



# نمونه سؤالات:

## آشپز مخصوص روز

کد استاندارد: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۱۶۰۰۰۱

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

۱- کد ام بحران از طریق بادام زمینی با کنجد ایجاد میشود؟

الف- فیزیکی

ب- شیمیایی

ج- آلژیک

د- روانی

۲- پاستوریزاسیون دردمای چند درجه میکروب زدایی می کند؟

الف- ۸۰

ب- ۸۵

ج- ۹۰

د- ۷۰

۳- از کدام مورد جهت تمیز کردن تجهیزات نباید استفاده شود؟

الف- مایع شوینده

ب- ابرهای اسفنجی

ج- پارچه

د- پاک کننده های ساینده ، سمباده

۴- برای اینکه رنگ سبزی هنگام طبخ خوشرنگ بماند چه کاری انجام می دهیم؟

الف- مدتی بدون درب می جوشانیم

ب- ابتدا نمک می افزائیم

ج- انرا میکس کرده

د- آب سرد روی آن می ریزیم

۵- گوشت را با چه آبی باید بپزیم ؟

الف- داغ

ب- ولرم

ج- سرد

د- آب گوشت پخته

۶- ۳۵۰ درجه فارنهایت برابر با چند درجه سانتیگراد می باشد.

الف- ۲۲۰

ب- ۱۷۵

ج- ۳۶۰

د- ۲۰۰

۷- یک قاشق سوپخوری روغن برابر با ..... گرم است.

الف- ۲۰

ب- ۲۵

ج- ۱۵

د- ۱۰

۸- دستمال ها را جهت میز ناهار در سفره چه قسمت بشقاب قرار می دهید؟

الف- سمت راست

ب- سمت چپ

ج- روی بشقاب

د- زیر بشقاب

۹- طرز تهیه اردور خیار و میگو چیست؟

الف- خیار را درسته از طول برش زده روی آن سس مالیده میگو روی آن قرار می دهیم

ب- روی حلقه های خیار کمی سس مایونز می مالیم و چند عدد میگوی پخته شده روی آن قرار می دهیم

