



آشپزی‌های پایه

عنوان شغل:

تهیه و آماده سازی پیش غذا و اشتهای آور

کد شغل: ۵۱۲۰۱۳۰۰۰۰

نمونه سؤالات شایستگی:

سبزی آرای و میوه آرای

کد شایستگی: ۵۱۲۰۱۰۰۰۲۷

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

۱- اسکوپ چیست ؟

الف- نوعی کارد آشپزخانه

ب- نوعی ابزار توپی شکل

ج- نوعی قیچی آشپزی

د- نوعی کارد حکاکی

۲- کاتر چیست ؟

الف- وسیله ای برای تا کردن

ب- قالبی برای کیک پختن

ج- قالب های شکل دار

د- وسیله پوست کندن

۳- اسکنه چیست ؟

الف- ابزاری است برای توپی در آوردن

ب- ابزاری است برای برش های مختلف

ج- ابزاری است برای کنده کاری

د- ابزاری است برای خالی کردن و زیگزاگ کردن

۴- جنس چاقو چه تأثیری روی سبزی آرایشی دارد ؟

الف- باعث هماهنگی در برش می شود

ب- باعث تغییر رنگ میوه و سبزی می شود

ج- باعث له شدن سبزیجات می شود

د- باعث طعم بهتر میوه و سبزی می شود

۵- دانه فلفل سیاه در سبزی آرایشی بیشتر به چه کار می آید ؟

الف- برای چشم گذاشتن

ب- برای تند کردن سبزی

ج- برای تغییر رنگ دادن

د- برای گرد بودنش

۶- کدام ابزار زیر در سبزی آرایشی کار برد زیادی دارد ؟

الف- اسکنه-دانه فلفل سیاه-چوب کبریت

ب- نخ-چاقوی معمولی-چوب کبریت

ج- اسکنه-چاقوی آرایشی-توپی دو سر

د- نخ-کاغذ روغنی-چاقوی معمولی

۷- طریقه استفاده چاقو برش مارپیچ دوبله

الف- از این چاقو تنها جهت ایجاد شیار استفاده می شود

ب- چاقو مارپیچ را در قسمت وسط سبزیجات با فشار کمی داخل می کنیم

ج- برای سبزیجات نرم و میوه جات نرم

د- برای فرم دادن سبزیجات برش خورده

۸- برای خالی کردن میوه جات مانند هندوانه و طالبی از چه نوع ابزاری استفاده می گردد؟



