



- ۱- از چه پنیری در طبخ لازانیا استفاده می شود؟
الف- پنیر گودا ب- پنیر هلندی ج- پنیر پارمان د- پنیر کشدار
۲- پتاژ چیست؟
الف- یک نوع آش می باشد ب- یک نوع سوپ رقیق می باشد
ج- یک نوع آبگوشت رقیق است د- یک نوع سوپ غلیظ می باشد
۳- نام دیگر پتاژ چیست؟
الف- کرم سوپ ب- بویون ج- آبگوشت د- کنسومه
۴- بویون یا استاک چیست؟
الف- آب سبزیجات ب- آب گوشت ج- آب سوپ د- آش
۵- دیپ چیست؟
الف- مخلوط سبزیجات و میوه های له شده با خامه
ب- مخلوط میوه های پخته شده با شیر
ج- مخلوط سبزیجات و میوه های خرد شده با ماست آب گرفته
د- مخلوط میوه های خشک با شیر
۶- مواد لازم برای تهیه مرصع پلو؟
الف- برنج، خلال پسته، خلال بادام، خلال نارنج، زرشک، مرغ، زعفران
ب- برنج، زعفران، هویج، زرشک، مرغ
ج- خلال پسته، خلال بادام، مرغ، هویج، برنج،
د- برنج، خلال نارنج، هویج، خلال پسته، مرغ
۷- برای رولت اسکالپ از چه گوشتی استفاده می شود؟
الف- فیله گوشت گوساله خوان ب- گوشت معمولی گوسفند
ج- گوشت گردن گوسفند د- قلوه گاه گوسفند
۸- لانگوست چیست؟
الف- نوعی ماهی جنوب است ب- یک نوع میگوی پرورشی است
ج- یک نوع ماهی شمال است د- یک نوع میگو است
۹- مواد لازم برای تهیه کیوسکی؟
الف- از سینه مرغ همراه با کره استفاده می شود
ب- از فیله مرغ با کره استفاده می شود
ج- از فیله کوبیده با روغن زیتون استفاده می شود
د- از ران مرغ با روغن زیتون استفاده می شود

نمونه سوالات آشپزی درجه ۲ - اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد

۱۰- برای تهیه ژلیگو با استخوان از چه گوشتی استفاده می شود؟

الف- گوشت راسته

ج- گوشت ران گوساله جوان

۱۱- برای بخت قلوه چه باید کرد؟

الف- پس از پخت کامل پوست آب را می گیریم

ب- پس از شستن از وسط نصف کرده و پوست آن را می گیریم

ج- مقداری نمک زده تا یوست آن جدا شود

۱۲- مواد لازم برای تهیه کوفته برنجی؟

الف- گوشت مغزبان ، تخم مرغ، لیه، نمک، فلفل، سبزی کوفته، آرد نچودچی

ب- برنج، آرد نخودچی، سبزی کوفته، نخود، گوشت پرچرب،

ج- گوشت پر چرب، آرد پر نچ، سبزی، نخود، نمک و فلفل

د- گوشت پرچرب، تخم مرغ، آرد برنج، سبزی کوفته، لپه، نمک و فلفل

۱۳- چه کار باید کرد که کوفته از هم نیاشد؟

الف- مایه کوفته باید خوب ورز داد تا چسبندگی پیدا کند

ب- مایه کوفته را با ید چرخ کرد و به آن سفیده تخم مرغ اضافه کرد

ج- مایه کوفته را باید چند بار چرخ کرد

د- ماهه کوفته را یک بار چرخ می‌کنیم و به آن زرده تخم مرغ اضافه کرد

۱۴- مواد لازم برای تهیه شامی یوکه :

الف- گوشت مغز ران بدون چربی - لپه-نمک و فلفل

ب- تخم مرغ - پیاز - زعفران - بکنگ پودر یا جوش شیرین

ج۔ گوشت چرخ کردہ - آرد نخودچی - پیاز - تخم مرغ - نمک

د- موارد الف و ب

۱۵- مواد لازم برای تهیه یاته مرغ:

