



نمونه سؤالات:

آشپزی غذاهای اصلی

کد استاندارد: ۵۱۲۰۱۱۰۰۰۰

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- بهترین روش برای طبخ سبزی ها غیر از ماکروفر به چه روشی است؟

الف -بخار پز

ب -تفت دادن

ج -کبابی

د -تنوری

۲- کدامیک از روش های زیر برای پخت بادمجان مناسب تر است ؟

الف -گریل کردن

ب -سرخ کردن

ج -بخار پز کردن

د -درون فر پخت شود

۳- درپخت لازانیا از کدام روش پخت استفاده می کنیم؟

الف -پخت مرطوب

ب -پخت خشک

ج -پخت ترکیبی

د -سرخ کردن

۴- برای پخت انواع کوکو از چه روش پختی استفاده می کنیم ؟

الف -سرخ کردن

ب -خشک

ج -مرطوب

د -ترکیبی

۵- سس سالاد را چه زمانی باید به سالاد اضافه کنیم؟

الف -تزدیک سرو سالاد

ب -هم زمان با سرو سالاد

ج -یک ساعت مانده به سرو سالاد

د -هرزمانی می توان اضافه کرد

۶- بهترین روش برای پخت گل کلم چیست؟

الف -گل کلم با مقداری آب و سرکه باید پخت تا سفید و شفاف شود

ب -بامقداری شیر و آب باید پخت و شفاف شود

ج -با مقداری آب و آبغوره باید پخت و شفاف شود

د -با مقداری آب و آبلیمو باید پخت و شفاف شود

۷- کدام یک از گزینه های زیر درمورد سس ها نادرست است؟

الف -کره یا خامه باید در اواخر سس به ان اضافه شود .

ب -برای عطر سس می توان از سبزی های معطر استفاده شود .

ج -حرارتی که سس روی آن تهیه می شود باید زیاد باشد.

د -ظرف تهیه ی سس باید لعابپاشد .



۸- مواد لازم برای تهیه ی سس سفید چیست ؟

الف - کره . خامه . تخم مرغ.آرد .نمک.

ب -شیر .خامه.روغن . نشاسته.

ج -کره.خامه . شیر.آرد.نمک

د -آرد . اب . کره

۹-سس گوجه فرنگی تازه برای چه نوع غذاهایی مناسب است ؟

الف -غذاهای سنتی

ب -غذاهای گوشتی

ج -سالاد هایسبزی

د -غذاهای دریایی

۱۰-کره یا خامه را در چه زمان به سس اضافه می نمایند ؟

الف -اوایل طبخ

ب -اواسط طبخ

ج -اواخر طبخ

د -در زمان سرو غذا

۱۱-سس تار تار،برای انواع استفاده می شود.

الف -انواع سالاد ها و غذا ها

ب -غذاهای گوشتی سرد

ج -غذاهای سرد

د -غذاهای گرم

۱۲-علایم 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

۱۳-برای تهیه ی سس بهتر است از چه ظرفی استفاده شود ؟

الف -پیرکس

ب -چینی

ج -لعابی

د -تفلون

۱۴-حرارت لازم برای طبخ سس چگونه باید باشد؟

الف -ملایم

ب -معمولی

ج -تند

د -بسیار تند

۱۵-برای همزدن سس از چه وسیله ای استفاده میشود؟



الف - چنگال

ب - قاشق فلزی

ج - قاشق پلاستیکی

د - قاشق چوبی

۱۶- مواد لازم برای تهیه ی مادر همه ی سسها.....میباشد؟

الف - سس مایونز. مخلوط باخامه و تخم مرغ پخته.

ب - سس خردل. و سس مایونز.

ج - کره اردگندم شیرونمک.

د - سس مایونز مخلوطی با پنیر گودا و تخم مرغ.

۱۷- اضافه کردن سسها به غذا چه اثری دارد؟

الف - برای خوشبو کردن غذاست

ب - برای تزیین غذا

ج - در رنگ غذا تاثیر دارد

د - اغلب با اضافه کردن سبزیجات و ادویه جات به صورت سس طعم و مزه غذا تغییر میکند.

۱۸- علامت آماده شدن سس گوجه فرنگی چیست؟

الف - غلظت آن

ب - تیره شدن رنگ آن

ج - شفافیت آن

د - طعم آن

۱۹- نمک چه اثری در تهیه ی سس مایونز دارد؟

الف - باعث شل شدن سس میشود.

ب - باعث خوشمزه شدن سس میشود.

ج - باعث سفت شدن سس میشود.

د - باعث شفافیت سس میشود.

