



# آشپزی‌های پایه

**عنوان شغل:**

**تهیه و آماده سازی پیش غذا و اشتهای آور**

**کد شغل: ۵۱۲۰۱۳۰۰۰۰**

**نمونه سؤالات شایستگی:**

**تهیه فینگر فودها**

**کد شایستگی: ۵۱۲۰۱۰۰۰۲۳**

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

۱- کدام گزینه از دلایل اولویت بهداشت بر درمان نیست؟

الف- آثار و عوارض ناشی از بیماری

ب- از دست رفتن نیروی کار

ج- هزینه مصرف دارو و درمان

د- آثار مناسب دارو بر روی انسان

۲- بهترین روش جمع آوری زباله در منزل کدام است؟

الف- سوزاندن زباله

ب- استفاده از پلاستیک

ج- استفاده از کیسه نایلونی تیره

د- استفاده از کیسه های نایلونی تیره رنگ با استحکام کافی

۳- چه میزان از وزن بدن انسان را آب تشکیل می دهد؟

الف- بیش از ۷۰ درصد

ب- کم تر از ۷۰ درصد

ج- بیشتر از ۸۰ درصد

د- کمتر از ۸۰ درصد

۴- کدام گزینه از علائم ناشی از مسمومیت با کربن دی اکسید است؟

الف- ضایعات پوستی

ب- ضایعات مغزی

ج- ضایعات چشمی

د- سردرد تهوع و استفراغ تنگی نفس و در نهایت مسمویت منجر به مرگ

۵- چه کسی موظف است برای آموزش موازین بهداشتی به کارگرانی که با مواد غذایی سروکار دارند، امکانات لازم را فراهم نماید؟

الف- صاحب کارخانه

ب- کارفرما

ج- کارگر

د- مسئول انبار

۶- جهت رعایت بهداشت فردی، انجام کدام اقدام زیر الزامی نیست؟

الف- آدامس جویدن

ب- دوش گرفتن

ج- استفاده از لباس کار

د- رعایت نکات ایمنی

۷- کدام گزینه از عوارض و علائم خستگی محسوب می شود؟

الف- ضعف عمومی و تنفر از کار

ب- کارفکری شدید

ج- کار عضلانی شدید

د- وجود تنش و فشارهای روانی زیاد

۸- کدام گروه از کارکنان در ارتباط مستقیم با سلامت جسمی و روحی افراد می باشند؟

الف- آشپزخانه

ب- رستوران

ج- انبار

د- تالار

۹- کدام گزینه در ارتباط با رعایت بهداشت فردی صحیح نمی باشد؟

الف- دوش گرفتن

ب- کوتاه بودن مو برای آقایان و بسته بودن مو برای خانم ها

ج- تمیز نگه داشتن دست و صورت

د- استفاده از ادکلن معروف

۱۰- بهترین تابه برای گریل کردن کدام است؟

الف- چدنی

ب- تفلون

ج- استیل

د- مسی

۱۱- برای تهیه "اسنک" و "پنینی" از کدام وسیله زیر استفاده می شود؟

الف- اجاق گاز

ب- فرگاز

ج- ساندویچ ساز

د- مایکروفر

۱۲- بهترین جنس پیمانه های اندازه گیری کدام است؟

الف- استیل

ب- پلاستیک

ج- چینی

د- شیشه ای

۱۳- تخته های مناسب آشپزی چند تاست؟

الف- ۳ عدد

ب- ۲ عدد

ج- ۴ عدد

د- ۵ عدد

۱۴- بهترین وسیله برای یخ زدایی گوشت و مرغ کدام است؟

الف- اجاق گاز

ب- توستر

ج- دیفرست مایکرو ویو

د- سولاردم

۱۵- مواد تشکیل دهنده پیراشکی کدام گزینه می باشد؟



الف- خمیر پیراشکی قارچ، پیازچه، فلفل دلمه، پنیرپیتزا

ب- خمیر کرپ، گوشت، فلفل، گوجه

ج- نان، تیکه مرغ، هویج، پیازچه

د- خمیرتارت، هویج، آرد

۱۶- در کدام مراسم سرو سینی فینگر فود صورت نمی گیرد؟

الف- مهمانی های دورهمی

ب- عزا

ج- تولد

د- جلسه دفاع

۱۷- کدام سینی در کنار سینی فینگر فود فقط در مراسم تولد پیشنهاد می شود؟

الف- سینی اردور

ب- سینی نوشیدنی گرم

ج- سینی چای

د- سینی صبحانه

۱۸- بهترین جنس ظرف جهت قراردادن اسپرینگ رول در فر چیست؟

الف- چدن

ب- چوبی

ج- استیل

د- پیرکس

۱۹- کدام ظرف برای تزئین فینگر فود بیشترین استفاده را دارد؟

الف- بشقاب

ب- سینی فلزی

ج- سینی چوبی

د- پیش دستی

۲۰- کدام موارد زیر به عنوان اشتها آور در کنار غذای اصلی سرو می شود؟

الف- فینگر فود

ب- غذای دریایی

ج- نان حجیم

د- غذای فوری

۲۱- برای تزئین راتا بهتر است از چه چیزی استفاده کنیم؟

الف- سس مایونز

ب- از انواع مغزی جات

ج- سبزیجات، زیتون، سس مایونز، گوجه

د- فقط سبزیجات

۲۲- از کدام گزینه در تزئین فینگر فود می توان کمک گرفت؟

الف- سیخ چوبی



ب- چنگال استیل

ج- بشقاب ملامین

د- چاقو استیل

۲۳- قیف های از جنس پلاستیک نازک هستند که تنها یکبار می توان از آنها استفاده کرد؟

الف- قیف های نایلونی

ب- قیف پارچه ای

ج- قیف سیلیکونی

د- قیف استیل

۲۴- کدام قیف حرارت دست را زودتر به مواد انتقال می دهد؟ ۱

الف- قیف نایلونی

ب- قیف سیلیکونی

ج- قیف پارچه ای برزنتی

د- قیف استیل

۲۵- سس سالاد را چه زمانی باید اضافه کرد؟

الف- یک ساعت به سرو سالاد

ب- همزمان با سرو سالاد

ج- نزدیک سرو سالاد

د- دو ساعت به سرو سالاد

۲۶- پایه و اساس کاناپه گرم و سرد چیست؟

الف- نان تست - کره یا مایونز

ب- مایه ژله - گوشت

ج- پنیر - تخم مرغ

د- گوشت-سبزیجات

۲۷- برای همزدن سس از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف- ملاقه

