



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای
استان تهران

سوالات استاندارد: ۱ شبیهی درجه ۲

شماره استاندارد: ۵-۳۱, ۳۱, ۲, ۱

مدت آزمون: ۵۰ دقیقه

تعداد سوالات: ۴

روز آزمون: جمعه تاریخ: ۹۶, ۷, ۲۸ ساعت: ۱۵-۱۶

اطلاع رسانی، اعلام نتایج و زمان برگزاری آزمونهای عملی
از طریق آموزشگاهها و مراکز مربوطه می باشد

اداره سنجش و ارزشیابی

اداره کل فنی و حرفه ای استان تهران

- ۱- طریقه سرو غذا در سر میز از کدام طرف است ؟
الف - سمت راست ب - سمت چپ ج - روبرو د - از راست و چپ
- ۲- برای بهتر پخته شدن حبوبات چه باید کرد ؟
الف - حبوبات را با حرارت تند می پزیم .
ب - حبوبات را در آب جوش می پزیم .
ج - یا نمک می پزیم .
د - از شب قبل خیس می کنیم .
- ۳- برای گرفتن تلخی پوست مرکبات چه می کنیم ؟
الف - خیس می کنیم .
ب - شکر می زنیم .
ج - دو آلی سه مرتبه می جوشانیم .
د - پودر قند اضافه می کنیم .
- ۴- دسر ها معمولا در چه زمانی سرو می شوند ؟
الف - قبل از غذا ب - بعد از غذا ج - به همراه سالاد د - زمان مشخصی ندارد
- ۵- سویا چیست ؟
الف - یک نوع پروتئین گیاهی است ب - جزء سبزیجات است ج - جزء حبوبات است د - جزء مواد قندی است
- ۶- اگر بخواهیم میگو ریز درشت تر نشان داده شود از چه روشی می توان استفاده کرد ؟
الف: بنیة کردن ب: سرخ کردن ج: بخارپز د: آب پز
- ۷- جهت سرخ کردن بیفتک کدامیک از ظروف زیر مناسب تر است ؟
الف: ظرف مسی ب: تفلون ج: آلومینیوم د: چدنی
- ۸- برای خوشمزه شدن سوپ قارچ از استفاده می شود.
الف: زرده ی تخم مرغ ب: خامه ج: آرد د: الف و ب
- ۹- حرارت لازم برای طبخ سس
الف: ملایم ب: تند . ج: بن ماری د: خیلی زیاد
- ۱۰- برای اینکه حلیم کشدار شود از چه گوشتی استفاده می کنیم.
الف: مغز ران ب: گردن و سردست ج: ماهیچه د: فیله
- ۱۱- چه عملی مانع از له شدن لپه به هنگام طبخ می شود؟
الف: لپه را باید با کمی جوش شیرین پخت ب: لپه را با کمی پیاز و روغن سرخ کرد
ج: لپه را در اواخر طبخ به خورش اضافه نمود د: لپه را در اوایل طبخ به خورش اضافه نمود.
- ۱۲- در صورت شل بودن شامی پوک باید به آن چه چیزی اضافه کنیم؟
الف: آرد ذرت ب: آرد سوخاری ج: آرد نخودچی د: آرد سفید
- ۱۳- مواد لازم برای تهیه سس قارچ چیست؟
الف: قارچ، کره، آرد، نمک و آبگوشت ب: قارچ، آب گوجه نمک و کره
ج: کره، آرد و قارچ د: قارچ، روغن، رب گوجه و خیارشور
- ۱۴- در کدام یک از سالاد ها سس آن را از قبل مخلوط نمی کنیم؟
الف: فصل ب: روس ج: کاردینال د: الویه
- ۱۵- گوشت مناسب برای کباب برگ چیست؟
الف: گوشت راسته ب: ماهیچه ج: قلوه گاه د: سردست

۱۷- مواد لازم برای تهیه کوفته برنجی چیست؟

- الف: برنج، گوشت پخته شده، سبزی کوفته، تخم مرغ و لپه
ب: گوشت چرخ کرده، برنج سبزی کوفته، تخم مرغ، آرد نخودچی و لپه
ج: گوشت چرخ کرده، سبزی کوفته، آرد نخودچی، تخم مرغ و لپه
د: گوشت چرخ کرده، برنج، آرد نخودچی، تخم مرغ و لپه

۱۸- برای اینکه ته دیگ چلو به راحتی کنده شود چه باید کرد؟

- الف: حرارت زیر دیگ زیاد باشد
ب: نیم ساعت قبل از کشیدن از روی آتش برداشت
ج: حرارت زیر دیگ کم باشد
د: روغن داغ روی سطح برنج بریزیم

۱۹- مواد لازم برای تهیه پوره سیب زمینی چیست؟

- الف: سیب زمینی حلقه شده، کره، شیر، نمک و فلفل
ب: سیب زمینی رنده شده، کره، شیر، نمک و فلفل
ج: سیب زمینی پخته و رنده شده، کره، شیر، نمک و فلفل
د: سیب زمینی پخته شده، کره، نمک و فلفل

۲۰- در کدامیک از غذاهای زیر از پنیر کشدار و سس سفید استفاده می شود؟

- الف: لازانیا
ب: همبرگر
ج: پیتزا
د: اسپاگتی

۲۱- در طبخ ماکارونی برای جلوگیری از چسبیدن آن چه کاری انجام می دهیم ؟

- الف- روغن می ریزیم .
ب- نمک می ریزیم .
ج- با آب سرد می شویم .
د- سرکه اضافه می کنیم .

