

سوالات آشپز غذاهای فوری

واژه ساندویچ به خاطر چه شخصی به این نام در آمد؟

1-لرد فرانسوی

2-لرد ایتالیایی

3-جان کانادایی

4-جان مونتگو ☒ ☐

چه نوع ساندویچی از یک نان که رویش مواد ساندویچ گذاشته می شود تشکیل می شود؟

1-ساندویچ سرد

2-ساندویچ گرم

3-ساندویچ روباز ☒ ☐

4-ساندویچ ژامبون

چه نوع سوسیس هایی انتخاب مناسب تری هستند؟

1-فاقد روغن باشند

2-فاقد گوشت باشند

3-فاقد پنیر باشند ☒ ☐

4-فاقد هویج باشند

بیشترین کارایی چاقوی دنداندار چیست؟

1-در صورت نبودن ساطور گوشت استخوان دار را خرد می کند

2-برای خرد کردن نان شیرینی و ورقه کردن میوه ها و سبزیجات استفاده می شود ☒ ☐

3-همه کار آشپزخانه را می توان با آن انجام داد

4-مخصوص برش گوشت می باشد

اگر فلافل بعد از تهیه سفت شود علت چیست؟

1-نخود زیاد له شده است

2-نخود زیاد خیس خورده است

3-نخود کم خیس خورده است ☒ ☐

4-هیچکدام

برای سرخ کردن گوشت رست بیف چه نوع حرارتی و مقدار روغن باید چقدر باشد؟

1-حرارت زیاد - روغن کم

2-حرارت کم - روغن کم

3-حرارت ملایم - روغن متوسط ☒ ☐

4-حرارت زیاد - روغن کم

علت اصلی سفت شدن بیفتک چیست؟

1-تابه داغ نبوده و قبل از سرخ شدن کامل تکان داده نشده یا چند بیفتک با هم در تابه انداخته میشود ☒ ☐

2-تابه سرد نبوده یا قبل از سرخ شدن کامل تکان داده شده یا دانه دانه سرخ می شود

3-تابه داغ نبوده یا قبل از سرخ شدن کامل دائم پشت و رو نشده

4-هیچکدام

گوشت همبرگر را تا چه وقت تفت می دهیم تا مطمئن شویم پخته است؟

1-تا وقتی که رنگ آن قرمز شود

2-تا وقتی رنگ آن قهوه ای شود ☒ ☐

3-تا وقتی رنگ آن زرد شود

4-تا وقتی رنگ آن سیاه شود