

نمونه سوالات آزمون برنامه ریز امور تغذیه فنی حرفه ای
آموزشگاه آینده برتر

۱- کدام گروه از مواد غذایی جز گروه های اصلی غذایی نمی باشد و در الگوی غذایی روزانه به مقدار کم لازم است؟

الف - گروه شیر و لبنیات

ب - گروه گوشت و حبوبات

ج - گروه نان و غلات

د - گروه چربی ها و شیرینی ها

۲- نیاز روزانه بزرگسالان به شیر و لبنیات چند سهم در روز می باشد؟

الف - ۱۱-۶ سهم

ب - ۳-۲ سهم

ج - ۴-۳ سهم

د - ۵-۳ سهم

۳- مهم ترین نکته ای که در تنظیم برنامه غذایی در استفاده از گروه های مختلف غذایی باید توجه کرد چیست؟

الف - سن هر فرد.

ب - میزان انرژی مورد نیاز هر فرد.

ج - سن و جنس هر فرد.

د - فعالیت هر فرد.

۴- رژیم غذایی مناسب جهت افراد دیابتیک چیست؟

الف - غذاهای پر نشاسته و پر فیبر

ب - غذاهای بی نمک و کم فیبر

ج - غذاهای پر فیبر و کم نمک

د - غذاهای کم چرب و پر نشاسته

۵- بهترین رژیم غذایی جهت افراد لاغر کدام است؟

الف - کربوهیدرات فراوان و چربی و پروتئین کافی

ب - چربی و هیدرات کربن فراوان

ج - پروتئین و ویتامین و مواد معدنی کافی

د - هیدرات کربن فراوان و پروتئین

۶- اهمیت هرم غذایی چیست؟

الف - تعادل ، تنوع ، مقرون به صرفه بودن

ب - اعتدال و راهنمایی رژیم

غذایی میزان انرژی

ج - تنوع و ظاهر غذا و سیر

کنندگی

د - اعتدال، تنوع ، ظاهر غذا و

سیر کنندگی

۷- کدام گزینه زیر جز عامل بیولوژیک آلوده کننده های مواد غذایی می باشد؟

نمونه سوالات آزمون برنامه ریز امور تغذیه فنی حرفه ای
آموزشگاه آینده برتر

الف - حرارت

ب - رطوبت

ج - نور

د - عوامل میکرو بی

۸- به هر گونه واکنش منفی نسبت به غذا در بدن چه می گویند؟

الف - مسمومیت قارچی

ب - حساسیت

ج - غذایی - عدم

تحمل غذایی

د - مسمومیت

بوتولیسم

۹- بهترین روش نگهداری ماهی کدام روش می باشد؟

الف - دودی کردن

ب - کنسرو کردن

ج - خشک کردن

د - منجمد کردن

۱۰- کدام قسمت یخچال مناسب ترین مکان جهت نگهداری مرکبات می باشد؟

الف - طبقات وسط

ب - طبقات بالادر یخچال

ج - در طبقات پایین یخچال

د - طبقات اول و وسط

۱۱- میکرووب زدایی کنسروها چگونه انجام می شود؟

الف - قبل از باز کردن درب آن را شست

ب - به تاریخ مصرف آن توجه کرد.

ج - قبل از باز کردن درب، آن را ۲۲ دقیقه جوشاند.

د - به پروانه بهداشت و ساخت آن توجه کرد

۱۲- جهت پاک کردن سریع چربی ها بهتر است از چه موادی استفاده شود ؟

الف - نفت یا بنزین

ب - سرکه

ج - شیشه شوی

د - الکل

۱۳- بهترین روش نگهداری برنج کدام است؟

الف - مخلوط با نمک

ب - قرار دادن مدتی در آفتاب

ج - نگهداری در جای خشک

نمونه سوالات آزمون برنامه ریز امور تغذیه فنی حرفه ای
آموزشگاه آینده برتر

د - استفاده از قرص مخصوص

۱۴- اصول صحیح شستشوی ظروف پلاستیکی چگونه است؟

الف - آن را در آب داغ خیس کرده و با صابون می شویند

ب - آن را در آب نیمه گرم و صابون می شویند

ج - آن را با آب سرد و صابون می شویند

د - آن را با آب ولرم خیس کرده و با دستمال خوب خشک میکنند

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

الف - از تغییر مزه کنسرو

ب - باد کردن قوطی کنسرو

ج - فرو رفتن قوطی کنسرو

د - تغییر رنگ کنسرو

۱۶- قاعده هرم غذایی کدام گروه قرار دارد ؟

الف - نان و غلات

ب - میوه ها

ج - سبزیها

د - شیر و لبنیات

۱۷- مصرف چای با فاصله زمانی کم و یا همراه غذا باعث کم شدن جذب کدام ماده معدنی زیر میشود؟

الف - آهن

ب - روی

ج - ید

د - کلسیم

۱۸- نیاز بدن به انرژی در چه صورت بیشتر می شود؟

الف - فرد تب کرده باشد.

ب - فرد سالمند باشد.

ج - بیمار استراحت مطلق باشد.

د - فرد سالمند بوده و استراحت مطلق داشته باش.

۱۹- بهترین رژیم غذایی هنگام یبوست چیست؟

الف - اجتناب از خوردن غذاهای نفاخ

ب - رژیم غذایی پر فیبر

همراه با ورزش و تحرک

ج - سوپ رقیق به همراه

استراحت

د - مایعات فراوان و نوشابه

های گاز دار

۲۰- شاخص توده بدنی (BMI) فردی ۲۷ می باشد این فرد چه وضعیتی دارد؟

نمونه سوالات آزمون برنامه ریز امور تغذیه فنی حرفه ای
آموزشگاه آینده برتر

الف - دارای وزن مطلوب است

ب - اضافه وزن دارد

ج - چاق محسوب می شود

د - لاغر می باشد

۲۱- مهم ترین عامل چاقی چیست ؟

الف - بالا رفتن سن و کاهش سوخت و ساز بدن

ب - کاهش تحرک

ج - دریافت زیاد انرژی

د - بالا رفتن سن و کاهش تحرک بدنی

۲۲- میزان سهم کدام یک از گروه های ذایی ر افراد بزرگسال در روز بیشتر می باشد ؟

الف - گروه سبزیجات

ب - شیر و فرآورده های آن

ج - گروه میوه ها

د - گروه نان و غلات

۲۳- برای پیشگیری از بروز فشار خون بالا مصرف چه غذاهایی توصیه میشود ؟

الف - پر پتاسیم و پر سدیم

ب - کم پتاسیم و پر کلسیم

ج - پر کلسیم و کم سدیم

د - پر پتاسیم و کم سدیم

۲۴- استفاده از انواع مواد غذایی در حد نیاز بدن کدام گزینه زیر می باشد ؟

الف - تعادل

ب - تنوع

ج - راهنمای غذایی

د - میزان انرژی

۲۵- کدام گروه روزانه باید انرژی بیشتری را دریافت کنند ؟

الف - سالمندان بی تحرک

ب - زنان غیر فعال

ج - نوجوانان فعال و مردان ورزشکار و زنان باردار

د - سالمندان و زنان باردار

۲۶- اکسیژن و نور از کدام گروه عوامل محیطی است که باعث فساد و ضایع شدن مواد غذایی میشود ؟

الف - شیمیایی

ب - بیولوژیکی

ج - فیزیکی

د - شیمیایی و بیولوژیکی

نمونه سوالات آزمون برنامه ریز امور تغذیه فنی حرفه ای
آموزشگاه آینده برتر

۲۷- واکنش زیاده از حد سیستم ایمنی بدن به یک غذای بی ضرر یا قسمتی از آن غذا چه نام دارد ؟

الف - مسمومیت غذایی

ب - آلرژی غذایی

ج - فساد مواد غذایی

د - عفونت غذایی

۲۸- کدام یک از مواد غذایی زیر حاوی نیترا تها و نیتريت ها می باشد ؟

الف - سوسیس ، کالباس

ب - نان و غلات

ج - گروه سبزیجات

د - گروه شیر و فراورده های آن

۲۹- خطر بوتولیسم بیشتر در چه مواد غذایی مشاهده می گردد ؟

الف - مواد غذایی

انبار شده

ب - مواد غذایی

کنسرو شده

ج - مواد غذایی بسته بندی شده

د - مواد غذایی با ماندگاری زیاد

۳۰- بهترین روش برای پیشگیری از مسمومیت با کلستریدیوم بوتولینوم چیست ؟

الف - حرارت دادن مواد غذایی انبار شده

ب - حرارت دادن مواد غذایی کنسرو شده

ج - عدم استفاده از مواد غذایی دودی شده

د - عدم مصرف مواد غذایی فریز شده

۳۱- یک سم خطرناک که از نوعی کپک تولید می شود کدام یک از گزینه های زیر می باشد ؟

الف - بوتولیسم

ب - آفلاتوکسین

ج - بوتولینوم

د - یک آنزیم خاص

۳۲- به چه دلیلی برای نگهداری مرکبات از کاغذهای جدا کننده استفاده می شود ؟

الف - جهت جلوگیری از کپک زدن

ب - جهت جلوگیری از آفتها

ج - جهت جلوگیری از بیخ زدگی

د - جهت جلوگیری از له شدن

۳۳- به حل شدن قطرات چربی در شیر و یکدست شدن آن چه می گویند ؟

الف - استریلیزاسیون

ب - هموژنیزاسیون

نمونه سوالات آزمون برنامه ریز امور تغذیه فنی حرفه ای
آموزشگاه آینده برتر

ج- پاستوریزاسیون

د- هیدروژنیزاسیون

۳۴- نگهداری طولانی مدت مواد غذایی کدام یک از روش های زیر می باشد؟

الف- نگهداری در یخچال

ب- خشک کردن

ج- غلیظ کردن

د- استفاده از نگهدارنده

۳۵- جهت انگل زدایی سبزیجات از چه ماده ای استفاده می شود؟

الف- پرکلرین

ب- مایع ظرف شویی

ج- آب معمولی

د- نمک

۳۶- بهترین راه برای نگه داری سبزیجات در فریزر کدام یک از گزینه های زیر می باشد؟

الف- بخار پز کردن

ب- آب گردان کردن

ج- آب پز کردن

د- بلافاصله فریز کردن

۳۷- جهت نگه داری کدامیک از سبزیجات در فریزر نیازی به آب گردانی نمی باشد؟

الف- باقالی

ب- ذرت

ج- سبزی سوپ و آش

د- گوجه فرنگی

۳۸- چه نوع غذاهایی بهتر است در فریزر قرار داده نشوند؟

الف- غذاهایی که در ترکیبات آنها مواد خمیری مانند رشته ، ماکارونی ، سیب زمینی بکار رفته است.

ب- غذاهایی که در ترکیبات آنها مواد گوشتی و سبزیجات به کار رفته

ج- غذاهایی که در ترکیبات آنها، سبزیجات آب پز به کار رفته

د- غذاهایی که در ترکیبات آنها، لبنیات و کشک به کار رفته

۳۹- کدام دسته از ماهی ها ماندگاری بیشتری در فریزر دارند؟

الف- ماهی های پرچرب مانند قزل آلا

ب- ماهی های کم چرب مانند ماهی سفید

ج- ماهی هایی که به صورت درسته هستند.

د- ماهی های درسته و کم چرب

۴۰- بیات کردن گوشت و مرغ به چه دلیل می باشد؟

الف- باعث ترد شدن گوشت و مرغ و نرم شدن آن می شود.

ب- باعث زودتر پخته شدن گوشت و مرغ می شود.

نمونه سوالات آزمون برنامه ریز امور تغذیه فنی حرفه ای
آموزشگاه آینده برتر

- ج - باعث مزدار شدن و زودتر پخته شدن گوشت و مرغ می شود.
د - باعث ترد شدن شدن و مزه دار شدن گوشت و مرغ می شود.

۴۱- گوشت ماهی، میگو معمولا باید در کدام قسمت فریزر گذاشته شود؟

الف - طبقات وسط

ب - طبقه ای که بیشترین درجه انجماد را دارد.

ج - طبقه ای که کمترین درجه برودت را دارد.

د - طبقات وسط و پایین فریزر



نشانه چیست؟

۴۲- این علامت

الف - نشانه سالم بودن ماده غذایی

- نشانه قابل حل بودن ماده غذایی

- نشانه حلال بودن ماده غذایی

- نشانه استاندارد بودن ماده غذایی

۴۳- جهت میکروب زدایی سبزیجات از چه ماده ای استفاده می شود؟

الف - پیر کلرین

ب - مایع ظرفشویی

ج - سرکه د - نمک

۴۴- برای اینکه برنج قد بکشد چگونه عمل می کنیم؟

الف - شعله برنج را زیاد می کنیم ب - کمی نمک می زنیم

ج - مقداری آب سرد می ریزیم د - برنج را از قبل

خیس می کنیم

۴۵- به چه دلیل برنج را در آب و نمک از قبل لازم است خیس کرد؟

الف - پخت بهتر ب - خوش

طعم شدن برنج ج - دم

کشیدن

د - بو ندادن برنج

۴۶- کدام یک از موارد زیر جز ویژگی های ماهی سالم است؟ الف -

فلس ها برجسته و به راحتی کنده می شود.

ب - چشم ها شفاف است و حالت کاملا محدب دارد.

ج - اگر با انگشتان فشاری روی بدن ماهی وارد شود کاملا ایجاد فرو رفتگی می کند.

د - آب شش ها مرطوب نبوده و رنگی خاکستری دارند.

۴۷- در مورد نگهداری سبزی ها کدام گزینه صحیح می باشد؟ الف -

هنگام استفاده تمیز شود.

ب - اول تمیز و شسته شود.

ج - ابتدا تمیز و هنگام استفاده شسته شود.

د - دمای نگهداری زیر ۴ درجه سانتی گراد باشد.