۲۲- ارزش غذایی کدامیک از سبزیجات زیر به شیر و گوشت نزدیکتر است ؟

- الف- قارچ
ب- لوبیا سبز
ج- کنگر
د- کرفس

۲۳- بویون چیست ؟

- الف- آب قلم
ب- یک نوع آش
ج- اردور
د- یک نوع سس

۲۴- برای از بین بردن بوی نامطبوع زبان از چه چیزی استفاده می کنیم ؟

- الف- برگ بو و پیاز
ب- پیاز و کلم
ج- سیب زمینی
د- جعفری

۲۵- کدامیک از مواد سوپ جو را باید قبلا خیس کرد ؟

- الف- جو
ب- گندم
ج- برنج
د- هیچ کدام

۲۶- یک پیمانه روغن آبکرده برابر است با ؟

- الف- ۱۰۰ گرم
ب- ۱۵۰ گرم
ج- ۲۵۰ گرم
د- ۲۰۰ گرم

۲۷- مواد لازم برای تهیه ی آش جو چیست؟

- الف: جو-سبزی آش-حبوبات-پیاز داغ
ب: جو- برنج - سبزی آش - گوشت-حبوبات - کشک
ج: برنج- سبزی آش - کشک- رشته
د: برنج- جو- سبزی- حبوبات

۲۸- برای پخت سبزی یا نخود فرنگی به چه طریق عمل می کنیم ؟

- الف- از ابتدای پخت در آن را نمی بندیم .
ب- نمک را در اواخر پخت اضافه می کنیم .
ج- به نسبت هر یک کیلو سبزی یک قاشق چایخوری جوش شیرین اضافه می کنیم .
د- همه موارد

۲۹- بهترین نوع آتش دادن برای انواع کباب چیست ؟

برای خرید بسته کامل سوالات آشپز فنی و حرفه ای با پاسخنامه اینجا بزنید.

۳۰- چه زمانی نمک گوشت سفید را به آن اضافه می کنیم ؟
الف: اواخر پخت ب: اوایل پخت ج: وسط پخت د: فرقی نمی کند

۳۱- کشک را در چه مرحله ای به حلیم بامجان اضافه می کنیم؟
الف: ابتدای پخت ب: وسط پخت ج: آخر پخت د: همراه با گوشت

۳۲- مواد کوفته سوندي را نام ببرید.
الف: گوشت چرخ کرده با چربی، شیر، تخم مرغ، پیاز، جعفری
ب: گوشت چرخ کرده بدون چربی، مغز نان سفید، شیر، پیاز رنده شده، تخم مرغ، جعفری
ج: گوشت چرخ کرده، مغز نان سفید، پیاز، تخم مرغ
د: گوشت چرخ کرده بدون چربی، شیر، پیاز، تخم مرغ

۳۳- معمولاً گراتن در چه ظرفی تهیه می شود؟
الف: در ظرف دیواره بلند ب: در قالب های مختلف ج: ظرف کم عمق د: در قالب نسوز دیواره بلند

۳۴- از ۲ کیلو گرم سبزی تازه چند کیلوگرم سبزی خشک به دست می آید؟
الف: ۱۰۰ گرم ب: ۵۰ گرم ج: ۳۰ گرم د: ۲۰۰ گرم

۳۵- برای تهیه کباب کوبیده از استفاده می کنیم.
الف: گوشت سردست و قلوه گاه چرخ کرده ب: گوشت گردن چرخ شده
ج: مغز نان چرخ شده د: راسته چرخ شده

۳۶- کدام یک از مواد زیر در کلیه گراتن ها بکار می رود.
الف: سس سفید و پنیر ب: سس سفید و سس قرمز ج: پنیر و سبزیجات د: سس سفید و گوشت

۳۷- فاصله میهمان ها روی میز غذا چقدر است؟
الف: ۲۰ سانتی متر ب: ۷۵ سانتی متر ج: ۳۰ سانتی متر د: ۶۰ سانتی متر

۳۸- برای شنیسل مرغ بهتر است از چه قسمتی از مرغ استفاده می شود؟
الف: سینه مرغ ب: ماهیچه ج: ران د: بال

۳۹- برای اینکه کوفته باز نشود چه می کنیم؟
الف: گوشت را دوبار چرخ می کنیم و به آن تخم مرغ زده و خوب ورز می دهیم
ج: گوشت چرخ کرده را مالش می دهیم
ب: گوشت را پخته و چرخ می کنیم
د: به گوشت سبزی اضافه می کنیم

۴۰- مینکف چیست؟
الف: کوفته زیره ب: رولت گوشت ج: پودینگ گوشت د: کباب لقمه