



نمونه سؤالات:

آشپزی غذاهای ترکیه ای

کد استاندارد: ۵۱۲۰۲۰۰۰۰۳

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

۱- برای سوپ یا ایلا ماده اصل چیست ؟

الف - برنج

ب - بلغور ریز

ج - دال عدس

د - لوبیا

2- فلفل مورد استفاده در سوپ تویگا کدام نوع فلفل است ؟

الف - فلفل سیاه

ب - باپرکیا

ج - پول بیر

د - فلفل سفید

3- سوپ سیرابی معمولاً با چه چیزی سرو می شود؟

الف - سیر و سرکه

ب - آبلیمو و سیر

ج - نارنج و سیر

د - لیموترش تازه و سیر

4- مواد تشکیل دهنده سوپ گوجه کدام است؟

الف - عدس ، گوجه فرنگی ، پیاز ، آرد ، شیر

ب - گوجه فرنگی ، سیر ، پیاز ، کره ، رب گوجه فرنگی

ج - گوجه فرنگی ، نخود ، پیاز ، رب گوجه فرنگی

د - عدس ، سیر ، پیاز ، نخود فرنگی ، شیر

5- سوپ از وگلین معمولاً با چه چیزی سرو می شود؟

الف - نان تست گریل شده

ب - نان کمک

ج - نان سمیت

د - پوآچا

6- در کدام سوپ گوشت چرخ کرده استفاده می شود؟

الف - دال عدس

ب - ارزین جان

ج - تویگا

د - سوپ پیاز

7- سوپ سیرابی معمولاً با چه چیزی سرو می شود؟

الف - سیر و سرکه

ب - آبلیمو و سیر

ج - نارنج و سیر



د - لیموترش تازه و سیر
8- چوربا جزء کدام دست از وعده های غذایی می باشد؟

الف - میان وعده

ب - عصرانه

ج - پیش غذا

د - شام سبک

9- مواد تشکیل دهنده سوپ گوجه کدام است؟

الف - عدس ، گوجه فرنگی ، پیاز ، آرد ، شیر

ب - گوجه فرنگی ، سیر ، پیاز ، کره ، رب گوجه فرنگی

ج - گوجه فرنگی ، نخود ، پیاز ، رب گوجه فرنگی

د - عدس ، سیر ، پیاز ، نخود فرنگی ، شیر

10- مواد استفاده شده در سالاد گاورداغی کدام است؟

الف - کاهو، فلفل تند، پنیر کاشار ، خیار ، پیاز

ب - کاهو ، خیار ، پیاز، گوجه ، زیتون سیاه ، پنیر نتا

ج - فلفل دلمه ای ، گوجه گیلانی ، پنیر کوزه ، سیر ، پیاز

د - فلفل دلمه ای رنگی ، سبزی تازه کوهی ، پیاز ، خیار

11- چه نوع بلغوری در سالاد کسر استفاده می شود؟

الف - بلغور تیغ دانه

ب - بلغور گندم

ج - بلغور درشت

د - بلغور خیلی ریز

12- ماده اصلی تشکیل دهنده آجی ازمه کدام گزینه است؟

الف - پیاز

ب - فلفل

ج - گوجه فرنگی

د - سبزیجات تازه

13- در سالاد پنیر است از کدام پنیر استفاده می شود؟

الف - پنیر فتا

ب - پنیر چدار

ج - پنیر کاشار

د - پنیر کوزه تازه

14- کدام ادویه در چی کوفته استفاده نمی شود؟

الف - زیره - سماق - فلفل سیاه - نمک

ب - پود بیبر - فلفل سیاه - نمک - سماق

ج - زیره - زرد چوبه - سماق - فلفل فرمز

د - فلفل سیاه - فلفل قرمز - نمک - کیسمیون

15- افزودنی های سالاد پیاز کدام است؟

الف - روغن زیتون - فلفل - کیسمیون

ب - روغن زیتون - فلفل - سماق - جعفری

ج - روغن زیتون - جعفری - زیره

د - روغن زیتون - نعناع - سماق - فلفل

16- تاراتور جزء کدام دسته از غذاها ست ؟

الف - سالادها

ب - پیش غذا

ج - مزه ها

د - غذای اصلی

17- مواد اصلی تشکیل دهنده تاراتور کدام است؟

الف - گوشت - گردو

ب - هویج - کدو

ج - پیاز - گوشت

د - بادمجان - سیر

18- سبزی های مورد استفاده در چی کوفته کدام است ؟

الف - پیازچه - شوید

ب - جعفری - نعناع خشک

ج - جعفری - شوید

د - پیازچه - جعفری

19- ملزومات ایزمیر کوفته سی می باشند .

الف - گوشت چرخ شده + پودر نان + تخم مرغ + جعفری + پیاز + ادویه

ب - گوشت چرخ شده + تخم مرغ + سیب زمینی رنده شده

ج - سیب زمینی رنده شده + تخم مرغ + گوشت چرخ شده + ادویه

د - گوشت چرخ شده + پودر نان + تخم مرغ + سیب زمینی رنده شده

20- برای بابا قنوش بادنجانها باید..... شوند.

