



نام حرفه: آشپز درجه ۲  
کد استاندارد: 5-31/32/2/3  
تعداد سوال: ۱۰۰ عدد

### آزمون کتبی مهارت

- ۱- از چه پنیری در طبخ لازانیا استفاده می شود؟  
الف- پنیر گودا    ب- پنیر هلندی    ج- پنیر پارمان    د- پنیر کشدار
- ۲- پناژ چیست؟  
الف- یک نوع آش می باشد  
ب- یک نوع سوپ رقیق می باشد  
ج- یک نوع آبگوشت رقیق است  
د- یک نوع سوپ غلیظ می باشد
- ۳- نام دیگر پناژ چیست؟  
الف- کرم سوپ    ب- بویون    ج- آبگوشت    د- کنسومه
- ۴- بویون یا استاک چیست؟  
الف- آب سبزیجات    ب- آب گوشت    ج- آب سوپ    د- آش
- ۵- دیپ چیست؟  
الف- مخلوط سبزیجات و میوه های له شده با خامه  
ب- مخلوط میوه های پخته شده با شیر  
ج- مخلوط سبزیجات و میوه های خرد شده با ماست آب گرفته  
د- مخلوط میوه های خشک با شیر
- ۶- مواد لازم برای تهیه مرصع پلو؟  
الف- برنج، خلال پسته، خلال بادام، خلال نارنج، زرشک، مرغ، زعفران  
ب- برنج، زعفران، هویج، زرشک، مرغ  
ج- خلال پسته، خلال بادام، مرغ، هویج، برنج،  
د- برنج، خلال نارنج، هویج، خلال پسته، مرغ
- ۷- برای رولت اسکالپ از چه گوشتی استفاده می شود؟  
الف- فیله گوشت گوساله خوان    ب- گوشت معمولی گوسفند  
ج- گوشت گردن گوسفند    د- قلوه گاه گوسفند
- ۸- لانگوست چیست؟  
الف- نوعی ماهی جنوب است  
ب- یک نوع میگوی پرورشی است  
ج- یک نوع ماهی شمال است  
د- یک نوع میگو است
- ۹- مواد لازم برای تهیه کیوسکی؟  
الف- از سینه مرغ همراه با کره استفاده می شود  
ب- از فیله مرغ با کره استفاده می شود  
ج- از فیله کوبیده با روغن زیتون استفاده می شود  
د- از ران مرغ با روغن زیتون استفاده می شود

۱۰- برای تهیه ژلیگو با استخوان از چه گوشتی استفاده می شود؟

- الف- گوشت راسته  
ب- گوشت فیله  
ج- گوشت ران گوساله جوان  
د- گوشت بوقلمون

۱۱- برای پخت قلوه چه باید کرد؟

- الف- پس از پخت کامل پوست آب را می گیریم  
ب- پس از شستن از وسط نصف کرده و پوست آن را می گیریم  
ج- مقداری نمک زده تا پوست آن جدا شود  
د- در آب جوش قرار داده تا جدا شود
- ۱۲- مواد لازم برای تهیه کوفته برنجی؟

الف- گوشت مغزران ، تخم مرغ، لپه، نمک، فلفل، سبزی کوفته، آرد نخودچی

- ب- برنج، آرد نخودچی، سبزی کوفته، نخود، گوشت پرچرب،  
ج- گوشت پر چرب، آرد برنج، سبزی، نخود، نمک و فلفل  
د- گوشت پرچرب، تخم مرغ، آرد برنج، سبزی کوفته، لپه، نمک و فلفل
- ۱۳- چه کار باید کرد که کوفته از هم نپاشد؟

الف- مایه کوفته باید خوب ورز داد تا چسبندگی پیدا کند

- ب- مایه کوفته را با ید چرخ کرد و به آن سفیده تخم مرف اضافه کرد  
ج- مایه کوفته را باید چند بار چرخ کرد  
د- مایه کوفته را یک بار چرخ می کنیم و به آن زرده تخم مرغ اضافه کرد
- ۱۴- مواد لازم برای تهیه شامی پوکه :

الف- گوشت مغز ران بدون چربی - لپه-نمک و فلفل

- ب- تخم مرغ - پیاز - زعفران- بکینگ پودریا جوش شیرین  
ج- گوشت چرخ کرده- آرد نخودچی - پیاز - تخم مرغ-نمک  
د- موارد الف و ب

۱۵- مواد لازم برای تهیه پاته مرغ:

- الف- مرغ- قارچ - نمک- زردچوبه- پیاز  
ب- مرغ خرد شده- زعفران- پیاز- خلال سیب زمینی  
ج- گوشت سفید- قارچ- پیازچه- خلال هویج  
د- مرغ- قارچ- پیاز- کرفس- تره خرد

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