

سوالات تستی آشپزی با میکروویو

آموزشگاه عصر دانش گستر - کارگروه صنایع غذایی

۱- کدام مورد از انواع میکروویو نیست؟

الف) ساده و گریل دار ب) کانوکشن دار و بخارپز

ج) استیل با صفحه فلزی و تمام فلزی د) موارد الف و ب

۲- از چه ظروفی در میکروویو نمی توان استفاده کرد؟

الف) کاغذی ب) فلزی ج) پلاستیکی د) چوبی

۳- از مزایای استفاده از میکروویو

الف) صرفه جویی در وقت و زمان ب) صرفه جویی در مصرف ظروف

ج) ویژگیهای سلامتی و بهداشت د) همه موارد

۴) بهترین ظروفی که در میکروویو می توان استفاده نمود

الف) پیرکس ب) شیشه ای ج) سرامیکی د) همه موارد

۵- پخت تخم مرغ در میکروویو به چه صورت انجام می گیرد؟

الف) با کره ب) با روغن مایع ج) بدون روغن د) همه موارد

۶- هنگام پخت تخم مرغ در میکروویو درب آن به چه صورت است .

الف) درب ظرف نیمه باز ب) درب ظرف بسته

ج) درب ظرف باز د) هیچکدام

۷- برای تهیه سوپ قارچ مخلوط آرد و شیر را چه مدت با چه قدرتی داخل میکروویو قرار

میدهیم؟

الف) ۱۰-۸ دقیقه با قدرت ۷۰٪ ب) ۶-۴ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪

ج) ۱۰-۸ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ د) ۶-۴ دقیقه با قدرت ۷۰٪

۸- برای گلوله نشدن آرد داخل سوپ قارچ چه عملی انجام می دهیم؟

الف) آرد را به سوپ اضافه می کنیم (ب) آرد را داخل شیر الک می کنیم

ج) آرد و شیر اضافه ۲ بار هم می زنیم (د) موارد الف و ج

۹- جعفری را چه موقع به سوپ اضافه می کنیم با چه قدرتی؟

الف) ۵-۸ دقیقه آخر با قدرت ۷۰٪ (ب) همراه شیر با قدرت ۱۰۰٪

ج) بعد از اضافه کردن شیر با قدرت ۱۰۰٪ (د) بعد از پخت اضافه می کنیم

۱۰- خامه را چه موقعی به سوپ اضافه می کنیم؟

الف) با آبگوشت مخلوط ابتدا اضافه (ب) خامه با شیر مخلوط اواخر اضافه

ج) خامه و کره مخلوط اواسط اضافه (د) بعد از پخت اضافه می شود

۱۱- کره را با چه قدرتی و چه مدتی در مایکروویو داغ می کنیم؟

الف- ۳۰ تا ۶۰ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ (ب- ۱ تا ۲ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪

ج- ۳ تا ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ (د- موارد ب و ج

۱۲- در صورت نداشتن شیر آرد را با حل و به غذا اضافه و ۲-۳ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪ داخل مایکروویو قرار دهید .

الف- آب گرم - با درب (ب- آب سرد - بدون درب

ج- آب سرد - با درب (د- آب گرم - بدون درب

۱۳- برای پخت برنج چه مقدار آب اضافه و چه مدت در مایکروویو بماند؟

الف- ۲ برابر حجم برنج و ۱۰-۱۵ دقیقه (ب- ۱ برابر و ۵ دقیقه

ج- ۱ پیمانه برنج ۳ پیمانه آب و ۵ دقیقه (د- ۱ برابر و ۱۰ دقیقه

۱۴- برای تهیه سس هلندی از تخم مرغ به چه صورت استفاده می شود؟

الف- سفیده و زرده (ب- سفیده

ج- زرده (د- یک سفیده با دو زرده

۱۵- سس را مجدداً بخواهیم استفاده کنیم آنرا بمدت و قدرت در مایکروویو قرار داده و در این مدت می زنید.