۲۰- سس مایونز را باید از کدام جهت به مزد؟

الف - یک طرف

ب - دو طرف

ج - به صورت چرخشی دو طرفه

د - دو طرف بسیار سریع

۲۱- نام دیگر سس هزار جزیره چیست؟

الف - سس فرانسوی

ب - سس تارتار

ج - سس تاوژندا یلند

د - سس مایونز

۲۲- سس باتارد برای چه نوع غذاهایی مورد استفاده قرار میگیرد؟

الف - برای ماهیها مصرف میشود.



ب - برای سالادها مصرف میشود.

ج - برای گوشتها و مرغها مصرف میشود.

د - برای سرو میگو

۲۳- سس خوراک زبان چیست؟

الف - سس تارتار

ب - سس سفید

ج - سس پرتغال

د - سس گوجه فرنگی و فلفل

۲۴- برای جا افتادن آش چه باید کرد؟

الف - آبجوش بیشتری میریزیم

ب - پیاز سرخ شده میریزیم

ج - کمی آرد را در آب سرد حل کرده اضافه میکنیم.

د - سبزی آش را تفت دهیم

۲۵- طریقه ی پخت حبوبات چیست؟

الف - حبوبات روی حرارت زیاد پخته شود

ب - حبوبات روی حرارت کم پخته شود

ج - حبوبات روی حرارت خیلی زیاد پخته شود

د - حبوبات روی حرارت غیرمستقیم پخته شود

۲۶- نکته حساس در تهیه ی انواع آش چیست؟

الف - مقدار حبوبات آش

ب - جا افتادن آش

ج - مقدار سبزی آش

د - پخت کامل تمام مواد آش

۲۷- مواد سوپ سبزیجات را باید.....

الف - باید میکس کرد

ب - باید خوب ریز کرد

ج - باید برش های طولی داد

د - به صورت پوره در آورد

۲۸- برای تزئین رویه ی آش از چه موادی استفاده میکنیم؟

الف - حبوبات پخته شده

ب - سیرداغ و کوفته ریزه

ج - پیاز داغ، کوفته ریزه، نعناداغ

د - کشک غلیظ

۲۹- برای خوشمزه شدن آش چه میتوان کرد؟

الف - حبوبات آنرا بیشتر میریزیم

ب - از کشک به مقدار کمتری استفاده میکنیم



ج - از آب قلم و کوفته ریزه استفاده میکنیم
د - حبوبات آتش را از شب قبل خیس میگذاریم
۳۰- معروفترین سوپ روسی چه نام دارد؟

الف - برش

ب - سوپ ذرت

ج - سوپ پیاز

د - سوپ قارچ

۳۱- مواد اصلی برای تهیه ی سوپ برش روسی چیست؟

الف - گوشت سردست با قلم، چغندر کلم برگ و خامه

ب - گوشت، هویج، عدس

ج - گوشت، خامه، سیب زمینی

د - مرغ، هویج، چغندر

۳۲- برای تهیه ی کرم سوپ قارچ از..... استفاده میکنیم؟

الف - از خود فرنگی

ب - از سس سفید

ج - از هویج

د - از سیب زمینی

۳۳- برای سوپهای سفید از چه سسی استفاده میکنیم؟

الف - سس سفید غلیظ

ب - سس سفید رقیق

ج - سس سفید با کمی آب

د - شیر پر چرب

۳۴- مواد لازم برای تهیه ی آتش جو کدام است؟

الف - جو پوست گرفته، برنج، سبزی آتش، پیاز داغ و کشک و نمک، فلفل و زرد چوبه

ب - جو نیم کوب شده، حبوبات، کشک و نمک

ج - سبزی آتش، حبوبات، نمک و فلفل گندم نیم کوب شده

د - پیاز داغ و کشک، جو پوست کنده

۳۵- بهترین ادویه برای آتش گوجه فرنگی چیست؟

الف - گلپر

ب - زرد چوبه

ج - ادویه کاری

د - پودر سیر

۳۶- برای آتش ساک از چه سبزی استفاده میشود؟

الف - سبزیجات معطر

ب - اسفناج

ج - تره جعفری



د -گشنیز

۳۷-مواداصلی برای پخت انواع اش کدامند؟

الف -سبزی.کشک.

ب -حبوبات و سبزی

ج -کشک و حبوبات

د -رشته و سبزی

۳۸-برش چیست؟

الف -نوعی آش

ب -نوعی سوپ

ج -نوعی پتاژ

د -نوعی کنسومه

۳۹-برای خوشمزه ترشدن و خوشرنگ شدن سوپهای قرمز.....

