

## سوالات فنی و حرفه ای

۱- پاپریکا چه نوع طمع دهنده ای است؟

الف) فلفل سیاه      ب) فلفل قرمز      ج) ادویه کاری      د) نوعی ادویه

۲- برای تهیه برانی لبو باید چه مرحله‌ای را با دقت انجام دهیم؟

الف) خام استفاده میشود      ب) نگینی کرده و اضافه میکنیم      ج) تمیز شده و بپزید و خرد میکنیم      د) خرد کرده

۳- بهتر است برای تهیه لوبیا چیتی باید لوبیا را از قبل ..... و بپزید.

الف) کمی تفت میدهم      ب) با پیاز داغ میپزیم      ج) در آخر پخت به غذا اضافه میکنیم      د) خیس کنیم

۴- کیش به چه روشی پخته شود مناسب تر است؟

الف) روی شعله گاز با حرارت زیاد میپزیم      ب) در فر میپزیم      ج) احتیاج به پخت ندارد      د) در تستر میپزیم

۵- 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

۶- روش پخت اسفناج قالبی به چه شکلی است؟

الف) بن ماری      ب) در تستر      ج) در فر      د) نیازی به پخت ندارد

۷- برای تهیه زیتون پرورده باید .....

الف) بدون هسته      ب) با هسته      ج) ریز خرد شود      د) فقط زیتون سیاه باشد

۸- 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

۹- 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

۱۰- 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

۱۱- حمص جز کدام گروه های غذایی محسوب میشود؟

الف) پیش غذا      ب) سالاد      ج) غذای اصلی      د) سوپها

۱۲- مناسب ترین ماست برای تهیه برانی کدو سبز کدام است؟

الف) ماست موسیر      ب) ماست چرب      ج) ماست معمولی      د) ماست چکیده

۱۳- مواد مورد نیاز برای تهیه حمص چیست؟

الف) نخود-ارده      ب) سیر-ابلیمو      ج) نمک-فلفل      د) همه موارد

۱۴- 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

۱۵- جهت تهیه چیز پاف اسفناج پیاز بخ چه شکلی استفاده میشود؟

الف) ابپز      ب) ریز خرد شده-سرخ شده      ج) رنده شده      د) نگینی

۱۶- پخت خمیر چیز پاف اسفناج چقدر زمان میبرد؟

الف) یک ساعت      ب) ۳۵ دقیقه      ج) ۳ تا ۴ دقیقه کافی است      د) ۱۰ دقیقه

۱۷- کدام روغن در تهیه بابا قانوش استفاده میشود؟

الف) روغن کنجد      ب) روغن جامد      ج) روغن مایع      د) روغن زیتون

۱۸- بنیه ذرت را چگونه میپزیم؟

الف) در روغن داغ سرخ میکنیم      ب) در فر میپزیم      ج) در تستر میپزیم      د) در تابه میپزیم

۱۹- جهت مزه دار کردن بابا قانوش کدام طمع دهنده مناسب تر است؟

الف) ابغوره      ب) اب نارنج      ج) رب انار      د) اب لیمو تازه

۲۰- 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

۲۱- 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

۲۲- کاناپ چیست؟

الف) نوعی سالاد است      ب) نوعی دسر است      ج) نوعی شیرینی      د) ساندویچ های کوچک رو باز

۲۳- کاناپها به عنوان ..... استفاده میشود.

الف) پیش غذا      ب) دسر      ج) بعد غذا      د) بین غذا

۲۴- روی نان کاناپ چه می مالیم؟

الف) کره نرم شده

ب) سس مایونز

ج) سس کچاپ

د) الف و ب

۲۵- اردوهای ایرانی را نام ببرید؟

الف) ماست و خیار

ب) پنیر و سبزی

ج) زیتون پرورده

د) همه موارد