



# نمونه سؤالات:

## تهیه کباب ها

کد استاندارد: ۵۱۲۰۱۰۰۰۰۷

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

۱- برای گوشت کوبیده به ازای یک کیلو گوشت چقدر نمک لازم است؟

الف- ۱۵ گرم

ب- ۳۰ گرم

ج- ۴ گرم

د- ۱۰ گرم

۲- برای تهیه کباب کوبیده بهترین نوع گوشت.....

الف- فیله گوسفندی

ب- فیله گوساله

ج- خرده راسته گوسفندی و کمی گوشت نرم گوساله

د- ران گوساله

۳- گوشت کباب کوبیده بهتر است چند بار از چرخ گوشت رد شود؟

الف- ۳ بار

ب- ۱ بار

ج- ۴ بار

د- ۲ بار

۴- نمک گوشت کوبیده را چه زمانی اضافه می کنیم؟

الف- در اواخر طبخ

ب- از همان ابتدا قبل چرخ کردن

ج- بعد از چرخ کردن

د- هنگام سیخ کشیدن

۵- بهترین ادویه برای کباب کوبیده.....

الف- فلفل و نمک

ب- نمک

ج- ادویه کاری

د- دارچین

۶- مواد لازم کباب تابه ای.....

الف- گوشت گوسفندی و گوساله- نمک- زرده تخم مرغ - کره

ب- گوشت گوساله- نمک - گوجه فرنگی- زعفران

ج- گوشت گوسفندی- جعفری- فلفل دلمه ای

د- گوشت گوسفندی و گوساله- نمک- پیاز- کره- گوجه فرنگی

۷- زمان نگهداری گوشت در یخچال..... روز و در فریزر..... است.

الف- 3 تا 5 روز- 6 تا 9 ماه

ب- 2 روز- 1 تا 2 ماه

ج- 7 روز- 12 ماه

د- 1 تا 2 روز- 1 تا 2 ماه



۸- سیخ های چوبی کباب از چوب درخت..... تهیه می شود.

الف -بامبو

ب -گردو

ج -البالو

د -از چوب همه درختها می توان استفاده کرد

۹- مشخصات سیخ کباب کوبیده.....

الف -معمولا فلزی هستند ونوک تیز نیست وپهن هستند

ب -استیل ونوک تیز وپهنای کمتری دارند

ج -چوبی ونوک تیز هست

د -گالوانیزه وپهنای سیخ مهم نیست

۱۰- به چه دلیل سیخ استیل کیفیت بالای دارد؟

الف -ارزان هست

ب -ضدزنگ هست وتبادل دمایی کمتری دارد

ج -ضدزنگ هست وتبادل بیشتری دارد

د -سریع داغ می شود

۱۱- برای سیخ زدن کباب کوبیده بهتر است از چه چیزی کمک بگیریم؟

الف -دستمان را دراب داغ بزنیم وکباب را روی سیخ بزنیم

ب -دستمان را دراب سرد زده وکباب را روی سیخ بزنیم

ج -دستمان را درمحلول اب سرد وجوش شیرین زده وکباب را روی سیخ بزنیم

د -دستمان را درمحلول اب ونمک زده وکباب را روی سیخ بزنیم

۱۲- بهترین وزن برای کوبیده معمولی.....

الف-120 گرم

ب -80گرم

ج-200 گرم

د-250گرم

۱۳- برای اینکه گوشت کباب کوبیده چسبندگی بیشتری داشته باشد بهتر است.....