الف -رب گوجه فرنگی میریزیم

ب -رنگ خوراکی میریزیم

ج -گوجه فرنگی میکس شده ورب گوجه فرنگی میریزیم

د -ازهویج رنده شده به مقدارزیادا استفاده میکنیم

۴۰-سوپ برش راب هتراست در کدام فصول سال مصرف کنیم؟

الف -فصل زمستان

ب -فصل بهار

ج -فصل تابستان

د -فصل پاییزوزمستان

۴۱-معروفترین وساده ترین سوپ فرانسوی چیست؟

الف -سوپ پیاز

ب -سوپ برش

ج -سوپ ارچ

د -سوپ کرفس

۴۲-نام دیگر پتاژ چیست؟

الف -کرم سوپ

ب -آبگوشت سبزی دار

ج -کنسومه

د -بویان

۴۳-پتاژ چیست؟

الف -یکنوع آش است

ب -یکنوع سوپ غلیظ است

ج -یک نوع سوپ رقیق است

د -یکنوع آبگوشت رقیق است



۴۴- برای سفید شدن برنج هنگام پخت چه موادی اضافه میکنیم؟

الف - سرکه

ب - روغن

ج - زاج یا ماست

د - ابلیمو

۴۵- برای خیس کردن برنج بهتر است از چه نوع نمکی استفاده کنیم؟

الف - نمک یددار

ب - نمک معمولی

ج - سنگ نمک

د - آب نمک

۴۶- برنج خوب دارای چه صفاتی است؟

الف - برنج یکه دانه بلند باشد

ب - برنج یکه تازه باشد

ج - برنج یکه گرانیقیمت باشد

د - عطر خوبی داشته باشد. خوب قد بکشد و خورده ی کمتری داشته باشد

۴۷- برنج را پس از آبکش کردن زمان طبخ اگر نرم شد برای رفع آن چه میکنیم؟

الف - کمی آبجوش روی برنج میدهیم

ب - کمی آبسرد روی برنج میدهیم

ج - آب روغن میدهیم

د - باحرارت ملایم برنج را دم میدهیم

۴۸- هنگام کشیدن برنج رعایت چه اصولی مهم است؟

الف - برنج را با کفگیر به آرامی به دیس منتقل میکنیم

ب - برنج را قاشق قاشق داخل دیس میریزیم

ج - برنج رابه صورت فشرده ازدیگ جداکنیم

د - برنج رابه آرامی باکفگیر به دیس منتقل کرده ویا به صورت قالبی در دیس وارونه و برش میدهیم.

۴۹- برای قدکشیدن برنج چه میتوان کرد؟

الف - دراواخرجوش زدن برنج یک لیوان آبسرد به آن اضافه میکنیم

ب - حرارت زیر برنج رازیاد میکنیم

ج - به برنج ابلیمو اضافه کرده

د - به برنج نمک اضافه نمیکنیم

۵۰- نام دیگرته چین مرغ وبادمجان چیست؟

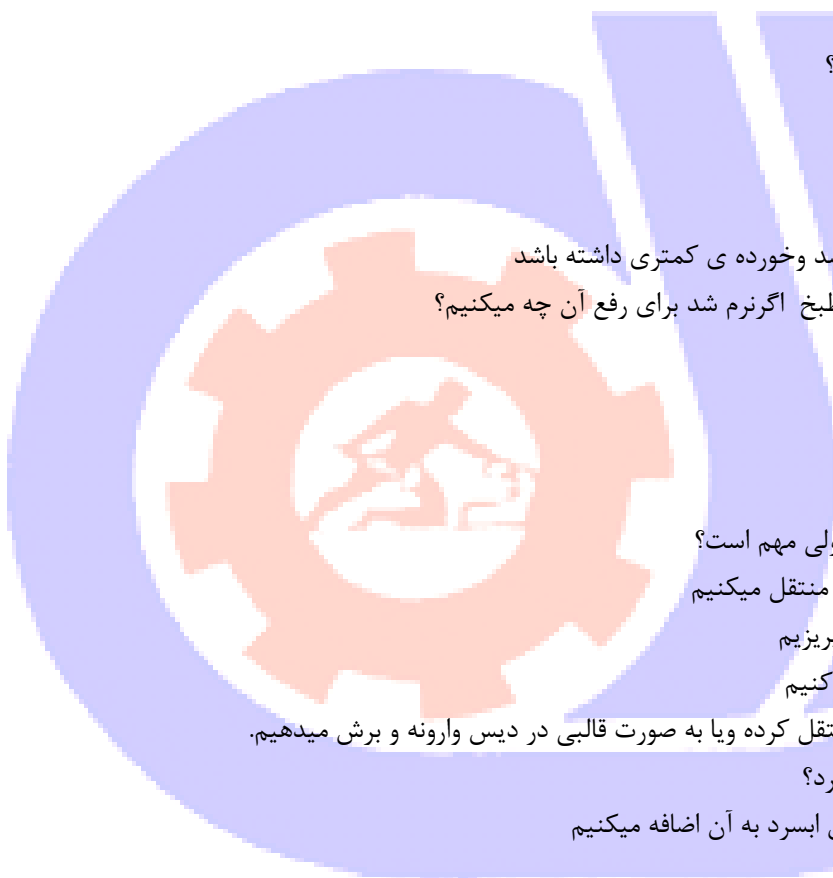
الف - تثار پلو

ب - مرصع پلو

ج - مسمای بادمجان

د - شیرازی پلوی قالبی

۵۱- موادلازم جهت ته چین مرغ و بادمجان چیست؟



الف - زرشک، بادمجان، مرغ، زعفران

ب - زرشک، بادمجان، مرغ و ماست و زرده تخم مرغ و زعفران

ج - مرغ، بادمجان، ماست

د - مرغ، بادمجان و زعفران

۵۲- برای آبکش کردن برنج بهتر است.....