۴۸- میزان مصرف ماهی برای انسان چقدر است؟

الف - ماهی یکبار ب - ماهی دوبار ج - هفته ای

یکبار د - هفته ای ۲ الی ۳ بار

۴۹- مدت نگهداری از سبزیها در داخل یخچال چقدر می باشد؟

الف - ۱ تا ۴ روز ب

- فقط یک روز

ج - دو روز تا یک هفته د -

یک ماه

۵۰- هریک قاشق سوپ خوری شکر چند گرم می باشد؟

الف - ۵۲ گرم ب - ۱۲ گرم ج - ۲۵ گرم د - ۵ گرم

۵۱- برای اندازه گیری مایعات از چه ظرفی استفاده می شود؟

الف - فنجان معمولی ب - لیوان شیشه ای ج - لیوان اندازه گیری

مدر ج د - کاسه کوچک

۵۲- محل نگهداری ژلاتین چگونه باید باشد؟

- جای سرد و مرطوب

- در فریزر و جای خشک

- در محل خشک و خنک

- در جای گرم و مرطوب

۵۳- اشیای چوبی را چگونه تمیز می کنند؟

الف - اصلا در محیط کارگاه از وسایل چوبی استفاده نباید بشود.

ب - با دستمال مرطوب تمیز و ضد عفونی می کنند.

ج - اشیا چوبی را با آب گرم و صابون فوراً شسته و آبکشی می کنند.

د - کمی آرد به سطح اشیا چوبی مالیده و بعد با دستمال مرطوب تمیز می کنند.

۵۴- یک ورق ژلاتین برای کدام یک از گزینه های زیر می باشد؟ الف -
اق غذاخوری پودر ژلاتین.

ب - اق چایخوری پودر ژلاتین.

ج - ق مربا خوری پودر ژلاتین.

د - دو قاشق چایخوری پودر ژلاتین.

۵۵- داخل یخچال را با چه محلولی تمیز می کنیم؟

الف - جوش شیرین و آب.

ب - سرکه و آب.

ج - مواد پاک کننده.

د - نمک میوه و آب.

۵۶- محل نگهداری آرد باید دارای چه ویژگی هایی باشد؟ الف -

در جای مرطوب و خنک.

ب - در جای خشک و تاریک.

ج - کیسه نایلونی.

د - در جای خشک و درون کیسه نایلون.

۵۷- برای برطرف کردن بوی بد یخچال از چه ماده ای استفاده می شود؟

الف - خاک زغال ب - جوش شیرین ج - نمک میوه د - اسانس خوراکی

۵۵- یک قاشق سوپ خوری آرد معادل چند گرم است؟

الف - ۲۵ گرم ب - ۵۰ گرم ج - ۱۵۰ گرم.

د - ۲۲۰ گرم

۵۹- کدام گزینه صحیح است؟

"نظافت محیط آشپزخانه از عوامل..... محیط کار می باشد."

الف - فیزیولوژیکی ب - فیزیکی

ج - بیولوژیکی د -

بیوشیمی

۶۰- بعد از پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی چه باید کرد؟

الف - باید خشک و در جای سر بسته نگهداری شود.

ب - باید بلافاصله در قفسه چیده شود.

ج - باید بلافاصله در جای سر بسته نگهداری شود.

د - باید خنک شود و در قفسه چیده شود.

۶۱- کدام مواد را در پیمانه باید کمی فشار داد؟

الف - شکر قهوه ای ب - آرد ج - شکر د - قهوه

۶۲- طریقه اندازه گیری کره چگونه است؟ الف - کره

را وقتی که سفت است داخل پیمانه میریزیم.

ب - کره را حرارت داده و داخل پیمانه می ریزیم.

ج - کره را تکه تکه بریده و داخل پیمانه می ریزیم.

د - کره را پس از نرم کردن داخل پیمانه می ریزیم.

۶۳- آب کشی ظروف چینی در آب بسیار داغ باعث به وجود آمدن چه مشکلی می شود؟ الف -

شکستگی

- کدر شدن

- ایجاد ترک

- شفاف شدن

۶۴- حرارت غیر مستقیم را چه مینامند؟

الف - پخت بن ماری ب - پخت به وسیله

حرارت آب ج - پخت با حرارت ملایم د -

پخت روی ذغال

۶۵- یک من برابر کدام یک از گزینه های زیر می باشد؟

الف - ۱۲۲۲ گرم ب - ۴۲ سیر یا

۳ کیلوگرم ج - ۲۵۲ گرم یا ۱۲ سیر

د - ۱۲ دسی گرم یا ۱۲۲۲ میلی گرم

۶۶- حرارت لازم برای پختن غذاها و شیرینی جات از فر معمولاً با چه درجه ای می باشد؟

الف - دسی متر ب - سانتی متر ج - فارنهایت د - میلیمتر

۶۷- معمولاً گوشت را پس از شستن بلافاصله با چه آبی باید پخت؟

الف - سرد ب - گرم ج - نیم گرم د - داغ

۶۸- هر نوع سبزی خشک را حداقل چند ساعت قبل از صبح و در چه آبی باید خیساند؟

الف - ۲ تا ۳ ساعت سرد ب - ۱ تا ۲ ساعت گرم ج - ۳ تا ۴ ساعت داغ د - ۳ تا ۴ ساعت نیم

گرم

۶۹- سبزی ها را در چه آبی شستشو می دهیم؟

الف - آب ولرم ب

- آب سرد ج -

آب گرم د - فرقی

نمی کند

۷۰- برای نگهداری سبزیجات در یخچال چه باید کرد؟ الف -

داخل سبدهای پلاستیکی قرار دهیم.

ب - درون روزنامه بپیچیم.

ج - داخل ظرف دردار و کیسه های مخصوص نگهداری سبزیجات قرار دهیم.

د - داخل کیسه فریزر قرار دهیم.

۷۱- روش بلانچ کردن یا آنزیم بری سبزیجات و صیفی جات چگونه می باشد؟ الف -

داخل آب سرد قرار داده و سپس در آب جوش قرار می دهیم.

ب - آن را بخارپز کرده سپس در آب جوش قرار می دهیم.

ج - درون آب جوش چند ثانیه قرار داده و سپس داخل آب سرد یا صافی قرار می دهیم.

د - آن ها را روی بخار آب جوش بن ماری می کنیم.

۷۲- برای بلانچ کردن یا آنزیم بری در آب جوش چه چیزی اضافه می کنیم؟

الف - نمک ب - سرکه ج - جوش شیرین د - جوهر لیمو

۷۳- هدف از نگهداری مواد غذایی در چه فاصله زمانی می باشد؟

- بسته بندی تا مصرف

- تولید تا بسته بندی

- بین تولید و مصرف

- بسته بندی تا تولید

۷۴- مناسب ترین زمان برای ضد عفونی کردن سبزیجات چند دقیقه است؟

الف - ۱۲ دقیقه ب - ۲۲ دقیقه ج - ۷ دقیقه د - ۵ دقیقه

۷۵- یک پیمانانه اندازه گیری مایعات برابر است با؟

الف - ۱۲۲ گرم

ب - ۲۲۲ گرم

ج - ۱۵۲ گرم د

- ۱۳۲ گرم

۷۶- ۲۵۰ درجه فارنهایت چند درجه سانتی گراد می باشد؟

الف - ۱۷۵ درجه سانتی گراد ب - ۲۲۲ درجه سانتی گراد

ج - ۱۶۲ درجه سانتی گراد د - ۴۲۲ درجه سانتی گراد

۷۷- کدام هل از طعم و عطر بیشتری برخوردار است؟ الف -

هل سیاه.

ب - هل سفید.

ج - هل سبز.

د - هل قرمز.

۷۸- کدام گیاه برای دم کردن از ریشه آن استفاده می شود؟

الف - سنبل الطیب ب - دارچین ج - گل گاوزبان د - چای سبز

۷۹- جهت خوش طمع شدن گل گاوزبان باید آن را با چه چیزی دم کرد؟

الف - آب لیمو ب - نبات ج - لیمو عمانی د - چای

۸۰- قهوه را در چه جایی باید نگه داری کرد؟

الف - در یخچال در ظرف شیشه ای دردار.

ب - در ظرف های شیشه ای دربسته، در جای تاریک - خشک و خنک.

ج - در ظرف پلاستیکی در جای خنک د - در ظرف پلاستیکی و در یخچال

۸۱- نکته مهمی که در مورد قهوه باید رعایت کرد کدام مورد است؟

الف - زمانی که قهوه در اطراف قهوه جوش کف کرد و کف در وسط گرد شد بلافاصله قهوه جوش را برداشته و شعله را خاموش کنید.

ب - باید کاملاً قهوه جوش بخورد بعد از روی گاز برداشته شود.

ج - اصلاً نیازی نیست که قهوه جوش بخورد.

د - هنگام مخلوط کردن قهوه و شکر نیازی به هم زدن نیست.

۸۲- بهترین نوع قهوه مربوط به کدام کشور است؟

الف - ایتالیا ب - آمریکا ج - فرانسه د - ترکیه

۸۳- کدام گزینه مواد لازم در تهیه شربت به لیمو می باشد؟

الف - شکر - آب - به ب - شکر - آب -

آب لیمو - به ج - شکر - دانه ی هل -

آب - به د - شکر - آب لیمو - به -

دانه ی هل

۸۴- از چه طریقی میتوان متوجه آماده شدن شربت شد؟ الف -

شربت سفت شود.

-شربت سرخ شده باشد.

-شربت شل باشد.

-شربت بعد از خنک شدن حالت کشدار داشته باشد.

۸۵- سبزیای که در تهیه شربت سکنجبین استفاده می شود چیست؟

الف - جعفری ب - مرزه ج - نعناع د - ترخون

۸۶- جهت قوی تر شدن رنگ چای چه ماده ای را باید اضافه کرد؟ الف

-عطر چای اضافه کرد.

ب - چند قطره کارامل سیاه اضافه کرد.

ج - مقدار چای اضافه کرد .

د - پودر قهوه اضافه کرد.

۸۷- با چه آبی نمی توان چای خوب درست کرد؟

الف - آب لوله کشی ب - آب سخت ج - آب باران د

-آب معمولی

۸۸- برای تهیه هر گونه شربت بهتر است از چه ظرفی استفاده کنیم؟

الف - سفال ب -

لعا بی ج -

فلزی د - مسی

۸۹- چایی که پس از دم کشیدن باز می شود و بصورت برگهای پهن در می آید چه نام دارد؟

الف - شکسته ب - سیلانی ج - بارو تی د - مخلوط

۹۰- کدامیک از موارد زیر از خواص قهوه نمی باشد؟

الف - محرک اعصاب.

ب - مقوی قلب و مدر.

ج - به عنوان رفع مسمومیت الکل و مواد مخدر به کار می رود.

د - خواب آور است.

۹۱- نکته حساس برای تهیه قهوه ترک چیست؟ الف -

خوب جوشانده شود.

ب - برداشتن به موقع از روی حرارت که نباید جوش بیاید.

ج - بهصورت بن ماری حرارت دهیم.

د - پس از جوش آمدن بلافاصله خنک شود.

۹۲- برای شفاف شدن شربت ها چه باید کرد؟ الف -

از جوهر لیمو استفاده نمود.

ب - از سرکه یا آب لیمو استفاده نمود.

ج - از سفیده تخم مرغ استفاده کرد.

د - از نمک میوه استفاده کرد.

۹۳- بهترین نوع قوری برای دم کردن چای کدام است ؟

الف - قوری استیل ب - قوری لعابی ج - قوری آلومینیومی.

د - قوری چینی .

۹۴- کدام یک از نوشیدنی های زیر برای قلب مفید است ؟

-چای بابونه.

-چای بهار نارنج.

-چای دارچین.

-چای نعناع.

۹۵- چای تخمیر شده چه رنگی دارد ؟

الف - سیاه ب - قهوه ای ج - سبز کم

رنگ د - سبز پر رنگ

۹۶- سبزیجاتی که در تهیه ی خیار شور استفاده می شوند کدام است ؟ الف -

جعفری و شوید.

ب - نعناع ، شوید ، ترخان.

ج - نعناع و گشنیز.

د - ترخان و جعفری.

۹۷- اگر از خالص نبودن سرکه مطمئن نیوید چه باید کرد ؟

الف - سرکه را کمی میجوشانیم.

ب - سرکه را با آب و نمک مخلوط میکنیم.

ج - سرکه را کمی نمک میزنیم.

د - سرکه را کمی گرم میکنیم.

۹۸- برای تهیه ترشی لیته بادمجان پس از پختن بادمجانها چگونه عمل میکنید؟ الف -

بادمجانها را با گوشت خوب میکوبیم.

ب - بادمجان را از چرخ گوشت رد میکنیم.

ج - بادمجان را تکه میکنیم.

د - بادمجان را در مخلوط کن میریزیم.

۹۹- مواد لازم ترشی لیته بادمجان کدام است؟

الف - بادمجان - فلفل سبز - سیر - سرکه - نمک - فلفل سیاه - زرد چوبه - نعناع خشک - گلپر.

ب - بادمجان- سیر- سرکه - موسیر - سیب ترشی - زرد چوبه - نمک - نعناع خشک.

ج - بادمجان- فلفل سبز- سرکه - نمک- فلفل - زرد چوبه د - بادمجان- سیر- سرکه - نعناع خشک

- گلپر - نمک

۱۰۰- برای تهیه ترشی مخلوط تمام مواد را پس از شستشو و خردکردن چه باید کرد؟

الف - چرخ کرد.

ب - از وسط به دو نیم کرد.

ج - خشک کرد.

د - پخت.