الف -کمی جوش شیرین اضافه کنیم

ب -در مراحل چرخ کردن گوشت را در فریزر استراحت دهیم

ج -اب پیاز را بگیریم

د -از دنبه استفاده کنیم

۱۴- درچه صورت گوشت کوبیده ازسیخ جدا می شود؟

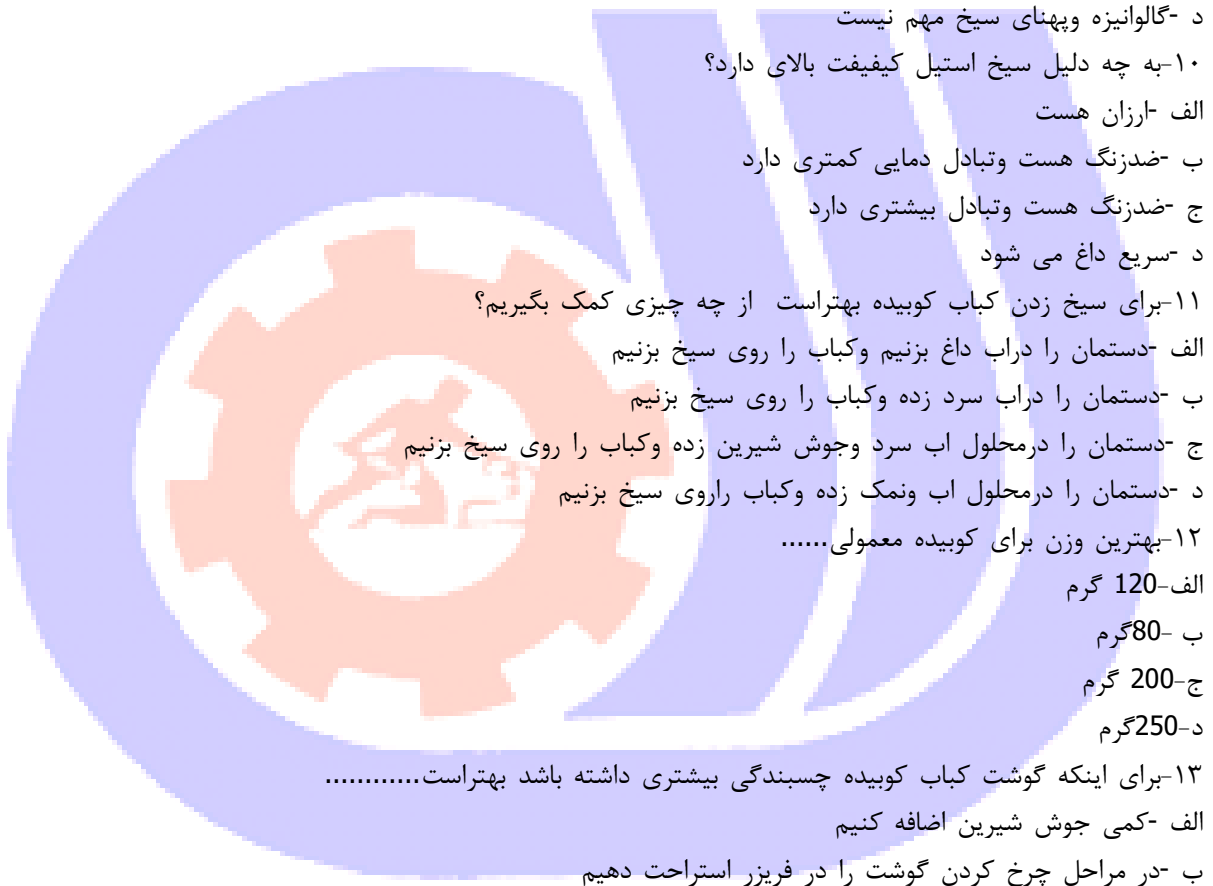
الف -اگر زغال زیرکباب کم باشد کباب از سیخ جدا میشود

ب -اگر زغال زیرکباب زیاد باشد کباب از سیخ جدا میشود

ج -اگر گوشت کوبیده سرد باشد

د -اگر کباب کوبیده بعد سیخ زدن استراحت داده شود

۱۵- مناسب ترین فلز برای کباب کوبیده.....



الف - فلفل سیاه

ب - فلفل پاپریکا

ج - پوالبیبر

د - فلفل سفید

۱۶- مواد لازم کوبیده مرغ.....

الف - مرغ - پیاز - نمک - زعفران

ب - گوشت گوسفندی - گوشت مرغ - نمک - فلفل - پیاز

ج - ران مرغ - فیله گوساله - نمک - فلفل

د - ران مرغ - نمک - زعفران - ماست

۱۷- مناسب ترین گوشت برای پخت کباب برگ.....

الف - ران گوسفندی

ب - فیله گوساله و مغز راسته گوسفندی

ج - قلوه گاه گوسفندی

د - ران گوساله

۱۸- کم تحرک ترین قسمت بدن حیوان..... است.

الف - فیله - راسته - مغز ران

ب - ماهیچه

ج - قلوه گاه

د - گردن

۱۹- مواد لازم کباب حسینی.....

