



نمونه سؤالات:

انتخاب ادویه مناسب برای غذا

کد استاندارد: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۰۶۱

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

۱- ادویه چیست؟

الف - سائیده دانه یا میوه یا گل برگ معطر چند گیاه معین

ب - سائیده یک دانه معین بومی آفریقا

ج - سائیدن یک گل معین از نواحی اقیانوسیه

د - پودر شده یک میوه معین از نواحی هندوستان

۲- چرا دانه های معطر در شکل نکوبیده و نسائیده عطری از خود خارج نمی کنند؟

الف - باید پوست آن ها سائیده شود

ب - زیرا در پوسته آنها حبس شده است

ج - فقط بعد از پخت عطر آن ها آزاد می شود

د - زیرا همه ی عطر آن ها در پوستشان است

۳- چه نوع ادویه هایی در هوای گرم فاسد می شوند؟

الف - معطر تر هستند

ب - ریشه گیاه ها فاسد می شوند

ج - اکثر ادویه هایی که دانه هایی روغنی دارند

د - اکثر ادویه هایی که رنگ روشن دارند

۴- ادویه ها را باید در کجا نگهداری تا عطر آن ها نپرد؟

الف - در شیشه دربسته در جای خنک نگهداری شود

ب - در ظرف پلاستیکی و جای خنک

ج - در ظرف فلزی و جای گرم

د - در ظرف پلاستیکی در یخچال

۵- ادویه ها را در ظرف مناسب تا چه مدت می توان نگهداری کرد؟

الف - ۱ ماه

ب - ۴ ماه

ج - ۲-۳ ماه

د - ۱ هفته

۶- انواع آویشن را نام ببرید؟

الف - خوش بو و بد بو

ب - تلخ و شیرین

ج - پهن و کشیده

د - شیرین و تلخ

۷- اگر انیسون در دسترس نباشد کدام گیاه را می توان جایگزین کرد؟

الف - تخم گشنیز

ب - تخم شنبلیله

ج - تخم مرو

د - رازیانه

۸-سایز و رنگ جوز بویا چگونه است ؟

الف -سایز گردو و قهوه ای رنگ است .

ب -سایز درشت تر از فندق و قرمز رنگ است .

ج -سایز درشت تر از فندق و قهوه ای رنگ است .

د -سایز فندق و سفید رنگ است .

۹-نام دیگر خسرودار چیست ؟

الف -خردل

ب -خولنجان

ج -جوز هندی

د -جوز بوها

۱۰-طبع خسرودار چگونه است ؟

الف -طبع سرد و تر

ب -طبع سرد و خشک

ج -طبع گرم و تر

د -طبع گرم و خشک

۱۱-نام دیگر رازیانه چیست ؟

الف -زعفران هندی

ب -بادیان

ج -خسرودار

د -مارژولن

۱۲-مشخصات زنجبیل چینی چیست ؟

الف -کوچک و نخودی رنگ

ب -درشت و نخودی رنگ

ج -کوچک و سفید رنگ

د -درشت و سفید رنگ است

۱۳-کدام مورد دارای طبع سرد و تر است ؟

الف -گل گلاب

ب -ترخون

ج -شنبلیله

د - پیاز چه

۱۴- فلفل قرمز

الف - دانه ای قرمز رنگ درشت است .

ب - دانه های ریز قرمز رنگ است .

ج - ریشه ی فلفل قرمز رنگ است .

د - رسیده ی فلفل سبز است .

۱۵- کاکوتی بیشتر در چه مواردی کاربرد دارد ؟

الف - در درمان اختلالات گوارشی نظیر اسهال و دل پیچه

ب - در درمان اختلالات گوارشی نظیر یبوست

ج - در درمان اختلالات گوارشی نظیر ترش کردن معده

د - در درمان اختلالات گوارشی نظیر معده درد و نفخ

۱۶- پودر پاپریکا چیست ؟

الف - همان فلفل سیاه است .

ب - همان فلفل بهار است .

ج - همان فلفل سفید است .

د - همان فلفل دلمه ای است .

۱۷- نام دیگر گلرنگ چیست ؟

الف - کاجیره

ب - کاشفه

ج - گل سرخ

د - زرد چوبه

۱۸- لیموی عمانی را از چه لیمویی تهیه می کنند ؟

الف - لیموی میناب و جهرم

ب - لیموی شیرین

ج - لیمویی که از عمان می آید .

د - لیموهای ترش درشت

۱۹- مواد ادویه خورشید ایرانی کدام مورد است ؟

الف - جوز بویا- فلفل قرمز- فلفل سیاه- زرد چوبه- زیره - دارچین - تخم گشنیز - تخم هل

