

سوالات آشپزی درجه 2

مشخصات فیله مرغوب گوساله چیست؟

الف- در قسمت پایین مهره قرار داشته و باید فاقد هرگونه چربی باشد ☐ ☒

ب- از ستون فقرات شروع شده تا اوایل لگن ادامه دارد

ج- شامل قسمتهای سفید ران و مغز ران می باشد

د- از محل زیر لگن تا اولین دنده سر سینه شامل می شود و باید فاقد چربی باشد

در موقع خرید مرغ به چه نکاتی باید توجه کرد؟

الف- از لاشه مرغ بوی آمونیاک استشمام نشود

ب- مرغ منجمد باید تاریخ مصرف داشته باشد، حفره شکم مرغ تمیز بوده و آثار سوختگی نداشته باشد

ج- اندامهای داخل شکم مرغ باید خارج شده باشد سرو گردن و بال و پای مرغ جدا شده باشد

د- همه موارد صحیح است ☐ ☒

بهترین روش نگهداری برنج کدام است؟

الف- قرار دادن مدتی در آفتاب ب- مخلوط با نمک ☐ ☒

ج- نگهداری در جای خشک د- استفاده از قرص مخصوص

کدام گزینه صحیح می باشد؟

الف- اجاق گاز را نباید در مقابل پنجره و کولر و پنکه قرار داد ☐ ☒

ب- اجاق گاز باید دور از پرده و وسایل پارچه گذاشته شود

ج- شیلنگ گاز باید با شعله ها فاصله داشته و طول آن زیاد نباشد

د- همه موارد صحیح است

مدت زمان پخت برنج در پلوپز به چه عواملی بستگی دارد؟

الف- میزان برنجی که در آن می ریزیم ☐ ☒

ب- به نوع برنجی که در آن می ریزیم

ج- مدت زمان پخت در همه حال ثابت و حدود یک ساعت است

د- هیچکدام

چرا توصیه می شود قبل از استفاده از زودپز شیر داخل آن بجوشانید؟

الف- باعث استحکام بیشتر دیگ می شود

ب- باعث ضدعفونی شدن دیگ می شود

ج- از سیاه شدن دیگ در آینده جلوگیری می کند ☐ ☒

د- پخت غذا در دیگ سریعتر انجام می شود

گراتن چیست؟

الف- اصولاً بوسیله ادویجات و ماهی مخلوط با گوجه فرنگی تهیه می شود

ب- اصولاً بوسیله انواع سبزیهای پخته شده و ماهی و میگوهای مخلوط با سس سفید و پنیر تهیه می شود ☐ ☒

