

1. در یک تقسیم بندی سوسیس و کالباس به کدام دو رده تقسیم می شود؟
نوع چرخ شده با بافت درشت و فرآورده های با بافت امولسیون دار
نوع حجیم و نیمه حجیم
نوع خشک و مرطوب
نوع چرخ شده با بافت ریز و فرآورده های با بافت درشت
2. کدامیک از پوشش های زیر طبیعی نمی باشند؟
مئانه گاو
روده گوسفند
سنتیک
شکمبه
3. در نتیجه چه عملی از چروکیدگی سطح فرآورده ها جلوگیری می شود؟
پخت سریع
هواگیری صحیح
خنک کردن سریع
طعم دار کرد
4. دلیل ایجاد تردی در گوشت چیست ؟
پایداری پروتئین ها
بازشدن پیوندهای هیدروژنی فیبرهای پروتئینی
هیچکدام
حالت قلیایی گوشت
5. مراحل قدیمی و رایج تهیه فراورده ها در اروپا چه بود؟
برش زدن مزه دار کردن و پخت
نمک سود کردن دود کردن خشک کردن و چاشنی زدن
نمک سود کردن مرینیت و پخت
دود کردن برش زدن و چاشنی زدن
6. خمیر امولسیون توسط ..... داخل لفاف پر می گردد؟
میکسر

پرکن
کاتر
روده
7. در دودخانه یا بخت امولسیون محصول..... و ..... میشود.
مرطوب و منعقد
سفت و منعقد
منعقد و نرم
سفت و خشک
8. واژه دیفراسست به چه معنی است؟
خشک کردن
مرطوب کردن
یخ زدایی
دود کردن

www.iranar.com

جواب سوالات بخش هفتم

1	1
3	2
2	3
2	4
2	5
2	6
2	7
3	8

www.iranarze.ir