ب- قاشق فلزی

ج- قاشق چوبی

د- قاشق پلاستیکی

۲۸- بهترین زمان برای جوشاندن تن ماهی کدام است؟

الف- ۶۰ دقیقه

ب- ۴۰ دقیقه

ج- ۲۰ دقیقه

د- ۱۰ دقیقه

۲۹- کدام گزینه در ارتباط با مواد لازم راتای کشک و بادمجان و گردو صحیح نیست؟

الف- سیرداغ

ب- بادمجان متوسط



ج- جعفری برای تزئین

د- کشک

۳۰- استفاده از کدام ماده غذایی در فینگر فود می تواند در برطرف کردن فقر آهن کودکان موثر باشد؟

الف- گوشت سفید

ب- عدس سبز

ج- نخود

د- ذرت

۳۱- کراکت سیب زمینی نحوه پخت آن چگونه است؟

الف- درون فر

ب- بخارپز

ج- سرخ میکنیم

د- آب پز

۳۲- سبزیجات خامی که در تهیه فینگر فود استفاده می شوند حاوی ..... است.

الف- انواع ویتامین و سلولز

ب- پروتئین

ج- ویتامین B6

د- فسفر

۳۳- در تهیه سس بهتر است از چه ظرفی استفاده شود؟

الف- پیرکس

ب- چینی

ج- لعابی یا پیرکس

د- لعابی یا تفلون

۳۴- نام دیگر میز اردور چیست؟

الف- غذاهای گرم

ب- غذاهای سرد

ج- میز سرد

د- بوفه سرد

۳۵- کدامیک اردور ایرانی است؟

الف- ماست و خیار

ب- دوغ و بادام

ج- تن ماهی

د- تخم مرغ

۳۶- بروکلی چیست؟

الف- نوعی غذا است

ب- نوعی دسر است

ج- نوعی سوپ



- د- نوعی سبزی شبیه گل کلم  
 ۳۷- ارزش غذایی کدام یک از سبزیجات زیر به گوشت نزدیک است؟  
 الف- لوبیا سبز  
 ب- قارچ  
 ج- کنگر  
 د- کرفس

- ۳۸- به جای نان تست در تهیه کاناپه می توان از ..... استفاده کرد؟  
 الف- نان لواش  
 ب- نان سنگک

- ج- بیسکوئیت کرمدار  
 د- بیسکوئیت ترد پنیری و شور  
 ۳۹- سس تارتار برای انواع ..... استفاده می شود.

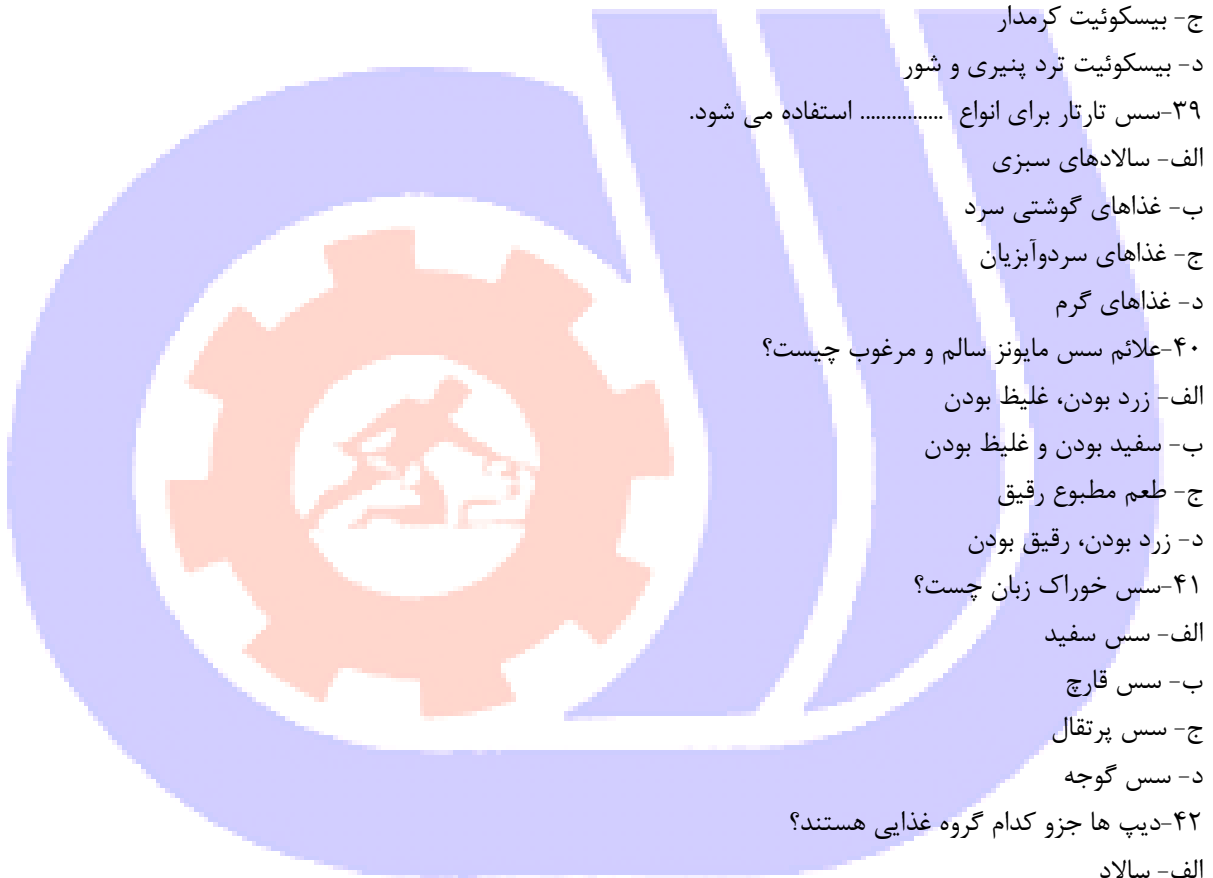
- الف- سالادهای سبزی  
 ب- غذاهای گوشتی سرد  
 ج- غذاهای سردآزبان  
 د- غذاهای گرم

