

سوالات آشپز ملل

-در تهیه سوپ پیاز فرانسوی از پنیر به چه صورت استفاده می شود؟

۱ -پنیر را داخل سوپ می ریزیم و از روی حرارت بر می داریم.

۲ -پنیر را روی تکه های نان تست ریخته و روی سوپ قرار می دهیم.

۳ -پس از کشیدن سوپ داخل ظرف مورد نظر پنیر را روی آن میپاشیم و سرو میکنیم.

۴ -پنیر را روی تکه های نان تست در فر قرار داده و قسمتی پنیر دوی نان آب شد روی ظرف سوپ قرار داده سرو میکنیم □ .

-کدامیک از گزینه های زیر صحیح نمی باشد؟

۱ -پتاز غلیظ ترین نوع سوپ است.

۲ -کنومه غلیظ ترین از سوپ است.

۳ -کنومه از پتاز رقیق تر است.

۴-سوپ از بویون رقیق تر است □ .

-پتاز چیست؟

۱ -سویی غلیظ است □ .

۲ -کلیه سوپهای رقیق دا پتاز گویند.

۳ -تمام سوپهای که با آرد غلیظ می شوند به آن پتاز می گویند.

۴-سوپهایی که در فنجان های گرد سرو می شوند به آن پتاز می گویند.

-در تهیه سالادهای دارای سس مایونز یا مستقات آن بهتر است:

۱ -سس را هنگام مصرف به سالاد اضافه کنیم.

۲ -سس را نیم ساعت قبل از مصرف به سالاد اضافه می کنیم.

۳ -سس را حداقل ۳ -۴ ساعت قبل از مصرف به سالاد اضافه میکنیم □ .

-برای تهیه برنج سالاد برنج، برنج چگونه باید باشد؟

۱- به صورت آبکش باید باشد □ .

۲- برنج را باید دم کرد سپس به سالاد اضافه نمود.

۳- برنج باید به صورت کته پخته شود و با سس کاملاً مزه دار شود.

۴- برنج باید به سبک برنجهای ژاپنی سرخ شود.

-در سرو غذا به روش بوخه نیدار دور باید کجا قرار گیرد؟

۱- قبل از میز دسر

۲- جزء اولین میزها بعد از میز سرو غذا □

۳- جزء اولین میزها قبل از میز ظروف غذا

۴- نیازی به میز ندارد، توسط گارسون سرو می شود.

-لوازم مورد نیاز جهت سرو فویدو چه چیزهای می باشد؟

۱- دیگچه، چراغ زیر دیگچه، کفگیر

۲- تابه، چنگال غذا خوری، چراغ مخصوص

۳- تابه دسته بلند، دیگچه، چراغ زیر دیگچه □

۴- دیگچه، چراغ زیر دیگچه، چنگال میوه خوری

-کاناپه چیست و متعلق به کدام کشور می باشد؟

۱- نوعی اردو می باشد که تشکیل شده از تکه های کوچک نان که روی آن مخلوطی از پنیر با گوشتها گذاشته شده- فرانسوی □

۲- اردو- فرانسوی

۳- دسر است- فرانسوی

۴- اردو است- آلمانی

-اجراء اصلی تشکیل دهنده سوفله و کراتن ها کدام است؟

۱- سس سفید و پنیر گورا

۲- پنیر گرویر و سس سفید □

۳- پنیر بشامل و پنیر پارزان

۴- پنیر مازارلا و سس گریوی

-مواد لازم اردو پنیر و گردو را نام ببرید؟

۱- پنیر گودا، گردو، خامه، فلفل سیاه، ماست چکیده

۲- پنیر فتا، ماست، خامه، سبزی معطر، سس مایونز، کره، سرکه

۳- سیره رنده شده، فلفل سیاه، ماست چکیده، پنیر فتا، شبت و ترخان، خامه، گردو □

۴- ماست چکیده، نعنا، خامه، سس مایونز، آبلیمو

-مواد لازم اردور مرغ و بادام را نام ببرید؟

۱- گوشت مرغ، بادام، سس سفید غلیظ، سرکه، خامه، نان تست، نمک، فلفل

۲- گوشت مرغ، بادام، سس مایونز، آبلیمو، کرفس، نان تست، نمک و فلفل، کره □

۳- گوشت مرغ، بادام، سیر رنده شده، سرکه، نان تست، روغن مایع، نمک و فلفل

۴- گوشت مرغ، بادام، سویا سس، سرکه، خامه، نان تست، نمک و فلفل، پنیر رنده شده

-مواد لازم اردور بادنجان را نام ببرید؟

۱- بادنجان ریز، روغن، رب گوجه، زرشک، گردوی رنده شده، تره و مرزه، نمک و ادویه، پنیر گودا

۲- بادنجان درشت، رب گوجه، گردوی چرخ شده، گوجه فرنگی، پنیر گودا، تره، زرشک، نمک و ادویه