الف - گوشت گوسفندی - نمک - پیاز - فلفل رنگی - دنبه - گوجه فرنگی

ب - گوشت گوسفندی - جعفری - نمک - فلفل - پیاز

ج - گوشت گوساله - پیاز - نمک - فلفل

د - دنبه - گوشت چرخ کرده - نمک - فلفل - پیاز - سیب زمینی - گوجه فرنگی

۲۰- چرا باید گوشت کباب برگ را تمیز کرد و تمامی رگهای آنرا گرفت؟

الف - وجود رگ در کباب هنگام پخت باعث کج و سفت شدن کباب می شود

ب - وجود رگ در کباب هنگام پخت باعث تغییر رنگ گوشت می شود

ج - وجود رگ در کباب هنگام پخت باعث جمع شدن گوشت می شود

د - تمیز کردن و گرفتن تمامی رگ ها در گوشت لزومی ندارد

۲۱- مناسب ترین سبزی در کباب ترش.....

الف - تره - جعفری

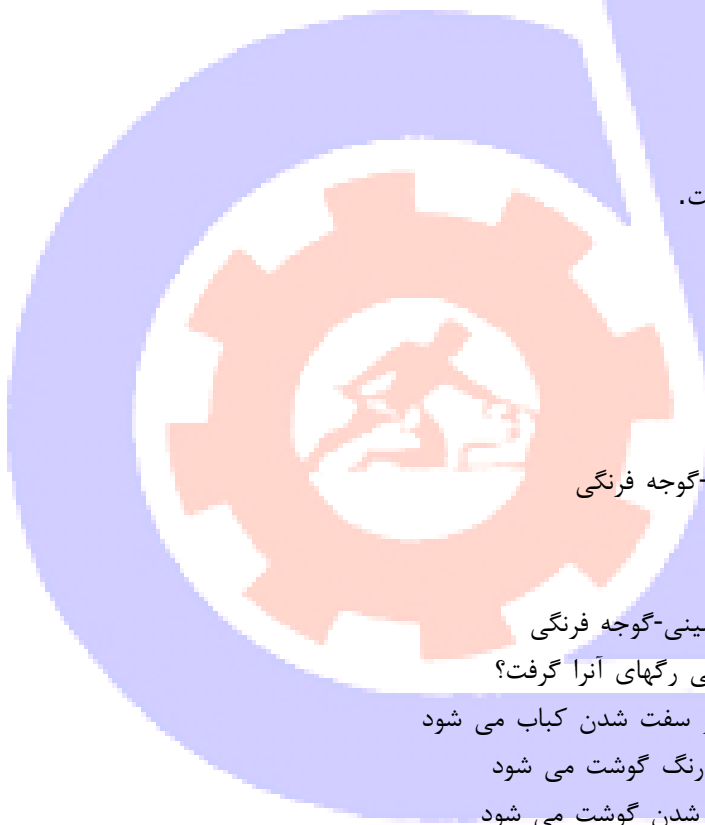
ب - جعفری - گشنیز

ج - جعفری - چوچاق

د - گشنیز - شوید

۲۲- مواد لازم برای مزه دار کردن کباب ترش.....

الف - گوشت فیله گوساله - رب انار - گردو چرخ شده - سیر - جعفری - چوچاق - نمک - فلفل



- ب - گوشت فیله گوساله-جعفری-چوچاق-سیر-نمک-فلفل  
 ج - گوشت فیله گوساله-رب انار-نمک-فلفل-شوید-گشنیز-رب انار  
 د - گوشت فیله گوساله-جعفری-چاچوق-سیر-رب انار  
 ۲۳- مناسب ترین گوشت برای کباب شیشلیک کدام گزینه صحیح می باشد؟

الف - فیله گوسفندی

ب - راسته گوسفندی

ج - مغز ران گوسفندی

د - راسته بااستخوان گوسفندی

۲۴- کباب چنجه.....