ج- اصولاً بوسیله سبزیهای معطر و فلفل و میگوهای مخلوط با کرم تهیه می شود

د- هیچکدام

برای خورش ریواس چگونه و کی از ریواس استفاده می کنیم؟

الف- ریواس را سرخ کرده و بعد از پختن گوشت اضافه می کنیم ☐ ☒

ب- ریواس را خرد کرده و بعد از پختن گوشت اضافه می کنیم

ج- ریواس را همراه با گوشت سرخ کرده اضافه می کنیم

د- ریواس را بدون سرخ کردن به گوشت اضافه می کنیم

کائولی و راویولی چیست؟

الف- جزء اردوهای سرد است ب- جزء غذاهای ایتالیایی هستند ☐ ☒

ج- جزء غذاهای مکزیکی و ایتالیایی هستند که دارای ادویجات می باشد

د- از غذای سنتی هستند

برای لطافت یک سس خوب چه نکاتی باید رعایت شود؟

الف- حرارت سس باید ملایم باشد، مرتب آن را هم زده تا گلوله نشود و ته نگیرد

ب- نه زیاد سفت باشد و نه شل و کره یا خامه را در اواخر طبخ باید اضافه نمود

ج- برای تهیه سس ها از ظرفهای لعابی استفاده شود تا رنگ سس حفظ شود

د- همه موارد ☐ ☒

پنیر گریور یا گودا چه نوع پنیری است؟

الف- پنیری است مزه دار که در اثر حرارت آب می شود و روی پیتزا طلایی می کند

ب- پنیری است که در اثر آب پز پخش روی غذا می شود

ج- پنیری است برای خشبو کردن غذا

د- پنیری است برای داخل سالاد استفاده می شود ☐ ☒

مواد لازم برای تهیه سس خردل جهت مرغ شکم پر؟

الف- زرده تخم مرغ- روغن مایع- سرکه یا آبلیمو- پودر خردل- زعفران- نمک ☐ ☒ -

ب- سفیده تخم مرغ- روغن- آبغوره- زعفران- اسانس خردل

ج- تخم مرغ- کره- سرکه- اسانس خردل- نمک

د- خامه و کره- آبلیمو- خردل- زعفران- نمک

برای طبخ کرم ها و سس ها از چه ظرفی باید استفاده شود؟

الف- لعابی - به خاطراینکه رنگ سس حفظ شود ☐ ☒

ب- روی

ج- تفلون- چون به ظرف مایع نمی چسبد

د- چدن

برنج- انواع ماکارونی ها- بنشو حبوبات:

الف- دارای چربیهای اشباع شده هستند

ب- دارای روغن گیاهی هستند

ج- دارای ویتامین و مواد معدنی و پروتئین هستند ☐ ☒

د- موارد الف و ب صحیح می باشد

برای از بین بردن کله پاچه از چه موادی استفاده می شود؟

الف- پیاز - سبزیجات معطر- فلفل دلمه ای

ب- سیر- پیازچه- فلفل سبز- سبزیجات

ج- اسانس سبزیجات- پودر سیر- فلفل دلمه ای- نعنا

د- پیاز- سیر- ترخان- مرزه- جعفری- برگ بو- ادویه ☐ ☒

کراکت را تعریف کنید؟

- الف- کراکت همان کتلت است که از مخلوط نمودن آن با تخم مرغ تهیه می شود
- ب- کراکت خمیر نرمی است که از چرخ کردن مواد مورد نظر و مخلوط کردن آن با تخم مرغ-آرد-نمک و فلفل تهیه می شود ☐ ☒
- ج- کراکت خمیر نرمی است که از مخلوط گوشت چرخ کرده با آرد - نمک و فلفل
- د- هیچکدام

نکته مهم و حساس برای تهیه رولت مغز چیست؟

- الف - تابه به حدی بزرگ باشد که مایه در آن بیش از 5 سانتیمتر قطر پیدا نکند
- ب- تابه به حدی بزرگ باشد که مایه در آن بیش از 3 سانتیمتر قطر پیدا نکند
- ج- تابه به حدب بزرگ باشد که مایه در آن بیش از 1 سانتیمتر قطر پیدا نکند ☐ ☒
- د- تابه به حدب بزرگ باشد که مایه در آن بیش از 4 سانتیمتر قطر پیدا نکند

مواد لازم برای تهیه شامی پوکه:

- الف- گوشت مغز ران بدون چربی- لپه-نمک و فلفل
- ب- تخم مرغ- پیاز- زعفران- بکینگ پودر یا جوش شیرین
- ج- گوشت چرخ کرده- آرد نخودچی- پیاز- تخم مرغ-نمک
- د- موارد الف و ب ☐ ☒

چه کار باید کرد که کوفته از هم نیاشد؟

- الف- مایه کوفته باید خوب ورز داد تا چسبندگی پیدا کند ☐ ☒
- ب- مایه کوفته را با ید چرخ کرد و به آن سفیده تخم مرغ اضافه کرد
- ج- مایه کوفته را باید چند بار چرخ کرد
- د- مایه کوفته را یک بار چرخ می کنیم و به آن زرده تخم مرغ اضافه کرد

مواد لازم برای تهیه کیوسکی؟

- الف- از سینه مرغ همراه با کره استفاده می شود ☐ ☒
- ب- از فیله مرغ با کره استفاده می شود
- ج- از فیله کوبیده با روغن زیتون استفاده می شود
- د- از ران مرغ با روغن زیتون استفاده می شود