- ۴۰- علائم سس مایونز سالم و مرغوب چیست؟  
 الف- زرد بودن، غلیظ بودن  
 ب- سفید بودن و غلیظ بودن  
 ج- طعم مطبوع رقیق  
 د- زرد بودن، رقیق بودن

- ۴۱- سس خوراک زبان چیست؟  
 الف- سس سفید  
 ب- سس قارچ  
 ج- سس پرتقال  
 د- سس گوجه

- ۴۲- دیپ ها جزو کدام گروه غذایی هستند؟  
 الف- سالاد  
 ب- آردور  
 ج- دسر

- د- غذای اصلی  
 ۴۳- ساندویچ ها به چند دسته تقسیم می شوند؟  
 الف- ۲ دسته (گرم و سرد)  
 ب- ۳ دسته  
 ج- ۴ دسته  
 د- ۱ دسته (گرم)



۴۴- در راتا میرزا قاسمی، گوجه فرنگی به چه صورت مصرف می شود؟

الف- کبابی

ب- بلائچ شده

ج- رنده شده

د- درسته

۴۵- در اردور هوموس از چه حبوباتی استفاده می شود؟

الف- لوبیا چیتی

ب- لوبیا قرمز

ج- نخود

د- لوبیا سفید و قرمز

۴۶- روغن های خوراکی چند دسته هستند؟

الف- ۴دسته

ب- ۲دسته

ج- ۵دسته

د- ۳دسته

۴۷- برش مکعبی در گوشت به چه نامی معروف هست؟

الف- خورشتی

ب- کبابی

ج- استیکی

د- قیمة ای

۴۸- مسئولیت آماده سازی مواد اولیه غذایی برعهده کیست؟

الف- سرآشپز

ب- سرپرست ظرفشور

ج- ظرفشور

د- نظافتچی

۴۹- واژه انگلیسی سس باربیکیو کدام است؟

الف- Sausage

ب- B.B.Q

ج- Sriracha

د- Staranise

۵۰- طعم کدام ادویه ترش است؟

الف- وانیل

ب- دارچین

ج- زعفران

د- سماق

۵۱- کدامیک جزو ادویه محسوب می شود؟





- الف- رب انار
- ب- سس باربیکو
- ج- سس کچاپ

د- دارچین

۵۲- روغن گیاهی دارای چند نقطه دود است؟

الف- یک نقطه

ب- دو نقطه

ج- چهار نقطه

د- شش نقطه

۵۳- چه دمایی برای از بین بردن باکتری های گوشت و مرغ کافی است؟

الف- ۲۰۰ درجه فارنهایت

ب- ۱۴۵ درجه فارنهایت

ج- ۱۰۰ درجه فارنهایت

د- ۱۲۰ درجه فارنهایت

۵۴- جهت کشدار شدن پیتزا از چه نوع پنیری استفاده می شود؟

الف- گودا

ب- موزارلا

ج- بلوچیز

د- پارمسان

۵۵- برای برش مرغ، مرغ را به چه صورتی باید روی تخته قرار دهیم؟

الف- سینه مرغ روی تخته

ب- پشت مرغ روی تخته

ج- به پهلو راست

د- به پهلو چپ

۵۶- در تهیه کرپ رول سوخاری استفاده از کدام نوع آرد صحیح است؟

الف- آرد ذرت

ب- آرد برنج

ج- آرد سفید

د- آرد سبوس دار

۵۷- در تهیه رولت ژامبون سوخاری استفاده از کدام نان صحیح است؟

الف- نان باگت

ب- نان تست

ج- نان سنگک

د- نان لواش

۵۸- کدام گزینه در ارتباط با پنیر اسپرینگ رول گوشت و قارچ صحیح می باشد؟

الف- پنیر پیتزا



- ب- پنیر چدار
  - ج- پنیر خامه ای
  - د- پنیر فرانسوی
- ۵۹- در تهیه کدام یک از مواد غذایی زیر از سس سفید یا بشامل استفاده می شود؟

- الف- بیف رول
  - ب- رول سوشی
  - ج- اسپرینگ رول گوشت و قارچ
  - د- لازانیا رولی مرغ با سبزیجات
- ۶۰- برای استراحت دادن به مواد میکس شده راتای ژامبون، چقدر زمان نیاز است؟

- الف- ۶۰ دقیقه
- ب- ۳۰ دقیقه
- ج- ۲ ساعت
- د- ۴ ساعت

۶۱- در تهیه لازانیا رولی با مرغ و سبزیجات، سینه مرغ می بایست به چه صورتی خرد شود؟

- الف- خلالی
- ب- درشت
- ج- نگینی ریز یاریشه شده
- د- چرخ شده

۶۲- استفاده از کدام ماده غذایی می تواند طعم خوب و دلنشین به فینگر فود "راتا" بدهد؟

- الف- گوشت مرغ
  - ب- سس بشامل
  - ج- پنیر خامه ای
  - د- سس کچاپ
- ۶۳- معنی عبارت فینگر فود چیست؟

- الف- غذای انگشتی
- ب- کاناپه
- ج- پاستا
- د- رول

۶۴- در تهیه فینگر فود با خمیر یوفکا از کدام روغن جهت اسپری کردن استفاده می شود؟

- الف- روغن سرخ کردنی جامد
- ب- روغن بادام درختی
- ج- روغن گیاهی
- د- روغن مایع یازیتون

۶۵- کاربرد قیف و ماسوره چیست؟

- الف- برای صاف کردن پنیر یا خامه روی فینگر فود
- ب- برای خط انداختن روی کیک با خامه

ج- برای قالب زدن

د- برای تزئین و دکور کرم و خامه و ماست چکیده، پنیر یا حلوا و ..... استفاده می شود.