۱۰۱- در ترشی لیته کدام مورد بهتر است بیشتر باشد ؟

الف - نمک ب -

فلفل سیاه ج -

زردچوبه د -

گلپر

۱۰۲- کدام ترشی را می توان بدون سرکه تهیه کرد؟

الف - خرما ب -

لیمو بادمجان ج -

سبزیجات د -

خیار

۱۰۳- ترشی را باید در چه جایی نگهداشت؟

الف - فریزر ب -

خنک ج -

گرم د - آفتاب

۱۰۴- جهت تهیه کدام مربا درب آن باید بسته باشد؟

الف - به ب -

توت فرنگی ج -

کیوی د - هویج

۱۰۵- معمولا مربا ها و مارمالاد ها بهتر است در چه ظرفی پخت شود؟ الف -

تفلون

ب

ج

د

-لعابی

-روی

-مسی

۱۰۶- زمان پخت کدام مربا از همه کوتاه تر است؟

الف - سیب ب - کیوی

ج - توت فرنگی د -

آلبالو

۱۰۷- برای تهیه مربای انجیر از چه نوع انجیری استفاده می شود؟

الف - دانه دار و رسیده.

ب - نرم وله شده.

ج - رسیده زیاد.

د - بیدانه بدون شکاف.

۱۰۸- جهت جلوگیری از شکرک زدن مربا ها کدامیک از گزینه های صحیح است؟

الف - باید جوهر لیمو اضافه شود.

ب - باید زود از روی گاز برداشته شود.

ج - باید در یخچال نگهداری شود.

د - باید در جای خنک نگهداری شود.

۱۰۹- در چه صورت مربای آلبالو تیره رنگ می شود؟ الف -

قابلمه لعابی باشد.

ب - زیاد بجوشد.

ج - شکر آن زیاد باشد.

د - حجم آن زیاد باشد.

۱۱۰- غلظت زیاد مربا یا جوشیدن بیش از حد شکر در مربا را چه مینامند؟ الف -

کیک زدن.

ب - قوام آمدن.

ج - شکرک زدن.

د - رقیق شدن.

۱۱۱- اصطلاح جا افتادن غذا مربوط به کدام گزینه است؟

الف - غذاهای گیلانی ب - خورش ها.

ج - خمیر ها.

د - کاناپها

۱۱۲- کدام مورد در تهیه ته چین کاربرد دارد؟

الف - رب گوجه فرنگی ب - عدس

ج - دارچین.

د - روغن مایع.

۱۱۳- چاشنی خورش فسنجان چیست ؟

الف - رب انار ب - آبنوره ج - لیموعمانی د

-تمک

۱۱۴- چاشنی خورش قیمه و کرفس چه می باشد؟

الف - لیمو عمانی و آبنوره ب - آبنوره و

لیموعمانی ج - سرکه و آبنوره د - آبنوره و سرکه

۱۱۵- گردوی خورش فسنجان چگونه باید باشد؟

- نیم کوب

-نگینی

الف

ب

ج

-چرخ کرده

-کمی آن را خرد کرده

۱۱۶- برای اینکه لپ‌لله در خورش قیمة له نشود چه باید کرد؟ الف

-لپ‌لله را میزیم.

ب -لپ‌لله را در حین پخت مرتب هم میزنیم.

ج -در آخر به خورش اضافه میکنیم د -لپ‌لله را کمی در روغن تفت

میدهیم.

۱۱۷- کدام یک از گزینه های زیر غذای سنتی گیلان می باشد؟

الف -قیمه ب -میرزا

قاسمی ج -لازانيا د

-بریانی

۱۱۸- در کدام یک از گوشت های زیر نمک را باید در اواخر طبخ اضافه نمود؟

الف -مرغ ب -

گوشت مرغابی.

ج -میگو

د -گوشت گوسفند.

۱۱۹- سبزی خورش کرفس چیست ؟

الف -نعناع و جعفری ب -شنبليله

و نعناع ج -تره و جعفری د -تره و

شنبليله

۱۲۰- نقش پیاز داغ در غذا چیست ؟

الف -پیاز داغ باعث خوش طعمی و غلظت غذا می شود.

ب -پیاز داغ غذا را خوشرنگ میکند.

ج -پیاز داغ باید خیلی سرخ شود تا خوشرنگ شود.

د -جهت بالا بردن ارزش غذایی استفاده می شود.

۱۲۱- چرا جهت پخت آشابتدا لازم است آب را جوش آورده و سپس سبزی را اضافه نمود ؟

الف -به علت آنکه سبزی خوب پخته شود.

ب -به علت آنکه حبوبات آن پخته شود.

ج -به علت آنکه سبزی آش ، سبز بودن را حفظ کند.

د -به علت آنکه آش بهتر به عمل آید.

۱۲۲- کدام کوکو را میتوان شیرین درست کرد؟

الف -لوبیا سبز ب -شوید ج -سیب زمینی .

د -کدو.

۱۲۳- در تهیه کباب کوبیده از چه قسمتی از گوشت استفاده کنیم؟

الف -گوشت پرچرب گاو چندین بار چرخ شده ب -گوشت ران با چربی و

دوبار چرخ شده.

ج -گوشت سردست و کمی قلوه گاه گاو چرخ شده.

د -گوشت ران گوسفند

۱۲۴- در تهیه رولت گوشت بعد از لوله کردن گوشت و قراردادن مواد چه باید کرد؟ الف

-آن را در کمی روغن سرخ کرد.

ب -آن را در فویل پیچید.

ج -آن را بخارپز کرد.

د -آن را بن ماری کرد.

۱۲۵- برای خوشمزهتر شدن گوشتهای سفید چگونه عمل می شود؟

الف -از ابتدا نمک بزئیم.

ب -بزئیم.

ج -در زردچوبه بخوابانیم .

د -بخارپز میکنیم.

۱۲۶- کدام مورد شامل سبزی خورش فورمه سبزی می باشد؟

- تره - جعفری - گشنیز - کمی شنبلیله و کمی اسفناج.
- تره - جعفری - شنبلیله - نعناع.
- تره - جعفری - گشنیز - شنبلیله - نعناع - ریحان.
- تره - جعفری - شنبلیله - نعناع - مرزه.

۱۲۷- کدام مورد از غذاهای اصیل ایرانی نمی باشد؟

- الف - میرزا قاسمی
- ب - لازا نیا
- ج - بریانی د - آب
- گوشت

۱۲۸- برای تهیه آش رشته به چه علت حبوبات را از قبل خیس میکنیم؟

- الف - زودتر پخته و هم درشت تر شود.
- ب - دیگر آن را نمیبزیم.
- ج - با سبزی میبزیم.
- د - فرقی ندارد.

۱۲۹- پیاز را چگونه به کباب کوبیده اضافه میکنیم؟

- الف - پیاز را خلال کرده
- ب - پیاز رنده شده و آبش گرفته شده.
- ج - پیاز نگین شده د - پیاز کوبیده شده.

۱۳۰- کدام پنیر برای تهیه پیتزا بیشتر استفاده می شود؟

- الف - پنیر گرویر و فیلا فیلا.
- ب - پنیر ساده ج - پنیر
- پارمیسان د - مایه پنیر.

۱۳۱- جهت آماده کردن رولت گوشت چند بار باید گوشت را چرخ کرد؟

- الف - دوبار ب - سه بار ج - چهار بار د - یک بار

۱۳۲- جهت تهیه تاس کباب از چه قسمت گوشت باید استفاده کرد؟

- الف - مغز ران گوسفند بدون استخوان.
- ب - ران مرغ ج -
- سردست گوساله.
- د - مغز ران گوساله

۱۳۳- برای اینکه تاس کباب له نشود چگونه آن را در ظرف میکشیم؟

- الف - با ملاقه ب - با قاشق چوبی.
- ج - با کف گیر.
- د - با چنگال

۱۳۴- اگر مایه کتلت شل بود چگونه عمل میکنیم؟

- الف - آرد نخود چی اضافه میکنیم.
- ب - تخم مرغ اضافه میکنیم.
- ج - سیب زمینی اضافه میکنیم.
- د - پیاز اضافه میکنیم.

۱۳۵- نقش تخم مرغ در غذاهایی مانند کتلت ، کوکو و شامی چیست ؟

- الف - غذاها بهتر پف کنند .

- ب - باعث می شود غذاها از هم نپاشند.
- ج - باعث پخت بهتر غذا می شود.
- د - برای استفاده کمتر از روغن

۱۳۶- مواد بخارپز چگونه پخته میشوند؟

- مستقیماً روی مواد غذایی آب می ریزیم.
- بخار آب باعث پخت می شود.
- آب را جوش آورده و روی مواد غذایی اضافه میکنیم.

- مواد غذایی را به همراه آب و نمک میپزیم.

۱۳۷- کدام یک از گزینه های زیر از جایگاه بیشتری در ایران برخوردار می باشد؟

الف - پیاز داغ ب - سیرداغ ج - سیب زمینی سرخ کرده د - نمک

۱۳۸- برای تهیه میرزا قاسمی بادمجانها چطور باید باشد؟

الف - آبپز ب -

سرخ شده ج -

داخل فر

د - کبابی

۱۳۹- اصطلاح " قوام آوردن " معمولا در پخت کدام مواد غذایی استفاده می شود؟

الف - انواع خورش ب - انواع شیرینی ج - مربا ها و شربت ها د - انواع دسر

۱۴۰- " بیات کردن " در اصول پخت مواد غذایی به چه معناست ؟

الف - اضافه کردن مایه ی خمیر به انواع خمیر.

ب - پختن گوشت ، مرغ ، ماهی و میگو روی آتش.

ج - اضافه کردن جوهر لیمو به انواع مربا.

د - خوابانیدن گوشت ، مرغ ، ماهی و میگو در موادی مانند پیاز ، آب لیمو و زعفران .

۱۴۱- کدام یک اصول سرخ کردن مواد غذایی نمی باشد ؟ الف -

از روغن های مخصوص سرخ کردن استفاده کنیم.

ب - به مدت طولانی می توانیم مواد غذایی را سرخ کنیم.

ج - برای سرخ کردن مواد غذایی که در فریزر می خواهیم نگه داری کنیم از روغن جامد استفاده کنیم.

د - برای سرخ کردن ، مواد غذایی را همراه با روغن در ظرف ریخته و سرخ کنیم.

۱۴۲- برای سفید کردن برنج کدام روش استفاده می شود ؟ الف -

خیساندن.

ب - کته کردن.

ج - دم کردن.

د - آبکش کردن.

۱۴۳- " آبغوره " چاشنی کدام یک از خورشت های زیر است ؟

الف - قورمه سبزی.

ب - خورش کرفس.

ج - خورش قیمه.

د - قلیه ماهی.

۱۴۴- " تمبر هندی " در پخت کدام یک از غذاهای زیر استفاده می شود ؟

الف - میرزا قاسمی ب - قلیه ماهی .

ج - تاس کباب.

د - خورش کرفس

۱۴۵- نشانه ی " دم دادن " برنج کدام مورد است ؟ الف -

بوی برنج بلند شود.

ب - قد برنج بلند شود.

ج - اگر در دیگ را برداریم بخار از برنج بلند شود.

د - اگر انگشت خود را تر کنیم و به بدنه ی دیگ بزنیم صدای جیز کردن بشنویم.

۱۴۶- خیار شور از انواع می باشد ؟

الف - سالا د.

ب - دسر.

ج - ترشی.

د - میوه.

۱۴۷- چرا نباید پیاز را در ابتدای سرخ شدن زیاد هم زد ؟

- چون می سوزد و طلایی رنگ می شود.

- چون تغییر رنگ پیدا می کند و خشک می شود

-چون اب انداخته و دیرتر سرخ می شود.

-آب انداخته، دیرتر سرخ شده و طلایی رنگ نشده و می سوزد.

۱۴۸- برای خرید چای مناسب به چه نکاتی باید توجه کرد ؟

الف -عطر ب -مزه ج -درشتی و ریزی.

د -عطر ، طعم و درشتی و ریزی آن.

۱۴۹- کدام نوشیدنی برای رفع نفخ مناسب است ؟

الف -چای آویشن.

ب -چای زعفران.

ج -چای به لیمو د -چای نعنا

۱۵۰- از " ماست کیسه ای " در پخت کدام یک از مواد غذایی زیر استفاده می شود کدامند؟

الف -لوبیاپلو ب -باقلاپلو.

ج -ته چین.

د -سبزی پلو

۱۵۱- کدام یک از نوشیدنی های زیر برای رفع ناراحتی های عصبی و اضطراب مناسب است؟

الف -چای گل گاوزبان ب -چای نعناع ج -چای دارچین.

د -چای بهار نارنج.

۱۵۲- برای ابکش کردن برنج بهتر است مقدار آب چقدر باشد؟ الف

- ۲ برابر برنج.

ب - ۴ برابر برنج.

ج - ۵ برابر برنج.

د - ۷ برابر برنج.

۱۵۳- گوشت را پس از شستن با چه آبی باید پخت؟

الف -آب سرد.

ب -گرم.

ج -نیم گرم.

د -داغ.

۱۵۴- ماده اصلی فلافل چیست؟

الف -لوبیا ب -نخود فرنگی ج -

نخود.

د -لیه.

۱۵۵- سبزی کوکو چگونه باید خرد شود؟ الف -

چرخ می کنیم.

ب -ریز و درشتی آن فرقی ندارد.

ج -ریز خرد می کنیم.

د -کمی درشت باشد.

۱۵۶- علت باز شدن کوکو چیست؟

الف -کم بودن تخم مرغ ب -استفاده

از ماهیتابه مناسب ج -درشت بودن

سبزیجات

د -کم بودن تخم مرغ ، درشت بودن سبزیجات و استفاده از ماهی تابه نامناسب.

۱۵۷- در تهیه کنتلت ها چگونه عمل می کنیم؟

-در روغن داغ سرخ می کنیم.

-در روغن فراوان سرخ می کنیم.

-حرارت را کم کرده ، یک طرف که سرخ شد طرف دیگر را برگردانده و سرخ می کنیم.