الف - کباب شوند

ب - در روغن سرخ می شوند

ج - همراه با گوجه فرنگی چرخ می شوند

د - آب پز شوند

21- بلغور مورد استفاده در کوفته ها باید

الف - خام و ریز باشد

ب - پخته و له شوند

ج - درشت و خیس شده باشند



د -فرقی ندارد

22-خوراک علی نازک باتهیه می شود .

الف -بادمجان

ب -کدو

ج -کدو تنبل

د -با هر سه مورد می تواند تهیه شود

23-در (حسن پاشا کوفته سی) کوفته ها با

الف -پوره سیب زمینی سرو می شود

ب -با سس بشامل سرو می شود

ج -با هر پوره ای میسر است

د -پوره ای نیاز ندارد

24-برای تهیه (مرجمک کوفته سی)

الف -رب با روغن و پیاز داغ تفت داده می شود

ب -رب اضافه نمیشود

ج -پیازچه با رب تفت داده می شود

د -کل مواد تفت داده می شود

25-برای تهیه چی کوفته گوشت.....است .

الف -گوشت قرمز چرخ شده خام+بلغور ریز

ب -گوشت قرمز و خام

ج -گوشت سفید فاقد چربی

د -گوشت قرمز چرخ شده بدون چربی و خام+بلغور ریز

26-برای نخود پلو لازم است

الف -نخود های پخته در مرحله طبخ کته افزوده می شود

ب -نخود های پخته شده به برنج ابکش افزوده می شود

ج -نخود و برنج هر دو جدا طبخ می شوند

د -نخود با رشته پلویی پخته می شود

27-کدام یک از کبابهای زیر به همراه ماست چکیده و بادمجان سرو میشود؟

الف -دونر کباب

ب -اسکندر کباب

ج -علی نازیک

د -اورفا کباب

28-سبزی مصرفی آدانا کباب کدام است؟

الف -پیازچه

ب -رزماری

ج -شوید



د - جعفری

29- کباب آدانا شبیه به کدام کباب ایرانی است؟

الف - چنجه

ب - بختیاری

ج - کوبیده

د - حسینی

30- کدام یک از بورک های زیر در مواد اصلی خود گوشت ندارد؟

الف - بورک سیب زمینی

ب - بورک اسفناج

ج - سو بورک

د - بورک سیب زمینی - بورک اسفناج - سو بورک

31- کدام گزینه صحیح نیست؟

الف - لاهماجون یک پیتزای نازک برشته است

ب - لاهماجون نوعی پیراشکی می باشد

ج - لاهماجون از ترکیب گوشت - جعفری - و پیاز و خمیر تشکیل شده است

د - لاهماجون همان پیتزای ترکیه ای است که خمیر گرد و نازکی دارد

32- مواد لازم برای تهیه خمیر لاهماجون کدام است؟

الف - آرد - نمک - آب ولرم - خمیر مایه فوری

ب - آرد - نمک - جوش شیرین - تخم مرغ

ج - آرد - نمک - آب ولرم - خمیر مایه فوری - تخم مرغ

د - آرد - آب ولرم - خمیر مایه فوری - زرده تخم مرغ

33- پوآچا در اصل چیست؟

الف - نوعی پیتزا است

ب - نوعی بیده است

ج - نوعی بورک است

د - نوعی پیراشکی است

34- در تهیه پوآچای مرغ ، مرغ آن به چه صورتی است؟

الف - مرغ نگینی شده

ب - مرغ چرخ شده

ج - مرغ را نواری برش می زنیم

د - فرقی نمی کند

35- مرغ مورد استفاده در پوآچای مرغ به چه شکلی طبخ می شود؟

الف - کبابی شده

ب - خام

ج - گریل شده

د -تفت داده شده

36-در پوآچای سبزیجات کدام موارد استفاده می شود؟

الف -پنیر - پیازچه - جعفری

ب -پنیر - شوید- پیازچه

ج -پنیر - شوید - جعفری

د -پنیر - مرزه - جعفری

37-دام یک از مانته های زیر در آب طبخ می شوند؟

الف -سوسپته مانته

ب -کایسری مانته

ج -بورک مانته

د -کوزالاک مانته

38-مواد لازم برای درست کردن خمیر مانته کدام گزینه میباشد؟

الف -تخم مرغ، آب، آرد گندم،نمک

ب -آرد گندم، آب،خمیر مایه فوری،نمک

ج -آرد سمولینا، آب،جوش شیرین،نمک

د -آرد سمولینا،تخم مرغ، آب، نمک

39-برش صحیح خمیر کایسری مانته به چه شکلی است؟

الف -دایره

ب -مربع

ج -مثلث

د -هر شکلی می تواند باشد

40-در کدام مانته گوشت در داخل خمیر قرار نمی گیرد؟

الف -کایسری مانته

ب -بورک مانته

ج -کوزالاک مانته

د -سوسپته مانته