الف - گوشت بره-دنبه-نمک-فلفل-پیاز

ب - گوشت مغز ران گوساله-نمک-فلفل

ج - گوشت راسته بااستخوان- نمک-فلفل

د - گوشت فیله گوسفندی -رب انار-پیاز-نمک -پیاز

۲۵- برشهای فیله کباب چگونه باید باشد؟

الف -ازطول برش داده و برشهای عرضی دهید

ب -از عرض برش داده و برشهای طولی دهید

ج - برشهای مربع داده وبا دنبه یک در میان درسیخ بزنید

د -نوارهای باریک برش داده و رول کنید

۲۶- مشخصات گوشت تازه چیست؟

الف -رنگ تیره دارد

ب -بافت محکمی دارد

ج -رنگ روشن دارد و قرمز رنگ است

د -بافت صافی دارد

۲۷- نام دیگر کباب حسینی چیست؟

الف -کباب دیگی (چوبی)

ب -کباب چنجه

ج -کباب ترش

د -کباب تابه ای

۲۸- کدام گزینه نقش موثری در ریاضت کردن گوشت کباب برگ دارد؟

الف -نمک

ب -خارج کردن خون آبه مازاد گوشت

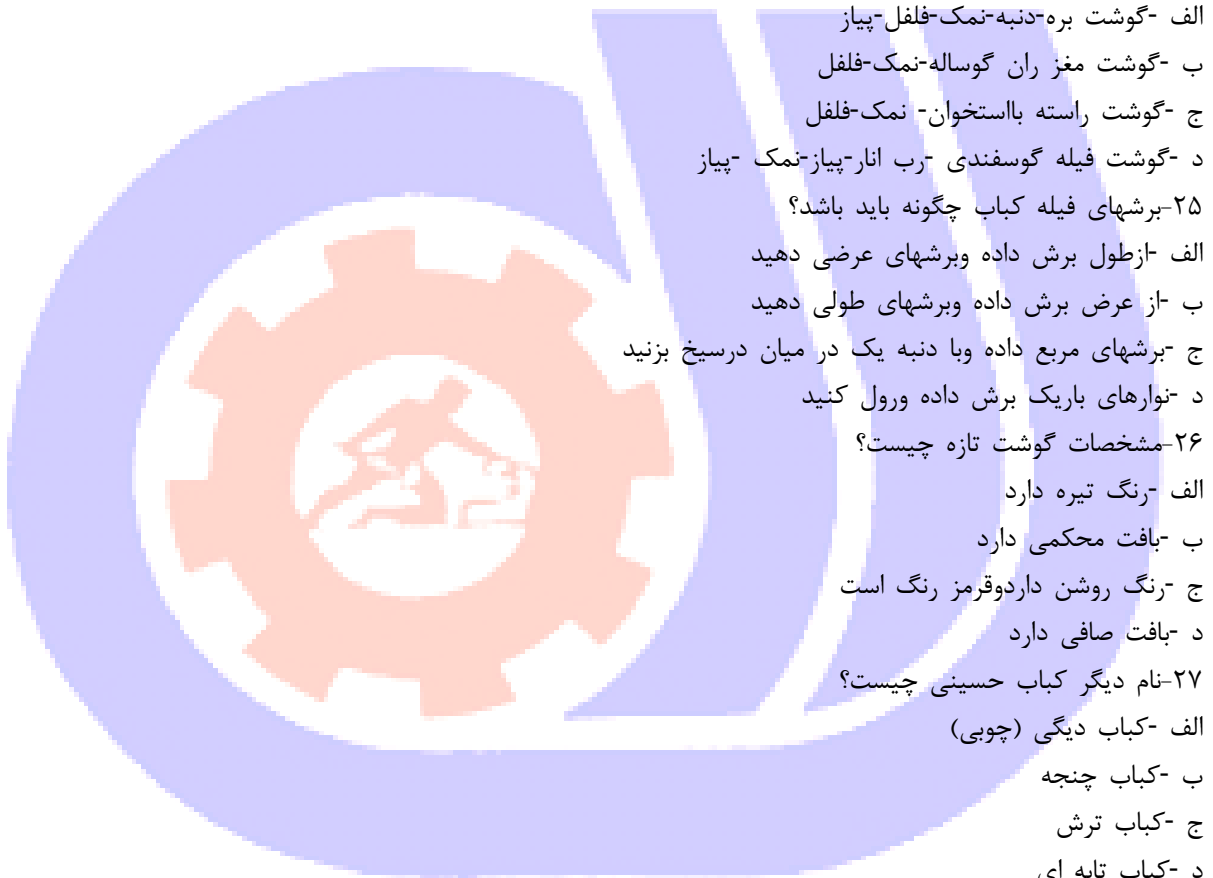
ج -پیاز

د -روغن زیتون

۲۹- تفاوت کباب برگ و کباب چنجه در چیست؟

الف -کباب برگ از راسته گوسفندی ولی چنجه از گوشت بره تهیه می شود

ب -کباب برگ از راسته گوشت گوساله و چنجه از فیله گوساله تهیه می شود



ج - کباب برگ همان کباب چنجه است هیچ تفاوتی باهم ندارند  
د - کباب برگ از گوشت بره ولی کباب چنجه از مغز ران گوساله تهیه می شود.  
۳۰- برای جلوگیری از سوختن استخوان کباب شیشلیک چه کار باید انجام دهیم؟