-با حرارت زیاد، سریع سرخ می کنیم.

۱۵۸- برای تهیه باقلاپلو برنج آن را حداقل چند ساعت قبل باید خیس کرد؟

الف - ۲ تا ۳ ساعت ب - ۱ ساعت ج - ۴ ساعت د - ۶ ساعت

۱۵۹- میزان نعناع و جعفری در خورش کرفس چه مقدار باید باشد؟

الف - به یک میزان

ب - سه برابر نعناع و دو برابر جعفری

ج - جعفری پنج برابر نعناع باشد.

د - نعناع پنج برابر جعفری باشد.

۱۶۰- ريقه استفاده عدس در عدس پلو چگونه می باشد؟

الف - عدس همراه با برنج در قابلمه ریخته می شود.

ب - عدس را پخته و سپس همراه با برنج آبکش شده لایه لایه ریخته می شود.

ج - زمانی که برنج کمی نرم شد عدس اضافه می شود.

د - ابتدا عدس را پخته و سپس برنج را اضافه می کنیم.

۱۶۱- مواد لازم کشک و بادمجان کدام است؟

الف - بادمجان بدون تخم قلمی، کشک، پیاز ب -

بادمجان بدون تخم قلمی، روغن، پیازداغ ج - کشک،

نعناع، بادمجان

د - بادمجان، مغز گردوی چرخ شده، نعناع داغ، کشک ساییده غلط، پیازداغ، روغن، نمک.

۱۶۲- فرق چلو با پلو در چیست؟

الف - چلو به صورت دمی است.

ب - پلو برنج مخلوط با مواد است ولی چلو کته است.

ج - چلو را آبکش می کنیم.

د - پلو مخلوط با مواد و چلو ساده آبکش می شود.

۱۶۳- کشک را در چه مرحله ای به حلیم بادمجان اضافه می کنیم؟

الف - در ابتدای پخت ب - در اواسط پخت.

ج - کمی اول پخت و کمی آخر پخت

د - کمی قبل از پخت کامل.

۱۶۴- برای برطرف کردن شوری غذا چه باید کرد؟

الف - از سیب زمینی استفاده می شود.

ب - از آرد استفاده می شود.

ج - از آلبیمو استفاده می شود.

د - از سرکه استفاده می شود.

۱۶۵- کاری چیست؟

الف - نوعی چاشنی ب -

نوعی ترد کننده گوشت ج -

نوعی ادویه.

د - نوعی نرم کننده گوشت.

۱۶۶- کدام کباب نیاز به سیخ های چوبی کوچک دارد؟

الف - کباب چنجه ب -

کباب شیشلیک ج - کباب

ترکی.

د - کباب حسینی.

۱۶۷- مواد وسط کوفته تبریزی کدام است؟ الف

-گردو، آلبالو، آلو تازه

ب - زرشک، الوچه تازه، کشمش.

ج - گردو، زرشک، تخم مرغ آب پز، آلو خیش شده.

د - زرشک، آلبالو تازه، تخم مرغ آب پز

۱۶۸- طرز خرد کردن سبب زمینی تاس کباب چگونه است؟

الف

ب

ج

د

-حلقه حلقه شده

-گرد و حلقه ای

-خلال شده و سرخ شده.

-آب پز شده و نگینی خرد شده.

۱۶۹-سبزی خورشتی کدام سبزی است؟ الف -

تره، جعفری، گشنیز، اسفناج

ب -تره، جعفری، اسفناج، شنبلیله ج -تره،

گشنیز، اسفناج

د -برگ چغندر، تره، جعفری، شنبلیله

۱۷۰-ظرفی که برای تهیه سس استفاده میشود بهتر است از چه ظرفی باشد؟

الف -تفلون ب -مسی ج -روی

د -لغابی

۱۷۱-کدام سس از نظر نحوه درست کردن به سس سفید نزدیک می باشد؟

الف -سس بشامل.

ب -سس هزار جزیره.

ج -سس مایونز د -سس تارتار

۱۷۲-مواد لازم سس مایونز کدام است؟

الف -کره-آرد -نمک- فلفل- شیر.

ب -تخم مرغ - روغن مایع - شکر - نمک -خردل - سرکه.

ج -تخم مرغ- کره -آرد- شیر- نمک د -کره- روغن مایع -نمک- فلفل- شیر ۱۷۳-طرز تهیه سس

سفید چگونه است؟

الف -کره را در ظرف روی حرارت ملایم آب کرده سپس آرد را ریخته و تفت داده سپس شیر را اضافه کرده و مرتب هم زده تا غلیظ شود و در آخر نمک و فلفل را اضافه کنید.

ب -کره را در ظرف روی حرارت قرار داده آرد و شیر را با هم ریخته تا غلیظ شود و سپس نمک و فلفل را اضافه کنید.

ج -کره و آرد و شیر را مخلوط کرده تا غلیظ شود و سپس نمک و فلفل را اضافه کنید.

د -شیر، آرد، نمک و فلفل را مخلوط کرده و به محض جوش آمدن شیر، کره را ریخته و شعله را خاموش کنید.

۱۷۴-جهت تهیه سس گوجه فرنگی، گوجه فرنگی ها را چه باید کرد؟ الف

-گوجه فرنگی ها را با سرکه مخلوط کرد.

ب -گوجه فرنگی ها را پس از شستن قطعه قطعه کرد.

ج -گوجه فرنگی ها را با روغن مخلوط کرد.

د -گوجه فرنگی ها را در نمک و سرکه قرار داد.

۱۷۵-کدام مورد جزء مواد نگه دارنده است؟

الف -فلفل ب -سیر ج -نمک د -جوز هندی

۱۷۶-آرد سفید+ کره+ شیر+ نمک و فلفل، مواد لازم برای تهیه چه نوع سسی می باشد؟

الف -سس سفید.

ب -سس فرانسوی.

ج -سس مایونز د -سس پیتزا

۱۷۷-برای تهیه سس مایونز از چه نوع روغنهایی استفاده میشود؟

الف -روغن جامد ب -روغن مایع ج -روغن زیتون.

د -روغن مایع و زیتون.

۱۷۸-سس مایونز خوب باید چه خصوصیاتی داشته باشد؟ الف -

کاملاً سفید و سفت باشد.

ب -اندکی رنگ تیره داشته باشد و مقداری شل باشد.

ج -لغزان باشد و به راحتی از ظرف جدا شود.

د -سفید، سفت و لغزان باشد.

۱۷۹- برای معطر شدن سس ها از چه سبزی می توان استفاده کرد؟ الف -

مرزه ترخون- کرفس.

ب - کرفس و نعناع و ترخون.

ج - کرفس، نعناع، گشنیز.

د - کرفس -ریحان -ترخون.

۱۸۰- سس ها بر چند نوع می باشند؟

الف - دو نوع.

ب - سه نوع.

ج - چهار نوع.

د - یک نوع.

۱۸۱- سس مایونز باید چه ویژگی ای داشته باشد؟

الف - کاملاً سفید و سفت و لغزان باشد.

ب - کاملاً مخلوط شده باشد.

ج - فقط با تخم مرغ درست شود.

د - روغن زیتون ندارد.

۱۸۲- برای تهیه کدام سس از خردل استفاده می کنیم؟

الف - سس گوجه فرنگی ب - سس سفید

ج - سس مایونز.

د - سس بشامل.

۱۸۳- برای تهیه کدام سس از پیاز داغ استفاده می کنیم؟ الف -

سس گوجه فرنگی.

ب - سس

بشامل.

ج - سس

سفید.

د - سس

مایونز.

۱۸۴- کدام سس را می توان هم به صورت شیرین و هم ترش تهیه نمود؟

الف - سس گوجه فرنگی .

ب - سس

بشامل.

ج - سس

سفید.

د - سس

مایونز.

۱۸۵- برای طبخ کرم و سس ها از چه ظرفی باید استفاده شود؟ الف -

لعابی به خاطر این که رنگ سس حفظ شود.

ب - روحی برای این که رنگ سس حفظ شود.

ج - تفلون چون مایع به ظرف نچسبد.

د - پیرکس چون مایعات به ظرف نچسبد.

۱۸۶- از چه سسی برای بیف استراگانوف استفاده می شود؟

الف - سس سفید.

ب - سس گوجه.

ج - سس هزار جزیره

د - سس خردل

۱۸۷- جهت تهیه لازانیا از کدام سس میتوان استفاده کرد؟ الف -

سس قرمز.

ب - سس هزار جزیره

ج - سس سفید.

د - سس قارچ

۱۸۸- سس مخصوص سالاد الویه چیست؟ الف -

سس سفید.

ب - سس

گوچه

ج - سس مایو

نر.

د - سس

خردل

۱۸۹- سس مخصوص سمبوسه چیست؟

الف - سس کچاپ و تهرند ی .

ب - سس

گوچه.

ج - سس هزار

جزیره.

د - سس

خردل.

۱۹۰- کدام کشور سس را مانند نامه ای بدون امضا و بی ارزش می داند؟

الف - آلمان ب -

انگلیس ج -

فرانسه د - هلند

۱۹۱- برای تهیه اردور معمولاً از چه سسی استفاده می شود؟

الف - سس تاوایلند ب - سس کچاپ

ج - سس هزار جزیره.

د - سس مایونز.

۱۹۲- انواع گراتن ها با چه سسی تهیه می شوند؟

الف - سس رمولاد ب

- سس بورگیون ج -

سس سفید.

د - سس

طلایی.

۱۹۳- سس سفید و پنیر گردویی در کدام یک از غذاهای زیر وجود دارد؟

الف - لازانیا.

ب - کوکو سیزی.

ج - ماکارونی.

د - سمبوسه.

۱۹۴- حرارتی که سس روی آن تهیه می شود باید چگونه باشد؟ الف -

تند باشد.

ب - ابتدا تند سپس کند شود.

ج - کم باشد.

د - ابتدا کم و سپس تند شود.

۱۹۵- کره و خامه را چه موقع در سس می ریزیم؟

الف - اواخر طبخ.

ب - اوایل طبخ.

ج - اواسط

طبخ.

د - فرقی نمی

کند.

۱۹۶- برای تهیه سالاد ماکارونی از چه سسی باید استفاده نمود؟

الف - سس فرانسوی ب - سس مایونز.

ج - سس

سفید.

د - سس

بشامل ۱۹۷- سس

قارچ چیست؟

الف - سس مایونز مخلوط با قارچ خرد شده.

ب - سس کچاپ مخلوط با قارچ تفت داده شده.

ج - سس سفید که با قارچ خرد شده مخلوط شده.

د - سس سفید همراه با قارچ تفت داده شده.

۱۹۸- کاربرد سس قارچ چیست؟

الف - با سالاد ماکارونی سرو می شود.

ب - با گوشتهای کبابی و همبرگر سرو می شود.

ج - با انواع سالاد های گوشتی سرو می شود.

د - با گوشتهای پخته یا سرخ شده سرو می شود.

۱۹۹- علامت آماده شدن سس گوجه فرنگی چیست؟

- غلظت آن

-شفاف شدن آن.

-غلظت و شفاف شدن آن.

-تیره شدن رنگ آن

۲۰۰-مواد لازم برای سس آلفردو چیست؟ الف

-پنیر چدار، کره، شیر، آرد.

ب -ریحان، سیر، کره، خامه.

ج -جعفری ، کره ، سیر ، پنیر پارمسان.

د -روغن زیتون، پنیر کمببر، ریحان.

۲۰۱-برای تهیه سس گوشت تند کدام یک از گزینه های زیر صحیح است؟ الف

-گوشت پخته، فلفل، هویج، سیر

ب -گوشت چرخ کرده ، پیاز ، پنیر پارمیسان

ج -گوشت فیله، سیر، ادویه، سرکه، رب د -گوشت پخته،

فلفل، هویج، سیر، پنیر چدار

۲۰۲-مواد روی تارت بادام را چه موقع باید روی آن قرار داد؟ الف -

زمانی که خمیر آماده شد و در قالب قرار گرفت.

ب -زمانی که خمیر نیم پز شد از فر بیرون آورده و مواد را قرار داده و مجددا در فر می گذاریم.

ج -زمانی که خمیر پخته شد آن را بیرون آورده و روی آن مواد را قرار می دهیم.

د -زمانی که خمیر کاملا پخته شد مواد را قرار داده و ۵ دقیقه در فر بماند.

۲۰۳-مواد لازم خمیر پیتزا کدام است؟ الف -

شیر، آرد، نمک، مایه خمیر، جوش شیرین ب -شیر

یا آب، روغن، نمک، مایه خمیر ترش، آرد ج -آب،

آرد، روغن

د -شیر، آرد، جوش شیرین، زعفران، آب

۲۰۴-خمیر کرپ یا پنکیک چگونه باید باشد؟ الف -

سفت باشد.

ب -ورقه ای باشد.

ج -شل باشد.

د -غلظت آن به اندازه ماست رقیق باشد.

۲۰۵-ترکیب خمیر بنیه چیست؟

الف -آرد، شیر، تخم مرغ، نمک و فلفل ب -

شیر، آرد، روغن، نمک و فلفل

ج -شیر، آرد، روغن، تخم مرغ، نمک، فلفل، بکینگ پودر د -آرد، تخم مرغ، روغن، نمک و فلفل

۲۰۶-اگر بخواهیم از میگوی ریز استفاده کنیم بهترین روش پختن که آن را درشت نشان دهد چیست؟

الف -کیاب کردن ب -بنیه کردن ج -سرخ کردن د -آب پز کردن

۲۰۷-نام دیگر خمیر تابه ای چیست؟

الف -میل فوی ب -خمیر بنیه ج -کرپ

د -خمیر هزارلا

۲۰۸-خمیر بنیه جز کدام یک از خمیرها است؟

الف -خمیر شل مانند ب -خمیر نانوبی ج -خمیر

غذایی و دسر د -خمیر پای

۲۰۹-برای جلوگیری از چسبیدن خمیر مایع به وردنه چه باید کرد؟

-به خمیر مرتبا آرد اضافه می کنیم.

