

## به نام خدا

نمونه سوالات آزمون فنی حرفه ای آشپزی درجه 2

نکته: جواب سوالات تستی پررنگ تر از باقی کلمات مشخص شده.

1- گازهای خانگی به طور کلی چند نوع تقسیم می شود؟

الف: صنعتی و نیمه صنعتی      ب: فردار و بدون فر      ج: برقی و بدون برقی      د: رو میزی و ایستاده

2- غذاهای ترش را در چه نوع ظرفی نگه می داریم؟

الف: ظروف پلاستیکی      ب: پیرکس، لعابی      ج: ظروف مسی      د: ظروف استیل

3- برای اینکه موقع سرخ شدن مواد غذایی روغن نپاشد چه کنیم؟

الف: اول کمی نمک در ماهی تابه می پاشیم      ب: روغن را زیاد می ریزیم

ج: کمی آبلیمو مخلوط روغن می کنیم      د: حرارت را کم می کنیم

4- ماریناد کردن گوشت چیست؟

الف: گوشت را با بیفتک زن می زنیم      ب: مزه دار و ترد کردن گوشت قبل از پخت

ج: ادویه زدن گوشت قبل از پخت      د: تفت دادن گوشت قبل از پخت

5- چرا سالاد ها باعث زود هضم شدن غذا می شود؟

الف: به علت داشتن سس      ب: به علت داشتن چربی      ج: به علت داشتن فیبرهای فراوان      د: به علت داشتن ویتامین فراوان

6- از سس مایونز و خامه در چه غذاهایی استفاده می کنیم؟

الف: با گوشت های پخته شده سرد      ب: با گوشت های خام      ج: با گوشت های گرم      د: در همه موارد استفاده می شود

7- برش چیست؟

الف: یک نوع سوپ      ب: یک نوع آش      ج: یک نوع پتاژ      د: یک نوع کنسومه

8- افزایش حجم دانه های برنج را هنگام پخت چه می نامند؟

الف: قد برنج      ب: عطر برنج      ج: ری برنج      د: برکت برنج

9- کراکت مرغ ..... درست می شود.

الف: از مرغ چرخ شده و مزه دار شده      ب: از مرغ تکه تکه مزه دار شده

ج: از مرغ بی استخوان مزه دار شده      د: از کتف و بال مرغ مزه دار شده



10- در پخت میگو حرارت زیاد باعث می شود.....

الف: میگو سفت تر می شود      ب: خوشمزه تر می شود      ج: ترد تر می شود      د: آب دار می شود

11- خمیر ماکارونی از ..... درست می شود.

الف: آرد گندم+روغن+نمک+آب      ب: آرد برنج+روغن+نمک+آب

ج: آرد گندم+ تخم مرغ+ روغن + نمک+ آب      د: آرد سیب زمینی+ تخم مرغ+ روغن+ نمک+ آب

12- انواع کاناپ ها به عنوان ..... استفاده می شود.

الف: پیش غذا      ب: بعد غذا      ج: اواسط غذا      د: بعد از دسرها

13- در تهیه فرماژها از ..... استفاده می کنیم.

الف: تخم مرغ کامل      ب: زرده تخم مرغ      ج: سفیده تخم مرغ      د: پودر تخم مرغ

14- منظور از خیساندن برنج در آب نمک چیست؟

الف: برای خوشمزه تر شدن      ب: برای مقاوم شدن دانه برنج      ج: برای قد کشیدن      د: برای شور شدن

15- کوفته ها چند نوع هستند؟

الف: سنتی و غیر سنتی      ب: رسمی و غیررسمی      ج: محلی و کشوری      د: برنجی و نخودچی

16- بن ماری چیست؟

الف: طبخ مستقیم      ب: طبخ غیر مستقیم      ج: دسر است      د: غذایی است با سس سفید

17- برای عطر سس ها از چه موادی استفاده می شود؟

الف: سبزیهای معطر      ب: سرکه      ج: نمک      د: آبلیمو

18- برای اینکه گوشت همبرگر به هم نچسبد از چه روشی استفاده می نمایم؟

الف: از پیاز بیشتری استفاده می کنیم      ب: از تخم مرغ استفاده می کنیم

ج: گوشت را دوباره چرخ می کنیم      د: آب پیاز را میگیریم

19- کدام یک از مواد زیر جز اصلی کوکو هستند؟

الف: سیب زمینی      ب: زعفران      ج: تخم مرغ      د: هویج

20- مهمترین نکته طبخ غذاهای چینی چیست؟

الف: گوشت و سبزیجات کاملا نرم نمی شود      ب: سبزیجات به حال شکننده در غذا باقی می ماند

ج: سبزیجات کاملا پخته شود      د: موارد الف و ب صحیح است