - آرد ذرت

۳۱- در تهیه کیک ها اسانس را چه موقع اضافه می کنیم؟

الف - قبل از گذاشتن در فر

ب - با شیر مخلوط می کنیم

ج - همراه با زرده تخم مرغ اضافه می کنیم

د - همراه آرد اضافه می کنیم

۳۲- بکینگ پودر در کیک ها چه کاربردی دارد؟

الف - خوش طعم شدن کیک

ب - خوش رنگ شدن کیک

ج - لطیف شدن کیک

د - پف کردن کیک

۳۳- مربای پخته شده به همراه ژلاتین را چه می گویند؟

الف - بریلو

ب - مارمالاد

ج - شربت بار

د - سیروپ

۳۴- آیا می توان ژلاتین و شکلات را در مایکروفر بن ماری (حرارت غیر مستقیم) کرد؟

الف - با شرایط خاص و گذاشتن کاسه آب جوش بله

ب - خیر

ج - بله

د - با کمترین قدرت مایکروفر و مدت زمان طولانی

۳۵- دسرهایی که زلاتین دارند برای بسته شدن باید در چه جایی قرار بگیرند؟

الف - در فریزر

ب - در دمای محیط

ج - در یخچال

د - در آشیپزخانه

۳۶- ژلاتین را با کدام گزینه باید حل کرد؟

الف - شیر

ب - آب گرم

ج - آب یخ

د - خامه

۳۷- یکی از اساسی ترین تجهیزات آشیپزخانه ها و کارگاه های آشیپی چیست؟

الف - تهویه هوا و هواکش

ب - فرهای گازی و برقی

ج - مایکروویو و آون توستر

د - یخچال و فریزرها

۳۸- کدام گزینه برای جلوگیری از میکروب ها در آشیپزخانه اثر مستقیم دارد؟

الف - ضدعفونی کردن

ب - روشن بودن هود

ج - گرم بودن محیط آشیپزخانه

د - سرد نگه داشتن آشیپزخانه

۳۹- از نظر روانشناسی آشیپزخانه هنگام روز باید چگونه باشد؟

الف - از چراغ های مهتابی استفاده شود

ب - از چراغ با نور زرد استفاده شود

ج - از چراغ های کم نور استفاده شود

د - دارای نور طبیعی باشد

۴۰- کدام گزینه در خرید غذاهای آماده از اهمیت کمتری برخوردار است؟

الف - تاریخ تولید

ب - تاریخ انقضا
ج - پروانه بهداشت
د - شکل ظرف