الف - برنج را نرم برداریم

ب - برنج را کمی دون برداریم

ج - برنج را کاملان روم برداریم

د - برنج را یک جوش داده بر میداریم

۵۳- برای لطیفتر شدن ته چین از چه موادی استفاده میشود؟

الف - زرده تخم مرغ

ب - سفیده تخم مرغ

ج - ماست به مقدار زیاد

د - زعفران

۵۴- بهترین روش نگهداری برنج کدام است؟

الف - مخلوط بانمک

ب - قراردادن آن مدتی در آفتاب

ج - نگهداری در جای خشک

د - استفاده از قرص مخصوص

۵۵- برنج پس از پخت چگونه باید باشد؟

الف - برنج باید کاملاً دون باشد

ب - برنج مغز پخت باشد

ج - برنج قد کشیده باشد

د - برنج در حین پختگی له نباشد و مغز آن سفت نباشد

۵۶- منظور از خیساندن برنج در آب و نمک چیست؟

الف - برای سفید شدن برنج

ب - برای خوشمزه کردن برنج است

ج - برای قد کشیدن و مقاوم شدن برنج

د - برای خوش طعم و معطر شدن برنج

۵۷- فرق پلو با چلو در چیست؟

الف - چلو سفید است اما پلو مخلوطی از مواد با برنج

ب - پلو سفید است اما چلو مخلوطی از مواد با برنج

ج - چلو آبکش میشود اما پلو نه

د - پلو آبکش میشود اما چلو نه

۵۸- علت سفت شدن ته دیگ چیست؟

الف - زیاد بودن روغن



- ب - کم بودن روغن
 ج - حرارت کم زیر برنج
 د - حرارت زیاد زیر برنج
 ۵۹- برای تهیه ی ته چین اگر از سفیده ی تخم مرغ استفاده کردیم.....

- الف - ته چین لطیف میشود
 ب - ته چین خشک میشود
 ج - ته چین خورد میشود
 د - ته چین خوشمزه تر میشود
 ۶۰- کدام پلومخصوص پذیرایی در جشن ومجالساست؟

- الف - مرصع پلو
 ب - لوبیاپلو
 ج - عدس پلو
 د - رشته پلو
 ۶۱- مرصع پلواز چه جهت. مرصع نامیده میشود؟

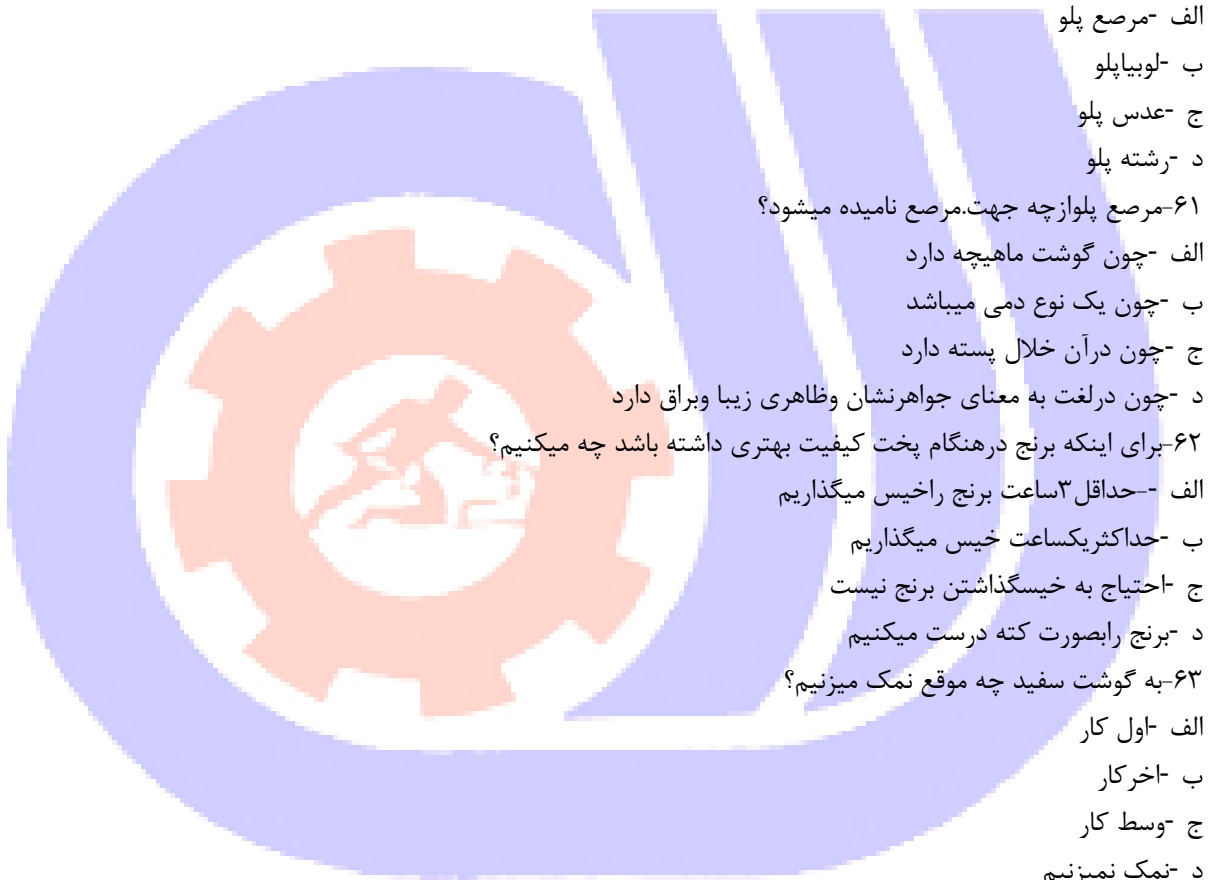
- الف - چون گوشت ماهیچه دارد
 ب - چون یک نوع دمی میباشد
 ج - چون در آن خلال پسته دارد
 د - چون در لغت به معنای جواهر نشان وظاهری زیبا وبراق دارد
 ۶۲- برای اینکه برنج در هنگام پخت کیفیت بهتری داشته باشد چه میکنیم؟