ج- روی حلقه های خیار کمی سس خردل می مالیم و میگو آب پز را قرار می دهیم

د- روی خیار را باسس و جعفری و خردل می پوشانیم و میگو پخته گذاشته

۱۰- تخم مرغ آب پز را چگونه در سالاد میگو استفاده می کنیم؟

الف- خلال باریک و بلند روی مواد آخر میریزیم

ب- در سس میگو رنده می کنیم

ج- به شکل حلقه ای برش زده روی مواد مخلوط شده می گذاریم

د- رنده روی میگو ها می ریزیم

۱۱- سس تند به مصرف کدام غذا می رسد؟

الف- هات داگ

ب- بوقلمون و مرغ تنوری

ج- تخم مرغ سفت و سبزیجات پخته

د- گوشت قرمز و استیک و بیفتیک

۱۲- کدام قسمت تره فرنگی در سوپ استفاده میشود؟

الف- برگ

ب- ساقه و ریشه

ج- ریشه

د- ریشه و برگ سبز را جدا کرده و قسمت سفید آنرا استفاده میکنیم

۱۳- در املت ها که شیر جزء مواد است چه اندازه شیر می افزاییم؟

الف- یک هشتم پیمانه

ب- به ازای هر تخم مرغ یک قاشق سوپ خوری شیر

ج- به ازای هر یک چهارم فنجان شیر ۲ عدد تخم مرغ

د- ۵ قاشق سوپ خوری

۱۴- از ساندویچها در چه وعده ای پذیرایی میشود؟

الف- برای صبحانه

ب- برای وعده نهار

ج- برای شام

د- پذیرایی عصرانه و چای قبل از شام و پذیرایی کوکتل

۱۵- در آخر چیدن مواد پاته ژامبون با اسفناج چی می کنیم؟

الف- پنیر رنده شده را روی آن پاشیده و در فر درجه ۳۵۰ و ۱۵ تا ۲۰ دقیقه می گذاریم

ب- آنرا سرخ می کنیم

ج- احتیاجی به پخت ندارد

د- ۲۰ دقیقه بخار پز می کنیم

۱۶- به چه دلیل در پوره اسفناج شیر اضافه می کنیم؟

الف- شل میشود

ب- دو فاز میشود

ج- شیر با کره سازگاری ندارد

د- طعم پوره بد میشود

۱۷- معمولا ژینگو را با چه چیز تزئین می کنند؟

الف- جعفری و گل های گوجه فرنگی

ب- سس مایونز- پوره

ج- جعفری - کچاب

د- جعفری - پوره

۱۸- به چه دلیل نباید ۲ تا ۳ استیک را با هم سرخ کنیم؟

الف- استیک ها آب می اندازند

ب- استیک ها دیر پز می شوند

ج- استیک ها از هم پراکنده می شوند

د- استیک ها بهم می چسبند

۱۹- میزان حرارت سرخ کردن کتلت چگونه است؟

الف- بالا

ب- خیلی کم

ج- ملایم

د- مدام کم و زیاد شود

۲۰- با چه سس های شاتوبریان را تزئین می کنیم؟

الف- قارچ / فلفل

ب- کچاب / لونی

ج- اسپاگتی / قارچ

د- قارچ / لونی

۲۱- در صورتی که مغز گوشت خام بود چه کاری باید انجام داد؟

الف- بیشتر سرخ شود

ب- کمی آب افزوده شود

ج- با مقداری سس قارچ مخلوط شود

د- آغشته به روغن شود

۲۲- بعد از استیک کوب زدن گوشت توردو آنرا به چه شکل در می آوریم؟

الف- لول

ب- مربع

ج- لوزی

د- گرد

۲۳- جهت سرو توردو به ازای هر نفر چند قطعه توردو قرار می دهیم؟

الف- ۱

ب- ۵

ج- ۲

د- ۴

۲۴- از چه سیب زمینی در تهیه راگو استفاده میشود؟

الف- پشندی

ب- اسلامبولی

ج- نارس

د- سیب زمینی ترشی

۲۵- از لوبیا سبز به چه صورت در تهیه راگو استفاده میشود؟

الف- نخ کشیده و به اندازه ۲ بند انگشت

ب- ۱ بند انگشت

ج- درسته

د- نخ کشیده به اندازه یک بند انگشت

۲۶- گوشتی که به مصرف رتی می رسد باید چگونه باشد؟

الف- بدون چربی

ب- کمی چرب

ج- خیلی چرب

د- چرخ شده باشد

۲۷- از چند فیله و به چه صورت از فیله جهت رتی استفاده می شود؟

الف- ۲ فیله را تکه تکه کرده

ب- ۲ فیله را چرخ کرده

ج- از یک فیله به صورت دولا و دو عدد فیله کنار هم

د- از یک فیله بصورت مربعی

۲۸- نانی که در تهیه پودینگ گوشت استفاده می شود باید چگونه باشد؟

الف- تازه

ب- خشک کوبیده

ج- مخلوط خشک و تازه

د- تفت داده شده

۲۹- چه مدت زمان میتلف را در فر قرار می دهیم ؟

الف- نیم ساعت

ب- ۲ ساعت

ج- ۱ ساعت

د- ۴۵ دقیقه

۳۰- گوشت جهت تهیه گولاش را به چه شکل برش می دهیم ؟

الف- مکعب های کوچک

ب- ورقه ای

ج- درسته باشد بهتر است

د- رولی

۳۱- گوجه فرنگی را به چه صورت در گولاش استفاده می کنیم؟

الف- بدون پوست و تخم و خرد شده

ب- با پوست و بدون تخم و درسته

ج- بدون پوست و درسته

د- بدون پوست و تخم حلقه ای

۳۲- در همبر نعنا و جعفری چه سبزیجاتی در ساندویچ استفاده میشود؟

الف- پیازچه و هویج

ب- قارچ

ج- کلم برگ و شاهی

د- کدوی تفت داده شده و کلم برگ

۳۳- جعفری و نعنا در همبر جعفری و نعنا چگونه استفاده میشود؟

الف- خام

ب- ساطوری

ج- آب پز

د- ساطوری همراه با همبر سرخ شده

۳۴- خوراک فیله گوساله چگونه سرو میشود؟

الف- سرد

ب- با سوپ قارچ

ج- گرم

د- به صورت ایستاده

۳۵- ژله گوشت چیست؟

الف- همان آبگوشت است

ب- گوشت را ریشه ریشه کرده و در ژله قالب می زنیم

ج- یک لیوان آب گوشت را با ۲ ورق ژلاتین حل می کنیم

د- آب گوشت بعد از جوشاندن زیاد به ژله گوشت تبدیل می شود

۳۶- گوشت در بیف استرو گانف را چگونه آماده می کنند؟

الف- ورقه ای آنرا سرخ می کنیم

ب- پیاز را خلال و در روغن سرخ می کنیم تا طلایی شود گوشت را ورقه ورقه سپس خلالی می کنیم تفت داده و آب پز