ب - جوز بویا- فلفل قرمز- فلفل سیاه- زرد چوبه- گل گلاب - گل سرخ

ج - جوز بویا- فلفل قرمز- فلفل سیاه- زرد چوبه- گل گلاب- دارچین - تخم گشنیز

د - جوز بویا- فلفل قرمز- فلفل سیاه- زرد چوبه- زیره - دارچین - زعفران

۲۰- کدبانوهای آذری گل سرخ را در ادویه به چه صورت به کار می برند ؟

الف - پودر شده

ب - پودر شده و تفت داده شده

ج - به صورت تازه

د - خشک شده و پودر نشده

۲۱- کدام مورد جزء مواد اولیه ادویه ی پلویی آذر بایجان نیست؟

الف - گل سرخ

ب - دارچین

ج - زیره

د - پودر سیر

۲۲- کدام ادویه جز ادویه ماهی و میگو نیست؟

الف - پودر زیره

ب - گل محمدی

ج - پودر سیر

د - فلفل قرمز

۲۳- اجزاء ادویه مخصوص ماهی و میگو کدام مورد است؟

الف - آویشن - نمک - زیره - سیر - فلفل قرمز - فلفل سیاه - پودر پیاز - پودر گشنیز

ب - آویشن - نمک - زیره - سیر - گل محمدی - گل سرخ

ج - آویشن - نمک - زیره - سیر - گل محمدی - گل سرخ - پودر پیاز

د - آویشن - نمک - زیره - سیر - گل محمدی - دارچین

۲۴- اجزاء ادویه آب گوشت چند مورد است؟

الف - ۲مورد

ب - ۳۰مورد

ج - ۶مورد

د - ۱۰مورد

۲۵- اجزاء ادویه ی ترکی یا عربی را نام ببرید؟

الف - زیره - تخم گشنیز - دارچین - هل - فلفل سیاه - جوز بویا - انیسون

ب - زیره - تخم گشنیز - دارچین - هل - فلفل سیاه گل بنفشه - خسرودار

ج - زیره - تخم گشنیز - دارچین - هل - فلفل سیاه - گل محمدی - رازیانه

د - زیره - تخم گشنیز - دارچین - نمک چینی - مرزه خشک

۲۶- ادویه گرم مسالا متعلق به چه کشوری است؟

الف - ترکیه

ب - عربی

ج - مکزیکی

د - هندی

۲۷- ادویه گرم مسالا به چه معنا است ؟

الف - چند ادویه

ب - ادویه کشمیری

ج - مصالح گرم

د - ادویه تند

۲۸- اجزاء ادویه ی ایتالیایی چند قلم است ؟

الف - ۳ قلم

ب - ۴ قلم

ج - ۷ قلم

د - ۱۳ قلم

۲۹- اجزاء ادویه ایتالیایی کدام است ؟

الف - ریحان خشک - زیره - تخم گشنیز - فلفل قرمز - پودر سیر

ب - ریحان خشک - رزماری خشک - آویشن خشک - اورگانو خشک - فلفل قرمز - جعفری خشک - پودر سیر

ج - ریحان خشک - رزماری خشک - آویشن خشک - اورگانو خشک - گل محمدی

د - ریحان خشک - رزماری خشک - آویشن خشک - فلفل قرمز - پودر سیر - پودر زیره

۳۰- اجزاء ادویه ی کشمیری چند قلم است ؟

الف - ۴ قلم

ب - ۱۳ قلم

ج - ۷ قلم

د - ۶ قلم

۳۱- نام دیگر ادویه ی مکزیکی چیست ؟

الف - کشمیری

ب - تاکو

ج - کنتاکی

د - مدرس

۳۲- ادویه مدرس چه نوع ادویه ای است ؟

الف - نوعی ادویه ی هندی است

ب - از معروف ترین ادویه ی هندی است

ج - همان راس الحانوت است

د - نوعی ادویه ی فرانسوی است

۳۳- نام دیگر ادویه ی مراکشی چیست ؟

الف - تاکو

ب - مدرس

ج - راس الحانوت

د - کاری

۳۴- ادویه مدرس چند قلم است؟

الف - ۱۶ نوع

ب - ۶ نوع

ج - ۴ نوع

د - ۴۰ نوع

۳۵- فلفلی که در ادویه ی چینی به کار می رود چیست ؟

الف - فلفل قرمز

ب - فلفل چیلی

ج - فلفل سیچو آن

د - ختایی

۳۶- رازیانه ای که در ادویه ی چینی به کار می رود نامش چیست ؟

الف - بادیان

ب - بادیان تایی یا ستاره ای

ج - رازیانه رومی

د - بادیان تایی یا ستاره ای و رازیانه بومی

۳۷- نام دیگر ادویه ی بهارات چیست ؟

الف - عربی

ب - مکزیکی

ج - مدرس

د - کاری

۳۸- کدام مورد جزء اجزاء ادویه ی ترشی است ؟

الف - جوز هندی - هل - زنجبیل - گلپر - خردل - تخم گشنیز - فلفل سیاه - زیره سبز - میخک - سیاه دانه - رازیانه -

زرد چوبه

ب - پودر فلفل چیلی - فلفل قرمز - آویشن خشک - پودر زیره

ج - ریحان خشک - رزماری خشک - آویشن خشک - فلفل قرمز - پودر سیر - پودر زیره

د - زیره - تخم گشنیز - دارچین - هل - فلفل سیاه - جوز بویا - انیسون

۳۹- کدام مورد جزء ادویه ی کنتاکی است ؟

الف - آویشن - اورگانو - پودر گل - فلفل سیاه - جوز هندی - میخک

ب - پاپریکا - گل محمدی - سیر - فلفل سبز - سیاه و قرمز - پودر تره - ریحان

ج - آویشن - اورگانو - پاپریکا - جعفری کرفس - سیر - فلفل سیاه - فلفل سفید - ریحان - زنجبیل - پودر پیاز - مرزه

د - هل زنجبیل - گل پر - فلفل سیاہ - فلفل سفید - ریحان

۴۰- کدام مورد جزء ادویہ ی سالاد است ؟

الف - پوست پرتقال و لیمو ترش - جعفری - پونہ - ترہ برگپسیر - ترہ پیازچہ - گشنیز - مرزہ - فلفل قرمز و سیاہ
- تخم گشنیز

ب - گلپر - پاپریکا - اور گانو - آویشن

ج - نمک چینی - گلپر - گل سرخ - کاکوتی - زیرہ سیاہ - فلفل سیاہ - ریحان

د - پوست پرتقال و لیمو ترش - جعفری - پونہ - ترہ برگپسیر - ترہ پیازچہ - گشنیز - مرزہ - فلفل قرمز و سیاہ - تخم
گشنیز - گلپر - پاپریکا - اور گانو - آویشن