الف - مرغ - قارچ - نمک - زردچوبه - پیاز

ب۔ مرغ خرد شدہ۔ زعفران۔ پیاز۔ خلال سیب زمینی،

ج- گوشت سفید- قارچ- پیازچه- خلال هویج

د- مرغ- قارچ- پیاز- کرفس- تره خرد

۱۶- برای تهیه خمیر اسیر بنگ رول از چه رشته ای استفاده می شود؟

الف- رشته سوپ ب- رشته آش ج- رشته نودل د- رشته یلویی

۱۷- در تهیه شارلوت سیزی از چه قالبی استفاده می شود؟

الف- قالب گرد و وسط خالی ب- قالب گرد با دیواره کمربندی

ج۔ قالب سادہ

۱۸- نام دیگر شنیدل گوشت چیست؟

الف- گولاش ب- اسکالی ناتور ج- اسکالی پاند د- یودینگ گوشت

۱۹- نام دیگر کتلت دسته دار چیست؟

الف- اسکالپ ناتور ب- ویمپی ج- گولاش د- کارسکی

۲۰- کدام گزینه صحیح است؟

- الف - پتاژ یک نوع سوپ غلیظ است
ب - پتاژ همان کنسومه است
ج - کنسومه از پتاژ غلیظ تر است
د - پتاژ یک نوع سوپ رقیق است

۲۱- نکته مهم و حساس برای تهیه رولت مغز چیست؟

- الف - تابه به حدی بزرگ باشد که مایه در آن بیش از ۵ سانتیمتر قطر پیدا نکند
ب - تابه به حدی بزرگ باشد که مایه در آن بیش از ۳ سانتیمتر قطر پیدا نکند
ج - تابه به حدی بزرگ باشد که مایه در آن بیش از ۱ سانتیمتر قطر پیدا نکند
د - تابه به حدی بزرگ باشد که مایه در آن بیش از ۴ سانتیمتر قطر پیدا نکند
۲۲- چرا باید محل قرار گرفتن فریزر تراز باشد؟

- الف - تنظیم کمپرسور
ب - کاهش صدا
ج - کاهش مصرف برق
د - خنک شدن کمپرسور
۲۳- مواد لازم برای تهیه راگو:

- الف - گوشت مغز ران - رب گوجه فرنگی - آرد - روغن - هویج - فلفل
ب - سیب زمینی - فلفل سبز دلمه ای - لوبیا سبز - نمک
ج - گوشت چرخ کرده - فلفل سبز دلمه ای - روغن - هویج - نمک و فلفل
د - موارد الف - ب

۲۴- آبگوشت ها به چند دسته تقسیم می شود نام ببرید؟

- الف - ۲ دسته ، ساده - میوه ای
ب - ۲ دسته، سبزی دار - شیرین
ج - ۳ دسته، سبزی دار - چاشنی دار - ساده
د - ۳ دسته، چاشنی دار - ساده و تند

۲۵- انواع کوفته های غیر سنتی را نام ببرید؟

- الف - کوفته سوئدی - کوفته روسی - کوفته برنجی ژاپنی
ب - کوفته ریزه - کوفته پنیر - کوفته خورشی عربی
ج - کوفته کاری - کوفته تبریزی - کوفته سماق
د - موارد الف و ب

۲۶- کراکت را تعریف کنید؟

- الف - کراکت همان کتلت است که از مخلوط نمودن آن با تخم مرغ تهیه می شود
ب - کراکت خمیر نرمی است که از چرخ کردن مواد مورد نظر و مخلوط کردن آن با تخم مرغ - آرد - نمک و فلفل تهیه می شود

- ج - کراکت خمیر نرمی است که از مخلوط گوشت چرخ کرده با آرد - نمک و فلفل
د - هیچکدام
۲۷- مواد لازم برای تهیه نان والوان:

- الف - آرد سفید - تخم مرغ - روغن مایع - نمک - جوهر لیمو - روغن جامد
ب - آرد سفید - تخم مرغ - سرکه - روغن جامد - فلفل
ج - آرد ذرت - روغن مایع - تخم مرغ - سرکه - نمک - جوهر لیمو
د - آرد ذرت - روغن جامد - تخم مرغ - آبلیمو - نمک - جوهر لیمو