۳- بادنجان، روغن، رب گوجه فرنگی، زرشک، گردوی چرخ شده، گوجه ریز ساطوری، نمک و فلفل

۴- بادنجان متوسط، گردوی چرخ کرده، نعناع، جعفری و مرزه، شکر، رب انار، پنیر فیلا فیلا، گوجه فرنگی، آب، نمک و ادویه، روغن □

-مواد لازم برای خمیر پای سیب را نام ببرید:

۱- آرد، زرده تخم مرغ، نمک، آب

۲- آرد، سفیده تخم مرغ، نمک، شیر □

۳- آرد، تخم مرغ، نمک، جوش شیرین

۴- آرد، تخم مرغ، نمک، جوش شیرین

-مواد تشکیل دهنده کاباپه چیست؟

۱- نان تست همراه با گوشت قرمز و سبزیجات صیفی جات

۲- نان تست همراه با روکش خامه و گوشت سرد قرمز و صیفی جات

۳- نان تست سفید یا قهوه ای همراه با کره، بیسگوئیت و هر نوع گوشت، تخم مرغ، پنیر، سبزیجات و مخلوطهای مناسب □

۴- نان تست همدها با کره، صیفی جات و سبزیجات مخلوط شده با پنیر، ماست و غیره

-برای کیک بستنی در فر از چه رویه ای برای نگهداری آن استفاده می شود؟

۱- ژله و ماسیپان

۲- خامه فرم گرفته

۳- رویه هفت دقیقه ای با مرنگ □

۴- پودر خامه در خامه برای استقامت آن

-دسری که با ژالتین تهیه می شود، برای بسته شده آن، به مدت ۹ ساعت بهتر است در کجا نگهداری شود؟

۱- در فریزر

۲- در یخچال □

۳- در هوای معمولی اتاق

۴- در جای گرم

-چرا مربا کپک می زند؟

۱- شربت آن رقیق باشد.

۲- به حد کافی قوام نیامده باشد.

۳- دریافت میوه هنوز آب وجود داشته باشد.

۴- تمام موارد فوق صحیح می باشد □ .

-مدت پخت ته چین چگونه باید باشد؟

۱- ته چین باید با حرارت متوسط پخته شود با کاملاً یکدست گردد.

۲- هر چه حرارت کم‌تر و مدت زمان پخت بیشتر باشد، ته چین بهتر می شود □ .

۳- حرارت ته چین باید زیاد باشد تا ته چین آن کاملاً طلایی و خوش‌رنگ شود.

۴- بهترین روش پخت ته چین در پلوپز است زیرا ته و اطراف آن کاملاً یکدست می شود.

-ظرف ته چین دو طبقه چگونه باید باشد؟

۱- ظرف لعابی در دو اندازه

۲- ظرف ضخیم نسوز در دو اندازه □

۳- ظرف نازک نسوز که ته چین کاملاً طلائی شود در دو اندازه

۴- ظرف گود و جا دار که قطر ته چین زیار شود در دو اندازه

-خلال پسته را چه هنگام داخل مرصع پلو می ریزیم؟

۱- در اواخر طبخ

۲- هنگام آبکش کردن برنج

۳- در زمان دم گذاشتن برنج

۴- بعد از پخت و هنگام کشیدن در دیس □

-مواد لازم جهت تهیه خمیر پای کدام است؟

۱- آرد، شیر یا ماست، نمک، تخم مرغ، کره

۲- آرد، شیر، زرده تخم مرغ، کره، نمک □

۳- آرد، مایه خمیر، آب سرد، شکر، نمک، کره، زرده تخم مرغ

۴- آرد، مایه خمیر، آب سرد، شکر، نمک، کره، زرده تخم مرغ

-بهترین نحوه طبخ بوقلمون بریان درسته چه روشی است؟

۱- ابتدا آن را آب پز کرده سپس در فر بریان می کنیم.

۲- از ابتدا آن را در فر قرار می دهیم تا ضمن پخت برشته و بریان شود.

۳- ابتدا آن را در کره تفت داده سپس با مقداری سبزیجات نیم پز کرده و بدون محافظ در فر بریان می کنیم □ .

۴- ابتدا آنرا در کره تفت داده سپس با روکش آلومینیوم طبخ آن را در فر انجام می دهیم.

-سرو غذاهای پخته شده مانند بوقلمون، ژیکو و غیره چگونه باید باشد؟

۱- کاملاً تزئین شده

۲- کاملاً درسته باشد

۳- کاملاً قطعه قطعه شده □

۴- فرقی نمی کند

-جهت بی استخوان کردن مرغ گالاتین ابتدا از کدام قسمت برش ایجار می کنیم؟

۱- سینه

۲- کتف

۳- پشت و کمر □

۴- انتهای ران

-جهت کشدار شدن پیتزا از چه نوع پنیری استفاده می شود؟

۱-گورا

۲-مازارلا □

۳-بلوچيز

۴-پارمسان