-به خمیر حرارت می دهیم.

-به خمیر زرده تخم مرغ می زنیم.

- به خمیر روغن می زنیم.

۲۱۰- بنییه گوشت به چه عنوان استفاده می شود؟

الف - اردور ب - سالاد ج - غذای کامل د - نوعی سوپ است.

۲۱۱- چگونه می توان فهمید خمیر آماده است؟ الف -

حجم خمیر چند برابر می شود و خمیر سفت است.

ب - حجم خمیر دو برابر می شود.

ج - حجم خمیر تفاوتی نمی کند.

د - حجم خمیر نصف می شود.

۲۱۲- نکته حساس در سرخ کردن انواع شنیسل (پاته) چیست؟

الف - داغ بودن روغن

ب - تا کاملا یک طرف گوشت یا مرغ سرخ نشده برنگردانیم.

ج - مقدار تخم مرغی که قطعات پاته را در آن می غلطانیم.

د - ضمن داغ بودن روغن باید تا کاملا یک طرف گوشت یا مرغ سرخ نشده آن را برنگردانیم.

۲۱۳- مواد لازم برای تهیه مایه گوشتی پیراشکی را نام ببرید؟

الف - گوشت چرخ کرده، پیاز، روغن، فلفل ب - جعفری، تخم مرغ،

رب گوجه، نمک ج - گوشت، پیاز، هویج، فلفل سبز

د - گوشت چرخ کرده، پیاز، روغن، فلفل و نمک، جعفری، تخم مرغ، رب گوجه ۲۱۴-

برای این که در زمان پخت نان، نان ها خشک نشود چه می کنیم؟ الف - در کف

فر یک قابلمه آب قرار می دهیم.

ب - نان را به طریقه بن ماری می پزیم.

ج - روی نان ها آب اسپری می کنیم.

د - روی نان ها را با فویل می پوشانیم.

۲۱۵- مواد لازم باری تهیه خمیر پاته چیست؟

الف - آرد سفید، کره، تخم مرغ، آب سرد

ب - آرد سفید، کره، زرده تخم مرغ، روغن زیتون، آب سرد، نمک

ج - آرد سفید، کره، آب گرم، روغن زیتون د - آرد سفید، روغن

زیتون، سفیده تخم مرغ، آب سرد، نمک

۲۱۶- مواد لازم بنییه ذرت کدام است؟

الف - آرد، کنسرو ذرت، تخم مرغ، روغن مایع، نمک و فلفل، بکینگ پودر

ب - تخم مرغ، آرد، ذرت، نمک و فلفل ج - آرد ذرت، نمک و فلفل، تخم

مرغ د - آرد، ذرت، زعفران، روغن

۲۱۷- مواد لازم برای تهیه کیش چیست؟

الف - آرد، نمک، کره ب - آرد، کره،

روغن، شیر ج - کره، نمک، آب سرد

د - تخم مرغ، روغن جامد، شیر، آرد

۲۱۸- در تهیه خمیر پیتزا از چه نوع هوا دهنده هایی می توان استفاده کرد؟

الف - بکینگ پودر و مایه خمیر ب - بکینگ پودر ج - جوش شیرین د - مایه خمیر

۲۱۹- برای این که ماکارونی در هنگام پخت به هم نچسبد چه باید کرد؟ الف -

به هم می زنیم.

ب - نمک می ریزیم.

ج - روغن مایع می زنیم.

د - سرکه می ریزیم.

۲۲۰- پیتزا مربوط به کدام کشور است؟

الف

ب

ج

ب
ج
د

- آمریکا

- انگلیس

- ایتالیا

- کانادا

۲۲۱- در تهیه غذاهایی که قارچ در آن به کار می رود چگونه عمل می کنیم؟ الف -
قارچ را در آب خیس می کنیم.

ب - قارچ را خرد کرده با کره تفت می دهیم.

ج - قارچ را با چند قاشق آبلیمو تفت داده تا تیره نشود.

د - قارچ را درسته مصرف کرده تا تیره نشود.

۲۲۲- در تهیه پیراشکی از چند نوع خمیر می توان استفاده کرد؟ الف -
بدون خمیر تهیه می شود.

ب - خمیر سیب زمینی ج -

خمیر پیتزا

د - خمیر معمولی، پیتزا، سیب زمینی

۲۲۳- مواد خمیر سمبوسه

چیست؟ الف - تخم مرغ، نمک، روغن

مایع ب - نمک، روغن، تخم مرغ، آرد

ج - تخم مرغ، نمک، روغن مایع، مایه خمیر، آرد، شکر

د - تخم مرغ، نمک، مایع خمیر ۲۲۴- مواد داخل

سمبوسه کدام است؟

الف - سیب زمینی پخته شده، پیاز، سبزی، ادویه، گوشت چرخ کرده، روغن

ب - گوشت چرخ کرده، پیاز ج - روغن، ادویه، گوشت چرخ کرده د -

گوشت، سیب زمینی، پیاز ۲۲۵- سبزی سمبوسه چه می باشد؟

الف - جعفری، ترخون ب - جعفری،

گشنیز، تره، کمی شنبلله ج - جعفری،

تره د - جعفری، ترخون

۲۲۶- سس های مناسب برای اسپاگتی کدام یک از گزینه های زیر می باشد؟

الف - سس گوجه ب - سس ماست ج - سس خامه د - سس گوجه و خامه

۲۲۷- پهن ترین مدل پاستاها چه نام دارد؟

الف - آرانچینی ب - فوتوچینی ج - پیچی د -

لازانيا

۲۲۸- بعد از آبکشی پاستاها چه باید کرد؟ الف - با

آب ولرم شست.

ب - با آب سرد شست.

ج - نیازی به شستن ندارد.

د - به روغن آغشته شود.

۲۲۹- فرق اسپاگتی با ماکارونی چیست؟ الف -

اسپاگتی کوتاه تر است.

ب - ماکارونی کوتاه تر است.

ج - اسپاگتی تو پر است.

د - ماکارونی تو پر است.

۲۳۰- علت نام گذاری پاستاها چیست؟

-شکل ظاهری

-طعم و مزه

الف

ب

ج

ب
ج
د

-بافت و جنس

-شکل ظاهری، طعم و مزه و بافت و جنس

۲۳۱- برای پنه با سس آلفردو از چه سبزی ای استفاده می شود؟

الف -جعفری ب -ریحان ج -نعناع د -جعفری، ریحان و نعناع

۲۳۲- پاستا پنه با سس آلفردو با کدام یک از گزینه های زیر تهیه می شود؟

الف -مرغ ب -فیله

گوساله ج -میگو د -

مرغ و فیله گوساله

۲۳۳- چه زمانی پیتزا را از فر در می آوریم؟ الف -

کاملاً برشته شود.

ب -زمانی که پنیر روی سطح آن آب شود سرخ شود.

ج -زمانی که دور خمیر و رویه آن طلایی شود.

د -زمانی که تمام مواد پیتزا کاملاً برشته شود.

۲۳۴- برای پای مرغ از چه سبزی استفاده می شود؟

الف -پیازچه ب -

ریحان ایتالیایی ج -

جعفری د -رز ماری

۲۳۵- سالاد ها باید چه زمانی سرو شود؟

الف -قبل از غذا ب -بعد از غذا ج -وسط

غذا د -همه موارد

۲۳۶- سالاد کاردینال مخصوص کدام کشور است؟

الف -ژاپن ب -

انگلیس ج -روسیه

د -چین

۲۳۷- کاناپ چیست؟ الف -

ساندویچ های کوچک ب -

ساندویچ های بزرگ روباز ج -

ساندویچ های کوچک روباز د -

ساندویچ های معمولی ۲۳۸-

پوره چیست؟

الف -سرخ کردن سبزیجات و حبوبات ب -

سبزیجات و حبوبات پخته و له شده ج -

کبابی کردن سبزیجات د -کبابی کردن و

چرخ کردن سبزیجات ۲۳۹- کوکتل میگو

جز کدام دسته است؟ الف -غذای اصلی ب

-پیش غذا ج -سالاد د -دسر

۲۴۰- مواد داخل کوکتل میگو چیست؟ الف -

میگو- نمک- آبغوره- سس سفید- سبزی معطر

ب -میگو- نمک- فلفل- سرکه- سس مایونز-خامه-سس گوجه-کادور-لیمو ترش

ج -میگوی ریز-آب لیمو- نمک- سس سفید- کلم د -میگوی ریز-لیمو ترش-

سس گوجه- نمک- فلفل

۲۴۱- برای پذیرای کوکتل بیشتر از چه غذایی استفاده می شود؟

-از ساندویچ های روباز و ظرف

-سیب زمینی و پنیر

الف

ب

ج

ب
ج
د

-تخم مرغ و پنیر

-خوراک ماکارونی

۲۴۲- برای تهیه کوکتل میگو آن را چه کار باید کنیم؟ الف -

سرخ می کنیم.

ب -تفت می دهیم.

ج -بخار پز می کنیم.

د -می جوشانیم.

۲۴۳- سبزی سالاد لوبیای سفید چیست؟

الف -نعناع، ترخون ب -ترخون، جعفری ج -

ریحان، ترخون د -مرزه، نعناع

۲۴۴- در تهیه کدام یک از سالادهای زیر برنج پخته شده و مصرف می شود؟

الف -سالاد فصل ب -

سالاد کاردینال ج -

سالاد روسی د -سالاد

مرغ

۲۴۵- روش تهیه سالاد بادمجان چیست؟ الف -

بادمجان ها را سرخ کنید.

ب -کبابی کرده و ساطوری کنید.

ج -گوجه فرنگی را پوست کنید.

د -گوجه فرنگی را پوست گرفته و با نعناع و جعفری ریز خرد شده به بادمجان های کبابی اضافه می کنیم.

۲۴۶- بادمجان ها چگونه کبابی می شوند؟

الف -آن ها را با ایجاد چند سوراخ روی حرارت فر کباب می کنند.

ب -آن ها را سرخ کرده و کبابی می کنند.

ج -پوست بادمجان ها را گرفته و ساطوری می کنند.

د -موقع سرخ کردن آن ها را سوراخ می کنند.

۲۴۷- در تهیه سالاد کاردینال از چه سبزیجاتی استفاده می شود؟

الف -مغز کاهو، مغز کرفس، سیب زمینی ، خیارشور ب -سیب زمینی،

خیارشور، کرفس ج -سیب زمینی، خیارشور، کاهو د -خیارشور، کرفس،

کاهو

۲۴۸- در تهیه سالاد تن ماهی از چه موادی استفاده می شود؟

الف -سس مایونز، تن ماهی، نخودفرنگی، خیارشور ب -سس مایونز،

تن ماهی، خیارشور ج -نخودفرنگی، تن ماهی، خیارشور د -تن

ماهی، نمک و فلفل، خیارشور، سس کچاپ

۲۴۹- سس کدام یک از سالادهای زیر را آخر کار اضافه می کنیم؟

الف -سالاد فصل ب

-سالاد کاردینال ج

-سالاد مرغ د -

سالاد الویه

۲۵۰- برای تهیه کدام سالاد ، سس آن را از قبل اضافه نمی کنیم؟

الف -روسی ب -

کاردینال ج -فصل

د -ماکارونی

۲۵۱- مواد لازم برای تهیه سالاد مرغ کدام است؟

-مرغ پخته، سیب زمینی، خیارشور، سس مایونز

الف

ب

ج

-نخودفرنگی، روغن زیتون، نمک، فلفل، تخم مرغ سفت شده، ساقه کرفس
-مرغ، سیب زمینی، سس مایونز، خیارشور، کره، کالباس
-مرغ پخته، کرفس ریزشده، تخم مرغ پخته، سس مایونز، فلفل دلمه ای، خیارشور

۲۵۲-علائم سس مایونز سالم و مرغوب چیست؟

الف -زرد بودن و غلیظ بودن ب -سفید و غلیظ بودن

ج -طعم مطبوع و رقیق بودن د -زرد بودن و رقیق

بودن

۲۵۳-برای سالاد ماکارونی از چه موادی استفاده می کنیم؟ الف -

ماکارونی، کالباس، گوجه فرنگی، خیارشور، سس مایونز، نمک و فلفل ب -

ماکارونی، کالباس، نخودفرنگی، سس مایونز، نمک و فلفل ج -ماکارونی،

گوشت مرغ، گوجه فرنگی، سس مایونز، نمک و فلفل د -ماکارونی، گوشت

مرغ، گوجه فرنگی، سس گوجه فرنگی، نمک و فلفل

۲۵۴-کدام گزینه نوعی سالاد است که از قبل سس به آن اضافه نمی شود؟

الف -سالاد فصل ب -سالاد الویه ج -سالاد شیکارون د -سالاد ماکارونی

۲۵۵-سالادها به عنوان..... سرو میشوند؟

الف -غذا ب -

پیش غذا ج -

دسر

د -آردور و غذای کامل

۲۵۶-در تهیه سالاد ماکارونی، کدامیک از گزینه های زیر صحیح می باشد؟ الف -

ماکارونی آبکش شود.

ب -ماکارونی کامل پخته شود.

ج -از ماکارونی خشک استفاده شود.

د -ماکارونی ابتدا آبکش شده و سپس دم گردد.

