

سوالات سالادسازی و اردوسازی

برای استفاده تخم مرغ در خمیر کیش باید به شکلی استفاده شود؟

الف) به شکل نیمرو

ب) به شکل نیم پز

ج) به شکل خام ☐ ☒

د) به شکل عسلی

روش پخت اسفناج قالبی به چه شکلی است؟

الف) بن ماری ☐ ☒

ب) در تستر

ج) در فر

د) نیازی به پخت ندارد

گردو در زیتون پرورده باید به چه شکلی استفاده شود؟

الف) خرد شده

ب) به صورت درسته

ج) پودر یا ساییده شده ☐ ☒

د) لپه ای

سیر در زیتون پرورده معمولاً به صورت استفاده میشود.

الف) نیازی به سیر نیست

ب) حبه ای

ج) ورقه ای

د) له شده و نرم ☐ ☒

جهت تهیه برانی بادمجان سیر به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) نگینی شود

ب) کاملاً له شود ☒ ☐

ج) درسته مصرف شود

د) ریز خرد شود

مناسب ترین ماست برای تهیه برانی کدو سبز کدام است؟

الف) ماست موسیر

ب) ماست چرب

ج) ماست معمولی

د) ماست چکیده ☒ ☐

برای تهیه برانی کدو سبز کدو ها به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) کدو رنده شده ☒ ☐

ب) کدو له شده

ج) حلقه حلقه شده

د) سرخ شده

کدام روغن در تهیه بابا قانوش استفاده میشود؟

الف) روغن کنجد

ب) روغن جامد

ج) روغن مایع

د) روغن زیتون ☒ ☐

بنیه ذرت را چگونه میپزیم؟

الف) در روغن داغ سرخ میکنیم ☒ ☐

ب) در فر میپزیم

ج) در تستر میپزیم

د) در تابه میپزیم

جهت مزه دار کردن باباقانوش کدام طمع دهنده مناسب تر است؟

الف) ابغوره

ب) اب نارنج

ج) رب انار

د) اب لیمو تازه ☒ ☐

برای تهیه اردور سیب زمینی و گوجه فرنگی چه پنیر و سسی مناسب تر است؟

الف) پنیر گرویر-سس سفید ☒ ☐

ب) پنیر هلندی-سس ماینز

ج) پنیر پیتزا-سس فرانسه

د) هیچکدام

جهت تهیه کاناپ مرغ و بادام از چه سبزی استفاده شود بهتر است؟

الف) گشنیز تازه

ب) تره تازه

ج) جعفری تازه ☐ ☒

د) شوید تازه

روی نان کاناپ چه می مالیم؟

الف) کره نرم شده

ب) سس مایونز

ج) سس کچاپ

د) الف و ب ☐ ☒

در کیش قارچها را به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) بخارپز کرده

ب) دسته استفاده میکنیم

ج) خام

د) پس از تمیز کردن ریز خرد کرده و کمی تفت میدهیم ☐ ☒

پس از تهیه سس ها باید انرا در چه محلی نگهداری نمود؟

الف) در ظرف استریل

ب) در یخچال تا زمان مصرف ☐ ☒

ج) در آشپزخانه

د) در محیطی خنک

پنیر و نمک سس پستو را چه زمانی اضافه میکنیم؟

الف) در ابتدا

ب) در اواخر کار ☒ ☐

ج) همراه با گردو

د) فرقی ندارد

جهت تهیه سس هزار جزیره از خیار شور به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) دسته

ب) نگینی

ج) رنده شده و آب گرفته شده ☒ ☐

د) چاقو زده شده

سس فرانسه را بیشتر برای مصرف این سالاد استفاده میشود.

الف) سالاد فصل

ب) سالاد سرد

ج) سالادی که در آن سیب زمینی به کار برده شده ☒ ☐

د) سالاد شیرازی

جهت تهیه سس هزار جزیره تخم مرغ به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) تخم مرغ خام

ب) فقط زرده تخم مرغ

ج) تخم مرغ سفت ☒ ☐

د) فقط سفیده تخم مرغ

جهت تهیه سس هزار جزیره تخم مرغ به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) تخم مرغ خام

ب) فقط زرده تخم مرغ

ج) تخم مرغ سفت

د) فقط سفیده تخم مرغ ☒ ☐

برای اینکه به سس ها طعم و مزه خاص دهیم بهتر است از چه موادی استفاده کنیم؟

الف) ابلیمو

ب) سرکه

ج) فلفل

د) سبزیجات تازه و معطر ☒ ☐

چه نکته ای را برای تهیه سس هزار جزیره باید در نظر بگیریم؟

الف) به رنگ سس

ب) به سبزیجات

ج) به مقدار سرکه ☒ ☐

د) به غلظت

چه سبزیجاتی برای تهیه سس مورد استفاده میشود؟

الف) ریحان

ب) کرفس

ج) جعفری

د) هر سه مورد ☐ ☒

در کدام یک از سالادها سس ان در ابتدا با مواد مخلوط نمیکنیم؟

الف) سالاد الویه

ب) سالاد فصل ☐ ☒

ج) سالاد ماکارونی

د) سالاد کلم

در کدام یک از سالادها سس ان در ابتدا با مواد مخلوط نمیکنیم؟

الف) سالاد الویه

ب) سالاد فصل

ج) سالاد ماکارونی ☐ ☒

د) سالاد کلم

چه سرکه ای برای سالاد یونانی مناسب تر است؟

الف) سرکه بالزامیک ☐ ☒

ب) سرکه سیب

ج) سرکه معمولی

د) سرکه قرمز

برای تهیه سالاد هویج و کلم کشمش به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) میپزیم

ب) تفت می‌دهیم

ج) کشمش را دونیم می‌کنیم

د) خیس می‌کنیم ☒ ☐

معمولا از جعفری در سالاد ماکارونی به چه شکلی استفاده میشود؟

الف) ریز خرد می‌کنیم

ب) درشت خرد می‌کنیم

ج) برای تزیین استفاده میشود ☒ ☐

د) می‌پزیم