۲۸- نام دیگر میتلف چیست؟

- الف - پودینگ گوشت
ب - پودینگ مرغ
ج - رست بیف
د - بیف استروگانف

نمونه سوالات آشپزی درجه ۲ - اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد

۲۹- چامین مرغ را چگونه سرو می نمایند؟

الف- با نان یا ماکارونی

ب- با برنج یا رشته چینی

ج- با ماکارونی یا رشته فرنگی

د- با برنج یا ورمیشل

۳۰- نقش تخم مرغ در غذاهایی مانند کتلت و کوفته و شامی چیست؟

الف- غذاها بهتر پف کند

ب- باعث می شود غذا در حین سرخ شدن نپاشد

ج- برای صرفه جویی در روغن

د- باعث نرمی غذا می شود

۳۱- طریقه آماده سازی میگوی خشک چگونه است؟

الف- به همان صورت خشک مصرف می شود

ب- میگوی خشک را در آب ولرم خیس کرده

ج- میگوی خشک را در آب در حال جوش انداخته

د- از میگوی خشک نمی توان استفاده کرد

۳۲- مواد لازم برای داخل کیش قارچ و پیاز:

الف- تخم مرغ- خامه- پنیر هلندی- پیاز

ب- تخم مرغ- خامه- کالباس- پنیر- قارچ- پیاز

ج- پنیر هلندی- پیاز- قارچ

د- قارچ- کالباس- مرغ- سس گوجه فرنگی

۳۳- سوپله سبزیجات را با چه حرارت و در چه مدت زمان در فر می توان آماده کرد؟

الف- درجه ۳۵۰ فارنهایت به مدت ۲ ربع ساعت

ب- درجه ۴۵۰ فارنهایت به مدت نیم ساعت

ج- درجه ۳۵۰ فارنهایت به مدت نیم ساعت

د- درجه ۴۵۰ فارنهایت به مدت ۳ ربع ساعت

۳۴- صحیح ترین و مناسب ترین راه نگهداری غلات و حبوبات کدام است؟

الف- جای خشک

ب- خشک و سرد

ج- خشک و گرم

د- جای مرطوب

۳۵- مواد لازم برای تهیه کوفته سوئدی:

الف- گوشت پرچربی- تخم مرغ- جعفری- گشنیز- زرشک- مغز گردو- آرد سوخاری

ب- گوشت بدون چربی- سیب زمینی- تخم مرغ- پیاز- زرشک- جعفری- دارچین

ج- گشنیز- مغز گردو- رب گوجه فرنگی- زعفران- نمک و فلفل- آرد سوخاری-

د- موارد ب و ج

۳۶- برای تهیه خوراک زبان از چه سبزی هایی استفاده می شود؟

الف- تره- نعنا- اسفناج

ب- برگ سیر- پیازچه- تره

ج- گشنیز- اسفناج- تره فرنگی

د- جعفری- ترخان- مرزه

۳۷- برای از بین بردن کله پاچه از چه موادی استفاده می شود؟

الف- پیاز- سبزیجات معطر- فلفل دلمه ای

ب- سیر- پیازچه- فلفل سبز- سبزیجات

ج- اسانس سبزیجات- پودر سیر- فلفل دلمه ای- نعنا

د- پیاز- سیر- ترخان- مرزه- جعفری- برگ بو- ادویه

نمونه سوالات آشپزی درجه ۲ - اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد

۳۸- برای نگهداری مواد غذایی ترش استفاده از چه نوع ظروفی بهتر است؟

الف- مس ب- روی ج- پیرکس د- نقره ای

۳۹- برای پخت سبزی ها که بخواهیم سبز بماند چه باید کرد؟

الف- به آب آن کمی نمک می زنیم

ب- به آب آن کمی جوش شیرین می زنیم

ج- به آب آن کمی فلفل می زنیم د- به آب آن کمی سرکه می زنیم

۴۰- چگونه می توان کنسرو فاسد شده را تشخیص داد؟

الف- از تغییر مزه کنسرو ب- تغییر رنگ کنسرو

ج- فرو رفتن قوطی کنسرو د- باد کردن قوطی کنسرو

۴۱- فاصله افراد سر میز غذا بهتر است چند سانتی متر باشد؟

الف- ۴۰ سانتیمتر ب- ۵۰ سانتیمتر

ج- ۷۵ سانتیمتر د- ۹۰ سانتیمتر

۴۲- از یک کیلو گرم سبزی تازه پس از خشک کردن چقدر سبزی خشک بدست می آید

الف- ۱۰۰ گرم ب- ۵۰ گرم ج- ۷۵ گرم د- ۹۵ گرم

۴۳- کدام ویتامین در اثر حرارت از بین می رود؟

الف- ویتامین D ب- ویتامین C ج- ویتامین E د- ویتامین B

۴۴- کوکتل میگو جزء کدامیک از دسته های زیر می باشد؟

الف- غذای اصلی ب- سالاد ج- دسر د- پیش از غذا

۴۵- حرارت شیر برای درست کردن پنیر چند درجه است؟

الف- ۳۵ درجه ب- ۲۳ درجه ج- ۳۷ درجه د- ۴۰ درجه

۴۶- برای درست کردن شنیسل از چمد گوشتی استفاده می کنیم؟

الف- از ران مرغ ب- از بال مرغ ج- از سینه مرغ د- بال و گردن مرغ

۴۷- در ماهی شکم پر از چه نوع سبزی استفاده می کنیم؟

الف- اسفناج و تره ب- جعفری ج- گشنیز و شنبلیله د- هیچکدام

۴۸- در تهیه استیک مقدار گوشت مصرفی برای هر تکه چند گرم است؟

الف- ۲۵۰ گرم ب- ۵۰۰ تا ۶۰۰ گرم ج- ۱۵۰-۲۰۰ گرم د- فرقی ندارد

۴۹- چه نوع ادویه هایی در خورش کاری می ریزیم؟

الف- تمر هندی- زعفران- زردچوبه ب- هل- دارچین

ج- ادویه کاری- جوز هندی- هل و زنجبیل- زردچوبه

د- زیره- هل سبز- دارچین

۵۰- معمولا خورش ماست را چگونه میل می کنند؟

الف- گرم میل می کنند ب- سرد میل می کنند

ج- فرقی ندارد د- هیچکدام

۵۱- نمک خورش و چاشنی خورش را چه موقع اضافه می کنند؟

الف- از ابتدا پخت ب- اواسط پخت ج- هنگام تفت دادن د- اواخر پخت

۵۲- در ته چین اسفناج از چه نوع گوشتی استفاده می کنیم؟

الف- گوشت گاو ب- گوشت مرغ ج- گوشت بره د- گوشت چرخ کرده

نمونه سوالات آشپزی درجه ۲ - اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد

