

۱- اجاق گازها به طور کلی به چند دسته تقسیم می شود؟

(۱) خانگی و صنعتی

(۲) خانگی و دست ساز

(۳) صنعتی و نیمه صنعتی

(۴) برقی و گازی

۲- برای پخت غذاها معمولاً باید درجه‌ی فر چند باشد؟

(۱) ۲۰۰ درجه‌ی سانتیگراد یا ۴۰۰ درجه‌ی فارنهایت

(۲) ۱۵۰ درجه‌ی سانتیگراد یا ۳۰۰ درجه‌ی فارنهایت

(۳) ۱۷۵ درجه‌ی سانتیگراد یا ۳۵۰ درجه‌ی فارنهایت

(۴) ۱۸۰ درجه‌ی سانتیگراد یا ۳۶۰ درجه‌ی فارنهایت

۳- یک پیما نه روغن مایع چند گرم است.

(۱) ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم

(۲) ۱۵۰ گرم

(۳) ۱۰۰ گرم

(۴) ۳۰۰ گرم

۴- از لیسک در آشپزخانه برای چه کاری استفاده می کنیم.

(۱) برای مخلوط کردن مواد

(۲) برای فرم دادن مواد

(۳) برای مخلوط کردن مواد سبک به مواد سنگین

(۴) برای مخلوط کردن تخم مرغ و مواد

۵- کنسرو کردن مواد غذایی و سبزیجات به چه روشی انجام می شود؟

(۱) در ظرف های بدون هوا با افزودن مواد نگهدارنده

(۲) مواد را پخته داخل شیشه می ریزیم.

(۳) مواد را پخته و داخل آب نمک می ریزیم.

(۴) مواد را پخته در ظرف در بسته در یخچال نگهداری می کنیم.

۶- نگهداری برنج به چه روشی صحیح تر است؟

(۱) دانه های برنج را جلوی آفتاب خشک می کنیم.

(۲) از قرص های مخصوص برنج استفاده می کنیم.

(۳) برنج را در ظرف بسته و خشک نگهداری می کنیم.

(۴) آن ها را در گونی های کنفی که داخل آن یک تکه نمک سنگی گذاشتیم، نگهداری می کنیم.

۷- جهت سفید ماندن رنگ قارچ هنگام سرخ کردن؟

(۱) به آن فلفل سفید اضافه کنید.

(۲) به آن آبلیمو اضافه می شود.

(۳) به آن روغن مایع اضافه می شود.

(۴) نیاز به مواد اضافه ندارد.

۸- پاپریکا چه نوع ادویه‌ای است؟

(۱) یک نوع زیره سبز آسیاب شده است.

(۲) نوعی فلفل تند می‌باشد.

(۳) ترکیب دو نوع فلفل است.

(۴) نوعی فلفل قرمز خشک و پودر شده است.

۹- سبزی مناسب سالاد تبوله؟

(۱) جعفری، پیازچه، ریحان، شوید

(۲) نعنا، جعفری، سیر، گوجه‌فرنگی

(۳) جعفری، شوید، نعنا و پیازچه

(۴) کرفس، جعفری، نعنا

۱۰- در چه زمانی سس سالاد فصل اضافه می‌کنیم؟

(۱) اول با سالاد مخلوط می‌کنیم.

(۲) زمان سرو سس را استفاده می‌کنیم.

(۳) مواد را ابتدا با سس مخلوط می‌کنیم.

(۴) یک ساعت قبل سس را اضافه می‌کنیم.

۱۱- در سالاد کلم و هویج کشمش را چگونه مصرف می‌کنیم؟

(۱) در اندکی روغن کمی تفت می‌دهیم.

(۲) کشمش را می‌پزیم.

(۳) کشمش را تمیز کرده می‌خیسانیم.

(۴) کشمش را از وسط به دو نیم تقسیم می‌کنیم.

۱۲- سرکه بالزامیک در سالاد یونانی را چه زمانی اضافه می‌کنیم؟

(۱) وقتی همه مواد آماده و خرد شد سرکه و روغن زیتون را اضافه کرده

(۲) وقتی کاهو را کاملاً خرد کرده سرکه را اضافه می‌کنیم.

(۳) وقتی که کاهو و پیاز سفید و حبه‌های پنیر را خرد کردیم.

