

برای تهیه کباب شیشلیک از چه گوشتی استفاده می شود.

راسته بدون استخوان

راسته گوسفند با استخوان

فیله گوسفندی

مغز ران

مناسب ترین سس برای روی جوجه کباب بعد از پخت؟

آبلیمو و کره

کره و آب زعفران

زعفران و آبلیمو

نیاز به سس ندارد

برای تهیه کباب کوبیده کدام فلفل مناسب تر است؟

فلفل قرمز

فلفل سیاه نکوبیده

فلفل سفید

فلفل سیاه کوبیده

مواد لازم برای سس کباب برگ ؟

آبلیمو و آب زعفران

کره آب شده و آب زعفران

آب پیاز و آب زعفران

رب گوجه و کره

برای مرینید کردن جوجه کباب پیاز آن را.....

خلال کرده

ساطوری ریز

چرخ کرده

رنده کرده

برای تهیه کباب کوبیده پیاز آن را.....

خلالی درشت

رنده شده بدون آب

رنده شده درشت

ساطوری شده

علت ورز دادن کباب کوبیده چیست؟

تا مواد مخلوط شود

چسبندگی پیدا کند

ورز دادن لازم ندارد

تا مواد مخلوط شود و چسبندگی پیدا کند   .

برای تهیه جوجه بدون استخوان از چه قسمتهایی استفاده می شود؟

سینه بدون استخوان

ران بدون استخوان

از سینه و فیله مرغ

ماهیچه مرغ

کدامیک از گوشتهای زیر برای باقالی پلو مناسب است؟

راسته

فیله

قلوگاه

ماهیچه

برای تهیه کباب کوبیده از چه گوشتی استفاده می شود؟

قلوه گاه گوسفندی

سردست گوساله

از راسته چرخ شده

قلوه گاه گوسفندی و سردست گوساله

برای اینکه کباب کوبیده از سیخ جدا نشود؟

باید گوشت را نخودی چرخ کرد

نمک گوشت را زیاد بریزیم

گوشت را دوبار چرخ کرده و خوب ورز داده

چربی گوشت را زیاد می ریزیم

برای کباب کوبیده بعد از پخت از چه سسی استفاده می شود؟

آبلیمو

کره و آب زعفران

کره و آب پیاز

سس گوجه و کره

برای تهیه سس مخصوص جوجه کباب از موادی می توان استفاده کرد؟

زعفران، خامه، نمک، فلفل، آب پیاز، آبلیمو

زعفران، آبلیمو، آب پیاز، فلفل، روغن زیتون، نمک

زعفران، ماست خامه ای، نمک و فلفل، آبلیمو

نمک، زعفران، پیاز، خامه

مناسب ترین سس برای کباب میگو با سبزیجات کدام است؟

ریحان، گشنیز، موسیر، سرکه، زعفران، نمک و فلفل

شنبليله، تره، جعفری، سیر، سرکه، برگ بو، نمک و فلفل

گشنیز، آویشن، سیر، جعفری، آبلیمو، برگ بو، نمک و فلفل، ماء الشعیر

تره، آویشن، شوید، آبلیمو، زعفران، نمک و فلفل

سس مناسب فیله کباب چیست؟

اس کره و جعفری

سس کچاپ و شوید

سس سویا و سیر

سس گوجه فرنگی

معمولا برای عطر و طعم کباب تابه ای از چه ادویه ای استفاده میشود؟

زعفران و دارچین

فلفل سیاه و زعفران

پودر زیره و زردچوبه

هل و زردچوبه

کدامیک از موارد زیر در تهیه سس و آماده سازی بعضی از کباب ها کاربرد دارد؟

رازیانه

میحک

سس سویا

هل سائیده

معمولا برای چرب و آبدار شدن سطح کباب چه ماده ای با قلم مو روی کباب مالیده میشود؟

آب جوش

کره ذوب شده

زعفران و کره آب شده

سرکه و زعفران

یکی از عوامل بسیار مهم در هنگام پخت کبابها؟

آشنایی با روشن نمودن کباب پز

وزن استاندارد کباب مورد نظر

تنظیم درجه کباب پز بر اساس نوع کباب

آشنایی با روشن نمودن کباب پز و وزن استاندارد کباب مورد نظر

پنیر مناسب برای کباب کردن چیست؟

پنیر هلندی

پنیر پارمسان

پنیر کبابی

پنیر فتا

چه کبابی روی زغال خوشمزه تر می شود؟

جوجه - جوجه حسینی

کوبیده - کباب سبزیجات

برگ-ماهی

جوجه و کوبیده و برگ

علت ورز دادن بیش از حد کباب کوبیده ؟

خوشمزه تر می شود

نرم می شود.

چسبندگی بیشتر

حجم زیاد می گیرد

مواد لازم برای تهیه کباب حسینی؟

گوشت چرخ کرده پیاز گوجه دنبه نمک و فلفل

گوشت سردست پیاز گوجه - دنبه نمک و فلفل

گوشت راسته پیاز گوجه دنبه - فلفل دلمه ای نمک

گوشت راسته گوشت مرغ نمک فلما - گوجه

برای مزه دار شدن بلدرچین از چه موادی استفاده میشود؟

آبلیمو زنجبیل سیر - روغن مایع - ماست - نمک و فلفل

کشک - آبلیمو - سیر - موسیر روغن مایع نمک و فلفل

سرکه قرمز سیر نمک و فلفل

آبلیمو نمک فلفل زنجبیل روغن جامد آبکرده

مواد لازم برای مرینید کردن ماهی کبابی؟-

آبلیمو نمک فلفل - کره

روغن زیتون آب نارنج

آبلیمو آب زعفران سرکه

آبلیمو روغن رب گوجه

برای تهیه کباب حسینی از چه گوشتی استفاده می شود؟

راسته یا مغرران

فیله گوسفندی

سردست گوسفندی

قلوه گاه گوسفندی

برای خوش طعم کردن گوشت برگ بهتر است چه کنیم؟

گوشت را در آبلیمو و فلفل قرار می دهیم

با پیاز کمی تفت داده

با کمی نمک مزه دار میکنیم

با آب پیاز یا خلال پیاز و روغن زیتون و فلفل مزه دار میکنیم

بهترین نوع پخت برای کباب چیست؟

آتش زغال

باربيكيو  
گريل  
منقل گازی