

آشپز سنتی

1. مواد اولیه خورش کرفس کدام گزینه است؟ (توانایی 6-11)

- الف - گوشت - پیاز سرخ شده - نمک و فلفل و زردچوبه - رب گوجه - کرفس - نعنا و جعفری
- ب - گوشت - نعنا و جعفری - رب گوجه - کرفس
- ج - نعنا داغ - جعفری - کرفس - نمک و فلفل
- د - گوجه فرنگی - جعفری و نعنا - نمک و فلفل و زردچوبه و کرفس

2. معمولاً خورش ماست را چگونه مصرف می کنند؟ (توانایی 10-11)

- الف - گرم
- ب - سرد
- ج - داغ
- د - فرقی نمی کند

3. ادویه مخصوص رشته پلو چیست؟ (توانایی 6-9)

- الف - زعفران و دارچین
- ب - زنجبیل و زعفران
- ج - پودر سیرو زعفران
- د - دارچین و ادویه کاری

4. بریانی، مخصوص کدام استان میباشد؟ (توانایی 5-12)

- الف - گیلان
- ب - شیراز
- ج - یزد
- د - اصفهان

5. برای تهیه میرزا قاسمی بادمجان به چه صورت آماده می شود؟ (توانایی 5-10)

- الف - کبابی
- ب - سرخ شده
- ج - خام

6. استفاده از کدام مواد زیر باعث نرم شدن ته چین می شود؟ (توانایی 10)

الف - زرده تخم مرغ

ب - ماست

ج - سفیده

د - گزیننه الف وب

7. نقش تخم مرغ در غذاهای مانند کتلت، کوفته ها، شامی چیست؟ (توانایی 1-7)

الف - باعث پف آن میشود

ب - برای صرف جوی روغن

ج - باعث لطافت آن میشود

د - باعث میشود در حین سرخ شدن نپاشد

8. کوکوی دورنگ عبارت از کوکوی و می باشد؟ (توانایی 3-7)

الف - بادمجان و سیب زمینی

ب - کوکوسبزی و سیب زمینی

ج - ریواس و لوبیا

د - اسفناج و بادمجان

9. سبزی اغلب کوفته ها کدام گزینه زیر است؟ (توانایی 12)

الف - ترخان - مرزه - تره

ب - سفید - گشنیز

ج - جعفری - تره - نعنا

د - گشنیز - تره - جعفری

برای خرید بسته کامل سوالات فنی و حرفه ای سوالات آشپز سنتی اینجا کلیک کنید