- ۵۳- خلال بادام را در مرصع پلو چگونه تهیه می کنیم؟
- الف- تفت می دهیم ب- خیس می کنیم ج- خیس نمی کنیم د- هیچکدام
- ۵۴- ۱۰۰ گرم به کوچک چقدر کالری دارد؟
- الف- ۴۰ کالری ب- ۵۲ کالری ج- ۶۱ کالری د- ۳۸ کالری
- ۵۵- میتلف چیست؟
- الف- نوعی کوفته ریزه ب- نوعی پودینگ گوشت
- ج- نوعی رولت گوشت د- نوعی کباب لقمه ای
- ۵۶- برنج- انواع ماکارونی ها- بنشو حبوبات:
- الف- دارای چربیهای اشباع شده هستند
- ب- دارای روغن گیاهی هستند
- ج- دارای ویتامین و مواد معدنی و پروتئین هستند
- د- موارد الف و ب صحیح می باشد
- ۵۷- نگهداری سفیده تخم مرغ در فریزر تا چه مدت می باشد؟
- الف- ۲ تا ۳ ماه ب- ۲ تا ۴ ماه ج- ۶ تا ۸ ماه د- ۱۰ تا ۱۵ ماه
- ۵۸- کدامیک از خورشتها نیاز به چاشنی ندارد؟
- الف- خورش کرفس ب- خورش بادمجان ج- خورش ریواس د- خورش بامیه
- ۵۹- مدت زمان نگهداری میگو در فریزر:
- الف- چهار هفته ب- سه هفته ج- سه ماه د- یک الی ۶ ماه
- ۶۰- راویولی و کارتلنی چیست؟
- الف- از خانواده ماکارونی ب- از خانواده پیتزا است
- ج- از خانواده خمیر ورقه ای د- خمیر میل فوری
- ۶۱- نکته حساس که برای تهیه ترشی باید در نظر گرفته شود چیست؟
- الف- ادویجات معطر و سرکه از نوع مرغوب باشد
- ب- بادمجانها باید پخته شده با سرکه باشد
- ج- سبزیجات با سرکه جوشیده شود
- د- رنگ مواد مصرفی
- ۶۲- برای طبخ کرم ها و سس ها از چه ظرفی باید استفاده شود؟
- الف- لعابی - به خاطر اینکه رنگ سس حفظ شود
- ب- روی
- ج- تفلون - چون به ظرف مایع نمی چسبد
- د- چدن
- ۶۳- ژلاتین از کدام مواد زیر تهیه می شود؟
- الف- پودر نارگیل ب- پودر سیب زمینی
- ج- از هیدرولیز استخوان د- از نشاسته
- ۶۴- چرا مربا یا ترشی کپک می زند؟
- الف- وقتی آب داشته و رقیق باشد ب- به حد کافی قوام نیامده باشد
- ج- ناخالصی داشته باشد د- تمام موارد صحیح می باشد

نمونه سوالات آشپزی درجه ۲ - اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد

۶۵- سبزی آش ساک چه نوع سبزی است؟

الف - سبزیجات معطر ب - اسفناج

ج - تره - جعفری - شنبلیله د - کدو - اسفناج - جعفری

۶۶- چقدر سیر داغ و پیاز داغ در غذاها باید سرخ شود؟

الف - کمی سرخ شود ب - خیلی سرخ شود

ج - اصلا سرخ نشود د - فقط نرم و شفاف باشد

۶۷- ۱۰۰ گرم کدوی سبز چقدر کالری دارد؟

الف - ۱۵ کالری ب - ۲۰ کالری ج - ۲۴ کالری د - ۲۸ کالری

۶۸- مواد لازم برای تهیه سس خردل جهت مرغ شکم پر؟

الف - زرده تخم مرغ - روغن مایع - سرکه یا آبلیمو - پودر خردل - زعفران - نمک -

ب - سفیده تخم مرغ - روغن - آبغوره - زعفران - اسانس خردل

ج - تخم مرغ - کره - سرکه - اسانس خردل - نمک

د - خامه و کره - آبلیمو - خردل - زعفران - نمک

۶۹- مصرف پنیر در انواع گراتینه ها:

الف - باید کش بیاد ب - باید برشته شود ج - باید فقط آب شود د - هیچکدام

۷۰- برای گرفتن پوست روی مغز:

الف - پوست و ریشه مغز را در آب جوش می گیرید

ب - پوست و ریشه مغز را در آب سرد قرار داده بعد پوست و ریشه آن را می گیرید ج - پوست و ریشه مغز را در آبلیمو

قرار داده بعد پوست آن را می گیرید

د - پوست و ریشه مغز را یک جوش می دهید بعد پوست آن را جدا می کنیم

۷۱- پنیر گریور یا گودا چه نوع پنیری است؟

الف - پنیری است مزه دار که در اثر حرارت آب می شود و روی پیتزا طلایی می کند

ب - پنیری است که در اثر آب پز پخش روی غذا می شود

ج - پنیری است برای خشبو کردن غذا

د - پنیری است برای داخل سالاد استفاده می شود

۷۲- مواد لازم برای تهیه سس پیتزا:

