



نمونه سؤالات:

آشپزکشی درجه ۲

کد استاندارد: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۱۵۰۰۰۱

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

۱- شوینده ها بر پایه سفیدکننده ها معمولا چند دقیقه باید روی سطوح بماند؟

الف- ۱۰

ب- ۱۳

ج- ۵

د- ۱۵

۲- بسته بندی مواد غذایی یعنی

الف- صدور یک شناسنامه برای محصول

ب- حمل و نقل آسان و بهداشتی

ج- هزینه ی اضافی که به مصرفکننده تحمیل میشود.

د- صدور یک شناسنامه و حمل و نقل آسان و بهداشتی

۳- شوینده های آنتی باکتریال هستند.

الف- ضدعفونی کننده

ب- شوینده

ج- هم شوینده و هم ضدعفونی کننده

د- سفیدکننده

۴- آنتی باکتریال ها باید حداقل چند دقیقه روی سطوح بمانند؟

الف- یک دقیقه

ب- سه دقیقه

ج- پنج دقیقه

د- ده دقیقه

۵- در بهداشت فردی اصلی ترین عامل انتقال آلودگی کدام است؟

الف- دستها

ب- وسایل

ج- دما

د- محیط

۶- برای ۸ گرم پرکلرین چند لیتر آب لازم است؟

الف- ۵

ب- ۱۰

ج- ۲۰

د- ۴۰

۷- کدام بیماری توسط انگل بوجود می آید؟

الف- تب مالت

ب- تیفوس

ج- سیاه زخم

د- کزاز

۸- فرآیند طبخ گوشت از.....درجه سانتی گراد شروع می شود.