الف- سیخ چوبی

ب- سیخ فلزی

ج- چاقو تزئین

د- توپی دو سر

۹- قسمت انتهایی چاقو آرایش به شکل V جهت تزئین کدام مورد استفاده می شود؟

الف- جهت کنگره دار شدن

ب- برش حاشیه سبزیجات

ج- خط انداختن

د- برش سبزیجات

۱۰- جهت ایجاد خطوط بر روی سطح میوه جاتی مانند هندوانه - خربزه از

الف- قالب های شیرینی

ب- ابزار رولت

ج- اسکنه

د- توپی

۱۱- آناناس را برای آرایش چگونه انتخاب می کنیم ؟

الف- باید پوست بدون چروک و سبز باشد

ب- باید مغزی پر و پوستی سبز داشته باشد

ج- باید آناناس بزرگ و برگهای سبز داشته باشد

د- باید روزنه های درشت داشته و برگي تازه و پوست بدون چروک

۱۲- بعد از حکاکی میوه ها و سبزیجات چگونه نگهداری کنید ؟

الف- هر سبزی را جداگانه داخل آب یخ ریخته و بعد از باز و سفت شدن میوه بر می داریم

ب- سبزیجات را در آب و نمک می ریزیم چند ساعت نگه می داریم

ج- سبزیجات را باهم در آب یخ ریخته و بعد از ثبات رنگ بر می داریم

د- با آب می شوئیم و فریزر می کنیم

۱۳- لوازم مورد نیاز برای درست کردن قوا از سیب چیست ؟

الف- کارد تیز - کاتر - موکت بر

ب- اسکنه - موکت بر

ج- ماژیک - سنجاق - کاتر

د- کارد تیز - ماژیک - سنجاق ته گرد

۱۴- برای درست کردن قوا از کدام یک از میوه های زیر استفاده می شود؟

الف- انگور

ب- خیار

ج- سیب

د- موز

۱۵- برای جلوگیری از تغییر رنگ میوه حکاکی شده ؟

الف- قبل از حکاکی در آب می اندازیم

- ب- بعد از حکاکی در مخلوط آب و آبلیمو می اندازیم
ج- بعد از حکاکی در شیر می اندازیم
د- قبل از حکاکی در مخلوط آب و آبلیمو می اندازیم
۱۶- در تزئین پرتغال به شکل نیلوفر از چه فرم میوه استفاده می شود؟

- الف- پرتغال کوچک و پوست نازک
ب- پرتغال درشت و پوست کلفت
ج- پرتغال درشت و پوست نازک
د- پرتغال کوچک و پوست ضخیم

۱۷- در تزئین خربزه به شکل قو از چه فرم میوه استفاده می شود؟

الف- خربزه کوچک و گرد

ب- خربزه بزرگ و گرد

ج- خربزه بزرگ و بیضی

د- خربزه بزرگ و پوست نازک

۱۸- در تزئین سیب به شکل پرنده از چه فرم سیب استفاده می شود؟

الف- سیب متوسط بیضی.

ب- سیب کوچک و گرد و بیضی

ج- سیب متوسط و صاف

د- سیب درشت و گرد و صاف

۱۹- در طرز تهیه مارپیچ چاقو را در کجا قرار می دهیم و برش در چه جهتی باید باشد؟

الف- در کنار سبزی فرو کرده و در جهت مخالف عقربه ساعت

ب- در وسط سبزی فرو کرده و در جهت مخالف عقربه ساعت

ج- در کنار سبزی فرو کرده و در جهت موافق عقربه ساعت

د- در وسط سبزی فرو کرده و در جهت موافق عقربه ساعت

۲۰- با چه وسیله ای باید داخل سیب و یا گوجه فرنگی یا هندوانه را خالی کرد؟

الف- توپی کوچک و بزرگ

ب- چاقو

ج- چاقو برشی

د- قاشق

۲۱- لوازم مورد نیاز برای ایجاد طرح طوطی - قو و روی هندوانه کدامند؟

الف- طرح - کاربن - چاقو- قیچی

ب- قیچی - کاربن - خودکار - مداد

ج- سنجاق - طرح - کاربن - چاقو

د- سنجاق - چاقو - کاغذ - قیچی

۲۲- برای تزئین دم طاووس هندوانه از چه استفاده می کنیم؟

الف- سیخ باریک - کیوی - توت فرنگی - خیار - گیلاس

ب- کیوی - سیب - طالبی - توت فرنگی

ج- ماژیک - کیوی - خیار - گیلان - آلبالو

د- سیخ - ماژیک - پرتقال - آناناس - قاشق

۲۳- چگونه می توان هندوانه تزئین شده را تازه نگه داشت؟

الف- قرار دادن یخ روی آن و گذاشتن در دمای محیط.

ب- مالیدن نمک و ابلیمو روی سطح پوست آن و قراردادن در دمای محیط.