۶۶- در تهیه ماکارون مرغ از کدام سس استفاده می شود؟

الف- سس چیلی

ب- سس گوجه

ج- سس مایونز

د- سس فلفل تایلندی

۶۷- کاربرد برس و قلم مو چیست؟

الف- فقط پاک کردن آرد

ب- فقط نظافت محیط کار در حین پخت و پز

ج- برای چرب کردن تخته کار

د- برای پاک کردن آرد چرب کردن سینی و قالب برای رومال کردن و اندود کردن

۶۸- استفاده از کدام نوشیدنی در کنار سرو سینی فینگر فود ممنوع است؟

الف- نوشیدنی های سرد

ب- نوشیدنی های گرم

ج- آب معدنی

د- نوشیدنی های گازدار

۶۹- کدام نوع از ظروف مناسب سرو فینگر فودها می باشد؟

الف- ظروف شیشه ای و چوبی

ب- ظروف چدنی

ج- ظروف آلومینیومی

د- ظروف مسی

۷۰- برای اندازه گیری بهتر کره چه باید کرد؟

الف- باید کره را باز کرد و بن ماری نمود.

ب- باید کره باز شده را پیمانه بعد منجمد کرد و استفاده نمود.

ج- باید روغن مایع استفاده شود

د- باید کره را در محیط بیرون قرار داد تا نرم شود و پیمانه شود.

۷۱- از تمر هندی در تهیه کدام سس استفاده می شود؟

الف- سس فلفل

ب- سس مایونز

ج- سس چیلی

د- سس انار

۷۲- در تهیه میت بال بادپپ از کدام نوع سس استفاده می شود؟

الف- چیلی

ب- گواکاموله

ج- گوجه فرنگی



د- فلفل تایلندی

۷۳- برای عمل آمدن خمیرمایه جهت اطمینان از سالم بودن با کدام یک از موارد زیر ترکیب می شود؟

الف- آب ولرم و شکر

ب- شیر ولرم

ج- آرد

د- بکینگ پودر

۷۴- جهت خوش طعم و خوش عطر شدن لازانیا سوخاری با سس چیلی اضافه کردن کدام ماده غذایی مناسب است؟

الف- پودر انبه

ب- پودر سوخاری سبزان

ج- اسپری زعفران

د- پودر آویشن

۷۵- نوع خمیر اسپرینگ رول و مدت زمان پخت آن در فر کدام است؟

الف- خمیر نان، ۳۰ دقیقه

ب- خمیر یوفکا، ۱۰ دقیقه

ج- خمیر یوفکا، یک ساعت

د- خمیر نان، یک ساعت

۷۶- کدام نوع از فینگر فود برای کودکان مناسب است؟

الف- راتای مکزیکی

ب- اسپرینگ رول

ج- ته چین مرغ

د- شات لازانیا سوخاری با چیلی

۷۷- فینگر فود توسط کدام شخص در رستوران تهیه می شود؟

الف- سرمیزبان

ب- سرآشپز کل

ج- قناد

د- آشپز دوم رستوران

۷۸- قالب مورد نیاز در تهیه راتاها .....

الف- قالب های میگنو پرشن و کاترها

ب- قالب های سیلیکونی

ج- قالبهای پلاستیکی

د- قالب های چدنی و فلزی

۷۹- برای پخت ساوارین گوشت بهتراست از چه نوع قالب استفاده کنیم؟

الف- ماهی تابه تفلون

ب- قالب سیلیکونی درسایز کوچک

ج- قالب میان تهی ۸ الی ۱۰ سانتی

د- قالب کمربندی



۸۰- برای تهیه کیش ها بهتر است از چه قالبی استفاده کنیم؟

الف- قالب میان تهی

ب- قالب مافین

ج- قالب مینی تارت

د- قالب ارتفاع بلند ۱۰ سانتی

۸۱- برای تهیه فنجانه‌های عصرانه بهتر است از چه قالبی استفاده شود؟

الف- قالب تارت وپای

ب- منوپرشن

ج- میگوپرشن

د- قالب مینی مافین

۸۲- برای نگهداری مرغ و گوشت از چه دمایی استفاده می شود؟

الف- بالای صفر ۴درجه سانتی گراد

ب- بالای صفر ۶درجه سانتی گراد

ج- زیر صفر منفی ۴۲ درجه سانتی گراد

د- زیر صفر منفی ۱۸ درجه سانتی گراد

۸۳- ماندگاری یک ماده غذایی به ..... و ..... بستگی دارد.

الف- رطوبت- فشار

ب- نوع فراوری- نور

ج- شرایط نگهداری- ویژگی خود محصول

د- بسته بندی- تناسب گازهای محیط

۸۴- نام قالب مورد استفاده در تهیه رولت دورنگ چیست؟

الف- رلیف مت

ب- منوپرشن

ج- ساوارین

د- میگوپرشن

۸۵- جنس لباس کارکنان صنایع غذایی بهتر است ..... باشد

الف- کتان ورنگ روشن

ب- پلاستیکی ورنگ روشن

ج- کتان ورنگ تیره

د- پلاستیکی ورنگ تیره

۸۶- وجود آفت زنده در مواد غذایی چه نوع فساد محسوب می شود؟

الف- فیزیکی

ب- شیمیایی

ج- میکروبی و فیزیکی

د- محیطی و بیولوژی

۸۷- رایس پیپر چگونه آماده می شود؟



- الف- داخل ماکروفر گذاشته می شود
- ب- به همان شکل خردشده وتفت داده می شود
- ج- یک لحظه دراب گرم فرو برده واستفاده می شود
- د- داخل اب وروغن جوشانده می شود

۸۸-مواد لازم برای تهیه کرپ .....

- الف- شیر-ارد-تخم مرغ -روغن -نمک -فلفل
- ب- اب-ارد- زرده تخم مرغ-نمک-فلفل
- ج- ارد-اردبرنج-سفیده تخم مرغ-نمک-فلفل
- د- اردبرنج-نشاسته- شیر-نمک-فلفل

۸۹-پنیری که در ژامبون سوخاری استفاده می شود پنیر ..... است.

الف- گودایاموزارلا

ب- پنیرگودا وزقه ای

ج- خامه ای

د- ماسگارپونه

۹۰-موادلازم سس بشامل .....

الف- کره- ارد- شیر-خامه-نمک-فلفل

ب- کره خامه پیاز-ارد-شیر-نمک-فلفل

ج- کره-نشاسته-اب-خامه-نمک-فلفل

د- روغن -پیازنشاسته-شیر-نمک-فلفل

۹۱-برای تهیه بیف رول سبزیجات به چه شکل آماده می شود؟

الف- خام ورنده شده

ب- نگینی و خام

ج- نگینی وتفت داده

د- نگینی پخته شده

۹۲-برای متعادل سازی طعم ترکیب گوشت یا مرغ از ..... استفاده می شود؟

الف- نمک-زردچوبه

ب- نمک- فلفل

ج- نمک-اوپیشن

د- آبلیمو -زعفران

۹۳-بادمجانها در راتای کشک بادمجان بهتر است .....