۲۵۷-چه نوع سالادهایی را میتوان به عنوان غذا استفاده کرد؟

الف -سالاد فصل ب -

سالاد جوانه گندم ج -

سالاد لوبیا قرمز د -

سالاد الویه

۲۵۸-ماکارونی فرمی ، کالباس ، خیار شور ، گوجه فرنگی ، سس مایونز ، ماست ، نمک و فلفل و سرکه برای تهیه ی کدام غذا استفاده می شود ؟

الف -ماکارونی ب -لازانیا ج -گران ماکارونی د -سالاد ماکارونی

۲۵۹-کدامیک از مواد غذایی زیر از مواد اصلی برای تهیه ی سالاد ماکارونی و سالاد الویه می باشد؟

الف -هویج ب -

سس مایونز ج -

گوجه فرنگی د -

نخود سبز

۲۶۰-به طور کلی سالادها به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف -سه دسته ب -

چهار دسته ج -شش

دسته د -پنج دسته

۲۶۱-گروه بندی سالادها بر چه اساسی می باشد؟

الف -نحوه سرو

ب -سس های تشکیل دهنده آن

ج -مواد تشکیل دهنده و درشت و ریزی آنها د -مواد تشکیل دهنده و نحوه سرو آن ها

الف

ب

ج

ب

ج

د

۲۶۲- کدام دسته از سالادهای زیر به عنوان پیش غذا استفاده می شود؟

-سالادهای سبز

-سالادهای نشاسته ای

-سالادهای شیرین

-سالادهای پروتئینی

۲۶۳- سالادهای نشاسته ای جز کدام دسته از سالادها می باشد؟

الف - میان وعده و پیش غذا ب - پیش غذا و غذای اصلی ج - میان وعده

د - پیش غذا و پس از غذا

۲۶۴- از پروتئین در طبخ کدامیک از دسته های سالاد استفاده می شود؟

الف -دسته اول سالادهای سبز ب -دسته دوم سالادهای نشاسته ای ج -دسته

سوم سالادهای چاشنی د -دسته چهارم سالادهای گرم

۲۶۵- کدام یک از دسته های سالاد فاقد مواد نشاسته ای می باشد؟

الف -دسته اول (پیش غذا) ب -

دسته دوم (غذای اصلی) ج -دسته

سوم (پس از غذا)

د -دسته اول و سوم (پیش غذا و پس از غذا)

۲۶۶- حبوبات در کدام یک از طبقه ها قرار می گیرد؟

الف -سالادهای پس از غذا ب -سالاد (غذای اصلی) ج -

سالادهای پیش از غذا

د -سالادهای پیش از غذا و سالاد (غذای اصلی)

۲۶۷- سالاد شیرازی جز کدام یک از دسته های سالاد می باشد؟

الف -همراه غذا

ب -پیش از غذا

ج -پس غذاها

د -پیش از غذا و سالاد (غذای اصلی)

۲۶۸- سالاد میوه جز کدام یک از دسته ها می باشد؟

الف -دسرها ب -

پیش غذا ج -

پس غذاها د -

همراه غذا

۲۶۹- در سالادهای نشاسته ای سیب زمینی به چه صورت سرو می شود؟

الف -به صورت نگینی و سرد ب -

به صورت رنده شده و سرد ج -به

صورت رنده شده و گرم د -به

صورت نگینی و گرم

۲۷۰- چاشنی سالادهای سبز چیست؟

الف -سس بالزامیک ب -آبلیمو ج -انواع

سرکه

د -سس بالزامیک، آبلیمو و انواع سرکه

۲۷۱- کدام یک از طبقه بندی های سالاد برای بر انگیختن اشتها مناسب می باشند؟

الف -سالاد سبز به همراه چاشنی ترش ب -سالاد شیرازی به همراه چاشنی ترش ج -سالاد

حبوباتی به همراه چاشنی ترش د -سالاد میوه به همراه چاشنی ترش

۲۷۲- نحوه سرو سس ها در سالادهای سبز چیست؟

-سالاد کنار و همراه

الف

ب

ج

-قبل از سرو سالاد

-مخلوط با سالاد

-سالاد کنار و همراه، قبل از سرو سالاد، مخلوط با سالاد

۲۷۳-مهمترین میوه برای تهیه سالاد میوه چیست؟

الف - پرتقال-هندوانه-آناناس ب -توت فرنگی- پرتقال-

هلو ج -توت فرنگی- سیب -آلبالو د -توت فرنگی -

آناناس -سیب

۲۷۴-برای تهیه حلوا، آرد را در ابتدا باید چه کار کرد؟

الف -آرد را کمی تفت داده و از صافی رد نموده ب -آرد را

همزمان با روغن تفت داده ج -آرد و آب و روغن را ریخته و

تفت داده د -آرد را تفت داده و روغن و شکر را ریخته

۲۷۵-در تهیه شله زرد چه زمانی شکر را باید اضافه نمود؟

الف -بعد از اینکه کمی برنج پخته شده ب -بعد از اینکه کاملاً

برنج پخته و له شده ج -از ابتدا برنج و شکر را می ریزیم د -قبل

از اینکه خلال بادام را ریخته

۲۷۶-از انواع دسر های سنتی می توان به کدام یک از گزینه های زیر اشاره نمود؟

الف -شله زرد ب -ژله ج -کرم شیر د -کرم کارامل

۲۷۷-زمان بسته شدن کرم ها در یخچال چند ساعت است؟

الف -۲-۱ ساعت ب -۴-۳ ساعت ج -۶-۵ ساعت د -۵-۷ ساعت

۲۷۸-برای یختن شله زرد از چه برنجی باید استفاده کرد؟

الف -برنج گرده

ب -برنج ارزان چون مشخص نمی شود.

ج -هر نوع برنجی د -برنج خوش عطر و خوش بو

۲۷۹-برای تهیه ی ژله از پودر ژله هایی که امروزه در بازار وجود دارد چند پیمانه آب لازم است؟

الف -یک پیمانه ب -دو پیمانه ج -سه پیمانه د -۱/۵ پیمانه

۲۸۰-دسر ها به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف -دسر های ژلاتینی و کرمی ب

-دسر های سنتی و بین المللی ج -

دسر های شکلاتی و وانیلی د -

دسر های پنیری و خامه ای **۲۸۱-**

اگر ژلاتین دسر زیاد باشد؟ الف

-دسر کشدار می شود.

ب -سفت و الاستیک می شود.

ج -دسر تلخ می شود.

د -دسر بد بو می شود.

۲۸۲-اگر ژلاتین دسر کم باشد چه اتفاقی می افتد؟ الف -

دسر نرم تر می شود.

ب -دسر بسته نمی شود.

ج -دسر شیرین تر می شود.

د -دسر سفت می شود.

۲۸۳-اگر در هنگام درست کردن حلوا غلظت آن زیاد بود چه کار می کنیم؟

-آب اضافه می کنیم.

-روغن اضافه می کنیم.

-شیر اضافه می کنیم.

- تخم مرغ اضافه می کنیم.

۲۸۴- کدام یک از دسرهای زیر جنبه بین المللی دارد؟

الف - ژله ب -

بستنی ج - کیک

خامه ای د - کیک

بستنی

۲۸۵- زمانی که کرم یا ژله دو سه ساعت درون یخچال بسته نشد علت چیست؟ الف -

نشاسته کم است.

ب - ژلاتین کم است.

ج - ژلاتین حل نشده به کرم اضافه کرده ایم.

د - ژلاتین حل نشده به کرم اضافه کرده ایم و نشاسته کم است.

۲۸۶- کدام یک از گزینه های زیر جز دسرهای ایرانی و سنتی محسوب می شود؟

الف - یخ در بهشت - شاروت میوه ب - شله زرد - فرنی ج - پای سیب - تارت د - ژله -

بستنی سنتی

۲۸۷- در تهیه حلوا جایگزین مناسب برای آرد چیست؟

الف - نشاسته ب

- آرد ذرت ج -

آرد برنج د - برنج

نیم کوب

۲۸۸- مواد لازم جهت تهیه دسر ماست کدام یک از گزینه های زیر است؟

الف - ماست چکیده - شیر - خامه - کمپوت آناناس ب - ماست چکیده - ژلاتین

- خامه - شکر - وانیل ج - کمپوت آناناس - ژلاتین - شیر - خامه - شکر -

وانیل - ماست د - کمپوت هلو - شیر - ژلاتین - ماست

۲۸۹- ژلاتین چیست؟

الف - از هیدرولیز پوست حیوان به دست می آید.

ب - ماده ای است که به صورت شیمیایی تولید می شود.

ج - از عصاره گوشت حیوان به دست می آید.

د - از هیدرولیز استخوان گاو به دست می آید.

۲۹۰- دسر ها را معمولا چه زمانی سرو می کنند؟

الف - قبل از غذا ب - بعد از غذا ج - همزمان با سالاد

د - همزمان با سوپ

۲۹۱- کارامل کردن یعنی چه؟ الف - سوزاندن شکر

به حدی که رنگ آن طلایی شود.

ب - سوزاندن شکر به طوری که رنگ آن قهوه ای شود.

ج - همان قوام آمدن مربا است.

د - همان شکرک زدن مربا است.

۲۹۲- روش پخت کرم کارامل کدام گزینه است؟

الف - به صورت بن ماری ب -

به صورت حرارت مستقیم ج -

در فر د - جوشانده شود.

۲۹۳- برای تهیه شله زرد از چه چیزی استفاده می شود؟

- آرد برنج

- برنج نیم کوب

- برنج کارامل

الف

ب

ج

-برنج دودی

۲۹۴-در صورتی که حوا کمی شل بود چه باید کرد؟ الف -
کمی آرد سرخ شده اضافه می کنیم.

ب -ظرف حلوا را به مدت چند دقیقه روی حرارت ملایم قرار می دهیم.

ج -ظرف حلوا را یک ساعت با حرارت زیاد مرتب هم می زنیم.

د -مقداری شکر به آن اضافه می کنیم.

۲۹۵-ضخامت خمیر پای به هنگام قرار گرفتن در قالب چه اندازه می باشد؟

الف -یک سانتی متر ب -دو سانتی متر ج -نیم سانتی متر د -دو الی سه میلی متر

۲۹۶-برای بسته شدن کرم از چه چیزی استفاده می کنیم؟

الف -ژلاتین ب -نشاسته ج -شکر

د -ژلاتین و نشاسته

۲۹۷-بهتر است انواع پای در چه ظروفی تهیه گردد؟

الف -ظروف کم عمق ب -ظروف عمیق ج -ظروف گرد د

-ظروف مستطیلی

۲۹۸-مواد لازم پای سیب کدام گزینه است؟ الف

-خمیر فونسه -شکر -دارچین -سیب -کره ب -

شکر -دارچین -سیب -آرد گندم ج -آرد برنج -

سیب -دارچین -روغن -پودر قند د -خمیر فونسه

-پودر قند -دارچین -سیب

۲۹۹-شکلات تخته ای را به چه صورتی می توان ذوب کرد؟

الف -بن ماری ب -مستقیم

روی حرارت ج -در آن

کمی آب بریزیم د -در

هوای آزاد قرار دهیم

۳۰۰-برای اینکه شکلات موقع ذوب شدن براق تر شود چگونه عمل می کنیم؟

الف -روغن جامد اضافه می کنیم ب -روغن مایع اضافه می کنیم ج -آب اضافه می

کنیم د -شکر اضافه می کنیم

۳۰۱-در پخت سوهان عسلی چه زمانی زعفران را اضافه می کنیم؟

الف -از ابتدای پخت ب -از اواسط پخت ج -قبل از ریختن بادام د -در

آخر پخت

۳۰۲-کدام مورد در پخت سوهان کنجدی کاربردی ندارد؟

الف -روغن ب -

زعفران ج -بادام د

-شکلات

۳۰۳-کارامل شدن یعنی چه؟ الف -زمانی که دانه

های شکر روی حرارت آب شود.

ب -زمانی که قند یا شکر در آب حل شود ج -به

مایع شفاف شهد گویند.

د -به عسل شکرک زده گویند.

۳۰۴-برای تهیه موس شکلات از تخم مرغ چگونه استفاده می شود؟

-از زرده

-فقط از سفیده

-تخم مرغ کامل

-فرقی نمی کند

۳۰۵- برای طعم دادن به موس شکلات کدام گزینه های زیر استفاده می شود؟ الف -
از پودر نسکافه استفاده می شود.

ب -از قهوه ترک استفاده می شود.

ج -از پودر کاکائو استفاده می شود.

د -از زعفران حل شده استفاده می شود.

۳۰۶- برای ذوب کردن شکلات تخته ای چگونه عمل می شود؟ الف -

خرده شکلات را درون ظرف ریخته و به صورت بن ماری ذوب شود.

ب -خرده شکلات را درون ظرف ریخته و به صورت مستقیم روی حرارت گذاشته شود.

ج -شکلات را به طور مستقیم روی شعله حرارت قرار داده شود.

د -شکلات ها را درون ظرف ریخته و در فر گذاشته شود.

۳۰۷- ترافل چیست؟

الف -طعم دهنده است.

ب -یکی از مواد تزئینی است.

ج -حجم دهنده است.

د -نوعی اسانس است.

۳۰۸- نارگیل چگونه رنگ می شود؟ الف -چند قطره رنگ

افزوده و سپس می گذاریم تا خشک شود.

ب -آن را می جوشانیم و سپس رنگ را اضافه می کنیم.

ج -پودر نارگیل را شکر زده و سپس رنگ می کنیم.

د -نارگیل را به قطعات کوچک تقسیم کرده و سپس توسط قلم مو رنگ می کنیم.

۳۰۹- شکر قهوه ای چیست؟

الف -شکر تصفیه شده است.

ب -شکر رنگ شده به رنگ قهوه ای است.

ج -در ابتدا شکر قرمز بوده و سپس قهوه ای و پس از آن سفید می شود.

د -شکر تصفیه نشده است.

۳۱۰- کرم تارتار چیست؟ الف -پودری

برای پف کردن سفیده است.

ب -کارکرد آن شبیه زلاتین می باشد.

ج -نوعی ماده تزئینی است.

د -روی شکلات ذوب شده ریخته می شود.