ج- مالیدن ابلیمو روی سطح پوست آن و قراردادن در یخچال

د- پوشاندن سطح آن با سلیفون و قرار دادن در یخچال

۲۴- عرض دسته ی سبد که از هندوانه برش می دهیم؟

الف- ۵ تا ۶ cm

ب- ۶ تا ۸ cm

ج- ۴ تا ۷ cm

د- ۳ تا ۶ cm

۲۵- جهت انتقال خطوط روی الگو از چه چیزی استفاده می کنیم؟

الف- سوزن

ب- رولت

ج- کاربن

د- چاقو

۲۶- در سبزی آرایی بهتر است جنس چاقو چگونه باشد؟

الف- استیل خوب یا برنزی

ب- آهنی

ج- مسی

د- نقره

۲۷- طریقه استفاده از چاقو فنری؟

الف- سر چاقو را در مرکز بنری مورد استفاده قرار داده

ب- نوک چاقو را در مرکز سبزی مورد نظر قرار داده

ج- پایه چاقو فنری را با کمی فشار در مرکز سبزی مورد نظر قرار داده

د- دسته چاقو فنری را با کمی فشار در مرکز سبزی مورد نظر قرار داده

۲۸- جهت ثابت نگه داشتن اجزاء شکل گرفته میوه جات و سبزیجات؟

الف- خلال دندان

ب- سیخ فلزی

ج- سیخ چوبی

د- سیخ کباب حسینی

۲۹- جهت ایجاد طرح بر روی سیب زمینی یا کدو حلوایی از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف- قالب های گلسازی فلزی