(۴) قبل از اینکه مواد را خرد کنیم سرکه را با روغن زیتون مخلوط کرده

۱۳- مواد لازم جهت تهیه سالاد والدف کدام مورد می‌باشد؟

(۱) کرفس، گوجه‌فرنگی، پیاز، سرکه، روغن زیتون

(۲) سیب‌زمینی استانبولی، پیاز، کشمش، سس مایونز

(۳) کرفس، پیاز، کشمش پلویی، سس مایونز، نمک، فلفل، مغز گردو، شکر، سیب‌درختی

(۴) سیب‌زمینی استانبولی، کشمش پلویی، سس مایونز، نمک و فلفل

۱۴- کدام مورد در تهیه سالاد کرفس و ژامبون صحیح می باشد؟

- (۱) مغز کاهو، مغز کرفس، خیارشور، ژامبون، سیب زمینی، لبو، لوبیا چیتی، قارچ، سس مایونز، نمک
- (۲) سیب زمینی، کالیاس، مغز کاهو، گوجه فرنگی، تخم مرغ، سیر
- (۳) سیب زمینی، مغز کاهو، مغز کرفس، گوجه فرنگی، تخم مرغ، سیر، سس مایونز، نمک و فلفل
- (۴) سیب زمینی، مغز کرفس، کالیاس، لبو، تخم مرغ، سیر، سس مایونز، نمک و فلفل

۱۵- آیا سالاد برنج یک سالاد سنتی است؟

- (۱) یک سالاد محلی می باشد.
 - (۲) خیر، یک سالاد بین المللی می باشد.
 - (۳) سالاد مخصوص شمال کشور است.
 - (۴) بله، یک سالاد بین المللی می باشد.
- ## ۱۶- استفاده برگ بو و تره فرنگی در سالاد گوشت چه موقع می باشد؟

- (۱) بعد از خلال کردن گوشت آن را اضافه می کنیم.
- (۲) از آنها برای تزئین سالاد استفاده می کنیم.
- (۳) بعد از تفت دادن گوشت آن را با کمی برگ بو، میخک، فلفل، تره فرنگی، پیاز و جعفری می پزیم.
- (۴) در آخر به سالاد گوشت اضافه می کنیم.

۱۷- نام دیگر اردور چیست؟

- (۱) غذاهای گرم
- (۲) غذاهای سرد
- (۳) میز غذای سرد و گرم
- (۴) پیش غذا یا استارتر - اشتها آور

۱۸- مواد لازم در یک سینی اردور خام را نام ببرید؟

- (۱) ذرت، لوبیا، پوره سیب زمینی، هویج پخته
- (۲) هویج خلال نازک، خیار، گوجه فرنگی، لیموترش، کاهو یا کلم، کرفس
- (۳) گوجه فرنگی، لوبیا چیتی، کاهو، پوره سیب زمینی، پوره هویج
- (۴) کالیاس، سوسیس، پوره سیب زمینی، گوجه فرنگی، خیارشور

۱۹- در تهیه برانی کدو حلوائی

- (۱) کدو پخته و گرم را در ماست له می کنیم.
- (۲) پس از پخته و بدون آب شدن کدو به همراه شکر و زعفران کدو را پوره (میکس) می کنیم.
- (۳) کدو رنده شده را با شکر و زعفران میکس می کنیم.
- (۴) حبه های کدو را با شکر و زعفران مخلوط می کنیم.

۲۰- در تهیه برانی بادمجان سیر را

- (۱) حلقه‌ای خرد کنید.
- (۲) درسته مصرف کنید.
- (۳) ریز خرد شود.
- (۴) باید کاملاً له کنید.

۲۱- مواد حمص چه می‌باشد؟

- (۱) نخود، ارده، سیر، نمک و فلفل، آبلیمو
- (۲) نخود، ارده،
- (۳) ارده، سیر
- (۴) سیر و نخود

۲۲- اردورهای ایرانی کدامند؟

- (۱) پنیر و سبزی و گردو، باباقنوش
- (۲) ماست و خیار
- (۳) زیتون پرورده و حمص
- (۴) ماست و خیار و پنیر و سبزی، زیتون پرورده

۲۳- مواد لازم کاناپ مرغ و بادام چیست؟

- (۱) بادام چرخکرده
- (۲) مرغ چرخکرده
- (۳) خیارشور و مرغ چرخ شده
- (۴) بادام تست کرده و مرغ چرخکرده، سس مایونز، نمک، فلفل، جعفری، آبلیمو تازه

۲۴- در تهیه ساندویچ زبان، زبان باید به چه صورت آماده شود؟

- (۱) زبان را سرخ می‌کنیم.
- (۲) زبان باید پس از سرخ کردن قالب زده شود.
- (۳) زبان را ورقه کرده گریل می‌کنیم.
- (۴) زبان باید پخته شود و ورقه ورقه شود.

۲۵- چرا از ماست چکیده در این سس استفاده می‌کنیم؟

- (۱) چون خامه دارد.
- (۲) چون سرکه و روغن غلظت مناسبی به ماست می‌دهد.
- (۳) چون خوشمزه‌تر است.
- (۴) چون با روغن زیتون خوشمزه‌تر می‌شود.