الف- ۵ دقیقه - ۱۰۰٪ - هم می زنیم

ب- ۳ دقیقه - ۱۰۰٪ - ۳ بار

ج- ۵ دقیقه - ۵۰٪ - هم می زنیم

د- ۳ دقیقه - ۵۰٪ - ۳ بار

۱۶- اگر هنگام پخت تخم مرغ درب ظرف نیم باز باشد چه اتفاقی می افتد؟

الف- تخم مرغ ها سریعتر سفت می شود

ب- تخم مرغها به اطراف پرتاب می شوند

ج- تخم مرغها عسلی می شوند

د- هیچکدام

۱۷- در پخت برنج چه عواملی مقدار آب و زمان پخت را تغییر می دهند؟

الف- مقدار آب اضافه شده

ب- مقدار برنج برای پخت

ج- نوع برنج و مقدار آن

د- موارد الف و ب

۱۸- موقع اضافه کردن شیر به سوپ درب آن و دقیقه پخت آن می باشد.

الف- باز و ۱۰-۵ دقیقه

ب- بسته و ۵-۲ دقیقه

ج- بسته و ۲-۱ دقیقه

د- نیم باز و ۵-۲ دقیقه

۱۹- هنگام پخت ماهی ظرف آن به چه حالتی است؟

الف- در ظرف را کاملاً می بندیم

ب- موقع پخت بدون درب باشد

ج- در ظرف را نیمه باز می گذاریم

د- محافظ بهداشتی سوراخ دار روی ظرف می گذاریم

۲۰- پخت ماهی چقدر زمان می برد و با چه قدرتی انجام می گیرد؟

الف- ۱۰ دقیقه با قدرت ۱۰۰٪

ب- ۲۰-۵ دقیقه با قدرت ۷۰٪

ج- ۱۰ دقیقه با قدرت ۷۰٪

د- ۲۰-۱۵ دقیقه با قدرت ۷۰٪

۲۱- لپه را ۲ الی ۳ ساعت خیس کرده آنرا همراه آب می پزیم.

الف- $\frac{1}{2}$ پیمانه

ب- ۲ پیمانه

ج- ۱ پیمانه

د- $\frac{1}{3}$ پیمانه

۲۲- در تهیه کوفته ریزه برای تاس کباب مقدار روغن در ابتدا چقدر است. و ابتدا درب ظرف در چه حالتی است؟