ب- قالب های گلسازی لاکه

ج- قالب های شیرینی لاکه



د- قالب های شیرینی فلزی

۳۰- برای سبزی ارایی چه سبزیجاتی مناسبند؟

الف- سبزیجات بزرگ در دمای معمولی

ب- سبزیجات کوچک در دمای معمولی

ج- سبزیجات متوسط در دمای یخ زده

د- سبزیجات بزرگ در دمایی یخ زده

۳۱- پیاز و پیازچه را چگونه برای برش انتخاب می کنیم ؟

الف- گردو بدون پلاستیدگی و بزرگ

ب- صاف و ضخیم و رسیده

ج- تازه و بدون پلاستیدگی و سایز کوچک

د- بزرگ و زیبا و بدون پلاستیدگی

۳۲- کدامیک از موارد زیر در شکل و اندازه با دیگران فرق دارد؟

الف- هویج

ب- ترب سفید

ج- خیار

د- پیاز

۳۳- چگونگی انتخاب تربچه برای تزئین ؟

الف- تازه و گردو سفت

ب- تازه و دراز و قرمز

ج- گردو و قرمز با برگ سبز

د- برگ سبز و گردو زیبا

۳۴- نوع کدو حلوائی مورد نظر برای تزئین چگونه است ؟

الف- پوستی صاف و نارنجی رنگ

ب- مغزی با تخم کمتر و پوستی ضخیم

ج- مغزی سفت و ضخیم و پوستی صاف

د- پوستی صاف و اندازه خیلی بزرگ

۳۵- برای جلوگیری از قهوه ای رنگ شدن گوجه فرنگی چه کنیم ؟

الف- داخل آب و نمک می خوابانیم

ب- با آب گرم بشوئیم

ج- داخل مقداری آب و آبلیمو نگه می داریم

د- پوست آن را گرفته نگه داریم

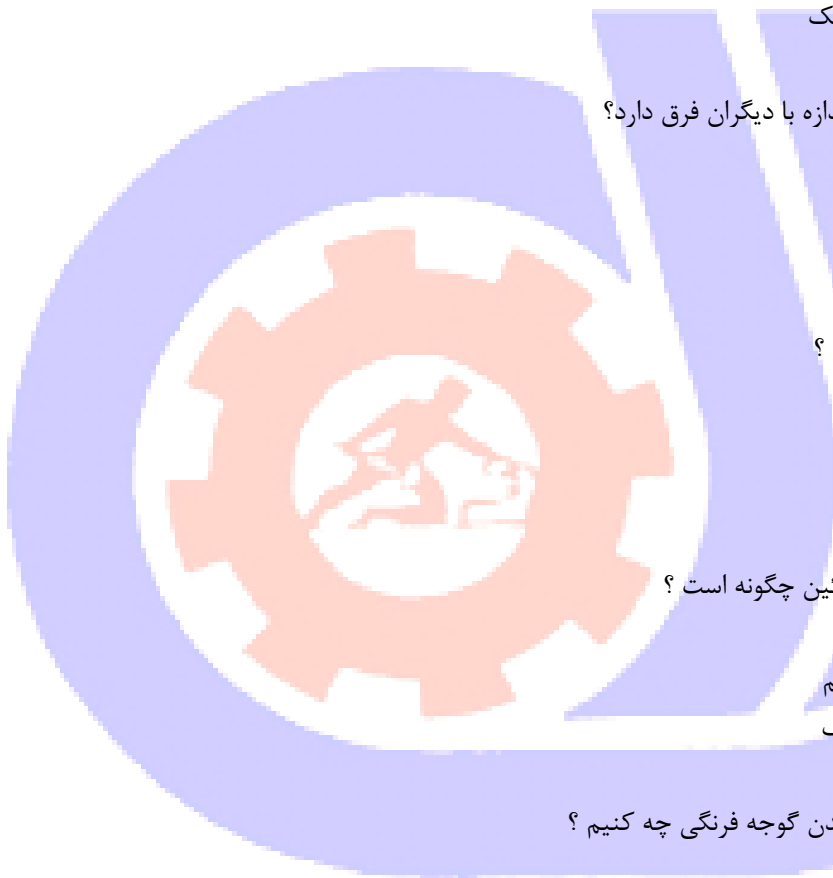
۳۶- در تهیه خیار به صورت زنجیر چه ابزاری به کار می رود؟