۳۱۱- از چه شکلاتی در کرم شکلاتی استفاده می شود؟

الف -شکلات بدون مغز ب -شکلات شیری ج -شکلات با

مغز د -شکلات ماع

۳۱۲- مواد لازم برای شکلات تافی کدامیک از گزینه های زیر می باشد؟

الف -کره ، کاکائو، شیر خشک، وانیل ب -کره، کاکائو،

پودر شکر، شیر خشک، وانیل ج -کره، کاکائو، پودر

شکر، شیر خشک، شیر تازه، وانیل د -کره، کاکائو، تخم

مرغ، پودر شکر، شیر تازه، وانیل

۳۱۳- اگر بخواهیم داخل کرم شکلات را خلال بادام بریزیم چه باید بکنیم؟ الف -

بادام را بو ندهیم.

ب -بادام را چرخ کنیم.

ج -بادام را آسیاب کنیم.

د -بادام را بو بدهیم.

۳۱۴- برای اینکه سوهان عسلی نرم نشود چه باید کرد؟

-به آن روغن زد.
-آن را روی حرارت گذاشت.
-دور از رطوبت نگهداری کرد.
-در ظرف در بسته نگه داشته شود.

۳۱۵-مواد شکلات تخته ای

چیست؟ الف -روغن جامد، قهوه،
آگارآگا، شکر ب -روغن مایع، کاکائو،
شکر ج -روغن مایع، شکر، پودر کاکائو د
-روغن جامد، پودر قند، پودر کاکائو

۳۱۶-مواد لازم پولکی چیست؟

الف -شکر، آب، سرکه ب -پودر
قند، روغن، شکر ج -جوهر لیمو،
شکر، روغن مایع د -روغن مایع،
آب، شکر

۳۱۷-برای تهیه کدام شیرینی از زرده تخم مرغ می توان استفاده کرد؟

الف -نخودچی ب -برنجی ج -بادامی د -گردویی

۳۱۸-برای تهیه کدام شیرینی باید آن را بن ماری کرد؟

الف -نارگیلی ب -گردویی ج -برنجی د -پنجره ای

۳۱۹-در تهیه نان پنجره ای کدام یک از نشاسته های زیر به کار برده می شود؟

الف -نشاسته ذرت ب -نشاسته گل ج -نشاسته سیب زمینی د -پودر نشاسته

۳۲۰-شیرینی نخودچی را چه زمانی باید از سینی جدا کرد؟

الف -پس از پخته شدن ب -پس از
خاموش کردن فر ج -پس از خنک
شدن کامل شیرینی د -بلافاصله پس
از درآوردن از فر

۳۲۱-برای تهیه کیک ها ، باید از قبل چه عملی انجام شود ؟

الف -فر کاملا داغ باشد.

ب -نیازی نیست که داغ باشد.

ج -آرد را با مواد مخلوط کرده د -قالب را چرب کرده در فر قرار داده

۳۲۲-کدام مورد در کیک اسفنجی کاربرد ندارد؟

الف -آرد ب -

تخم مرغ ج -

روغن د -وانیل

۳۲۳-مواد لازم شیرینی گردویی کدام است؟

الف -زرده تخم مرغ -پودر قند-وانیل -هل -گردوی خرد شده ب

-سفیده تخم مرغ -پودر قند -وانیل -هل -گردوی خرد شده ج -

زرده تخم مرغ -شکر-روغن مایع -گردوی خرد شده د -سفیده

تخم مرغ -شکر-روغن مایع -گردوی خرد شده

۳۲۴-برای تهیه شیرینی نارگیلی سفیده تخم مرغ را باید چگونه پخت؟

الف -در فر ب -

بن ماری ج -روی

اجاقی گاز د -در

مایکروویو

۳۲۵-برای کدام شیرینی از کاغذ روغنی استفاده میشود؟

الف

ب

ج

ب
ج
د

-گردویی
-مینیاتوری
-نخود چی
-برنجی

۳۲۶- در صورتی که شکر شیرینی بیش از حد باشد چه اشکالی پیش میاید؟

الف - شیرینی پهن میشود .

ب - شیرینی ترد میشود.

ج - شیرینی سفت میشود.

د - شیرینی مغز پخت نمیشود.

۳۲۷- برای تهیه شیرینی نارگیلی از چه قسمت هایی از تخم مرغ استفاده میشود؟

الف - زرده و ۲ عدد سفیده ی تخم مرغ ب - یک عدد سفیده و یک عدد زرده ج - سفیده

تخم مرغ د - زرده ی تخم مرغ

۳۲۸- اگر شیرینی نارگیلی بعد از پخت به کاغذ بچسبد علت آن چیست؟ الف -

سفیده آن زیاد است.

ب - شکر آن زیاد است.

ج - آرد آن کم است.

د - خمیر آن شل است.

۳۲۹- برای تهیه نان پنجره ای، نشاسته باید با چه ماده ای حل شود؟

الف - آب ب -

تخم مرغ ج -

گلاب د -

روغن

۳۳۰- اگر مایه نان پنجره ای به قالب بچسبد علت آن چه می باشد؟

الف - به علت داغ بودن قالب ب -

خوب مخلوط نشدن مواد ج - به

علت سرد بودن قالب د - کمبود

گلاب

۳۳۱- برای سرخ کردن نان پنجره ای از چه روغنی استفاده میشود؟

الف - روغن مایع ب -

روغن آفتابگردان ج -

روغن ذرت د - روغن

کنجد

۳۳۲- اغلب برای تهیه کیک ها و شیرینی ها چه درجه حرارتی مناسب است؟

الف - ۴۲۲ درجه فارنهایت یا ۲۲۲ درجه سانتی گراد ب - ۲۲۲ درجه فارنهایت یا

۱۲۲ درجه سانتی گراد ج - ۳۵۲ درجه فارنهایت یا ۱۵۲ درجه سانتی گراد د - ۳۲۲

درجه فارنهایت یا ۱۵۲ درجه سانتی گراد

۳۳۳- شربتی که به روی کیک اسفنجی داده می شود به چه منظور است؟

الف - شیرین کردن کیک ب

- برای برش دادن راحت تر ج

- ترم نگه داشتن کیک د -

مرطوب کردن کیک

۳۳۴- برای صاف کردن سطح کیک خامه ای از چه وسیله ای استفاده میشود؟

الف - کاردک ب - پالت ج - قاشق د - کفگیر

۳۳۵- به چه دلیل رولت هنگام پیچیدن شکسته می شود؟

الف

ب

ج

ب
ج
د

- به علت پف نکردن
- به علت نازک بودن خمیر
- به علت نداشتن روغن
- به علت خشک بودن زیاد

۳۳۶- جهت پختن کیک کدامیک از گزینه های زیر صحیح میباشد؟ الف -

هم زمان با گذاشتن کیک، فر را روشن کنید.

ب - فر را ۱۲ تا ۱۵ دقیقه قبل روشن کرده تا گرم شود.

ج - پس از گرم شدن درجه حرارت را کم کنید.

د - فر نیازی به گرم کردن ندارد.

۳۳۷- مواد لازم جهت تهیه رولت خامه ای کدامیک از گزینه های زیر میباشد؟

الف - زرده تخم مرغ، شکر، هل، وانیل

ب - تخم مرغ، آرد سفید، شکر، وانیل، خامه، پودر قند

ج - تخم مرغ، نشاسته ذرت، شکر، وانیل، خامه د -

زرده ی تخم مرغ، پودر قند، نشاسته گندم

۳۳۸- یکی از علل ترک خوردن سطح رویی کیک چیست؟

الف - سرد بودن فر ب - کمبود تخم مرغ ج - هم زدن بیش از حد

مایع د - بیش از حد داغ بودن فر ۳۳۹- کارامل کردن یعنی

چه؟

الف - شکر را در ظرفی ریخته ، روی حرارت قرار داده و بدون آنکه شیء داخل آن فرو برده شود تا رنگ آن به کرم یا قهوه ای روشن تغییر کند.

ب - شکر را در ظرفی ریخته ، مرتب هم زده تا رنگ آن قهوه‌ای شود.

ج - شکر را با آب مخلوط کرده و روی حرارت قرار دهید.

د - شکر را با آب روی حرارت قرار داده بدون اینکه شیء داخل آن فرو برده شود تا رنگ آن به کرم تغییر کند.

۳۴۰- سفیده تخم مرغ را در چه ظرفهایی نباید زد؟

الف - شیشه ای و چینی ب - چینی و کریستال ج - روحی

و مسی د - چینی و پیرکس

۳۴۱- کدام یک از اسانسهای زیر هم به صورت مایع و هم به صورت پودری وجود دارد؟

الف - زنجبیل ب - وانیل ج - هل د - جوز

۳۴۲- علت سفت نشدن سفیده تخم مرغ هنگام زدن آن چیست؟

الف - مخلوط شدن کمی زرده به آن ب - کاسه با سایز بالا ج - تخم مرغ

زیاد د - تخم مرغ کم

۳۴۳- برای ایجاد خطوط طرحهای مورد نظر روی سطح هندوانه و خربزه از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف - رولت ب -

چاقو برش ج -

چاقو آرایشی د -

چاقو تزئینی

۳۴۴- برای خالی کردن مواد داخل سبزی یا میوه جات مانند هندوانه از کدام وسیله استفاده می شود؟

الف - چاقو برش ماریچج دوبله ب - چاقو آرایشی ج - توپی دو سر د - چاقو برش

۳۴۵- زرد بودن قسمتی از سطح هندوانه نشانه چیست؟

الف - تارس بودن ب - خراب بودن ج - رسیده بودن د - پخته

بودن

۳۴۶- از کدام یک از وسایل زیر برای تهیه حلقه های سبزیجات در سبزی آرایشی استفاده می شود؟

- چاقو برش

- چاقوی تزئینی

- چاقوی فنری

الف

ب

ج

ب

ج

د

-چاقوی آرایشی

۳۴۷- از شمعدان ها چه موقعی استفاده می شود؟

الف -میز شام ب -میز ناهار ج -میز عصرانه د -میز

صبحانه

۳۴۸- در پذیرایی ناهار، از چه سفره ای استفاده می شود؟

الف -کتانی سفید ب -تترون گلدار ج -سفره ی ظریف د -

پلاستیکی

۳۴۹- از کدام وسیله جهت پوست کندن و کند و کاو کاری روی میوه ها استفاده میشود؟

الف -چاقوی دالبر برش زن ب -چاقوی آرایش ج -چاقوی دو سر د -چاقوی توپی دو سر

۳۵۰- برای زیباتر شدن ظرف میوه کدام یک از گزینه های زیر صحیح میباشد؟

الف -استفاده از برگ و گل طبیعی ب -

استفاده از برگ و گل مصنوعی

ج -مخلوطی از برگ و گل طبیعی و مصنوعی استفاده نمود د -ذوق

و سلیقه فرد مهم است که میتواند طبیعی یا مصنوعی باش

۳۵۱- از کدامیک از سبزی های زیر می توان به عنوان پایه و محافظ در سبزی آرایشی استفاده نمود ؟

الف -شلغم و پیازچه ب -ترب و گشنیز ج -سیب زمینی و پیازچه د -شلغم، ترب، سیب زمینی

۳۵۲- جهت جلوگیری از سیاه شدن سیب زمینی ، گلابی و سیب تزیین شده در سبزی آرایشی چه باید کرد ؟ الف -بر

روی سطح آن ها آب غوره بمالید.

ب -بر روی سطح آن ها شیر بمالید.

ج -بر روی سطح آنها آب لیمو ترش بمالید.

د -بر روی سطح آن ها پودر قند بمالید.

۳۵۳- کدام یک از وسایل زیر در طرف راست مهمان قرار نمی گیرد؟

الف -چنگال ب -کارد ج -قاشق د -لیوان

۳۵۴- چه نوع سفره ای برای پذیرایی روی میز صبحانه مناسب است؟

الف -پارچه کتان سفید آهاردار ب -سفره پلاستیکی رنگی

ج -پارچه گلدار تکه دوزی یا گلدوزی شده د -

پارچه ساتن با رنگ تیره

۳۵۵- فاصله هر مهمان با مهمان دیگر بر سر میز شام باید چند سانتی متر باشد؟

الف -۶۵ ب -۷۲ ج -۷۵ د -۵۲

۳۵۶- قاشق و کارد در کدام سمت بشقاب قرار میگیرد؟

-چپ و چپ

-راست و راست

-راست و چپ

-چپ و راست

۳۵۷- در مهمانی های بزرگ سفره چه رنگی باشد بهتر است؟

الف -سبز ب -

سفید و شیری ج -

کرم رنگ د -سبز و

سفید

۳۵۸- دستمال میز عصرانه در کجا قرار می گیرد؟

الف -چپ کارد ب -پشت چنگال ها

ج -روی بشقاب اصلی یا در کنار آن

د -جلوی چنگال

۳۵۹- در گل آرایشی به صورت افقی لازم است از چه نوع گلدانی استفاده گردد؟

الف

ب

ج

ب

ج

د

الف - گلدان بلند ب -

گلدان بزرگ و گود ج -

گلدان بلند و گود د -

گلدان کوتاه

۳۶۰- برای از بین بردن بوی نامطبوع پیاز چه جهت سبزی آرایشی چه کاری را باید انجام داد؟ الف

- در آب یخ بمدت ۵ الی ۱۲ دقیقه قرار داد.

ب - بمدت ۵ تا ۱۲ دقیقه در مخلوط آب داغ و آب لیمو ترش و بعداً در آب سرد قرار داد.

ج - بر روی سطح آنها آب لیمو ترش بریزید و روی آنها را با یخ بپوشانید.

د - آنها را داخل فویل قرار داده و در یخچال بگذارید.