می کنیم

ج- آنرا چرخ کرده و در پیاز سرخ می کنیم

د- خلالی آنرا کاملا سرخ می کنیم

۳۷- سیب زمینی را در بیف استرو گانف چگونه آماده می کنند؟

الف- خلالهای باریک مثل چوب کبریت خلالی و با روغن فراوان سرخ می کنیم

ب- نگینی کرده و در روغن فراوان سرخ می کنیم

ج- آنرا آب پز کرده و با کره به صورت پوره در می آوریم

د- به صورت ورقه ای آنرا سرخ کرده و روی گوشت می چینیم

۳۸- برای تهیه بیفتک هویج و مارچوبه و قارچ هر بیفتک چند گرم وزن دارد؟

الف- ۳۵۰ گرم

ب- ۱۰۰۰ گرم

ج- ۲۰۰ گرم

د- ۲۵۰ گرم

۳۹- مهمترین نکته در بیف استرو گانف چیست ؟

الف- تمام بیفتک ها را در تابه چدنی سرخ می کنیم

ب- بیفتکها را در تابه آلومینیومی یک به یک سرخ می کنیم

ج- بیفتکها را در آن واحد نباید در تابه انداخت حدا کثر وقتی یک طرف فقط سرخ شد قطعه دوم را در تابه می اندازیم ؟

د- بیفتکها را در فویل پیچیده در فر ۱۸۰ درج قرار می دهیم

۴۰- خمیر پیراشکی چه موادی نیاز دارد ؟

الف- تخم مرغ / روغن / آرد / نمک

ب- آرد / شکر / روغن / بکینگ پودر

ج- آرد ذرت / شکر / جوش شیرین / نمک / وانیل

د- تخم مرغ / آرد / شکر / روغن آب کرده / نمک / رداستار

۴۱- در صورت شل بودن و سفت بودن خمیر پیراشکی چه ماده ای اضافه می کنیم؟

الف- در صورت شل بودن آرد و در صورت سفت بودن از ماست استفاده می کنیم

ب- در صورت شل بودن آرد و در صورت سفت بودن آب می افزائیم

ج- در صورت شل بودن از آرد ذرت در صورت سفت بودن از شیر استفاده می کنیم

د- در صورت شل بودن از آرد گندم در صورت سفت بودن از روغن استفاده می کنیم

۴۲- مواد لازم برای تهیه ما کارونی با پنیر چیست؟

الف- ما کارونی یا اسپاگتی / پنیر ورقه ای / نمک و فلفل / ژامبون

ب- ماکارونی / پنیر گودا / کره / رب گوجه / ریحان / زردچوبه

ج- ماکارونی یا اسپاگتی / پنیر کروبر یا هلندی / کره / نمک و فلفل

د- زرده تخم مرغ / ماکارونی / خامه / کره

۴۳- طرز طبخ ماهی در ماکارونی با ماهی سوف باید چگونه باشد؟

الف- ماهی را با سبزیجات و سیر تفت می دهیم

ب- ماهی را خام استفاده می کنیم

ج- ماهی را بصورت پوره استفاده می کنیم

د- ماهی را با کره با حرارت ملایم می پزیم تا زمانی که آب ماهی تمام شود

۴۴- مرغ در تهیه کروکت چگونه است؟

الف- خام

ب- نیم پز

ج- پخته آب پز

د- سرخ شده

۴۵- برای تهیه کیوسکی په موادی نیاز داریم؟

الف- ران مرغ / جعفری / بکینگ پور / آرد سفید

ب- سینه مرغ / کره / تخم مرغ / نان خشک کوبیده / نمک و فلفل

ج- سینه مرغ / هویج آب پز / روغن جامد /

د- سینه مرغ / نخود فرنگی / هویج آب پز / آرد سوخاری / نمک و فلفل

۴۶- شکر در خوراک بوقلمون درسته شکم پر چگونه استفاده میشود؟

الف- با شیر حل میشود

ب- در سس حل میشود

ج- کارامل میشود

د- روی بوقلمون پاشیده میشود



۴۷- بوقلمون بریده شده با سس پرتقال مثل کدام دستور تهیه می کنیم .