الف- اسکنه و چاقوی برش

ب- چاقوی حکاکی و زیگزاگ

ج- اسکوپ و اسکنه

د- اسکوپ و چاقو



۳۷- در تهیه خیار فنری چه لوازمی نیاز است ؟

الف- چاقو و خلال دندان

ب- چاقو و اسکنه

ج- چاقو و هسته درآور

د- چاقو و اسکوپ

۳۸- لوازم و مواد مورد نیاز برای تهیه موش ؟

الف- خلال دندان - کارد آشپزخانه - پیازچه

ب- کارد تیز - خلال دندان - تخم میخک - تربچه

ج- خلال دندان - کارد تیز - پیاز

د- کارد تیز - خلال دندان - ترب سفید

۳۹- برای تهیه سبدی از خیار از کدام قسمت برش می دهیم ؟

الف- سر خیار که گل دارد

ب- خیار را طولاً دو نیم کرده

ج- خیار را عرضاً ۲ نیم می کنیم

د- ته خیار که ساقه دارد

۴۰- در آماده سازی خیار زنجیرهای کدام وسیله مورد نیاز است ؟

الف- چاقوی حکاکی

ب- اسکوپ

ج- اسکنه

د- رشته کن

۴۱- برای تزئین خیار به شکل نهنگ از چه نوع خیاری استفاده می شود؟

الف- خیار گل خانه ای

ب- خیار کلفت

ج- خیار قلمی

د- خیار درختی

۴۲- گل لاله را با چند برش زدن و از چه قسمت خیار جدا می کنند ؟

الف- سه برش از وسط خیار

ب- ۵ برش از سر خیار

ج- ۵ برش از ته خیار

د- ۳ برش از ته خیار

۴۳- برای درست کردن گل رز خیار را چگونه برش می زنیم ؟

الف- خیار را توسط ساطور برش می دهیم

ب- خیار را به صورت طولی از رنده چیپسی رد می کنیم

ج- به صورت عرضی خیار را رنده می کنیم

د- به صورت طولی خیار را ۳ قسمت می کنیم

۴۴- کدامیک از سبزیجات زیر می توان موش و سوسک درست کرد؟



الف- پیازچه

ب- ترب سفید

ج- تربچه

د- پیاز

۴۵- جهت تهیه گل داوودی از تربچه چگونه عمل می کنیم ؟

الف- روی تربچه به صورت زیگزاگ حرکت می کنیم

ب- روی تربچه خطوطی به موازات هم و عمیق زده و یکبار هم عمود بر آنها

ج- تربچه را پوست کنده و مخلوط عمودی رویش می کنیم

د- روی تربچه ۶تا شیار ایجاد می کنیم

۴۶- از چه نوع صیفی جاتی برای پایه سبزی ارایی استفاده می شود؟

الف- تربچه-پیازچه- برگ کاهو

ب- خیار-تره فرنگی-پیازچه

ج- ترب-شلغم- سیب زمینی

د- خیار- پیازچه-برگ کاهو.

۴۷- برای جلوگیری از پلاسیده شدن سبزیجات تزیین شده چه باید کرد؟

الف- آنها را داخل اب نمک نگه داریم

ب- آنها را در دمای اتاق نگه داریم

ج- آنها را در فریزر نگه داریم

د- آنها را در یخچال نگه داریم

۴۸- برای از بین بردن بوی نامطبوع پیاز و پیازچه در سبزی ارایی چه باید کرد؟

الف- ۲۰دقیقه در مخلوط اب داغ و لیمو ترش و بعد در اب سرد قرار می دهیم

ب- ۱۰الی ۵دقیقه در مخلوط اب داغ و لیمو ترش و بعد در اب سرد قرار می دهیم.

ج- ۵ دقیقه در مخلوط آب سرد و بعد در آب گرم ۵ دقیقه قرار می دهیم

د- ۱۰دقیقه در مخلوط اب سرد و لیمو ترش و بعد ۵دقیقه در اب گرم قرار می دهیم.

۴۹- برای جلوگیری از سیاه شدن سیب زمینی و بادمجان در سبزی ارایی چه می کنیم؟

الف- روی ان اب لیموترش می زنیم

ب- روی ان نایلون می کشیم

ج- روی ان نمک می پاشیم

د- روی ان فلفل می زنیم

۵۰- برای شکوفته شدن سبزیجاتی مثل فلفل دلمه-پیازچه و غیره چه باید کرد؟

الف- آنها را در اب یخ قراردسیم

ب- آنها را در اب نمک قراردسیم.

ج- آنها را در اب معمولی قراردسیم.

د- آنها را در اب گرم قراردسیم

۵۱- جهت تزیین سیب زمینی به شکل زیگزاگ چه می کنیم؟

الف- از سیب زمینی نوار باریک بریده با نخ بسته و لوله ای کرده و سرخ می کنیم

ب- از سیب زمینی نوار کوچک بریده و فتری شکل داده و سرخ می کنیم
ج- از سیب زمینی نوارپهن بریده و یک در میان داخل خلال کرده و سرخ می کنیم
د- از سیب زمینی نوار باریک بریده و قالب زیگزاگ زده و سرخ می کنیم

۵۲- برای رنگین کردن تره فرنگی چه می کنیم؟

الف- ۵ دقیقه در آب یخ اغشته به رنگ قرار می دهیم
ب- ۱۰ دقیقه در آب سرد اغشته به رنگ قرار می دهیم.

ج- ۵ دقیقه در آب ولرم اغشته به رنگ قرار می دهیم

د- ۵ دقیقه در آب جوش اغشته به رنگ قرار می دهیم

۵۳- در تزئین تریچه به شکل قارچ از چه فورم تریچه استفاده می شود؟

الف- فرم بلند و ناصاف

ب- فرم گرد و صاف

ج- فرم بیضی و نا صاف

د- فرم گرد و ناصاف

۵۴- در تزئین تریچه به فرم فنریا اکاردئون از چه نوع تریچه استفاده می شود؟

الف- بلند و بیضی

ب- کوتاه و گرد

ج- گرد و صاف

د- کوتاه بیضی

۵۵- در چه مواقع سبزی آرای پیاز و پیازچه در مخلوط آب داغ و آب لیموترش قرار می دهیم؟