۳۶۱- جهت ایجاد طرح روی سیب زمینی ، شلغم، کدو از چه وسیله ای می توان استفاده نمود؟

الف - چاقو آرایش ب - چاقو برش ج - چاقو تزئین د - قالب شیرینی

۳۶۲- برای تزئین میز صبحانه در وسط میز چه چیزی قرار می گیرد؟

الف - سبد پر از میوه و گلدانی پر از گل ب - ظروف کره و مربا یا عسل ج -

سبد ترکیبی میوه و گل د - جای و شکر

۳۶۳- تزئین میز شام چگونه انجام می گیرد؟

الف - با استفاده سبزی پر از میوه های فصل ب -

با دستمال های گلدوزی شده ج - با دستمال

سفره های ساده د - با شمعدان های پایه کوتاه

۳۶۴- جهت سرو انواع آب میوه از چه نوع لیوانی استفاده می شود؟

الف - ول کام درنیک ب - بال

ج - پایه دار د - بدون پایه

۳۶۵- گلهایی که برای سر میز غذا استفاده می کنیم بهتر است؟

الف - خوش عطر ب - بی

بو و سفید ج - قرمز با

شاخه بلند د - صورتی و

خوش عطر

۳۶۶- بهتر است سبزیجات برای تزئین اطراف غذا خام باشد یا پخته؟

الف - کلیه سبزیجات به صورت پخته ب - کلیه سبزیجات به صورت خام ج -

نیم پز باشند.

د - سبزیجات ریشه ای پخته و سبزیجات برگدار خام

۳۶۷- برای قرار دادن انواع نان های فانتزی کوچک از کدام مدل دستمال می توان استفاده کرد؟

-مدل گل نیلوفر

-مدل لوزی مثلثی

-مدل پلیسه ی موازی

-مدل قایقی

۳۶۸- برای تازه و شاداب ماندن سبزیجات تزئین شده مانند لفلل دلمه ای، هویج، کرفس و ... چه اقدامی باید صورت گیرد؟ الف -

روی سطح آنها آب لیمو ترش بریزیم.

ب - آن ها را در آب یخ قرار دهیم.

ج - آن ها را در یخچال بگذاریم.

د - روی آن ها را با سلفون بپوشانیم.

۳۶۹- در کدامیک از مدل دستمال های تزئینی زیر در وسط آن، گل، شکلات و یا کادو برای مدعوین قرار می گیرد؟

الف -مدل گل نیلوفر ب -مدل جیبی ج -مدل لوزی مثلثی د -مدل پلیسه ی موازی

۳۷۰- جهت تزئین غذا از چه موادی باید استفاده کرد؟

الف - بهتر است برای تزئین غذا از مواد تشکیل دهنده آن برای تزئین استفاده نمود.

الف

ب

ج

ب
ج
د

ب - بهتر است برای تزئین غذا از فقط سبزیجات استفاده شود.

ج - بهتر است برای تزئین غذا از میوه و سبزیجات زرد و نارنجی استفاده شود.

د - بهتر است برای تزئین غذا از سیب زمینی و سبزیجات پخته شده استفاده شود.

۳۷۱- کدام یک از گزینه های زیر از دلایل انتخاب کسب و کار نمی باشد؟

الف - داشتن زندگی و شغل مستقل ب - تنوع بیشتر در کار

ج - استفاده بیشتر از توانایی ها و مهارت ها د -

اختصاص زمان بیشتر به کارکرد

۳۷۲- کدام یک از مزایای کسب و کار خانگی نمی باشد؟

الف - نیاز به مجوز ب - هزینه

راه اندازی کمتر ج - ساعات

کاری انعطاف پذیر د - میزان

ریسک کمتر

۳۷۳- برای فروش محصول منحصر به فردی که در سایر نقاط جهان وجود ندارد بهترین روش چیست؟

الف - کسب و کار اینترنتی ب - کسب و کار خانگی ج - کسب و کار بزرگ د - کسب و کار متوسط

۳۷۴- فردی که قابلیت استفاده و مقرون به صرفه بودن محصول را بررسی می کند کیست؟

الف - خلاق ب -

مخترع ج - نوآور د

-کارآفرین

۳۷۵- سهم کسب و کار های جهان در بازار اشتغال بیشتر از سهم کسب و کارهای است؟

الف - کوچک - بزرگ ب -

کوچک - متوسط ج - بزرگ

-کوچک د - متوسط - بزرگ

۳۷۶- مهمترین عامل در پیروزی کسب و کار خانواده کدام است؟

الف - آموزش ب -

برنامه ریزی ج -

هدف

د - درآمد

۳۷۷- در روش خلاقانه ایجاد کسب و کار توسط کارآفرین، کدام مورد باید در ابتدا صورت گیرد؟

-گردآوری منابع

-بررسی و مشاهده محیط

-شناسایی فرصت ها

-دریافت پاداش مالی

۳۷۸- منابعی که کارآفرینان برای اجرایی کردن ایده ها، نیاز دارند می باشد؟

الف - پول، تجهیزات، انرژی ب - مهارت، دانش، زمان

ج - پول، تجهیزات، انرژی، مهارت، دانش، زمان د -

فقط پول

۳۷۹- اساس نظام آزاد بنگاه داری و کسب و کار ، است تا افراد را به انجام کار خوب همراه با تلاش بیشتر وا دارد؟

الف - رقابت ب - پول

ج - آرایه خدمات د -

آرایه کالا

۳۸۰- کارآفرین در صورت مواجه شدن با مسئله یا مشکلی بیشتر انتظار می رود که؟ الف - از

دوستان خود کمک بگیرد.

ب - از افراد خبره و متخصص کمک بگیرد.

ج - به تنهایی به حل مسئله بپردازد.

الف

ب

ج

ب

ج

د

د - از مسئله دوری کند و بکار دیگر بپردازد.

۳۸۱- از شایستگی های لازم برای اینکه کارآفرین شویم چیست؟

الف - نگرش، دانش، مهارت ب - فقط نگرش ج - فقط دانش د - فقط

مهارت

۳۸۲- گاهی یک کسب و کار یا فعالیت اقتصادی شکست می خورد، یک کارآفرین در چنین حالتی می بایست؟ الف -

از کار کنار بکشد.

ب - با شکست کنار بیاید.

ج - سخت کوشی را کنار بگذارد.

د - بدنبال فرصت های تازه نگردد.

۳۸۳- کدام مورد از مزایای خود اشتغالی نمی باشد؟

الف - استقلال ب -

درآمد مشخص ج -

نوآوری

د - امکان اجرای ایده ها

۳۸۴- ایجاد و خلق یک چیز جدید که با خود ارزشی را به همراه دارد را چه می نامند؟

الف - نوآوری ب - خلاقیت ج - تولید د - خدمات

۳۸۵- کدام مورد از ویژگی های یک فرصت کسب و کار خوب به شمار نمی رود؟

الف - تقاضای واقعی ب -

بازگشت سرمایه ج - رقابتی

بودن

د - نیاز نداشتن به مهارت و منابع

۳۸۶- محرک اصلی در بنگاه های تجاری چیست؟

الف - تجارت ب - سود ج - مشتری

د - مسائل انسانی

۳۸۷- کدام یک از وظایف کارآفرین در محیط کسب و کار نمی باشد؟

الف - انجام گروهی کارها ب -

انجام کارهای با اولویت بالا ج -

بیش از حد کار کردن

د - آمادگی برای "نه" گفتن به دیگران

۳۸۸- کام اول در بسط و گسترش شخصیت کارآفرینانه چیست؟

- خودارزیابی

- تدوین یک برنامه اجرایی شخصی

- به اجرا گذاشتن برنامه

- ارزشیابی مداوم شخصی

۳۸۹- عوامل اصلی موفقیت کارآفرین در راه اندازی کسب و کار کوچک کدامند؟

الف - خلاقیت، نوآوری، کنترل محیط کار ب - انگیزه، توانایی، ایده، منابع ج - ریسک

پذیری، اجرای ایده ها، استقلال د - تفویض اختیار، طرح تجاری، ایده و بازار

۳۹۰- از ویژگی های یک کسب و کار خوب است؟

الف - تقاضای واقعی، رقابتی بودن و بازگشت سرمایه

ب - تقاضای واقعی، رقابتی بودن و بازگشت سرمایه، در دسترس بودن منابع و مهارتها و پاسخگویی به اهداف

ج - تقاضای واقعی، رقابتی بودن در دسترس بودن منابع و مهارتها د - تقاضای واقعی، رقابتی بودن و

پاسخگویی به اهداف ۳۹۱- یک کسب و کار چه زمانی زیان ده نیست؟ الف - هزینه ها کم باشد.

ب - به نقطه سر به سر برسیم.

ج - سود خالص افزایش یابد.

الف

ب

ج

ب

ج

د

د - سود ناخالص افزایش یابد.

۳۹۲- واژه اجتماعی به کدام یک از بنگاه های کسب و کار اطلاق می گردد؟

الف - محلی ب -

گروهی ج - غیر تجاری

د - دولتی

۳۹۳- کدامیک از وظایف کارآفرین در محیط کسب و کار نمی باشد؟

الف - مدیریت کسب و کار ب - آگاهی

از هزینه سود ریسک ج - دوری از

ترغیب سایر افراد به رقابت د - فراهم

کردن سرمایه کسب و کار

۳۹۴- کانون اصلی برای ایده کسب و کار جدید هستند؟

الف - مشتریان ب - بازار

ج - شرکت های کوچک د -

شرکت های بزرگ

۳۹۵- بزرگترین نیازهای صاحبان کسب و کار کوچک در چیست؟

الف - درک و توسعه برنامه های بازاریابی برای محصولات ارائه شده ب -

جلب رضایت ج - پیگیری نیازهای مشتری د - ارائه خدمات

۳۹۶- کدام یک از منابع خوداشتغالی است؟

الف - استقلال ب

- کم کردن ج

- درآمد کمتر د -

ریسک کمتر

۳۹۷- راه اندازی کسب و کار در مناطق روستایی به کدامیک از موضوعات زیر اشاره دارد؟

الف - اشتغال زایی ب -

اشاعه و ارتقاء فناوری

ج - غیرمتمرکزسازی و متنوع ساختن کسب و کار د -

تکوین سرمایه

۳۹۸- کدامیک از گزینه های زیر در تهیه و تنظیم اهداف کارآفرینانه به کار نمی روند؟

- اهداف باید خاص شما باشد.

- اهداف فقط باید به صورت کوتاه مدت باشند.

- اهداف باید قابل اندازه گیری باشند.

- اهداف باید برای مدت زمان معینی تعیین شده باشند.

الف

ب

ج

۳۹۹- کدام گزینه جزء منابع ایده کسب و کار محسوب نمی شود؟

الف - سرگرمی ها و علایق ب - نمایشگاه ها ج - رسانه های گروهی د - افراد کم حرف

۴۰۰- کدام گزینه نادرست است؟

الف - کارآفرین جزء اصلی در راه اندازی کسب و کار کوچک است.
ب - فرمول یا دستورالعمل ثابتی برای راه اندازی یک کسب و کار کوچک وجود ندارد.
ج - موفقیت کسب و کار کوچک به توانایی کشف فرصت ها در بازار بستگی ندارد.
د - ریسک پذیری نقش مهمی در راه اندازی کسب و کار کوچک ندارد.

۴۰۱- کارآفرین در کسب و کار چه کاری انجام می دهد؟

الف - با شناسایی نیازهای بازار کار، از موارد ناشناخته دوری می کند.
ب - به دنبال دریافت پاداش از تلاش های خود نمی باشد.
ج - همه منابع را بسیج و سازماندهی می کند.
د - ریسک بالا در کسب و کار را می پذیرد.

۴۰۲- چگونه ایده های کسب و کار خلق می شوند؟ الف

- پاسخ به نیازهای بازار

ب - چرخه محصولات و ماندن در صدر رقابت

ج - تغییر سبک احتیاجات و بهره گیری از فن آوری برای انجام کاری بهتر

د - پاسخ به نیازهای بازار ، چرخه محصولات و ماندن در صدر رقابت، تغییر سبک احتیاجات و بهره گیری از فن آوری برای انجام کاری بهتر

۴۰۳- جوانب اصلی در انتخاب محل کسب و کار چیست؟ الف - تصمیم گیری در مورد گروه یا جامعه ویژه ب - اقتصاد و جمعیت و

رقابت از عوامل مهم می باشد.

ج - انتخاب محل کسب و کار در درون جامعه موردنظر د -

پاسخ به نیازهای بازار

۴۰۴- یک ایده کسب و کار شامل کدام یک از موارد زیر است؟

الف - مطرح کردن راه حل مناسب برای حل مشکلات ب - برآورده

کردن نیازهای شخصی

ج - برآورده کردن نیازهای شناخته شده در محیط بازار و جامعه د - آغاز یک موفقیت برای بقا در رقابت

های بعدی ضروری است ۴۰۵- بزرگترین علت شکست تجارت های کوچک در چیست؟

الف - مدیریت ضعیف ب -

محدودیت های مالی ج - هزینه

های مستقیم بالا د - هزینه

های غیر مستقیم بالا

۴۰۶- رضایت شغلی به چه مفهومی است؟

الف - درآمد خوب ب - استقلال ج - انجام کار

دلخواه

د - درآمد خوب، استقلال، انجام کار دلخواه

۴۰۷- یک فرصت کسب و کار خوب چه معیارهایی را تامین کند؟

الف - بازگشت سرمایه ب - رقابتی بودن ج - پاسخگویی به اهداف

د - بازگشت سرمایه، رقابتی بودن، پاسخگویی به اهداف

۴۰۸- یک ایده یا پیشنهاد سرمایه گذاری جذاب که امکان بازگشت سرمایه فرد ریسک پذیر را فراهم می کند چه نامیده می شود؟

الف - ایده کسب و کار

ب - فرصت کسب و کار

ج - نوآوری د - خلاقیت