الف - به قسمت استخوانها روغن مایع یا روغن زیتون بزنیم

ب - استخوانها را با فویل بپوشانیم و بعد بپزیم

ج - به قسمت استخوانها ابلیمو بزنیم

د - به قسمت استخوانها ماست بزنیم

۳۱- نام دیگر کباب رولتی چیست؟

الف - کباب حلزونی

ب - کباب بختیاری

ج - کباب قفقازی

د - کباب اسقره

۳۲- مواد لازم برای مزه دار کردن جوجه کباب لاری.....

الف - مرغ-ماست-پیاز-روغن زیتون - ابلیمو-نمک - فلفل

ب - مرغ - ماست - مایونز-نمک- فلفل

ج - مرغ-ماست-نمک- فلفل

د - مرغ-ماست-سرکه سیب-اویشن-پونه کوهی

۳۳- برای خوشمزه تر شدن جوجه لاری مرغها چه مدت در سس بمانند؟

الف- 5 تا 6 ساعت

ب- 3 روز

ج- 1 روز

د- 8 ساعت

۳۴- مواد لازم برای مزه دار کردن جوجه کباب.....

الف - روغن زیتون- ابلیمو-نمک- فلفل-زعفران- پیاز

ب - زعفران- مایونز-نمک- فلفل

ج - نمک -خامه- زعفران-پیاز

د - خامه -نمک- فلفل - پیاز-زعفران

۳۵- سبزیجات مورد مصرف در جوجه کباب سبز.....

الف - ریحان- شوید- فلفل دلمه ای

ب - گشنیز - ریحان- فلفل دلمه ای سبز-ماست- سیر

ج - رز ماری-ریحان-سیر-شوید

د - سیر-ریحان-جعفری-تره-پیازچه

۳۶- مناسب ترین ادویه برای جوجه کباب سبز.....

الف - آویشن-زنجبیل

ب - زنجبیل-جوزهندی

ج - میخک-دارچین

د -هل-جوز هندی

۳۷-کدامیک از موارد زیر برای از بین بردن بوی میگو مناسب نیست؟

الف -شوید- سیر

ب -جعفری- سیر

ج -اسفناج- سیر

د -گشنیز-سیر

۳۸-برای مزه دار کردن میگو کبابی نمک را چه زمانی اضافه می کنیم؟

الف -از همان ابتدای مزه دار کردن نمک را اضافه می کنیم

ب -بعد پخت

ج -هنگام سیخ زدن قبل پخت

د -نمک برامیگو نیاز نیست

۳۹-حداقل زمان مرینت کردن جوجه کباب.....

الف-4 تا5ساعت

ب-12 ساعت

ج-8 ساعت

د-10 دقیقه

۴۰-کدامین ادویه در مرینت کردن جوجه کباب باعث تلخی جوجه نمی شود؟

الف -سماق

ب -زردچوبه

ج -فلفل

د -اویشن

۴۱-موادلازم برای مرینت کردن ماهی کبابی.....

الف -زرد چوبه-نمک -زعفران-ابلیمو

ب -کره-نمک-زعفران-

ج -زعفران-آب پیاز- نمک-فلفل-روغن زیتون

د -ابلیمو-نمک-کره-زردچوبه-رز ماری

۴۲-برای مزه دار کردن ماهی پیاز را به چه شکل استفاده میشود؟

الف -اسلایس شده

ب -آب پیاز

ج -پیاز رنده شده

د -تفاله پیاز

۴۳-زمان مرینت کردن ماهی کباب.....

الف- نیم ساعت

ب-1 ساعت

ج- 2 ساعت

د-4 تا5ساعت



۴۴- در جوجه کباب بااستخوان یک مرغ را به چند قسمت تقسیم می کنیم؟

الف- 10 قسمت

ب- 8 قسمت

ج- 6 قسمت

د- 9 قسمت

۴۵- مناسب ترین گوشت برای کباب لاری.....