- الف - - حداقل ۳ساعت برنج راخیس میگذاریم
 ب - حداکثر یکساعت خیس میگذاریم
 ج - احتیاج به خیس گذاشتن برنج نیست
 د - برنج را بصورت کته درست میکنیم
 ۶۳- به گوشت سفید چه موقع نمک میزنیم؟

- الف - اول کار
 ب - آخر کار
 ج - وسط کار
 د - نمک نمیزنیم

- ۶۴- منظور از جا افتادن خورش چیست؟
 الف - آب آن تبخیرشود
 ب - روغن آن رویاید
 ج - خورشت آبدار باشد

- د - به روغن بیفتد وآب آن تبخیرشود
 ۶۵- چرا به گوشت قرمز در ابتدا نمک نمیزنند؟
 الف - چون گوشت سفت وتیره میشود
 ب - چون عصاره ی گوشت خارج میشود



ج - چون گوشت درهنگام طبخ از هم میپاشد

د - چون گوشت له میشود

۶۶- چاشنی خورش قیمه خلال بادام چیست؟

الف - سرکه

ب - آبغوره

ج - لیموعمانی

د - آلبیمو

۶۷- بهترین مزه برای پخت خورش فسنجان چیست؟

الف - شیرین باشد

ب - ترش باشد

ج - شور باشد

د - ملس باشد

۶۸- برای طبخ کبابها از کدام قسمتگ وسفن دیاگوساله استفاده میشود؟

الف - ماهیچه

ب - دنده

ج - گردن

د - راسته یا فیله

۶۹- بهترین گوشتقرمز برای طبخخورشتها چیست؟

الف - راسته

ب - مغزبان گوسفند

ج - فیله

د - ران گوسفند و ماهیچه

۷۰- برای تهیه ی کراکت مرغ از.....استفاده میشود؟

الف - ران مرغ

ب - بال مرغ

ج - سینه ی مرغ چرخشده

د - گردن مرغ

۷۱- برای تهیه ی رولت گوشت از.....استفاده میشود؟

الف - گوشت چرخ کرده بدون چربی

ب - راسته ی درسته

ج - گوشت سردست

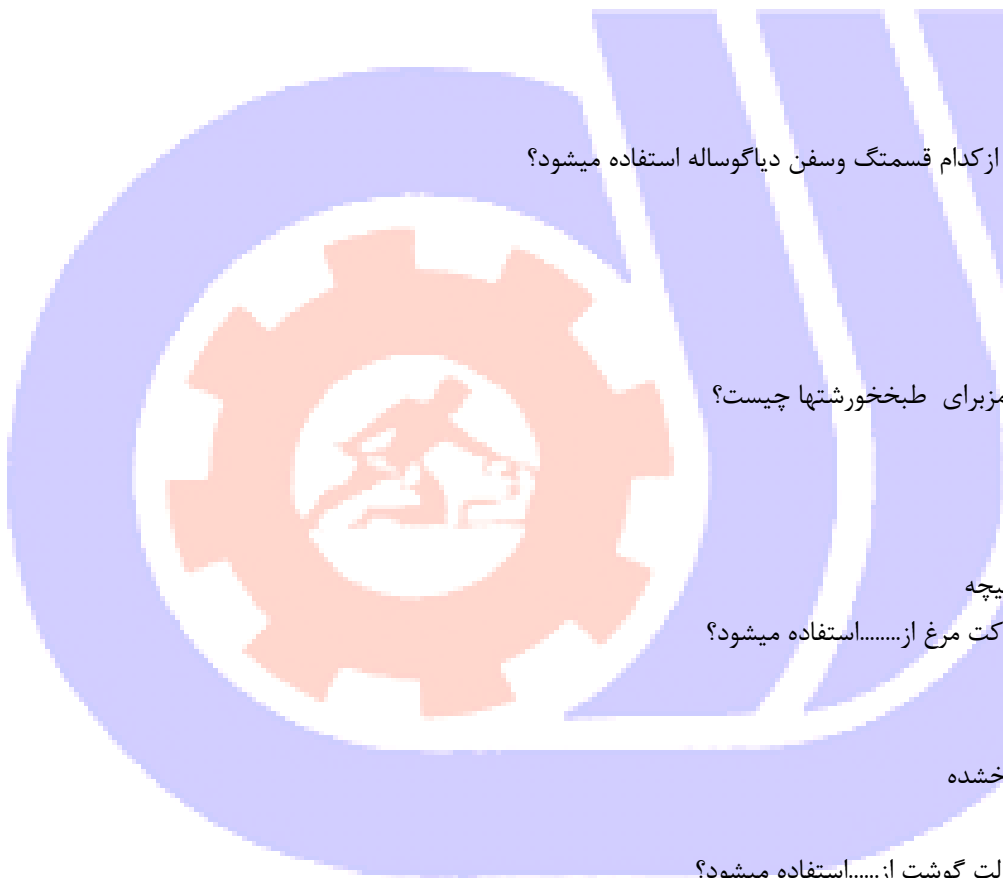
د - گوشت چرخ کرده ی پرچربی

۷۲- برای تهیه ی رولت مرغ از.....استفاده میشود؟

الف - مرغ درسته

ب - ران مرغ

ج - سینه ی مرغ



د -بال مرغ
۷۳-در مصرف پنیر انواع گراتن ها پنیر باید چگونه باشد؟