الف - سس مایونز همراه با سبزیجات

ب - رب گوجه فرنگی - سرکه - روغن زیتون - شکر - آویشن

ج - سس سفید - فلفل - کره و تخم مرغ

د - مخلوط سس مایونز و سس گوجه فرنگی

۷۳- برای لطافت یک سس خوب چه نکاتی باید رعایت شود؟

الف - حرارت سس باید ملایم باشد، مرتب آن را هم زده تا گلوله نشود و ته نگیرد

ب - نه زیاد سفت باشد و نه شل و کره یا خامه را در اواخر طبخ باید اضافه نمود

ج - برای تهیه سس ها از ظرفهای لعابپاستفاده شود تا رنگ سس حفظ شود

د - همه موارد

۷۴- بهترین بیفتک از چه گوشتی تهیه می شود؟

الف - از گوشت مغز ران گوساله استفاده می شود

نمونه سوالات آشپزی درجه ۲ - اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد

ب- از گوشت گردن گاو استفاده می شود

ج- از گوشت فیله یا راسته گوساله استفاده می شود

د- گوشت پر چرب

۷۵- کائولی و راویولی چیست؟

الف- جزء اردوهای سرد است

ب- جزء غذاهای ایتالیایی هستند

ج- جزء غذاهای مکزیکی و ایتالیایی هستند که دارای ادویجات می باشد

د- از غذای سنتی هستند

۷۶- برای خورش ریواس چگونه و کی از ریواس استفاده می کنیم؟

الف- ریواس را سرخ کرده و بعد از پختن گوشت اضافه می کنیم

ب- ریواس را خرد کرده و بعد از پختن گوشت اضافه می کنیم

ج- ریواس را همراه با گوشت سرخ کرده اضافه می کنیم

د- ریواس را بدون سرخ کردن به گوشت اضافه می کنیم

۷۷- برای نرم شدن گوشت کبابی (کباب برگ) از چه نوع پودری استفاده می شود؟

الف- از پودر انجیر استفاده می شود

ب- از پودر سیر استفاده می شود

ج- از پودر گشنیز استفاده می شود

د- هیچکدام

۷۸- کدامیک از کوههای زیر را می توان شیرین درست کرد؟

الف- سبزی

ب- سیب زمینی

ج- بادمجان

د- کدو

۷۹- گراتن چیست؟

الف- اصولاً بوسیله ادویجات و ماهی مخلوط با گوجه فرنگی تهیه می شود

ب- اصولاً بوسیله انواع سبزیهای پخته شده و ماهی و میگوهای مخلوط با سس سفید و پنیر تهیه می شود

ج- اصولاً بوسیله سبزیهای معطر و فلفل و میگوهای مخلوط با کرم تهیه می شود

د- هیچکدام

۸۰- حبوبات مورد مصرف کدامیک از آش ها فقط لپه است؟

الف- آش ماست

ب- آش انار

ج- آش ساک

د- همه موارد

۸۱- چرا توصیه می شود قبل از استفاده از زودپز شیر داخل آن بجوشانید؟

الف- باعث استحکام بیشتر دیگ می شود

ب- باعث ضدعفونی شدن دیگ می شود

ج- از سیاه شدن دیگ در آینده جلوگیری می کند

د- پخت غذا در دیگ سریعتر انجام می شود

۸۲- مدت زمان پخت برنج در پلوپز به چه عواملی بستگی دارد ؟

الف- میزان برنجی که در آن می ریزیم

ب- به نوع برنجی که در آن می ریزیم

ج- مدت زمان پخت در همه حال ثابت و حدود یک ساعت است

د- هیچکدام

۸۳- جنس بخارپز معمولاً از چیست؟

الف- سرامیک

ب- آلومینیوم

ج- استیل

د- روی

نمونه سوالات آشپزی درجه ۲ - اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد

۸۴- کدامیک از موارد ذیل مزایای استفاده از مایکروفر می باشد؟

الف- صرفه جویی در زمان و انرژی

ب- حفظ ویتامین و ارزش غذایی مواد

ج- صرفه جویی در مصرف ظروف غذا

د- همه موارد صحیح است

۸۵- کدام گزینه صحیح می باشد؟

الف- اجاق گاز را نباید در مقابل پنجره و کولر و پنکه قرار داد

ب- اجاق گاز باید دور از پرده و وسایل پارچه گذاشته شود

ج- شیلنگ گاز باید با شعله ها فاصله داشته و طول آن زیاد نباشد

د- همه موارد صحیح است

۸۶- کدام گزینه نادرست می باشد؟

الف- کمبود ویتامین a در بدن دید چشمها کاهش می یابد

ب- کمبود ویتامین d در بچه موجب جلوگیری از رشد استخوانها و کجی آن می شود

ج- کمبود ویتامین k در بدن موجب خونریزی می شود

د- کمبود ویتامین b در بدن باعث کم

اشتهایی ، ناراحتی معده و خشکی عضلات شود

۸۷- یک پیمانه آرد مساوی با چند گرم است؟

الف- ۷۵ گرم ب- ۱۲۵ گرم ج- ۱۵۰ گرم د- ۲۰۰ گرم

۸۸- یک قاشق سوپ خوری روغن آب کرده مساوی با چند گرم است؟

الف- ۲۰ گرم ب- ۵۰ گرم ج- ۷۵ گرم د- ۳۵ گرم

۸۹- یک قاشق سوپ خوری آرد مساوی با چند گرم است؟

الف- ۲۰ گرم ب- ۴۰ گرم ج- ۲۵ گرم د- ۵۰ گرم

۹۰- اگر لکه قهوه یا کاکائو بر روی پارچه باقی بماند آن را با چه وسیله ای پاک

می کنیم؟

الف- محلول ۲ درصد منگنات ب- آب ژاول

ج- الکل د- آمونیاک

۹۱- لکه میوه هایی مانند انار و شاتوت را با چه وسیله ای پاک می کنیم؟

الف- استون ب- آب و صابون

ج- محلول ده درصد هیدروسولفید دوسود د- آب ژاول

۹۲- مدت نگهداری سبزیجات داخل یخچال چه مدت است؟

الف- ۱ تا ۴ روز ب- فقط یک روز

ج- دوز روز تا یک هفته د- یک ماه

۹۳- بهترین روش نگهداری برنج کدام است؟

الف- قرار دادن مدتی در آفتاب ب- مخلوط با نمک

ج- نگهداری در جای خشک د- استفاده از قرص مخصوص

۹۴- وسایل چوبی آشپزخانه (قاشق و چنگال و.....) از چه نوع چوبی تهیه می شود؟

الف- زیتون ب- گردو ج- ملج د- زبان گنجشک

۹۵- ۱۰۰ گرم سیب زمینی متوسط چقدر کالری دارد؟

الف- ۱۰۰ کالری ب- ۷۵ کالری ج- ۵۰ کالری د- ۱۵۰ کالری

نمونه سوالات آشپزی درجه ۲ - اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد

۹۶- یک لیوان شیر چقدر کالری دارد؟

الف- ۱۰۰ کالری ب- ۸۰ کالری ج- ۱۲۰ کالری د- ۱۵۰ کالری

۹۷- صد گرم فلفل سبز دلمه ای چقدر کالری دارد؟

الف- ۱۵ کالری ب- ۲۰ کالری ج- ۵۰ کالری د- ۳۲ کالری

۹۸- ۱۰۰ گرم بادمجان قلمی چقدر کالری دارد؟

الف- ۵ کالری ب- ۱۰ کالری ج- ۲۰ کالری د- ۲۷ کالری

۹۹- در موقع خرید مرغ به چه نکاتی باید توجه کرد؟

الف- از لاشه مرغ بوی آمونیاک استشمام نشود

ب- مرغ منجمد باید تاریخ مصرف داشته باشد، حفره شکم مرغ تمیز بوده و آثار سوختگی نداشته باشد

ج- اندامهای داخل شکم مرغ باید خارج شده باشد سرو گردن و بال و پای مرغ جدا شده باشد

د- همه موارد صحیح است

۱۰۰- مشخصات فیله مرغوب گوساله چیست؟

الف- در قسمت پایین مهره قرار داشته و باید فاقد هرگونه چربی باشد

ب- از ستون فقرات شروع شده تا اوایل لگن ادامه دارد

ج- شامل قسمتهای سفید ران و مغز ران می باشد

د- از محل زیر لگن تا اولین دنده سر سینه شامل می شود و باید فاقد چربی باشد