الف- $\frac{1}{2}$ پیمانه روغن مایع - نیم باز

ب- ۱۰۰ گرم کره - بدون درب

ج- ۱ پیمانه روغن مایع - بسته

د- نیازی به روغن نیست - بدون درب

۲۳- موقع ریختن پنیر پیتزا روی غذا چه عملی انجام می دهیم؟

الف- اواخر پخت ظرف را بیرون آورده پنیر می ریزیم

ب- ابتدا پنیر ریخته داخل مایکروویو می گذاریم

ج- اواسط پخت ظرف را بیرون آورده پنیر می ریزیم

د- هیچکدام

۲۴- اصطلاح اسکرمبل یعنی

الف- هم زدن

ب- سرخ کردن

ج- مخلوط کردن

د- گریل کردن

۲۵- برای پخت غذا معمولا آرد را با چه مخلوط و به غذا اضافه می کنیم؟

الف- روغن مایع - تخم مرغ

ب- کره و شیر و آب سرد

ج- آب ولرم - کره

د- تخم مرغ، آب و روغن مایع

۲۶- طریقه پخت میگو به چه صورت می باشد؟

الف- میگو را پخته و سپس با سس مخلوط می کنیم

ب- میگو را با نمک و فلفل ۸ دقیقه می پزیم

ج- میگو را پخته و نمک و فلفل می ریزیم

د- آب و نمک و فلفل بجوشد. میگو را اضافه کرده بعد از ۸ دقیقه آبکش می کنیم

۲۷- برای پخت مرغ ساده چقدر وقت لازم است با چه قدرتی؟

الف- ۱۵ دقیقه - ۱۰۰٪

ب- ۳۷ دقیقه - ۱۰۰٪

ج- ۱۰ دقیقه - ۱۰۰٪

د- ۳۰ دقیقه - ۱۰۰٪

۲۸- برای پخت مرغ مکزیکی چقدر زمان و با چه قدرتی نیاز است؟

الف- ۶۰ دقیقه - ۱۰۰٪

ب- ۳۰ دقیقه - ۱۰۰٪

ج- ۴۰ دقیقه - ۱۰۰٪

د- هیچکدام

۲۹- در گرفتن سیب زمینی، سیب زمینی ها را به چه صورت استفاده می کنیم؟

الف- با پوست ۴ قاچ می بریم

ب- پوست گرفته خالالی می کنیم

ج- پوست گرفته و ورقه های نازک می بریم

د- با پوست ورقه ای می بریم

- ۳۰- در گراتن سیب زمینی از چه ظرفی و چه سسی استفاده می کنیم؟
- الف- ظرف دیواره بلند - سس خردل
ب- ظرف دیواره دار - سس مایونز
ج- ظرف پایه دار - سس قرمز
د- ظرف کم عمق - سس سفید
- ۳۱- مواد لازم جهت تهیه سس سفید چیست؟
- الف- کره+ پنیر+ آرد سفید+ نمک و فلفل
ب- روغن مایع+ آب+ آرد+ نمک
ج- سفیده تخم مرغ+ آرد+ آب+ نمک+ فلفل
د- کره+ تخم مرغ+ شیر+ نمک
- ۳۲- طریقه درست کردن پوره سیب زمینی در مایکروویو چگونه است؟
- الف- سیب زمینی را با پوست داخل آب سرد گذاشته داخل مایکروویو می گذاریم
ب- آب را جوش آورده سیب زمینی ها را با پوست به آن اضافه می کنیم
ج- سیب زمینی را پوست کنده به قطعات کوچک خرد کرده شیر و کره اضافه کرده داخل مایکروویو می گذاریم
د- سیب زمینی را بدون پوست داخل آبجوش گذاشته داخل دستگاه می گذاریم
- ۳۳- برای تهیه پیازداغ چه مدت وقت لازم است و از چه روغنی استفاده می کنیم؟
- الف- ۱۰ الی ۱۵ دقیقه - روغن جامد
ب- ۲۰ الی ۳۰ دقیقه - روغن مایع
ج- ۲۰ دقیقه - کره
د- ۵ الی ۱۰ دقیقه - روغن مایع
- ۳۴- در تهیه کدام غذا بعد از اضافه شدن پنیر نیازی به طبخ نیست؟
- الف- پیتزا مخلوط
ب- لازانیا
ج- سوپ سبزیجات
د- موساکا
- ۳۵- سس ران بره از چه موادی تشکیل شده است؟
- الف- آبلیمو+ پیاز+ نمک+ فلفل
ب- آبلیمو+ نمک+ فلفل
ج- سویاس+ نمک+ فلفل
د- روغن زیتون+ آبلیمو+ پیاز رنده شده
- ۳۶- طرز تهیه نخودفرنگی در مایکروویو چگونه است؟
- الف- نخودفرنگی + آبلیمو
ب- نخودفرنگی+ آب
ج- نخودفرنگی + روغن + نمک
د- نخودفرنگی+ کره+ ۱ ق سوپ خوری آب
- ۳۷- نخودفرنگی با چه قدرتی و چه مدتی تهیه می شود؟
- الف- ۴ دقیقه - ۱۰۰٪
ب- ۵ دقیقه - ۱۰۰٪

ج- ۱۰ دقیقه - ۱۰۰٪

د- ۷ دقیقه - ۱۰۰٪

۳۸- برای پخت لپه چه مدت زمان و چه قدرتی لازم است؟

الف- ۱۰ دقیقه - ۷۰٪

ب- ۵ دقیقه - ۱۰۰٪

ج- ۷ دقیقه - ۷۰٪

د- ۱۰ دقیقه - ۱۰۰٪

۳۹- اصطلاح فری به چه معناست؟

الف- بخارپز

ب- گریل کردن

ج- سرخ کردن

د- آب پز

۴۰- کدام جمله درست است؟

الف- مایکروویو را روی سطح چوبی قرار می دهیم

ب- مایکروویو را روی سطح پلاستیکی می گذاریم

ج- مایکروویو را روی سطح پارچه ای می گذاریم

د- مایکروویو را روی سطح سنگی می گذاریم

پاسخنامه سوالات آشنایی با مایکروویو

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

آموزشگاه عصر دانش گستر