

۱- نوشیدن عصاره مریم گلی مناسب چه بیماری می باشد؟

- (الف) دل درد
- (ب) سردرد
- (ج) آلزایمر
- (د) قلب درد

۲- در طب سنتی برای رفع اسپاسم و گرفتگی عضلات از چه گیاهی استفاده می شود؟

- (الف) مریم گلی
- (ب) زیره سیاه
- (ج) هل
- (د) آویشن

۳- گریپ فروت کالری بسیار کمی دارد و سرشار از چه ماده ای است؟

- (الف) پکتین
- (ب) ملین
- (ج) زنجبیل
- (د) کلسیم

۴- کدام شربت است که دارای سرکه و نعناع است؟

- (الف) شربت به لیمو
- (ب) شربت سکنجبین
- (ج) شربت استخودوس
- (د) هیچکدام

۵- شرط اصلی برای تهیه دوغ گازدار خانگی چیست؟

- (الف) ماست ترش
- (ب) ماست پرچرب
- (ج) ماست محلی
- (د) ماست نعناع

۶- کدام دمنوش دارای طبیعت گرم و نشاط آور است؟

- (الف) استخودوس
- (ب) به لیمو
- (ج) گل گاوزبان
- (د) مریم گلی

۷- واکنش اکسیژن موجود در هوا یا چربی ها باعث ایجاد چه فرایندی می شود؟

- (الف) فرآیند تغلیظی
- (ب) فرایند افزودنی ها
- (ج) فرایند اکسیداسیون
- (د) هیچکدام

۸- متداول ترین موارد استفاده آنزیم ها در چه صنایعی است؟

الف) پنیرسازی و نشاسته

ب) شکلات سازی

ج) نوشابه های گازدار

د) رنگدانه های ژله

۹- غذاهای کنسرو شده جزو کدام دسته از گروه های غذایی هستند؟

الف) آنزیم ها

ب) تغلیظ کننده ها

ج) افزودنی ها

د) ساکاریدها

۱۰- سس های امولسیون جزء کدام گروه هستند؟

الف) چرب و غلیظ

ب) مایع و غلیظ

ج) بی بو و رقیق

د) مغذی و غلیظ

۱۱- با تغییر در ساختار دو نوع سس می توان سس های گوناگون ساخت آن ها را نام ببرید؟

الف) شامل بشامل و سفید

ب) گوجه و کچاپ

ج) سفید و خردل

د) مایونز و کچاپ

۱۲- کدام سس به عنوان چاشنی همراه اسنک ها استفاده می شود؟

الف) سس مایونز

ب) سس سالسا

ج) سس کچاپ

د) سس خردل

۱۳- از کدام سس برای طعم دادن به غذاهای دریایی استفاده می شود؟

الف) سس مایونز

ب) سس کچاپ

ج) سس خردل

د) سس تاتار

۱۴- از کدام سس در تهیه پیتزا و لازانیا استفاده می شود؟

الف) سس سفید

ب) سس کچاپ

ج) سس سالسا

د) سس تاتار

۱۵- نوعی نان نازک که داخل آن مواد غذایی می گذارند و نوعی غذای فانتزی بوجود می آید، چه نام دارد؟

الف) نان رول

ب) نان گیسو

ج) نان کرپ

د) نان سنگگ