

۱- قبل از مصرف کنسرو باید به چه مدتی در آب جوشانده شود؟

۱۰-۱ دقیقه ۲-۵ دقیقه ۳-۸ دقیقه ۴-۱۵ دقیقه

۲- چه موادی برای فریز کردن مناسب نیستند؟

۱- روغن مایع و ادویه ۲- سیر پیاز ۳- فلفل سبز ۴- همه موارد

۳- برای نگهداری غذاهای ترش از چه ظروفی باید استفاده کرد؟

۱- ظروف شیشه ای یا لعابی ۲- ظروف پلاستیکی ۳- ظروف چینی ۴- فرقی ندارد

۴- در سبزیجات پخت به کدام صورت وجود ندارد؟

۱- بخار پز ۲- آب پز ۳- بریان ۴- سرخ کردنی

۵- برای سبز ماندن رنگ سبزیجات از چه روشهایی استفاده می کنیم؟

۱- نمک را در آخر اضافه می کنیم ۲- برای شستشو از آب سرد استفاده می کنیم

۳- از روش آب گردانی یا بلانچ استفاده می کنیم ۴- همه موارد

۶- کدامیک روش پخت حبوبات را به درستی نشان می دهد؟

۱- آب پز ۲- بخارپز ۳- کبابی کردن ۴- تفت دادن

۷- کدامیک روش پخت گوشت را به درستی نشان می دهد؟

۱- آب پز ۲- بخارپز ۳- کبابی کردن ۴- همه موارد

۸- برای تهیه پنیر یک لیتر شیر را به چه اندازه ای گرم می کنیم؟

۱- ۳۸ تا ۴۰ درجه ۲- ۳۰ تا ۵۸ درجه ۳- ۲۰ تا ۴۲ درجه ۴- ۲۵ تا ۴۸ درجه

۹- کدام نوع پنیر برای صبحانه مصرف میشوند؟

۱- پرسیس ها ۲- پارمیان ۳- گودا ۴- همه موارد

۱۰- کدام نوع پنیر پنی‌های فره دار هستند در پیتزاها و گراتن‌های مخلوطی استفاده میشود؟

۱- پرسیس‌ها ۲- پارمیان ۳- گودا ۴- ب و ج

۱۱- گوشت تازه به چه رنگی است؟

۱- محقره ای روشن ۲- قرمز روشن ۳- کبود رنگ ۴- صورتی تیره

۱۲- گوشت بعد از ذبح چند ساعت باید استراحت کند سپس مزه گردد استفاده میشود؟

۱- ۱۰ ساعت ۲- ۱۲ ساعت ۳- ۱۵ ساعت ۴- ۱۸ ساعت

۱۳- از کدام قسمت گوشت می‌توان ژیکو تهیه کرد؟

۱- فیله ۲- راسته ۳- ران درسته ۴- بیف

۱۴- از کدام قسمت گوشت می‌توان حلیم درست کرد؟

۱- سردست ۲- گوشت کردن ۳- فیله ۴- بیفتک

۱۵- درجه فریزر برای نگه‌داری گوشت چرخ‌کرده چند درجه و چه مدت است؟

۱- منفی ۱۷ درجه - ۲ ماه ۲- منفی ۱۸ درجه - ۶ ماه

۳- منفی ۲۰ درجه - یک سال ۴- منفی ۱۸ درجه - ۸ ماه

۱۶- بعد از خروج مواد یخ‌زده مانده گوشت در صورت کمی دقت باید آن را در کجا قرار داد تا یخ آن باز شود؟

۱- یخچال ۲- ظروف شیشه‌ای ۳- ظروف لعابی ۴- ماکروویو

۱۷- به فره دار کردن گوشت قبل از پخت می‌گویند.

۱- مرینیت کردن ۲- بلانچ کردن ۳- آماده‌سازی ۴- هیچ‌کدام

۱۸- کدامیک جزء ادویه‌های مناسب برای فره دار کردن انواع گوشت محسوب میشود؟

۱- پودر فلفل سیاه و قرمز ۲- پودر خر دل و زعفران ۳- آویشن و پودر تخم گیشنیز
۴- همه موارد

۱۹- این ادویه مربوط به کدام ادویه زیر می باشد تخم گیشنیز+ زیره سبز سبزو سیاه + فلفل قرمز سیاه + زرد چوبه

۱- ادویه پلو ۲- ادویه آبگوشت ۳- ادویه مخصوص ترشی ۴- ادویه هندی

۲۰- این ادویه مربوط به کدام ادویه زیر می باشد

تخم گیشنیز+ گل پر+ زیره ی سیاه+ها+میخک+دارچین+سیاه دانه+زرد چوبه+فلفل سیاه و قرمز

۱- ادویه پلو ۲- ادویه آبگوشت ۳- ادویه مخصوص ترشی ۴- ادویه هندی

۲۱- این ادویه مربوط به کدام ادویه زیر می باشد

فلفل سیاه قرمز+ زیره سبز و سیاه + زرد چوبه+دارچین+هل و گل محمدی

۱- ادویه پلو ۲- ادویه آبگوشت ۳- ادویه مخصوص ترشی ۴- ادویه هندی

۲۲- برای شستشو سبزیجات پس از پاک کردن با چه چیزی آن را شستشو می دهیم؟

۱- مواد ضد عفونی کننده ۲- نمک ۳- سرکه ۴- همه موارد

۲۳- روش بلانچ کردن یا آنزیم برای سبزیجات و صیفی جات چگونه است؟

۱- داخل آب سرد قرار داده سپس در آب جوش قرار می دهیم ۲- آن را بخارپز کرده سپس در آب جوش

قرار میدهیم ۳- درون آب جوش چند ثانیه قرار داده سپس داخل آب سرد یا صافی قرار می دهیم

۴- آن ها را روی بخار آب بن ماری می کنیم

۲۴- برای نگه داری هویج سیب زمینی شلغم و ترب در قدیم از چه روشی استفاده می کردند؟

۱- در خاک اره نگه داری می کنیم ۲- زیر خاک با رطوبت کم نگهداری میشود

۳- در ماسه های نرم نگهداری میکنیم ۴- در خاک رس نگهداری می کنیم

۲۵- برای بلانچ کردن یا آنزیم بری در آب چه چیزی اضافه میشود؟

۴- سرکه

۳- نمک

۲- ادویه جات

۱- روغن

www.iranarze.ir