الف- برای از بین بردن بوی نامطبوع

ب- برای نرم شدن پیاز و پیازچه

ج- برای حالت دادن پیاز و پیازچه

د- برای فرم دادن و ثابت نگه داشتن

۵۶- سبزیجات تزئین شده مانند فلفل دلمه ای - هویج - کرفس - چغندر - شلغم و...؟

الف- در آب نیم گرم قرار می دهیم

ب- در آب یخ قرار می دهیم

ج- در آب ولرم قرار می دهیم

د- در آب سرد قرار می دهیم

۵۷- از چه سبزیجاتی به عنوان برگ در طرفین سبزی تزئین شده جهت زیبایی به کار می رود؟

الف- شوید، جعفری و ریحان و نعناع

ب- شوید، تره، ریحان

ج- جعفری، ریحان، تره

د- شوید، جعفری، تره

۵۸- اندازه سبزیجات در برش مارپیچ به چه اندازه باید باشد؟

الف- از سبزیجات ریز

ب- از سبزیجات بزرگ و درشت

ج- از سبزیجات بزرگ و ریز

د- فرقی نمی کند

۵۹- برای شکفته شدن گل پیازچه چه باید انجام داد؟

الف- چند دقیقه درون آب ولرم قرار می دهیم

ب- چند دقیقه درون آب سرد قرار می دهیم

ج- چند دقیقه بدون آب در یخچال قرار می دهیم

د- چند دقیقه بدون آب در فریزر قرار می دهیم

۶۰- از تربچه به فرم قارچ در چه غذاهایی می توان استفاده نمود؟

الف- سالادها

ب- سوپ

ج- دسرها

د- پتاژ

۶۱- برای تزئین گوجه باید؟

الف- از گوجه سفت

ب- از گوجه نرم

ج- از گوجه گوشتی

د- از گوجه شل

۶۲- رای تهیه درخت نخل چه موادی لازم است ؟

الف- خیار و تربچه

ب- خیار و هویج

ج- هویج و فلفل دلمه ای

د- هویج و پیازچه

۶۳- سیب زمینی را چگونه می توان به شکل گل رز تهیه کرد ؟

الف- به صورت چینی درآورده و با خلال می بندیم

ب- با قالب زدن سیب زمینی به هم وصل کنیم

ج- به صورت حلقه هایی درآورده و به هم وصل کنیم

د- به صورت چیپسی درآورده بعد از سرخ کردن می بندیم

۶۴- جهت درست کردن کاسه سیب زمینی چه کارهایی انجام می دهیم؟

الف- سیب زمینی را رنده کرده و بین ۲ الک می فشاریم

ب- سیب زمینی داخلش را مثل کاسه در می آوریم

ج- سیب زمینی را خلال خلال می کنیم بعد به هم می فشاریم

د- سیب زمینی ها را آبپز کرده و به هم فشار می دهیم

۶۵- تخم مرغ را با چه چیز آرایش دهیم شکل خرگوش می شود ؟

الف- گوشها برگ بو و چشمها میخک دم جعفری

ب- گوشها هویج و دم هویج چشم گوجه فرنگی

ج- گوشها گوجه فرنگی - دم جعفری - چشم ها نخود



د- گوش ها بادمجان - چشم ها نخود فرنگی

۶۶- برای درست کردن مرغ و خروس از تخم مرغ با چه دم و نوک و کاکل می گذاریم؟

الف- گوجه فرنگی

ب- جعفری

ج- هویج

د- نخود فرنگی

۶۷- اگر تخم مرغ را طولی ۴/۱ قاج برداریم بعد به صورت عرضی رویش چشم و از هویج کلاه بگذاریم چه می شود؟