الف- مرغابی با سس کاری

ب- بوقلمون درسته شکم پر

ج- مرغ شکم پر

د- مرغ با جگر

۴۸- مواد لازم جهت مرغابی شکم پر چیست؟

الف- مرغابی متوسط/ آلوچه / زرشک/ پیاز/ ادویه/ نمک و فلفل/ آب لیمو

ب- مرغابی درشت/ آلو قیسی و گوجه برغانی/ خلال پسته و بادام / خلال پوست پرتقال/ روغن / پیاز/ شکر/ نمک و فلفل/

آب لیمو / سبزی معطر/ نعنا و ترخان و جعفری

ج- مرغابی/ آرد سو خاری/ عدس پخته / زرشک / پیاز

د- مرغابی/ قیسی و آلو / نمک و فلفل/ روغن / خلال پوست پرتقال

۴۹- سبزی معطر برای پخت مرغابی شکم پر چیست؟

الف- سیر و پیاز

ب- گشنیز و شنبلیله

ج- نعناداغ و سسیر

د- نعنا و ترخان و جعفری

۵۰- از چه بادامی در تهیه بلدرچین کشمشی بکار می بریم ؟

الف- بادام مقشر

ب- درختی

ج- هندی

د- تلخ

۵۱- از چه موادی جهت مزه دار کردن بلدرچین در کباب بلدرچین بکار می بریم ؟

الف- آب پیاز - نمک - فلفل

ب- زعفران - بالزامیک - نمک - فلفل

ج- سویا سس- نمک - فلفل

د- نمک - فلفل- ادویه - زردچوبه- کیوی - پیاز آب گرفته

۵۲- سبزی پخته و خرد شده در تهیه ماهی حلوا با سس شو فروا کدامند؟

الف- نخود سبز/ ذرت

ب- نخود سبز / لوبیا سبز/ هویج / سیب زمینی

ج- هویج / گوجه فرنگی/ زیتون

د- سیب زمینی / لوبیا سبز

۵۳- سالاد روس در کدام ماهی استفاده میشود؟

الف- ماهی کباب

ب- ماهی سوف با تزئین سالاد روس

ج- ماهی سوف با سس سفید

د- ماهی با بلوط

۵۴- سس کوکتل میگو از چه موادی تشکیل شده است؟

الف- سس مایونز/ نمک و فلفل

ب- سس مایونز/ خامه / سرکه یا آب لیمو / نمک و فلفل / سس گوجه

ج- ماست / سس مایونز/ آبلیمو

د- سس مایونز/ سس بشامل/ سرکه

۵۵- در کوکتل میگو از چه موادی استفاده می کنیم؟

الف- کاهو / لبوی نگینی/ رنده پوست پرتقال / میگوی سرخ شده

ب- میگوی سرخ شده / تخم مرغ / شوید / سس پرتقال

ج- سس کوکتل / کاهو / برش لیمو/ میگو پخته / تخم مرغ / سس کاری

د- میگوی پخته / سس کوکتل / سس مایونز/ نمک و فلفل

۵۶- در مرحله آب پز کردن که خرچنگ را می پزیم چگونه متوجه می شویم که آبپز شده است؟

الف- رنگ آن نارنجی میشود

ب- رنگ آن سفید میشود

ج- از پوسته جدا میشود

د- رنگ آن سیاه میشود

۵۷- مواد لازم برای تهیه فوند و بورگی نیون کدام است؟

الف- فیله گوسفند / نمک / آبلیمو

ب- فیله گوساله / نمک / آب لیمو

ج- فیله گوساله / آب لیمو / سس مایونز یا سس سوپرم / سس گوجه / روغن مایع یا کره اب کرده جرم گرفته

د- گوشت سینه مرغ / ادویه کاری / نمک

۵۸- فوند و بورگی نیون چگونه تهیه و سرو می شود؟

الف- این غذا بعد از تهیه جهت پیش غذا ایستاده سرو میشود

ب- سریع و گرم سرو میشود

ج- این غذا بعد از تهیه همراه با غذای اصلی سرو می شود

د- این غذا را هرکس خودش تهیه و سرو می کند چنگال چوبی را در گوشت خلالی را فرو کرده و در روغنی که در ظرف