الف -کش بیاید

ب -برشته شود

ج -آب شود

د -قهوه ای شود

۷۴-مواد لازم برای تهیه ی کیوسکی چیست؟

الف -سینه ی مرغ متصل به بال

ب -فیله ی کوبیده

ج -ران مرغ

د -گردن مرغ

۷۵-برای تهیه ی خوراک زبان از چه سبزی هایی استفاده میشود؟

الف -تره،نعناع،سیر

ب -جعفری ترخان مرزه

ج -سیر،تره و پیازچه

د -از سبزی آماده استفاده میکنیم

۷۶-در گراتن بادمجان از چه نوع سبزیهایی استفاده میشود؟

الف -تره خرد شده

ب -شنبليله خشک

ج -جعفری خرد شده

د -شوید

۷۷-در تهیه ی سوفله از چه پنیری باید استفاده کرد؟

الف -پنیر معمولی

ب -پنیر تبریز

ج -پنیر گرویر

د -نوع پنیر مهم نیست

۷۸-در تهیه ی گراتنها بهتر است از چه نوع پنیری استفاده شود؟

الف -پنیر گرویر یا گودا

ب -پنیر دانمارکی

ج -پنیر خامه ای

د -پنیر سفید

۷۹-نام دیگر شینسل چیست؟

الف -شاتوبریان

ب -استیک

ج -اسکالت

د -بیفتک



۸۰- نام دیگر شینسل گوشت چیست؟

الف - گولاش

ب - اسکالتاتور

ج - اسکالتپاند

د - پودینگ گوشت

۸۱- برای نرم شدن گوشت کبابی از چه پودریا استفاده میشود؟

الف - پودرانجیر

ب - پودرسیر

ج - پودرگشنیز

د - پودرآویشن

۸۲- نام دیگر کباب چوبی چیست؟

الف - شیشلیک

ب - کباب حسینی

ج - کباب برگ

د - چنجه

۸۳- نام دیگر میتلف چیست؟

الف - پودینگ گوشت

ب - پودینگ مرغ

ج - بیف استروگانف

د - رست بیف

۸۴- گوشت مناسب برای کباب چوبی چه گوشتی است؟

الف - راسته یا مغزبان

ب - مغزبان یا فیله

ج - سردست

د - دنده

۸۵- گوشت مناسب برای تهیه ی کبابک و بیده چه گوشتی است؟

الف - سردست با کمی قلوهاگه

ب - سردست با کمی راسته

ج - فیله ی کم چرب

د - سردست با کمی فیله