الف- خروس

ب- قورباغه

ج- خرگوش

د- موش

۶۸- کدام سبزی زیر را می توان جای سس خوری تزئین کرد؟

الف- خیار

ب- کرفس

ج- فلفل دلمه ای

د- هویج

۶۹- برای نرم شدن و فورم دهی حلقه های سیب زمینی چه می کنیم؟

الف- نیم پز می کنیم

ب- در آب گرم قرار می دهیم

ج- ابلیمو می زنیم

د- نمک می پاشیم

۷۰- هویج و سیب زمینی به شکل مارپیچ به چه صورتی سرو می شود؟

الف- فقط حالت سوخاری

ب- آب پز و سرخ شده

ج- کبابی

د- خام

۷۱- برای تزئین سیب زمینی به صورت گل رز چه عملی انجام می شود؟

الف- آن را مدتی در آب گرم قرار داده تا کاملا سفت شود

ب- آن را مدتی در آب سرد قرار داده تا کاملا سفت شود

ج- آن را مدتی در آب ولرم قرار داده تا کاملا سفت شود

د- آن را مدتی در آب نیمه سرد قرار داده تا کاملا سفت شود

۷۲- در تهیه سالاد اولویه به شکلهای خرگوش ماهی مرغ ابتدا چه می کنیم؟

الف- الگو را روی نایلون برش می دهیم

ب- روی کاغذ روغنی سالاد را تزئین می دهیم

ج- بدون الگو انرا تزئین می دهیم

د- الگو را روی نان نازکی برش می دهیم



۷۳- روش برای تزئین سالاد الویه به اشکال دلقک و ستاره و کدام است؟

الف- سالاد را در ظرفی کشیده عکس را رویش می گذاریم

ب- عکس را روی نان پیاده کرده و بریده سالاد را رویش شکل می دهیم

ج- عکس را توسط کاربن روی سالاد می کشیم

د- به صورت ذهنی عکس را روی سالاد پیاده می کنیم

۷۴- برای تهیه گل مینا از چه سبزیجات استفاده می شود؟

الف- شلغم - چغندر - تره

ب- پیاز - چغندر - ترب

ج- شلغم - چغندر - ترب سیاه

د- شلغم - چغندر - ترب سفید

۷۵- برای تزئین سیب زمینی جهت گل رز به چه صورت در روغن قرار می گیرد؟

الف- به صورت شناور در روغن

ب- به صورت کاملا در روغن

ج- به صورتی که کاملا تمام سطح را بگیرد

د- به صورت نیمه در روغن قرار می گیرد

۷۶- دستمال سفره به شکل نیلوفری را کجا قرار می دهیم؟

الف- داخل لیوان

ب- زیر قاشق چنگال

ج- داخل بشقاب غذا

د- زیر بشقاب تخت

۷۷- در تزئین میز غذا کدام گزینه نادرست است؟

الف- نور و رنگ چراغها باید ملایم باشد

ب- میز غذا باید بازبائی و سلیقه باشد تا اشتها انگیز شود

ج- عطر و بوی گلها باید ملایم باشد

د- میز غذا باید با شمعدانهای گلهای بلند تزئین شود

۷۸- از دستمال سفره مثلی شکل بیشتر به چه منظوری استفاده می شود؟

الف- مهمانیهای عصرانه

ب- به عنوان زیر بشقابی

ج- قرار گرفتن نان فانتزی

د- وسط بشقاب

۷۹- کدامیک از موارد زیر در مورد سبزه آرایشی نادرست است؟

الف- شستن سبزیجات قبل از استفاده

ب- شستن بعد از حکاکی و آرایش میوه جات

ج- استفاده از سبزیجات و میوه های سالم و بدون لک

د- خشک کردن سبزیجات با دستمال قبل از استفاده

۸۰- علت استفاده از پارچه کتانی زیر سفره چیست؟



- الف- زیبایی خاص به سفره پذیرایی می دهد
ب- باعث میشود که میز غذا گمتر کثیف گردد
ج- باعث میشود که سفره کلفتتر شود
د- مانع ایجاد صدای بهم خوردن ظروف می شود
۸۱- نوع شمعدانها در چیدمان میز چگونه است؟