چراغ الکلی روی میز سرخ کرده و سرو می کنند

۵۹- بادمجان درگراتن بادمجان مرغ چگونه آماده میشود؟

الف- پوست گرفته وسط آنرا خالی می کنیم

ب- ورقه ای کرده خام استفاده می شود

ج- حلقه حلقه کرده و سرخ میشود

- د- حلقه حلقه آب پز می شود
- ۶۰- برای تهیه گراتن گل کلم از چه موادی استفاده می شود؟
- الف- گل کلم / مواد گوشتی / پنیر پارمیزان
- ب- گل کلم / سیب زمینی / سس بشامل
- ج- کره / شیر / نمک / گل کلم / مرغ پخته
- د- گل کلم / سس بشامل / مغز نان سفید / کره / پنیر / نمک
- ۶۱- در صورت طبخ سوفله در حرارت غیر مستقیم چگونه عمل می کنیم؟
- الف- روی حرارت ملایم سرخ می کنیم
- ب- پنیر روی آن را با سشوار ذوب می کنیم
- ج- در ماکروویو پخت می کند
- د- بطریق بن ماری ظرف سوفله را در ظرف ابی در فر \_ قرار می دهیم تا زمانیکه پف کند و بالا بیاید ولی خشک نشود
- ۶۲- مواد لازم جهت تهیه سوفله قارچ کدامند؟
- الف- قارچ / اسفناج / سس مایونز
- ب- قارچ / کره / مایونز / تخم مرغ
- ج- قارچ / کره / تخم مرغ / خامه / سس بشامل / نمک و فلفل
- د- مرغ پخته / کره / خامه / اسفناج / قارچ
- ۶۳- مواد لازم جهت تهیه رولت گوشت چرخ کرده کدام است؟
- الف- گوشت چرخ کرده / گوشت مرغ استیکی / شیر / کره / نمک
- ب- گوشت چرخ کرده خیلی نرم / تخم مرغ / شیر / تخم مرغ سفت / نان خشک کوبیده / آرد نخود چی / پوره سیب زمینی یا اسفناج یا پوره نخود سبز / پیاز رنده نرم شده / روغن / نمک
- ج- گوشت چرخ کرده / قارچ / فلفل دلمه / ذرت / پیاز / روغن
- د- گوشت چرخ کرده / سیب زمینی / شیر / آرد سو خاری / فلفل
- ۶۴- مواد لازم جهت تهیه رولت سردست چه می باشد؟
- الف- گوشت چرخ شده / رزماری / گوشت سردست گوساله / زیتون / نخود سبز
- ب- گوشت سردست / مایونز / خامه / کره / فلفل دلمه
- ج- گوشت سردست بدون استخوان / هویج متوسط / سیر / روغن / آب گوجه / نمک و فلفل
- د- گوشت سردست / پیاز / سیر / هویج
- ۶۵- مواد تاپینگ در موساکا چه چیزی می باشد؟
- الف- ماست - تخم مرغ - سس خردل
- ب- ماست - زرده تخم مرغ - سس خردل
- ج- شیر - تخم مرغ - سس کچاب
- د- شیر - زرده تخم مرغ - سس کچاب - سس خردل
- ۶۶- تزئین موساکا بهتر است با چه سسی باشد؟

الف- خردل

ب- hp

ج- سس سفید

د- سس دودی

۶۷- از چه روغنی در خمیر پروک استفاده می کنیم؟

الف- مایع

ب- جامد

ج- روغن صاف

د- کره

۶۸- خمیر پروک جهت آماده سازی پخت در فر چند قسمت میشود؟

الف- ۲

ب- ۳

ج- ۵

د- ۴

۶۹- مواد لازم جهت تهیه پیتزا با ژامبون با ماهی چیست؟

الف- خمیر پیتزا/ ژامبون خرد شده یا ماهی پخته / پیاز سرخ شده / پنیر مخصوص پیتزا / گوجه فرنگی / سس پیتزا / نمک/ زیتون سیاه

ب- نان بربری/ ژامبون / سیر/ نخود فرنگی

ج- نان پیتزا/ فلفل دلمه/ نخودفرنگی / گوجه فرنگی

د- نان پیتزا/ مرغ پخته و تکه تکه شده / فلفل دلمه / پنیر ورقه ای / نمک

۷۰- مواد لازم جهت پیتزا مخلوط کدام است ؟

الف- خمیر پیتزا / روغن / ذرت/ نخود فرنگی

ب- خمیر پیتزا / پنیر مخصوص پیتزا / سس پیتزا / سوسیس/ کنسرو ماهی آنشوا یا تن / فلفل دلمه / زیتون/ نعنا/ ترخان/ نمک و فلفل