۲۶- مورد استفاده از سس چیست؟

(۱) غلظت

(۲) تکمیل طعم غذا یا سالاد

(۳) رنگ بهتر

(۴) تزئین غذا

۲۷- مواد لازم سس سالاد قارچ؟

(۱) سیر، روغن زیتون، آبلیمو تازه، نعنا، نمک و فلفل

(۲) روغن، سس مایونز، آبلیمو، نمک و فلفل

(۳) پتیر سفید، روغن سالاد، سرکه، جعفری، نمک و فلفل

(۴) روغن سالاد، آبلیمو، سرکه، جعفری، نمک و فلفل

۲۸- سس لازم برای تهیه سالاد سیب درختی چیست؟

(۱) سس مایونز، نمک و فلفل، آبلیمو

(۲) آبلیمو تازه، سس کچاپ، نمک و فلفل

(۳) سس سفید، مواد لام

(۴) سس سویا، نمک و فلفل، آویشن

۲۹- برای تهیهی سس هزار جزیره از چه موادی استفاده می کنیم؟

(۱) سس فرانسوی، سس مایونز، خامه غلیظ، ماست، مغز کرفس

(۲) سس مایونز، تخم مرغ، خیارشور، پیازچه، مغز کرفس، هات سس، نمک، سرکه

(۳) سس مایونز، سس تند، تخم مرغ، خامه، ماست

(۴) سس فرانسوی، سس گوجه فرنگی، پیازچه، مغز کرفس

۳۰- برای تهیه سس فرانسوی به غیر از سس مایونز، سس گوجه فرنگی و سس فلفل از چه

مواد دیگری می توان استفاده کرد.

(۱) آب غوره، سرکه، نمک

(۲) شکر، سرکه، نمک

(۳) نمک، خردل، شکر

(۴) خردل، سرکه، شکر

۳۱- ابتدا ریحان، سیر و دانه کاج را در.....

(۱) آب سرد قرار می دهیم

(۲) با چاقو ریز کرده

(۳) در مخلوط کن ریخته

(۴) در آسیاب ریخته

۳۲- پنیر و نمک سس پستو را چه زمانی اضافه می کنیم؟

(۱) در آخر

(۲) از ابتدا

(۳) در اواسط

(۴) همراه مغز گردو از ابتدا

۳- یک قاشق سوپخوری زلاتین چند گرم می باشد؟

(۲) ۱۲ گرم

(۴) ۱۰ گرم

۳۱- یک کیلو سبزی تازه معادل چند گرم سبزی خشک است؟

(۲) ۵۰ گرم

(۴) ۱۰۰ گرم

۳۲- در تهیه سالاد مارچوبه تربچه و خیار چگونه باید باشد؟

(۱) هر دو باید به صورت حلقه شده باشد.

(۲) تربچه به صورت حلقه و خیار را ریز کرده

(۳) هر دو باید از رنده ریز رد شود.

(۴) تربچه به صورت ریز و خیار را به صورت حلقه ای برش می دهیم.

۳۳- برای تهیه سالاد سبزیجات هویج ها باید چگونه باشد؟

(۱) هویج نگین شده نیم ریز

(۲) هویج نگین شده پخته

(۳) هویج رنده شده خام

(۴) هویج رنده شده نیم ریز

۳۴- پاپریکا چیست؟

(۱) فلفل سفید

(۲) فلفل قرمز

(۳) نوعی ادویه

(۴) ادویه کاری

۳۵- در تهیه بنبه ذرت تخم مرغ ها باید چگونه مصرف شود؟

(۱) فقط از زرده استفاده می شود.

(۲) فقط از سفیده استفاده می شود.

(۳) زرده و سفیده جدا شوند.

(۴) زرده و سفیده را خوب هم می زنیم.

۳۶- مواد لازم برای تهیه سس مایونز چیست؟

(۱) روغن مایع یا زیتون، تخم مرغ، خردل، نمک و فلفل، سرکه

(۲) روغن مایع، تخم مرغ، نمک و فلفل، آبلیمو

(۳) روغن، زرده تخم مرغ، نمک و فلفل، کره

(۴) سفیده تخم مرغ، روغن، کره، نمک و فلفل

۳۷- برای تهیه سس مایونز بعد از زدن تخم مرغ ها چه میزان روغن را اضافه نموده تا سس

کمی غلیظ شود.

(۱) دو چهارم پیمانه

(۲) سه چهارم پیمانه

(۳) یک چهارم پیمانه

(۴) ۱ پیمانه

ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح
۱	۱	۲۱	۱
۲	۳	۲۲	۴
۳	۱	۲۳	۴
۴	۳	۲۴	۴
۵	۱	۲۵	۲
۶	۴	۲۶	۲
۷	۲	۲۷	۱
۸	۴	۲۸	۱
۹	۳	۲۹	۲
۱۰	۲	۳۰	۲
۱۱	۳	۳۱	۳
۱۲	۱	۳۲	۱
۱۳	۳	۳۳	۲
۱۴	۱	۳۴	۲
۱۵	۲	۳۵	۱
۱۶	۳	۳۶	۱
۱۷	۴	۳۷	۲
۱۸	۲	۳۸	۳
۱۹	۲	۳۹	۱
۲۰	۴	۴۰	۲