- الف- شمعدانها بزرگند
ب- شمعدانها متوسطند
ج- شمعدانها کوچکند
د- شمعدانها چند شاخه اند

۸۲- عطر گلها و نور چراغ در چیدن میز غذا چگونه است؟

- الف- عطر گلها ملایم و نور چراغ ملایم
ب- عطر گلها تند و نور چراغ ملایم
ج- عطر گلها ملایم و نور چراغ تند
د- عطر گلها تند و نور چراغ تند

۸۳- کدام سبزیجات برای سبزی ارای می مناسب نیستند؟

- الف- سبزیجات شسته
ب- سبزیجات تازه
ج- سبزیجات نرم
د- سبزیجات ترد و یخ زده

۸۴- رومیزی که برای پذیرایی صبحانه در نظر گرفته می شود بهتر است
الف- بهتر از جنس پلاستیک باشد و دستمال سفره نیاز نیست
ب- بهتر است رومیزی دست دوزی شده و دستمال سفره هماهنگ با آن استفاده شود
ج- بهتر است رومیزی حتما به رنگ سبز و دستمال سفره هماهنگ با آن استفاده شود
د- می توان اصلا از رومیزی استفاده نکرد ولی دستمال سفره ضروری است

۸۵- در پذیرایی صبحانه کدام مورد درست است؟

- الف- در وسط میز یک سبد میوه فصل یا گلدانی پر از گل کوتاه قرار می دهند
ب- از شمعدان نقره یا کریستال با پایه بلند استفاده می شود
ج- از شمعدان نقره یا کریستال با پایه کوتاه استفاده می شود
د- از شمع و گل به صورت مخلوط تزئین شده استفاده می شود

۸۶- پارچه برای رومیزی باید چگونه باشد؟

- الف- رنگهای ملایم
ب- گلدار
ج- ساده
د- شلوغ

۸۷- معمولا شمعدان جهت کدام استفاده می شود؟

- الف- صبحانه

ب- ناهار

ج- شام

د- عصرانه

۸۸- از دستمال سفره به صورت مدل مثلث بهتر است در کدام پذیرایی استفاده شود؟

الف- جشن های بسیار باشکوه

ب- در مهمانی های عصرانه

ج- در میهمانی های پیک نیک

د- در میهمانی های شبانه

۸۹- از دستمال سفره مدل کلاه کشیشی در کجا استفاده می شود؟

الف- در وسط بشقاب یا کنار بشقاب

ب- در زیر بشقاب یا وسط بشقاب

ج- در داخل لیوان

د- در زیر بشقاب دسر

۹۰- از دستمال سفره مدل کلاه کشیشی در کجا استفاده می شود؟

الف- برای زیر بشقابی از آن استفاده کرد

ب- برای قرار دادن انواع نان فانتزی کوچک یا کادوی مدعوین استفاده کرد

ج- برای قرار دادن پاکت نامه یا اسمو مشخصات میهمان استفاده کرد

د- فقط جهت دستمال سفره و آن هم روی بشقاب یا داخل لیوان استفاده کرد

۹۱- از دستمال سفره مدل قایقی می توان چگونه استفاده کرد؟

الف- برای زیر بشقابی از آن استفاده کرد

ب- برای قرار دادن انواع نان فانتزی کوچک یا کادوی مدعوین استفاده کرد

ج- برای قرار دادن پاکت نامه یا اسمو مشخصات میهمان استفاده کرد

د- فقط جهت دستمال سفره و آن هم روی بشقاب یا داخل لیوان استفاده کرد

۹۲- اصولاً دسته گل در کدام قسمت میز ناهار خوری قرار می گیرد؟

الف- سمت راست

ب- وسط

ج- سمت چپ

د- فرقی ندارد