۸۶- خورشت کاری غذای سنتی کدامیک از کشورهای زیر است؟

الف - چین

ب - ایران

ج - هند

د - ایتالیا

۸۷- چامین مرغچه نوع غذایست و مربوط به کدام کشور است؟



الف - یک نوع خورششت چینی است

ب - نوعی سالاد چینی است

ج - نوعی خورششت هندی است

د - غذای سنتی ایتالیای است

۸۸- چرا میع خورششت را نباید زیاد هم زد؟

الف - زیرا خورششت ته میگیرد

ب - باعث دیر پخت شدن آن میشود

ج - باعث له شدن مواد واز بین رفتن شکل آن میشود

د - باعث زود پختن آن میشود

۸۹- ترشی و نمک خورششتها را بهتر است در چه زمانی اضافه کنیم؟

الف - اوایل پخت

ب - اواسط پخت

ج - اواخر پخت

د - زمانی که گوشت را اضافه میکنیم

۹۰- برای طبخ دلمه حرارت زیر دلمه ها باید چگونه باشد؟

الف - نسبتا زیاد باشد

ب - زیاد باشد

ج - ملایم باشد

د - شعله پخش کن استفاده شود

۹۱- زمان اضافه شدن سبزی به خورششت چه موقع میباشد؟

الف - بعد از نیم پز شدن گوشت

ب - بعد از نیم پز شدن حبوبات

ج - در همان ابتدا که مواد را تفت میدهیم

د - در اواخر پخت

۹۲- در مرغ شکم پراز چه نوع سبزی ایی استفاده میکنیم؟

الف - اسفناج

ب - تره

ج - گشنیز و شنبلیله

د - ریحان و نعناع

۹۳- بنیه ی گوشت به عنوان یک..... استفاده میشود؟

الف - اردور

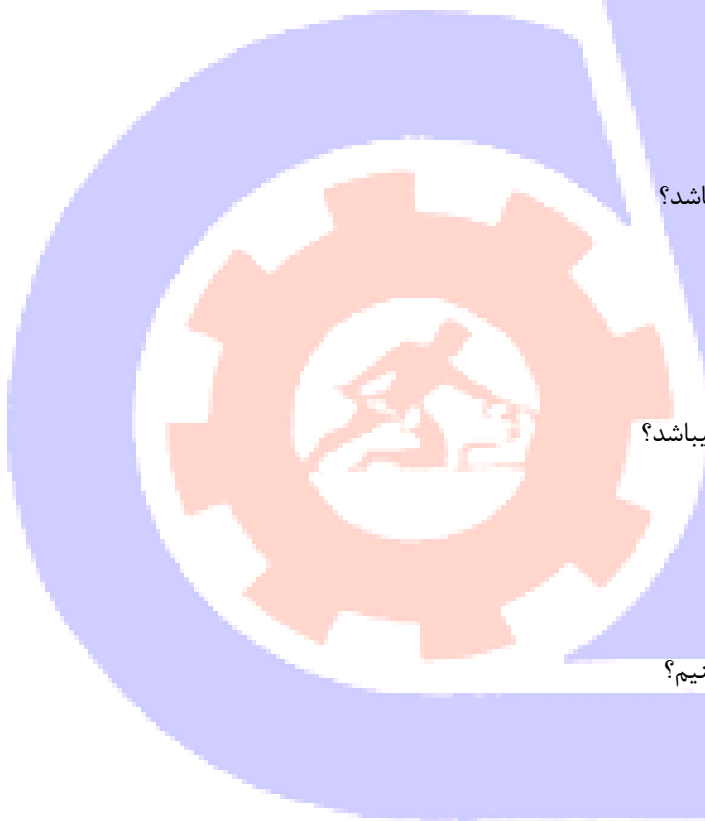
ب - سالاد

ج - غذای کامل

د - سوپ

۹۴- چه عملی مانع از له شدن لپه خورششت به هنگام طبخ میشود؟

الف - لپه را باید با کمی جوش شیرین پخت



- ب - لپه راباکمی پیازوروغن سرخ کرد
- ج - لپه رادراواخرطبخ به خورشت اضافه کرد
- د - لپه را دراویل طبخ به خورشت اضافه کرد
- ۹۵- معمولاً چاشنی خورشت فسنگان چیست؟