الف- بخارپز شده باشد

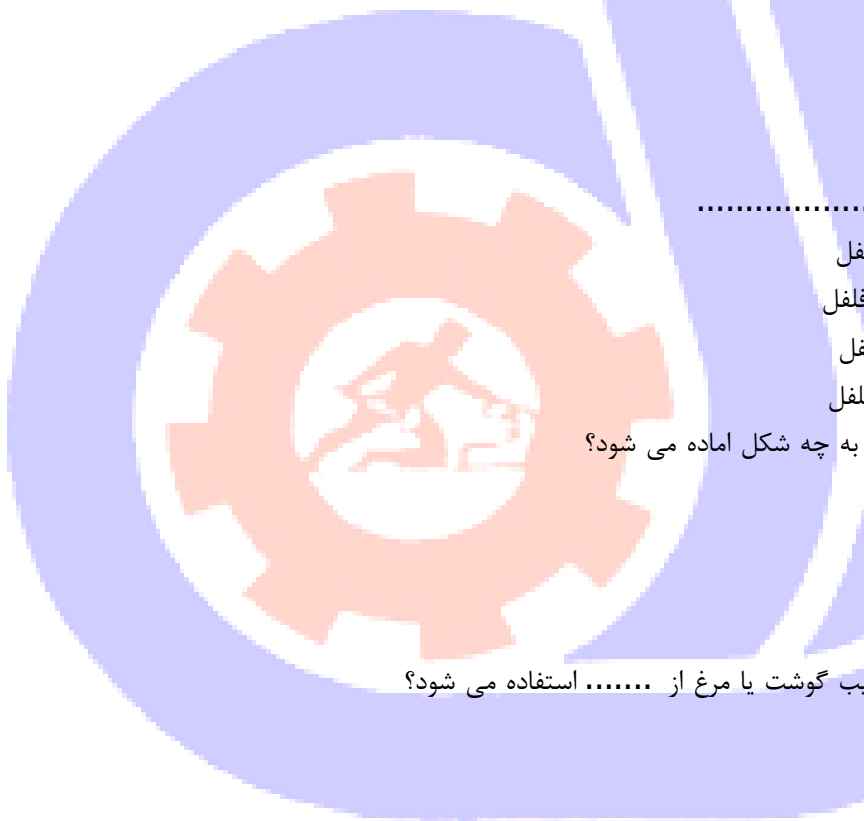
ب- خام رنده شده باشد

ج- نگینی خردشده باشد

د- کبابی

۹۴-موادلازم سس پرتقال .....

الف- ارد-کره- اب پرتقال-زعفران



- ب- ارد-روغن مایع-اب پرتقال
- ج- نشاسته ذرت-اب پرتقال-کره-پره پرتقال
- د- اردبرنج- روغن مایع -اب پرتقال
- ۹۵-بادام استفاده شده در اردور مرغ بادام..... است.

الف- نگینی ریز شده

ب- خلال بادام

ج- بادام درسته برای تزئین

د- چرخ شده درشت و تفت داده

۹۶-موادلازم برای تهیه خمیر دکور رولت طرح دار با ریلیف مت .....

الف- سفیده تخم مرغ-کره -نشاسته

ب- تخم مرغ-شیر-ارد-روغن مایع

ج- سفیده تخم مرغ-کره-ارد

د- زرده تخم مرغ -شیر- ارد

۹۷-برای بیف رول بهتر است از کدام گزینه استفاده شود؟

الف- فیله مرغ

ب- گوشت چرخکرده گوساله

ج- ران گوساله

د- فیله گوساله

۹۸-راتاها با کدام نان آماده می شود؟

الف- نان لواش

ب- نان تست

ج- نان کماج

د- نان بربری

۹۹-بادمجان درراتای میرزا قاسمی به چه صورت آماده می شود؟

الف- کبابی

ب- سرخ شده

ج- بخار پز

د- خام رنده شده

۱۰۰-سبزی استفاده شده در اردور مرغ و بادام .....

الف- جعفری وگشنیز

ب- ترخون

ج- جعفری

د- پیازچه وشوید

۱۰۱-درنان قیفی سیب زمینی و ژامبون. سیب زمینی ها رابه چه صورت استفاده می کنیم؟

الف- سرخ شده ونگینی

ب- خام رنده شده و اب گرفته



- ج- چرخ شده همراه ژامبون  
 د- نگینی خردشده واب پز شده  
 ۱۰۲- نسبت پنیر وخامه در دیپ چدار چگونه است؟  
 الف- به نسبت مساوی پنیر چدار وخامه  
 ب- خامه دوبرابر وپنیر چدار یک برابر  
 ج- پنیر چدار دوبرابر وخامه یک برابر  
 د- در دیپ چدار نیازی به خامه نیست  
 ۱۰۳- در اسپرنگ رول بهتر است از چه نوع خمیری استفاده کنیم؟

الف- خمیریوفکا

ب- خمیرسنتی

ج- خمیر بریزه

د- خمیر فیلیو

- ۱۰۴- مرغ مصرف شده در کروکت مرغ به چه صورت است؟

الف- خرد شده وتفت داده

ب- اب پز شده وریش ریش شده

ج- خام وچرخ شده

د- سرخ شده واستریپس شده

- ۱۰۵- در استریپس مرغ بهتر است از اب..... استفاده شود.

الف- یخ وسرد

ب- گرم وجوش

ج- اب ولرم ۴۵درجه

د- اب سرد یخچالی

- ۱۰۶- برای تهیه میت بال تنوری باید.....

الف- مرغ را از ۳ساعت قبل مزه دار کرد وتنوری کرد

ب- مرغ را بارب انار مزه دار کرد وسرخ کرد

ج- گوشت فیله گوساله را مزه دار کرد وتنوری کرد

د- گوشت چرخکرده را همراه پیاز ونمک ولفل مخلوط کرد به شکل کله گنجشکی در آورده وتنوری کرد

- ۱۰۷- در آماده سازی بیف رول گوشت را چگونه مزه دار می کنیم؟

الف- روغن مایع وسس سویا

ب- نمک ولفل

ج- کچاپ ونمک

د- آبلیمو وروغن زیتون

- ۱۰۸- برای تهیه خمیر تارتهای بهتر است کره.....باشد.

