

1. کدامیک جزء مواد تشکیل دهنده راتای مرغ و بادام نیست؟

1- ژامبون 2- سیب زمینی 3- نان تست 4- پنیر خامه ای

2. کدامیک در مورد فینگر فودها صحیح نیست؟

1- جزء پیش غذاها هستند 2- غذاهای لقمه ای و کوچک هستند 3- فقط بصورت سرد سرو می شوند 4- به غذا های انگشتی معروفند

3. نوع تا زده خمیر اسپرینگ رول به چه شکل است؟

1- مستطیلی 2- مربی 3- مثلثی 4- استوانه ای

4. مواد تشکیل دهنده خمیر دکور در رولت ریلیف مت کدام است؟

1- زرده-نمک-کره 2- زرده-آرد-کره 3- سفیده-آرد-کره 4- سفیده-نشاسته-کره

5. در تهیه ریلیف مت :

1- ابتدا مواد خمیر دکور پخته می شود 2- خمیر دکور همراه با بقیه مواد پخته می شود

3- در مواد میانی اصلا از مایونز استفاده نمی شود 4- در خمیر دکور از پنیر خامه ای هم استفاده می شود

6. کاناپه چیست:

1. نوعی اسنک پنبیری 2. نوعی ساندویچ روباز 3. نوعی لقمه مغزدار 4. نوعی پنبینی

7. کدام یک جز فینگر فودهای سرد است؟

1. میت بال 2. چیز چیکن 3. اسپرینگ رول 4. راتا

8. کدام یک جز فینگر فودهای گرم است؟

1. اسپرینگ رول 2. کاناپ قارچ 3. رول ریلیف مت 4. سوشی رول

9. برای استفاده از ریلیف مت:

1. باید آن را خیلی چرب کرد 2. باید آن را کمی چرب کرد 3. باید قبل از پخت در فریزر گذاشت

4. باید فقط با کمک کره و آرد قبل از پخت پوشش دهی شود.

10. هر 1 قاشق چایخوری چند گرم است؟

1. 5 گرم 2. 7 گرم 3. 4 گرم 4. 6 گرم

11. کدام یک جز مواد تشکیل دهنده راتای کشک و بادمجان نیست؟

1. نان تست 2. سیر 3. پنیر خامه ای 4. جعفری

12. برای استفاده از اسفناج در فینگر فودها:

1. بهتر است آن را کمی سرخ کنیم 2. بهتر است آن را بخارپز کنیم

3. بهتر است آن را آب پز کنیم 4. بهتر است آن را مزه دار کنیم

13. در تهیه چیکن بال:

1. فقط از بال مرغ استفاده میشود. 2. فقط از سینه مرغ استفاده می شود.

3. از ترکیب ران و سینه استفاده میشود. 4. از ترکیب ران و بال استفاده میشود.

14. برای تهیه راتا از کدام قالب استفاده میشود:

1. قالب ساوارین 2. قالب میگوپورشن 3. قالب مونو پورشن 4. قالب شیفون

15. برای فینگر فودهای شاتی چه سسی مناسب تر است؟

1. سس رنج 2. سس بشامل 3. سس متناسب با نوع فینگر فود 4. سس فرانسوی یا کچاپ

16. کدام یک جز دسته فینگرفودها نیست؟

1. پارتی فود 2. شورینی 3. غذاهای مینیاتوری 4. بینی

17. از کدام خمیر در تهیه فینگرفودها استفاده میشود؟

1. خمیر تارت 2. خمیر پیراشکی 3. خمیر میلفوی 4. همه موارد

18. از کدام ادویه در فینگرفودها بیشتر استفاده میشود؟

1. پایریکا 2. ادویه کاری 3. گراماسالا 4. بهارات

19. قالب مناسب برای تهیه کیش کدام است؟

1. مونوپورشن 2. سیلیکونی 3. گالوانیزه 4. تارت کوچک

20. کدام گزینه درست نیست؟

1. برای سوخاری کردن رول ها از پودر پانکو هم میتوان استفاده کرد

2. در تهیه راتا استفاده از نان تست سلیقه ای است.

3. خمیر دکور در ریلیف مت را میتوان با رنگهای ژله ای رنگی کرد

4. برای سرو شات میگو میتوان از سس تارتار استفاده کرد

21. بهترین روش پخت پیراشکی:

1. استفاده از مایکروفر 2. استفاده از بخارپز 3. استفاده از توستر 4. استفاده از سرخکن

22. در تهیه رول سوشی از کدام وسیله برای بستن رول استفاده میشود؟

1. حصیر مخصوص 2. سیلپد 3. ایرمت 4. کاغذ روغنی