

1. برای درست کردن اسپرینگ رول از چه خمیری استفاده می کنیم؟

1- خمیر یوفکا 2-خمیر فیلو 3-خمیر هزارلا 4-خمیر تارت

2. ماده اصلی تشکیل دهنده راتا کدام است؟

1-سس کچاپ 2-پنیر خامه ای 3-سس مایونز 4-خمیر فیلو

3. رنگ تخته زرد مربوط به کدام دسته از موتد غذایی است؟

1-گوشت 2-نان 3-سبزیجات 4-پرندگان و ماکیان

4. یک پیمانه استاندارد معادل چند گرم است؟

1-200 گرم 2-150گرم 3-225گرم 4- 250گرم

5. یک قاشق سوپ خوری معادل چند قاشق چایخوری است؟

1- 2قاشق 2- 3قاشق 3- 4قاشق 4- 5قاشق

6. نام برش های باریک و بلند سبزیجات چیست؟

1- نگینی 2- حبه ای 3- مرواریدی 4- ژولین

7. سه ماده اولیه کرپ چیست؟

1- آرد - شیر- تخم مرغ 2- شکر- شیر- پنیر خامه ای 3- سبزی-آرد-وانیل 4- ژامبون-سبزی-آرد

8. در رولت طرح دار از چه قالبی استفاده می کنیم؟

1-قالب شیفون 2-قالب نفلون 3- قالب ساوارین 4- قالب ریلیف مت

9. نام ورقه استفاده شده برای سوشی چیست؟

1- ورقه ویفر پیپر 2-ورقه رایس پیپر 3- ورقه جلبک نوری 4-ورقه میل فوی

10. مدت زمان جوشاندن ورقه های لازانیا چقدر است؟

1- 20 دقیقه 2- 10 دقیقه 3- 15 دقیقه 4- 5 دقیقه

11. در تهیه لازانیا عموماً از چه سسی استفاده می شود؟

1- سس قارچ 2- سس خردل 3- سس بشامل 4- سس الموند

12. سوشی بیشتر همراه با چه چاشنی خورده می شود؟

1- سویا سس 2- ترشی گاری 3- سس صدف 4- گزینه 1 و 2

13. جنس ورقه های رایس پیپر از چیست؟

1- برنج 2- نشاسته ذرت 3- گندم سیاه 4- آرد ذرت

14. برای استفاده از رایس پیپر:

1- ابتدا باید آنرا کمی مرطوب کرد 2- ابتدا آنرا فریز می کنیم 3- ابتدا آنرا مثل لازانیا می جوشانیم 4- ابتدا آنرا بخار پز می کنیم

15. تفاوت قالب میگنو پورشن و مونوپورشن در چیست؟

1- هیچ فرقی ندارند 2- از نظر تنوع شکل 3- قالب مونوپورشن بزرگتر است 4- قالب میگنو پورشن بزرگتر است

16. پدر سوشی مدرن کیست ؟

1- هانایا یوهی 2- اومه جی سوماکی 3- اناکیو ماکی 4- فونازو شی

17. کدام گزینه درست است؟

1- فوتوماکی نوعی سوشی قیفی است 2- هوسو ماکی رول بسیار بزرگ است

3- در اورامای سطح بیرونی رول برنج است

4- نگی توروماکی در جشن بهاری تهیه می شود

18. فینگرفود ها جزء کدام دسته هستند؟

1- پیش غذا 2- غذای اصلی 3- دسر 4- سالاد

19. کدام یک جزء فینگرفودها محسوب نمی شوند؟

1- راتا 2- مینی تاکو 3- فاجیتا 4 – فیلو کاپ استیک گوساله

20. کدام یک جزء فینگرفود ها هست؟

1- مرغ روسی 2- شات چیکن استریپس 3- بولگوگی 4 - فطایر

21. بهترین روش پخت اسپرینگ رول چیست؟

1- پخت در فر 2- بخار پز 3- روغن داغ شناور 4- گریل

22. ساوارین چه نوع قالبی است؟

1- نوعی قالب کوچک میان تهی 2- نوعی قالب بزرگ دیواره بلند 3- نوعی قالب مستطیلی طرح دار 4- نوعی قالب مافین

23. تاکو چیست؟

1- نوعی غذای تایلندی 2- نوعی ساندویچ مکزیکی 3- نوعی اسنک ایتالیایی 4- نوعی سس سرو

24. کدامیک جزء سس های مادر حساب نمی شود؟

1- سس اسپانیولی 2- سس هلندی 3- سس گوجه فرنگی 4- سس ماری نارا

25. سس ماری نارا چیست؟

1- نوعی سس تشکیل شده از قارچ-پیاز و جعفری 2- نوعی سس تشکیل شده از آویشن – آب لیمو- روغن و زرده تخم مرغ

3- نوعی سس گوجه فرنگی از جنوب ایتالیا 4- نوعی سس سفید بر مبنای بشامل

26. کیش چیست؟

1- نوعی پیتزا 2- نوعی نان قیفی مغزدار 3- نوعی رولت 4- نوعی تارت

27. از کدامیک درتزیین فینگرفودها استفاده نمی شود ؟

1- شکوفه خوراکی 2- خلال های تزییینی 3- سبزیجات فانتزی 4- ادویه ها

28. هر یک پیمانه معادل چند قاشق سوپ خوری است؟

1- 16 قاشق 2- 12 قاشق 3- 8 قاشق 4- 6 قاشق

29. یک پیمانه ارد چند گرم است؟

1- 125 گرم 2- 150 گرم 3- 170 گرم 4- 200 گرم

30. مواد اصلی سس بشامل :

1- آرد-کره-تخم مرغ 2- آرد- شیر-کره 3- آرد-کره-نشاسته 4- آرد-خامه- قارچ