الف -ران وسینه مرغ

ب -ران مرغ

ج -سینه مرغ

د -مرغ چرخکرده

۴۶- کباب بختیاری ترکیبی از گوشت..... و..... است.

الف -مغز راسته گوسفندی-سینه مرغ

ب -فیله گوساله-گوشت کوبیده

ج -فیله مرغ-فلفل دلمه ای

د -فلفل دلمه ای رنگی- فیله گوساله

۴۷- برای برش گوشت کباب ترکی یا دونر کباب بهتر است چه کار کنیم؟

الف -گوشت مزه دارشده را در فریزر قرار داده در حالت نیمه منجمد برش دهید

ب -گوشت را ژولین برش دهید

ج -بهتر است از گوشت چرخ شده استفاده نمود

د -در کباب ترکی بعد از پخت برش می دهیم

۴۸- کباب سلطانی.....

الف -یک سیخ کوبیده ویک سیخ کباب برگ

ب -دوسیخ کوبیده ویک سیخ جوجه کباب

ج -دوسیخ جوجه کباب ویک سیخ کوبیده

د -دوسیخ کباب برگ

۴۹- جوجه کباب وزیری.....

الف- 1 سیخ جوجه- 1سیخ کوبیده

ب- 2 سیخ کوبیده- 1سیخ جوجه

ج- 1 سیخ برگ- 1سیخ جوجه

د- 2 سیخ برگ- 1سیخ جوجه

۵۰- برای اینکه سیخ چوبی نسوزد بهتر است در..... خوابانده شود.

الف -آب

ب -سرکه

ج -نمک

د -آبلیمو

۵۱- گوشت کباب چوبی به چه ترتیب سیخ می شود؟





الف - از بزرگ به کوچک

ب - از کوچک به بزرگ

ج - یک کوچک یک بزرگ

د - همه به یک اندازه

۵۲- برای قطعه کردن گوشت چه تخته ای مناسب است؟

الف - پلیمری

ب - شیشه ای

ج - پلاستیکی

د - چوب

۵۳- بهترین درجه حرارت برای پخت کباب.....

الف - ملایم و یکنواخت

ب - تند و یکنواخت

ج - در ابتدا تند بعد ملایم

د - در ابتدا ملایم بعد تند

۵۴- سیخ های چوبی معمولا چند سانت هستند؟

الف - 15 تا 20

ب - 20 تا 25

ج - 10 سانت

د - 30 سانت

۵۵- برای برش گوشت قرمز از چه رنگ تخته باید استفاده کرد؟

الف - آبی

ب - سبز

ج - قرمز

د - زرد

۵۶- بهترین جنس برای سیخ کباب چیست؟

الف - چوبی

ب - استیل

ج - آهنی

د - مسی

۵۷- از معایب منقل زغالی چیست؟

الف - حرارت زیاد تولید می کند

ب - دود کردن

ج - بسیار مناسب است

د - هزینه کمتری دارد

۵۸- برای روشن کردن باربیکو بهتر است از چه زغالی استفاده شود؟

الف - زغال های درشت



ب - زغال های خرد شده

ج - نیاز به زغال ندارد

د - باربیکیوها برقی هستند

۵۹- نحوه روشن کردن گازها به چه صورت است؟

الف - ابتدا شیر گاز را باز و با فندک یا کبریت روشن می کنیم

ب - ابتدا فندک یا کبریت را روشن و بعد شیر گاز را باز می کنیم

ج - ابتدا گاز را باز می کنیم و بعد از مدتی کبریت را روشن می کنیم

د - همزمان گاز و کبریت یا فندک را روشن می کنیم

۶۰- کباب زن و تخته کار به چه کسی اطلاق می شود؟

الف - کسی که توانایی لازم برای شناسایی مواد اولیه و ابزار کار مناسب و آماده سازی و انواع برش ها را دارد