الف- سرد یخچالی

ب- ذوب شده

ج- رنده شده





د- یخ زده

۱۰۹-موادلازم خمیر پیراشکی عبارتند از.....

الف- ارد-نمک-کره-شیر

ب- ارد-شکر-خمیرمایه-تخم مرغ-اب-روغن

ج- ارد-ماست-نمک-روغن

د- ارد-شیر-نمک-تخم مرغ

۱۱۰-زمان پخت فنجان فینگرفود باخمیر یوفکا در فر چقدر است؟

الف- ۱۷۵ درجه ۱۵ الی ۲۰ دقیقه

ب- ۱۷۵ درجه ۱۰ الی ۱۲ دقیقه

ج- ۱۸۰ درجه ۴۵ دقیقه

د- ۱۸۰ درجه ۳۰ دقیقه

۱۱۱-برای ترد شدن لبه های پیتزا بهتر است.....

الف- کنجد بپاشید

ب- اب بپاشید

ج- خمیر راسفت تر بردارید

د- روی خمیر ارد بپاشید

۱۱۲-نان قیفی به چه شکلی آماده می شود؟

الف- ضخامت ۲ میلی باز کرده نوارهای اسانتی برش داده دور قیف بپیچید

ب- ضخامت اسانت باز کرده و کاتر بزنید

ج- ضخامت نیم میل بلز کرده برش داد و سرخ کنید

د- ضخامت نیم سانت باز کرده برش داده شکل قیف پیچیده و سرخ کنید

۱۱۳-کیش ژامبون و پنیر با چه خمیری آماده می شود؟

الف- خمیر فونسه یا بریزه

ب- خمیر فیلو

ج- خمیر سنتی

د- خمیر یوفکا

۱۱۴-زمان پخت نان مینی برگر در فر بهتر است در چه درجه حرارتی باشد؟

الف- ۲۰۰ درجه ۲۰ دقیقه

ب- ۱۸۰ درجه ۱۱۳ الی ۱۵ دقیقه

ج- ۱۶۰ درجه ۶۰ دقیقه

د- ۲۱۰ درجه ۴۰ دقیقه

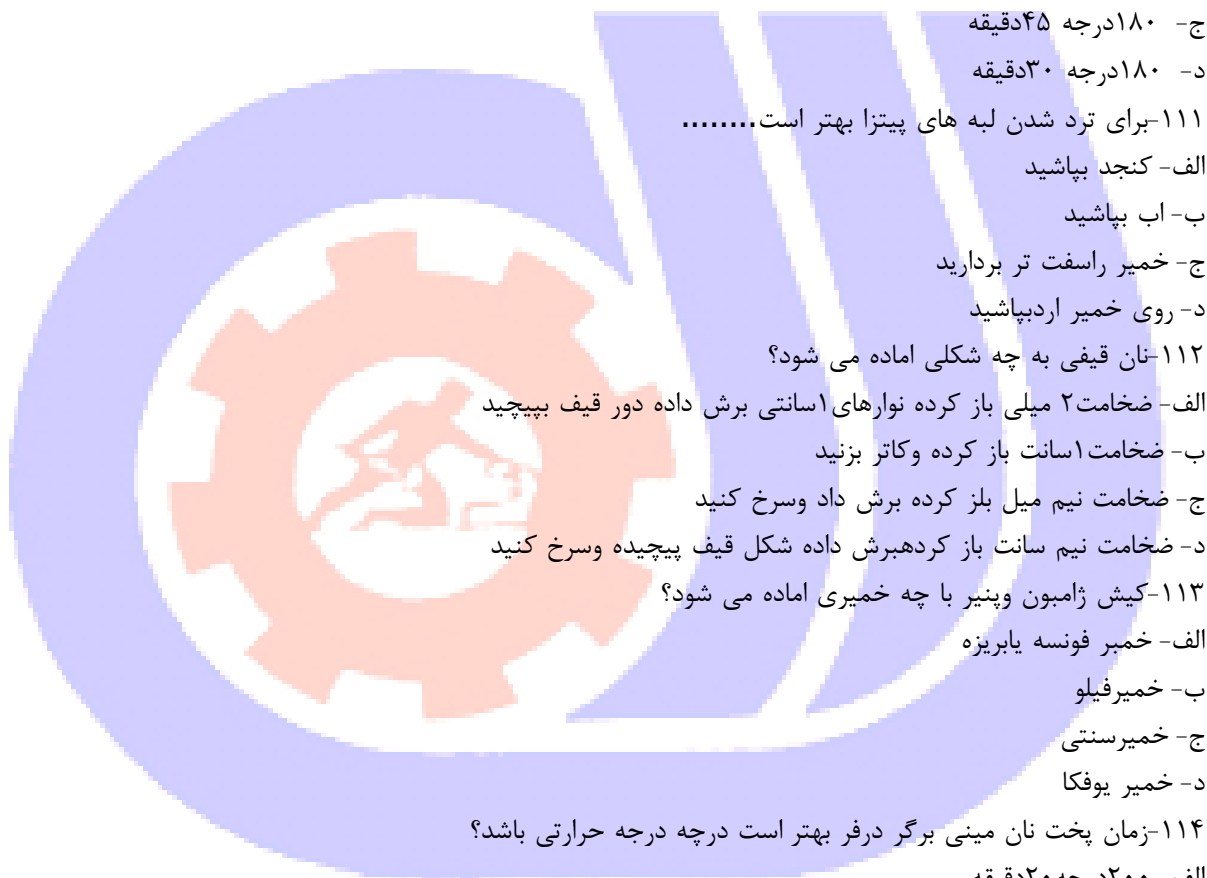
۱۱۵-مرغ چوبی سرد بهتر است از چه مرغی استفاده کنیم؟

الف- اب پز و چرخ شده

ب- تنوری

ج- سرخ شده

د- هم تنوری هم اب پز شده



۱۱۶- برای تهیه شات های لازانیا سوخاری.....

الف- لازانیاهای را بعد از شکل دهی در اردسوخاری بغلتانید و سرخ کنید.

ب- لازانیاهای را بعد از پخت برش داده و سرخ کنید.

