

سوالات آشپزی درجه 1

برای بهتر فرم گرفتن سفیده تخم مرغ از چه موادی استفاده می کنیم؟

(1) آمونیاک

(2) کرم تارتار ☐ ☒

(3) جوش شیرین

(4) بکینگ پودر

در ترایفل ها از کدام یک از کیک ها استفاده می کنیم؟

(1) کیک پرتغال

(2) کیک شکلاتی

(3) کیک اسفنجی ☐ ☒

(4) کیک مافین

پودر ژلاتین از چه چیزی درست می شود؟

(1) از هیدرولیز استخوان گاو و نهنگ ☐ ☒

(2) از نوعی صمغ گیاهی

(3) از آب گوشت

(4) از مواد شیمیایی درست می شود

علت ریختن پیاز داغ در غذاها چیست؟

(1) پیاز داغ باعث لعاب دار شدن غذا می شود.

(2) پیاز داغ باعث خوشمزه و خوش عطر شدن غذا می شود.

(3) پیاز داغ باعث می شود غذا زود بپزد.

(4) گزینه یک و دو صحیح است ☐ ☒

موقع درست کردن کوفته تبریزی چه باید کرد که کوفته باز نشود؟

(1) گوشت را تفت داده چرخ می کنیم.

(2) در گوشت سبزی ریخته ورز می دهیم.

(3) گوشت را دو بار چرخ کرده با کمب نمک خوب ورز می دهیم ☐ ☒.

(4) گوشت را بخار پز کرده چرخ می کنیم

گوشت دلمه را چگونه آماده می کنیم؟

(1) گوشت را با نمک و فلفل و پیاز رنده شده مخلوط کرده تفت می دهیم ☐ ☒.

(2) گوشت را خام به مواد اضافه می کنیم.

(3) گوشت را با لپه پخته به مواد اضافه می کنیم.

(4) گوشت به دلمه نمی زنیم

چرا آرد را الک می کنیم؟

- 1) چون باعث هوا دهی آرد می شود.
- 2) چون رطوبت آرد گرفته می شود.
- 3) چون ذرات ناخالص آرد گرفته می شود.
- 4) تمام موارد درست است ☐ ☒

برای اینکه مرغ گالانتین در طی پخت خشک نشود چه می کنیم؟

- 1) برای اینکه در حین پخت خشک نشود و پوست مرغ پاره نشود چند بار از روغن مخلوط با مواد مزه دار روی آن میمالیم ☐ ☒.
- 2) برای اینکه در حین پخت خشک و پوست مرغ پاره نشود روی آن ماست و زعفران می مالیم.
- 3) در حین پخت روی آن آبلیمو و کره می مالیم.
- 4- گزینه دو و سه صحیح است

در تهیه کیوسکی به چه روش عمل می کنیم؟

- 1) سینه مرغ را لای نایلون با بیفتک زن می کوبیم و آن را مزه دار می کنیم.
- 2) کره را با سبزی معطر مخلوط کرده داخل فریزر می گذاریم تا یخ بزند.
- 3) کره یخ زده را روی سینه مرغ گذاشته در آن را می پیچیم در آرد و تخم مرغ و پودر سوخاری می زنیم.
- 4) تمام گزینه ها صحیح است ☐ ☒

برای تهیه اسفناج برای ته چین اسفناج آلو.....

- 1) اسفناج را شسته و پوره می کنیم.
- 2) اسفناج را پاک کرده شسته خرد کرده تفت می دهیم ☐ ☒.
- 3) اسفناج را شسته بخارپز می کنیم.
- 4) اسفناج را با مواد ته چین مخلوط و پوره می کنیم

زیاد جوشاندن مربا باعث.....

- 1) له شدن مربا و تغییر رنگ آن می شود ☐ ☒.
- 2) له شدن مربا و بد مزه گی نان می شود.
- 3) باعث غلیظ شدن مربا می شود.
- 4) جا افتادن مربا می شود

چرا سس سالاد های سبز را موقع سرو اضافه می کنیم؟

- 1) چون به علت پر آبی سبزیجات به محض اضافه کردن سس آب می اندازد ☐ ☒.
- 2) چون به علت پر آبی سبزیجات سس جذب نمی شود.
- 3) چون سالاد های سبز سس لازم ندارند.
- 4) چون ویتامین آنها را سس از بین می برد

علت پف نکردن کیک اسفنجی چیست؟

- (1) سرد بودن فر
- (2) مخلوط کردن سفیده با قاشق سنگین و به صورت دورانی
- (3) باز کردن زودتر از موقع در فر زمان پخت کیک
- (4) همهی موارد درست میباشد ☐ ☒

علت خوابیدن پف سوفلهی وانیلی چیست؟

- (1) خوب فرم ندادن سفیده تخممرغ
- (2) باز کردن زود هنگام در فر هنگام پخت
- (3) گرم بودن مواد به هنگام اضافه کردن سفیدهی تخممرغ
- (4) تمام موارد درست است ☐ ☒

بعد از درست کردن کیک بستنی آنرا کجا نگهداری میکنیم؟

- (1) در دمای معمولی نگهداری میکنیم.
- (2) در یخچال طبقهی بالا نگهداری میکنیم.
- (3) در فریزر نگهداری میکنیم ☐ ☒.
- (4) در یخچال طبقهی پایین نگهداری میکنیم

در تهیه سوفله، آرد را چگونه با مواد مخلوط میکنیم؟

- (1) آرد را با مواد مخلوط کرده
- (2) آرد را با تخممرغ و کره با همزن زده
- (3) کره را ذوب کرده بعد آرد را تفت داده شیر و وانیل را اضافه کرده ☐ ☒
- (4) آرد را با پودر قند و شیر مخلوط کرده

در تهیه دسرهای ژلاتین در چه موادی حل میشود؟

- (1) در آب سرد ریخته و روی بخار آب به حالت بنماری حل میکنیم ☐ ☒.
- (2) در شیر حل کرده و میجوشانیم.
- (3) در خامه حل کرده به مواد اضافه میکنیم.
- (4) در آب جوش حل کرده به مواد اضافه میکنیم

برای تهیهی شارلوت شکلاتی از کیک اسفنجی چگونه استفاده میکنیم؟

- (1) کیک را از وسط نصف کرده و وسط آن کرم را میریزیم.
- (2) کیک را شربت مالیده و روی آن کرم را میریزیم.
- (3) کیک را بریده داخل کیک خالی کرده و کرم را داخل آن میریزیم ☐ ☒.
- (4) کیک را مارمالاد مالیده و کرم را داخل آن میریزیم

پودر ژلاتین از چه چیزی درست میشود؟

1) از هیدرولیز استخوان گاو و نهنگ ☒ ☐

2) از نوعی صمغ گیاهی

3) از آب گوشت

4) از مواد شیمیایی درست میشود.