ب - کسی که توانایی به سیخ گرفتن کباب را دارد

ج - کسی که توانایی شناختن مواد اولیه کباب را دارد

د - کسی که با انواع برش های گوشت آشناست

۶۱- مشخصات سیخ کباب کوبیده؟

الف - معمولاً فلزی هستند و نوک تیز نیست و پهن است

ب - استیل نوک تیز و پهنای کمتری دارند

ج - چوبی و نوک تیز است

د - گالوانیزه و پهنای سیخ مهم نیست

۶۲- به چه دلیل سیخ استیل کیفیت بالایی دارد؟

الف - ارزان است

ب - ضد زنگ است و تبادل دمایی کمتر دارد

ج - ضد زنگ است و تبادل دمایی بیشتر دارد

د - سریع داغ می شود

۶۳- سیخ مخصوص کباب برگ چگونه باید باشد؟

الف - چوبی

ب - سیخ جوجه - فلزی - نوک تیز

ج - فلزی پهن

د - پهنای ۳ سانتی و استیل

۶۴- چرا گوشت را برای کباب کردن می کوبیم ؟

الف - کوبیدن باعث می شود که کباب بزرگ تر به نظر آید

ب - کوبیدن باعث می شود که کباب از سیخ نیفتد

ج - کوبیدن باعث می شود که کباب زودتر بپزد و جمع هم نشود

د - کوبیدن باعث می شود که کباب طعم بهتری پیدا کند

۶۵- در کباب دو رو ( مرغ و کوبیده ) اول کدام طرف را روی آتش می گیریم؟

الف - طرف کوبیده

ب - طرف مرغ



ج - سیخ را به صورت عمودی گرفته که هم زمان دو طرف حرارت ببیند  
د - فرقی نمی کند

۶۶- برای اینکه سبزیجات موقع سیخ کردن نشکنند چه باید کرد ؟

الف - حدود 10 دقیقه در آب و نمک بخوابانیم

ب - موقع به سیخ کشیدن آب لیمو ترش و نمک و فلفل و روغن زیتون بزنیم

ج - حدود نیم ساعت در آب لیمو ترش و فلفل بخوابانیم

د - حدود یک ساعت در فلفل و نمک و روغن زیتون و آب لیمو ترش بخوابانیم

۶۷- معمولاً برای کباب حسینی همراه با گوشت چه چیزهایی به سیخ کشیده می شود ؟

الف - دنبه - گوجه فرنگی - فلفل

ب - پیاز کوچک - گوجه فرنگی

ج - گوجه فرنگی - دنبه

د - پیاز کوچک - فلفل سبز - دنبه

۶۸- کباب باید در حین پختگی ..... نباشد.

الف - شور

ب - خشک

ج - آبدار

د - بی نمک

۶۹- چرا قبل از خواباندن گوشت ها برای کباب پیاز و نمک و فلفل را باید خوب چنگ زد ؟

الف - برای اینکه نمک و فلفل به گوشت نچسبد

ب - برای اینکه پیاز به گوشت نچسبد

ج - برای اینکه بعد از پیاز استفاده کنیم

د - برای اینکه پیاز آب پس دهد

۷۰- سس نهایی را چه موقع باید روی کباب داد؟

الف - هنگامی که روی آتش است

ب - موقع خوردن

ج - بعد از پخت وقتی سرد شد

د - بعد از پخت وقتی داغ است

۷۱- میگو را قبل از اینکه در سس بخوابانیم چه باید کرد؟

الف - کمی نمک و فلفل به آن بزنیم

ب - 2- ساعت در آب جوش و سرکه بخوابانیم

ج - نیم ساعت در آب خنک و نمک و آب لیموترش بخوابانیم

د - نیم ساعت در آب جوش و نمک و آب لیمو ترش بخوابانیم

۷۲- استخوان ماهی قزل آلا چگونه کشیده می شود؟

الف - با چاقوی تیز استخوان را در می آوریم

ب - از کمر به داخل شکم ماهی فشار داده و با دست استخوان را در می آوریم

ج - بعد از پخت با چاقو استخوان را جدا می کنیم

د - همه موارد

۷۳- پیاز برای کباب کوبیده چگونه باید باشد؟

الف - رنده شده کمی تفت داده شده

ب - رنده شده با آب

ج - رنده شده بدون آب

د - ساطوری شده ریز

۷۴- گوشت آماده کباب کوبیده بیشتر از ..... نمی شود در یخچال بماند چون می برد.