ج- لازانیاهای را بعد سرخ کردن برش دهید.

د- لازانیای را فقط ابیز کرده و رول کنید

۱۱۷- بهتر است برای تهیه شات میگو پفکی میگو را در..... استراحت دهید و سرخ کنید.

الف- خمیر بنیه

ب- خمیر فونسه

ج- تخم مرغ

د- خمیر فیلیو

۱۱۸- مرغ را داخل خمیر بنیه چند دقیقه استراحت می دهیم؟

الف- ۳۰ دقیقه

ب- ۶۰ دقیقه

ج- ۵ الی ۶ دقیقه

د- نیاز به استراحت ندارد

۱۱۹- فیله سوخاری یا همان..... مرغ است.

الف- استریپس

ب- کنتاکی

ج- بنیه مرغ

د- بریانی

۱۲۰- نام دیگر اسپرینگ رول چیست؟

الف- رول سوخاری

ب- کریپ رول

ج- لقمه سوخاری

د- رول رنگی

۱۲۱- به ساندویچ های روباز ..... گفته می شود؟

الف- کاناپه

ب- تارت

ج- کیش

د- رپ

۱۲۲- برای میهمانی های عصرانه برای هر میهمان چند تکه فینگر فود در نظر گرفته می شود؟

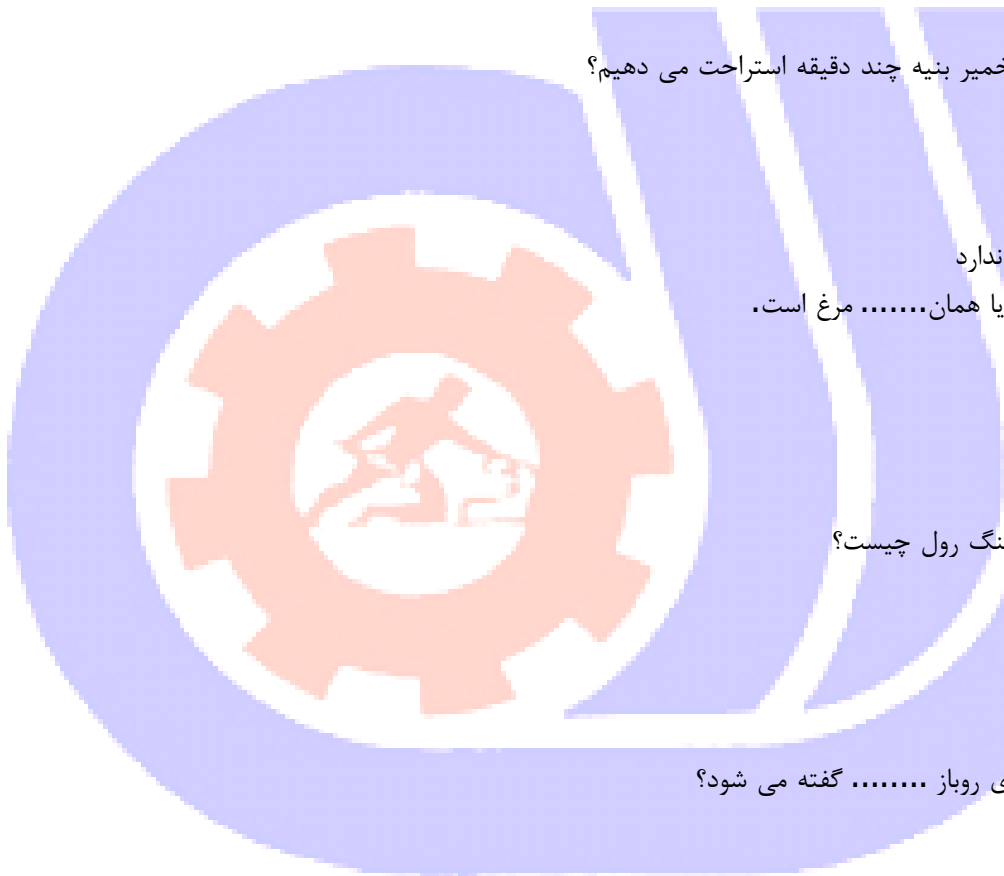
الف- ۱۰ تکه

ب- ۵ تکه

ج- ۱۵ تکه

د- ۷ تکه

۱۲۳- دررولت ژامبون سوخاری ژامبون ها به چه شکل استفاده می شود؟



الف- ورق ورق

ب- رنده شده و تفت داده

ج- خام و چرخ شده

د- نگینی خرد شده

۱۲۴- در اردور ها و راتاها گوشت مرغ به شکل..... مورد استفاده قرار می گیرد؟

الف- ابپز شده

ب- خام

ج- چرخ شده

د- اسلایس شده و مزه دار شده

۱۲۵- در والوان گوشت، مواد گوشتی چه زمانی به خمیر اضافه می شود؟

الف- خمیر را باز کرده و مواد گوشتی آماده را میان خمیر گذاشته در فر بپزید

ب- بعد از پخت خمیر و خنک شدن خمیر مواد گوشتی را روی خمیر چیده و تزیین کنید

ج- بستگی به سلیقه هم قبل از پخت خمیر هم بعد پخت خمیر می توان مواد گوشتی را میکس کرد

د- گوشت چرخ کرده خام به همراه ارد و خمیر مایه و اب و..... را مخلوط کرده مواد خمیر را آماده می کنیم داخل قالب

ریخته و در فر بپزید

۱۲۶- پنیر مصرف شده در مافین سوسیس چیست؟

الف- پنیر گودا

ب- پنیر موزارلا

ج- پنیر صبحانه

د- پنیر چدار

۱۲۷- علت استفاده از خمیر مایه در داخل نان ها چیست؟

الف- برای پوک شدن و ور آمدن خمیر

ب- برای هواددهی خمیر

ج- برای طعم دهی خمیر

د- برای رنگ دهی به خمیر

۱۲۸- برای متعادل سازی طعم مرغ در مرغ چوبی می توان ..... به مواد افزود.

