

آشپز مخصوص روز

- 1- برای نگه داری هویج، سیب زمینی، و شلغم و ترب (سبزیجات ریشه ای در) در قدیم از چه روشی استفاده می کردند
(الف) زیر خاک اره نگه داری می کردند.
(ب) زیر خاک با رطوبت نگه داری می کردند.
(ج) در ماسه های نرم نگه داری می کردند.
(د) در خاک رس نگه داری می کردند.
- 2- برای بلانچ کردن یا آنزیم بری در آب جوش چه چیزی اضافه می کنیم؟
(الف) نمک
(ب) سرکه
(ج) جوش شیرین
(د) جوهر لیمو
- 3- برای طلایی شدن سطح غذا از کدام قسمت فر استفاده می شود؟
(الف) از گریل یا کشوی پایین فر
(ب) در حرارت کنار فر
(ج) از حرارت پایین فر
(د) از حرارت بالا و پایین
- 4- کدام یک از ترازوهای زیر دقیق تر است؟
(الف) متر برای وزنه ای
(ب) دستی و صنعتی
(ج) وزنه ای و دستی
(د) دیجیتالی و مکانیکی
- 5- در سوپ اسفناج، اسفناج ها را چگونه استفاده می کنیم؟
(الف) در مخلوط کن ریخته و له می کنیم
(ب) خرد می کنیم
(ج) ریز خرد می کنیم.
(د) درشت استفاده می کنیم.
- 6- ادویه مناسب برای تهیه سوپ کرفس در سبک هندی کدام است؟
(الف) جوز هندی
(ب) گرام ماسالا
(ج) زنجبیل
(د) فلفل سفید
- 7- سس سالاد کاسلا چیست؟
(الف) سرکه بالزامیک و روغن زیتون
(ب) سس مایونز، خامه، آب کمپوت آناناس
(ج) آبغوره و روغن زیتون
(د) آب نارنج
- 8- استراحت سالاد بتوله در یخچال قبل از مصرف چند دقیقه می باشد؟
(الف) 20 دقیقه
(ب) 30 دقیقه
(ج) 180 دقیقه
(د) 60 دقیقه
- 9- فلفل مورد استفاده در سس فلفل کدام نوع است؟
(الف) فلفل دلمه ای سبز
(ب) فلفل قلمی سبز
(ج) فلفل قرمز
(د) فلفل سیاه
- 10- سس فلفل به مصرف انواع می رسد؟
(الف) سالادها
(ب) گوشت ها
(ج) پیش غذا
(د) برانی ها
- 11- نام دیگر کنتل دسته دار چیست؟
(الف) اسکالپ
(ب) اسکالپ ناتور
(ج) شاتو جریان
(د) پاتر
- 12- در تهیه کنتل دسته دار از چه گوشتی استفاده می کنیم؟
(الف) گوشت راسته گوساله با استخوان
(ب) گوشت چرخ کرده گوساله
(ج) گوشت گوسفند با استخوان
(د) گوشت ماهیچه با استخوان

13- آبی که برای طبخ ژلیگو استفاده می کنیم؟

الف) قابله را پر می کنیم و گوشت را در آن قرار می دهیم. ب) گوشت را سیخ می کنیم و ظرف را پر از آب روی حرارت می گذاریم.

ج) باید به دفعات ریخته شود تا آب دفعه قبل کاملاً تمام نشده و آب بعدی را نمی ریزیم.

د) 3 تا 4 برابر باشد.

14- برای طبخ ژلیگو.....

الف) ابتدا گوشت را خرد می کنیم و بعد می پزیم.

ب) بعد از سرخ کردن خرد می کنیم.

ج) در اواسط طبخ خرد می کنیم.

د) بصورت درسته طبخ می شود.

www.iranaraz.com