

۱. برای اینکه نگهدارنده بهتر عمل کند کدام ماده اولیه باید به خمیر اضافه شود؟
اسید اسکوربیک
ویتامین C
ایزوله سویا
موارد ۱ و ۲
۲. ایزوله سویا چیست ؟
یک نوع پروتئین دانه سویا میباشد
یک نوع بافت با منشا حیوانی میباشد
یک نوع کربوهیدرات دانه سویا میباشد
هر سه مورد
۳. دمای پخت سوسیس و کالباس که در کاورها پر میشوند چند درجه میباشد؟
دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد
دمای ۸۰ درجه فارنهایت
دمای ۷۵ درجه سانتیگراد
دمای ۷۵ درجه فارنهایت
۴. طرز تهیه لیونر چیست؟
لیونر یک نوع سوسیس می باشد که فقط از خمیر زمینه تشکیل شده
لیونر یک نوع استیک است
لیونر یک نوع کالباس هست که از خمیر زمینه + پسته و فلفل دلمه تشکیل شده
لیونر از گوشت مرغ درست شده
۵. جهت دودی کردن سوسیس و کالباس از چه نوع دودی استفاده میشود؟
دود مایع
دود پودری
اتاق دود
هر سه مورد
۶. استفاده از یخ چه تاثیری در تولید سوسیس و کالباس دارد؟
از گرم شدن بیش از حد خمیر جلوگیری میکند
بافت خمیر را ترد و لطیف میکند
باعث مخلوط شدن بهتر مواد میشود
هر سه مورد
۷. دمای مناسب گوشتها جهت تولید چقدر است؟
۴-۲ درجه سانتیگراد

۱۰ درجه سانتیگراد
منجمد باشند
تازه باشند
۸.مهم ترین تفاوت سوسیس و کالباس در است ؟
طعم
ادویه
رنگ
قطر
۹.بلانچ کردن قارچ یعنی چه ؟
از بین بردن آنزیم سیاه شدن قارچ
پختن قارچ
سرخ کردن قارچ
ریز کردن قارچ
۱۰.قطر هات داگ نسبت به کوکتل است ؟
باریکتر
پهن تر
بلندتر
کوتاهتر
۱۱.علت روغن انداختن خمیر سوسیس چیست؟
استفاده از گوشت پرچرب
گرم شدن خمیر حین تولید
شل بستن کاور
هر سه مورد
۱۲.کازنین پروتئین می باشد.
گندم
شیر
سویا
نمی باشد

۴	۱
۱	۲
۱	۳
۳	۴
۴	۵
۴	۶
۴	۷
۱	۸
۴	۹
۱	۱۰
۱	۱۱
۴	۱۲