الف- پنیر خامه ای یا خامه

ب- آبلیمو

ج- رب گوجه فرنگی

د- ابغوره

۱۲۹- معمولا ضخامت خمیر مینی پیتزا چقد باید باشد؟

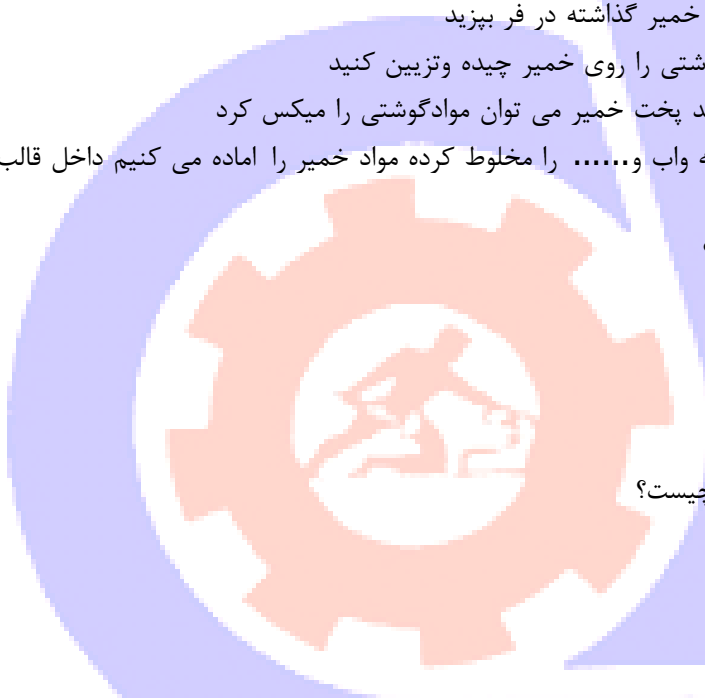
الف- ۱ تا ۲ میلی

ب- ۱۰ میلی

ج- ۷ میلی

د- ۳ الی ۴ میلی

۱۳۰- استفاده از کدام گزینه برای کیش ژامبون مناسب است.



الف- اردگندم

ب- ارد سفید

ج- آرد برنج

د- آرد سبوس دار

۱۳۱- در رولت طرح دار بااسفناج بهتراست از چه نوع پنیری استفاده کرد؟

الف- پنیر خامه ای

ب- پنیر بلوچیز

ج- پنیرموزارلا

د- پنیرپارمسان

۱۳۲- برای تزئین وسرو مرغ چوبی روسی از ..... و ..... استفاده می کنیم.

الف- سیخ کباب چوبی

ب- خلال تزئینی وسیخ چوبی تزئینی

ج- خلال دندان تزئینی

د- لیوان

۱۳۳- برای تزئین فنجان عصرانه از ..... و ..... استفاده کنیم.

الف- سس چیلی

ب- سس مایونز

ج- پنیر خامه ای وماسوره

د- خامه

۱۳۴- برای تزئین فینگر فود ها از بهتراست از ..... استفاده کرد

الف- گلهای طبیعی وشکوفه های خوراکی

ب- شکوفه های پنیر گوجه گیلاسی زیتون

ج- میوه

د- ترایفل

۱۳۵- سمبوسه را معمولا به چه شکلی می پیچند؟

الف- مثلثی

ب- مربع

ج- پیراشکی

د- دوزنقه

۱۳۶- برای پخت میگو بهتر است .....

الف- اب سردوسرکه

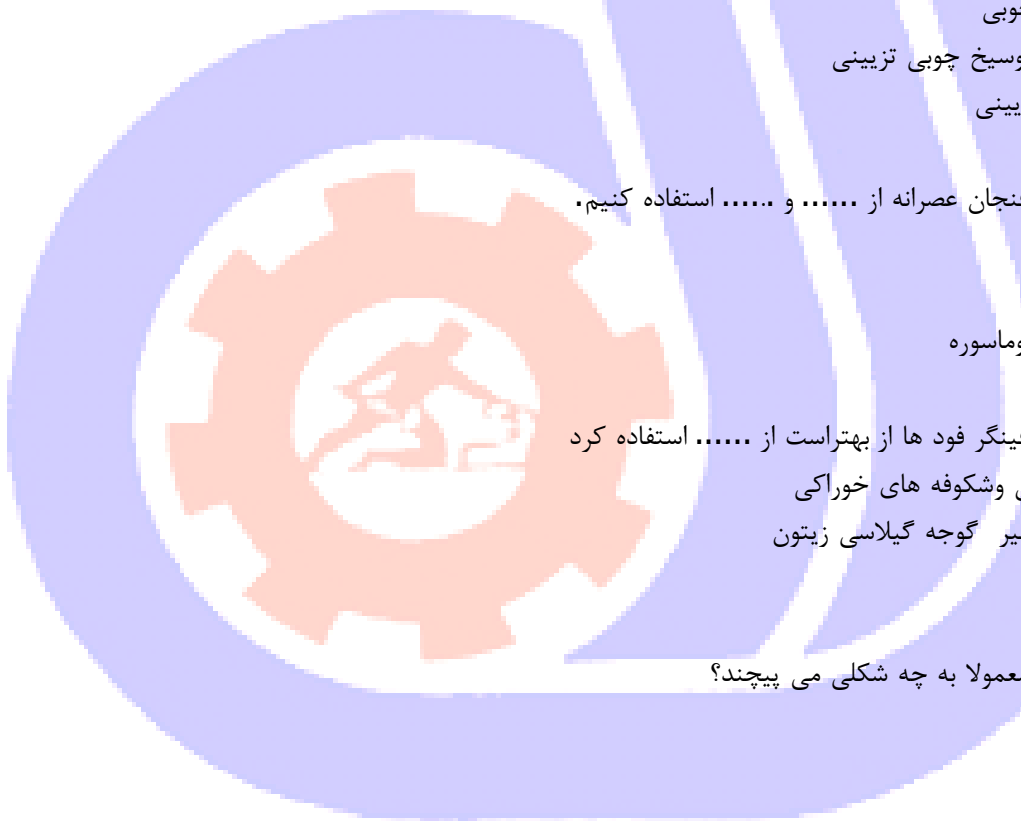
ب- نمک وروغن زیتون

ج- زعفران وآبلیمو

د- اب جوش ونمک وسرکه

۱۳۷- ادویه مناسب برای لازانیای رولی ..... و ..... است.

الف- چوب دارچین



ب- زرد چوبه وزنجبیل

ج- زنجبیل واویشن

د- فلفل واویشن