الف- ۲۰

ب- ۱۷۰

ج- ۱۰۰

د- ۶۰

۹- اصطلاح سرخ کردن در روغن کم کدام گزینه می باشد؟

الف- Frying

ب- Sauteing

ج- Panfrying

د- Deepfrying

۱۰- در اصطلاح کباب کردن کدام است؟

الف- Roasting

ب- Steaming

ج- Deepfrying

د- Boiling

۱۱- Shallow Frying چیست؟

الف- سرخ کردن سطحی

ب- سرخ کردن عمیق

ج- سرخ کردن داخل تابه

د- بخارپز

۱۲- در روش پختن Braising از چه نوع سبزیجات بهتر از استفاده شود؟

الف- سبزیجات سفت

ب- سبزیجات نرم

ج- حبوبات

د- انواع سبزیجات

۱۳- پختن Baking چه روشی است؟

الف- پختن در تابه

ب- پختن در اجاق

ج- پختن در فر

د- پختن در قابلمه

۱۴- مناسب ترین ظرف در مایکروفر کدام است؟

الف- فلزی

ب- ظرف با پوشش آلومینیم

ج- ظرف پیرکس

د- ظرف مسی

۱۵- تعداد پیمانه های اندازه گیری چند عدد است؟

الف- ۲ پیمانه

ب- ۴ پیمانه

ج- ۶ پیمانه

د- ۱ پیمانه

۱۶- کدام یک از روشهای زیر جهت استفاده از گوشت یخ زده مناسب است؟

الف- گوشت را در آبجوش قرارداد

ب- شب قبل آنرا در یخچال قرارداد

ج- بهتر است بلافاصله گوشت یخ زده را سرخ نمود

د- گوشت یخ زده را بامقداری آب جوشاند

۱۷- طرز چیدن میز پذیرایی به چه چیزهایی بستگی دارد؟

الف- تعداد مهمان ها

ب- موقعیت اشخاص

ج- تعداد غذاها و دسر

د- تعداد مهمان ها _ موقعیت اشخاص _ تعداد غذاها و دسر

۱۸- خوردن غذا از کدام قسمت قاشق صحیح است؟

الف- نوک آن

ب- کنار آن

ج- تمام آن

د- اطراف آن

۱۹- برای تهیه دسر ماست از چند عدد تخم مرغ استفاده می شود؟

الف- برای دو لیوان شیر دو عدد تخم مرغ

ب- برای دو پیمانه ماست چهار عدد تخم مرغ

ج- این دسر تخم مرغ ندارد

د- برای دو لیوان شیر چهار عدد زرده تخم مرغ

۲۰- دسری که با ژلاتین تهیه می شود برای بسته شدن در کجا نگه داری می شود؟

الف- یخچال

ب- فریزر

ج- هوای آشپزخانه

د- سردخانه

۲۱- زودتر بسته شدن دسر به چه چیزی بستگی دارد؟

الف- به میزان و زیادی ژلاتین

ب- به درجه حرارت یخچال

ج- به میزان شکر و خامه آن

د- به میزان کم و زیاد بودن ژلاتین و درجه حرارت یخچال

۲۲- در کدام دسر از کمپوت آناناس استفاده می شود؟

الف- کرم باواریا

ب- کرم دورنگ

ج- دسرماست و پلمبیر

د- کرم کارامل

۲۳- مواد اصلی املت چیست؟

الف- سبزیجات

ب- پروتئین

ج- گوجه فرنگی و قارچ

د- تخم مرغ

۲۴- نام دیگر شینسل چیست؟

الف- شاتو بریان

ب- استیک

ج- اسکات

د- بیفتک

۲۵- چرا به گوشت قرمز در ابتدا نمک نمی زنند؟

الف- چون گوشت سفت و تیره می شود

ب- چون عصاره ی گوشت خارج می شود

ج- چون گوشت در هنگام طبخ از هم می پاشد

د- چون گوشت له می شود

۲۶- اگر بخواهیم رب گوجه فرنگی در غذا خوش رنگ شود چه می کنیم؟

الف- آن را با روغن تفت می دهیم

ب- با آب مخلوط می کنیم

ج- در آخر طبخ رب میزنیم

د- اول طبخ رب را اضافه می کنیم

۲۷- بامیه مرغوب مربوط به کدام استان است؟

الف- خوزستان

ب- تهران

ج- اصفهان

د- ساوه

۲۸- نام دیگر همبرگر چیست؟

الف- استیک چرخ کرده

ب- ویمپی

ج- رست بیف

د- شاتوبریان

۲۹- 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

۳۰- 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 ابکش میشود اما پلو نه

د- پلو ابکش میشود اما چلو نه

۳۱- پیاز داغ چه تاثیری در خورشت دارد؟

الف- غذا را خوشمزه می کند

ب- در بافت خورش نقش دارد

ج- خوش عطر می شود

د- غذا را خوشمزه و خوش عطر می کند و غلظت می دهد

۳۲- مناسب ترین زمان برای ضد عفونی کردن سبزیجات چند دقیقه می باشد؟

الف 10- دقیقه

ب 20- دقیقه

ج 15- دقیقه

د 5- دقیقه

۳۳- چرا باید کنسروهای پروتئینی را جوشانند؟

الف- برای جلوگیری از اثرات فلز روی مغز

ب- برای گرم کردن مواد درون آن

ج- برای جلوگیری از سرطان

د- برای از بین بردن احتمالی سم خطرناک (بوتولیسم)

۳۴- کدام مورد جز نگه دارنده صنعتی مواد غذایی می باشد ؟

الف - نیترات ها

ب - سبزیجات

ج - آنزیم ها

د - اسید سیتریک

۳۵- برنج پس از پخت چگونه باید باشد؟

الف - برنج باید کاملا دون باشد

ب - برنج مغز پخت باشد

ج - برنج قد کشیده باد

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

۳۶- گریل کردن شبیه به است

الف - پخت

ب - پوست گرفتن

ج - سرخ کردن

د - کباب کردن

۳۷- انگل زدایی سبزیجات را با چه موادی می توان انجام داد؟

الف- آب سالم

ب- پرکلرین

ج- ماده ضد عفونی کننده

د- مایع ظرف شویی

۳۸- برای نگه داری مواد غذایی ترش استفاده از چه نوع ظرفی بهتر است؟

الف- نقره ای

ب- روی

ج- مس

د- پیرکس

۳۹- چه ماده ای در داخل یخچال بوهای قوی داخل آنرا جذب می کند؟

الف- نمک

ب- جوش شیرین

ج- آبلیمو

د- ذغال اکتیو

۴۰- بهترین و دقیق ترین وزن کردن مواد خشک چیست؟

الف- ترازو

ب- پیمانانه ها

ج- پارچ مدرج
د- فنجانهای اندازه گیری