ج- گوجه فرنگی / فلفل دلمه / پنیر پیتزا / سوسیس

د- خمیر پیتزا / ژامبون / سوسیس/ زیتون / کره

۷۱- مواد لازم جهت تهیه کنسومه قارچ کدامند؟

الف- سینه مرغ پخته شده / قارچ / دنبلان زمینی/ آرد / کره / آب گوشت/ نمک و فلفل

ب- سینه مرغ / پنیر پیتزا / قارچ خرد شده / نمک و فلفل

ج- آبگوشت / نمک و فلفل/ ذرت / دنبلان / نمک و فلفل

د- زرده تخم مرغ / کره / هویج / قارچ / رب گوجه

۷۲- مواد تشکیل دهنده کنسومه گوجه فرنگی چیست؟

الف- آب گوشت / هویج / سیب زمینی/ آرد

ب- آب گوشت / آب گوجه یا رب گوجه / کره / زرده تخم مرغ / جعفری خرد شده / نمک و فلفل  
ج- جوز هندی / نمک / آب مرغ / آب گوجه / ترخان / سفیده تخم مرغ  
د- آب گوشت / قارچ / نخود فرنگی / آبگوجه / شوید ریز شده  
۷۳- از چه سبزی معطری در راتاتوی استفاده می شود؟

الف- نعنا - ترخان - جعفری

ب- جعفری - نعنا - شوید

ج- نعنا - شوید - مرزه

د- جعفری - مرزه - سیر

۷۴- گوجه فرنگی را به چه صورت در راتاتوی استفاده می کنیم؟

الف- درسته و با پوست

ب- با آبجوش پوست گرفته شود

ج- خرد شده و با پوست

د- با آب سرد پوست آنرا گرفته

۷۵- مواد لازم جهت پتاژ قارچ چیست؟

الف- قارچ / هویج / آرد برنج / جو پرک / نمک

ب- قارچ / نخود فرنگی / آرد برنج / تخم مرغ کامل / آبلیمو / نمک و سرکه

ج- کره / آب گوجه / آرد سو خاری / شیر

د- آب گوشت / خامه / قارچ / آرد سفید یا برنج / زرده تخم مرغ / آب لیمو

۷۶- پتاژ رقیق شده را ..... می نامند.

الف- پوره

ب- کنسومه

ج- سوپ

د- آردور

۷۷- روغن جهت آماده سازی کرپ چگونه مصرف می شود؟

الف- بابر س فقط کف تابه مالیده می شود

ب- شناور باشد

ج- روی کرپ را بپوشاند

د- روی کرپ را نگیرد

۷۸- کرپ را درکنار چه موادی سرو می شود؟

الف- مربا - مارمالاد

ب- مربا / مارمالاد / خامه فرم گرفته / سس های مختلف ( شکلات / میوه / قهوه / کچاب ) / میوه / گلدن سایروپ /

عسل / مواد گوشتی

ج- تخم مرغ / مربا

د- مواد گوشتی /مربا /مازمالاد

۷۹-مواد لازم جهت سوفله وانیل کدام است ؟

الف- زرده تخم مرغ ۴ عدد/ سفیده تخم مرغ ۶ عدد/ شیر/ آرد سفید / پودر قند/وانیل / کره

ب- تخم مرغ کامل/ شیر/ خامه فرم / پودر قند

ج- زرده تخم مرغ / وانیل/ پودر قند

د- کره / سفیده تخم مرغ / وانیل / ژلاتین

۸۰- کرم انگلیسی با خامه و قهوه چگونه تهیه میشود ؟

الف- زرده تخم مرغ را با قهوه زده ژلاتین را بن ماری می کنیم با شیر و شکر و زرده مخلوط می کنیم

ب- زرده و قهوه و ژلاتین و شیرو شکر و وانیل را با همزن می زنیم

ج- بعد از تهیه کرم انگلیسی ژلاتین را بن ماری کرده با قهوه به کرم انگلیسی اضافه می کنیم

د- زرده و شکر را می زنیم تا کرم و کشدار شود و قهوه و شیر را اضافه می کنیم