الف - آب اناریا آبغوره

ب - سرکه یا آب انار

ج - آب اناریا رب اناریاکمی آبلیمووشکر

د - رب اناریا سرکه

۹۶- برای سرخ کردن میگوچرا باید آنرا چند دقیقه در آب جوش قرارداد؟

الف - تا گوشت آن تردو لطیف شود

ب - تا بوی ضخیم آن گرفته شود

ج - تا نرم وصورتی شود

د - تا روغن کمتری رابه خود جذب کند

۹۷- در تهیه ی کباب کوبیده پیازآن باید به چه صورت بیاشد؟

الف - به صورت رنده ی درشت

ب - به صورت رنده شده که آب آن گرفته باشد

ج - به صورت رنده ریز

د - به صورت خرد شده

۹۸- برای سرخ کردن پیازبهتر است از چه روغنی استفاده شود؟

الف - جامد

ب - مایع

ج - روغن زیتون

د - کره

۹۹- چاشنی خورشت قورمه سبزی چیست؟

الف - سرکه

ب - آب نارنج

ج - لیموعمانی یا آبلیمو

د - جوهر لیمو

۱۰۰- برای برطرف کردن شوری غذاچه باید کرد؟

الف - از سیب زمینی استفاده میشود تا شوری غذا به خورد آن برود

ب - از آرد استفاده شود

ج - از آبلیمو استفاده شود

د - از سرکه استفاده شود

۱۰۱- هنگام سرخ شدن مواد غذایی در ماهی تابه برای این که روغن به اطراف پخش نشود چه باید کرد؟

الف - روغن را همراه مواد در ماهی تابه ریخته

ب - کمی نمک در ماهی تابه ریخته روی شعله قرار میدهم



ج - نمک و روغن را مخلوط کرده در ماهیتابه می ریزیم

د - روغن را خوب داغ میکنیم

۱۰۲- مواد لازم برای تهیه ی کوفته برنجی چیست؟

الف - گوشت چرخ شده بدون چربی، آرد نخودچی، تخم مرغ، برنج، لپه، پیاز، سبزی کوفته، نمک و فلفل

ب - برنج، لپه، پیاز، سبزی کوفته، سینه مرغ چرخ شده

ج - گوشت آرد سفید، تخم مرغ، لپه، سبزی کوفته، نمک و فلفل

د - گوشت چرخ شده، لپه، تخم مرغ، سیر، نمک و فلفل

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

الف - غذاها بهتر پف میکنند

ب - باعث میشود غذا در حین سرخ شدن از هم نپاشد

ج - باعث نرمی و لطافت غذا میشود

د - برای خوشمزه تر شدن غذا استفاده میشود

۱۰۴- گوشت مورد استفاده در طبخ حلیم گندم چیست؟

الف - گوشت بوقلمون

ب - گوشت راسته ی گوسفند

ج - گوشت چرخ کرده

د - گوشت سردست و بدونا ستخوان

۱۰۵- آبی که کوفته را در آن میاندازیم باید.....

الف - آب سرد باشد

ب - آب ولرم باشد

ج - آب در حال جوش باشد

د - آب گوشت باشد

۱۰۶- سبزی کوفته را نام ببرید؟

الف - تره، مرزه، نعناع

ب - تره، جعفری، شوید و ترخان و مرزه

ج - گشنیز و جعفری

د - تره و ترخان

۱۰۷- مواد لازم برای تهیه ی کوکوی ماست چیست؟

الف - ماست معمولی، جعفری، تخم مرغ، آرد نمک و فلفل، زردچوبه

ب - ماست میوه ای، تره، تخم مرغ و نمک فلفل

ج - ماستآ برفته، تخم مرغ، تره، هویج، آرد گندم و زعفران، نمک، فلفل و زردچوبه

د - ماست کم چرب، کرفس، تخم مرغ، آرد

۱۰۸- مایه کوفته را باید چکار کرد تا از هم نپاشد؟

الف - به مایه کوفته باید سفیده تخم مرغ اضافه کرد

ب - به مایه کوفته باید زرده ی تخم مرغ اضافه کرد

ج - مایه کوفته را با دنده ی درشت چرخ میکنیم



د - مایه کوفته را باید خوب ورز داد تا چسبندگی پیدا کند.

۱۳۰-۱۰۹- چه گوشتی برای کوفته مناسب است؟

الف - گوشت پیر چربی پر خنده

ب - گوشت بدون چربی که ۲ تا ۳ بار چرخشده باشد

ج - گوشت گوساله پیر چرب

د - گوشت مرغ چرخشده

۱۱۰- انواع کوفته سنتی را نام ببرید؟

الف - کوفته برنجی، کوفته نخودچی، کوفته کاری، کوفته تبریزی، کوفته سماق، کوفته شویدا قلا

ب - کوفته روسی، کوفته سماق، کوفته زرشک

ج - کوفته چینی، کوفته نخودچی، کوفته روسی

د - کوفته هویج، کوفته کاری، کوفته چینی

۱۱۱- کدامیک از مواد زیر اصلی ترین اجزای تهیه ی کوکومیا شد؟

الف - سیب زمینی

ب - تخم مرغ

ج - هویج

د - زعفران