الف - یک هفته

ب - 6- ساعت

ج - دو روز

د - یک روز

۷۵- در کباب نگینی کدام قسمت مرغ را به صورت نگینی در جای بند انگشت روی کباب کوبیده می گذارند؟

الف - ران

ب - سینه

ج - گردن

د - بال

۷۶- چه گوشتی برای کباب حلزونی مناسب می باشد ؟

الف - ران مرغ

ب - ران گوسفند

ج - بلدرچین

د - فیله مرغ

۷۷- طریقه کوبیدن گوشت برای کباب برگ چگونه است ؟

الف - دو طرف گوشت را با لبه چاقوی تیز می زنیم

ب - دو طرف گوشت را با بیفتک گوشت می زنیم

ج - دو طرف گوشت را با پشت کارد می زنیم

د - یک طرف گوشت را با پشت کارد می زنیم

۷۸- مشخصات ماهی تازه چیست ؟

الف - گوشت نرم ، آبشش کبود ، بروی نامطبوع ندهد

ب - چشم های فرو رفته ، آبشش قرمز، گوشت سفت

ج - چشم های برجسته ، گوشت سفت ، آب شش قرمز

د - چشم های برجسته ، گوشت سفت ، آبشش کبود

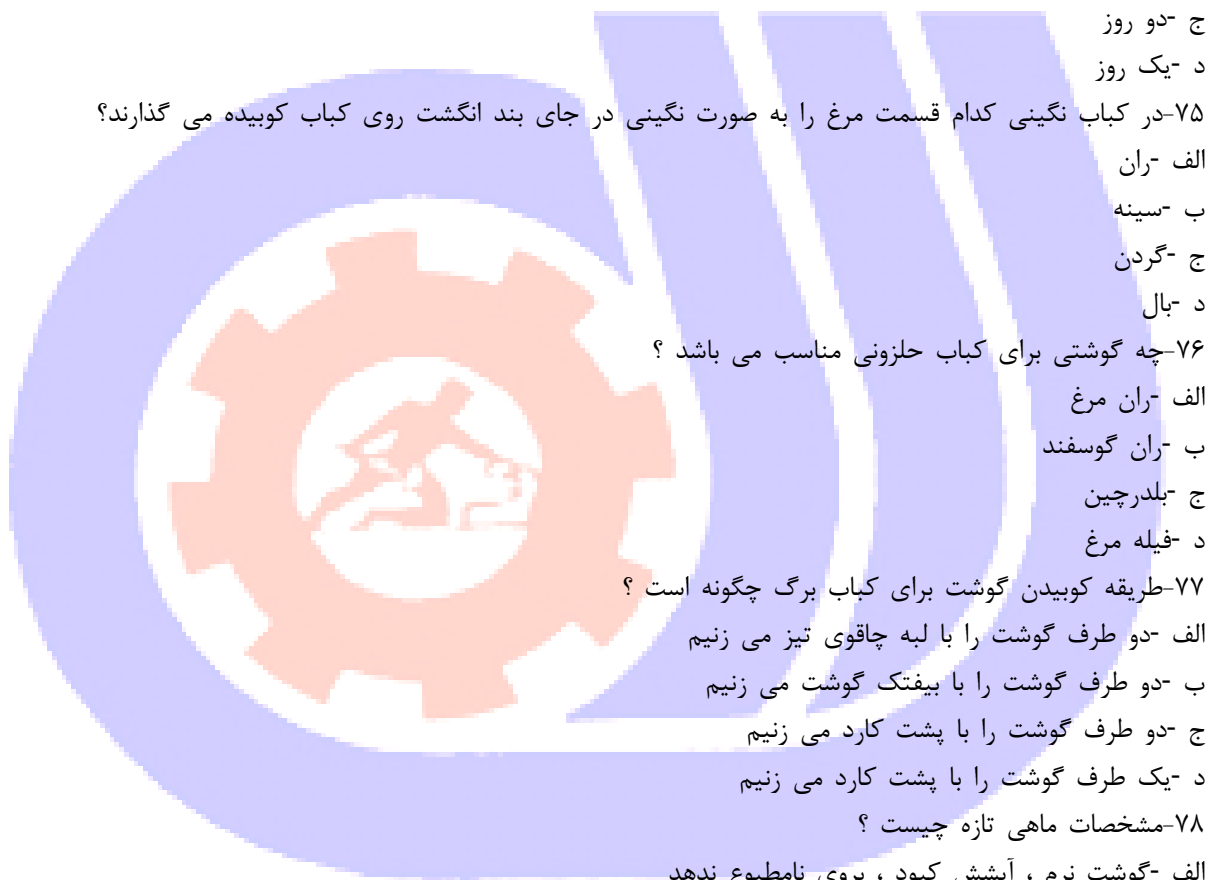
۷۹- بهترین طریقه طبخ ماهی اوزون برون چیست ؟

الف - سرخ کردن

ب - کباب کردن

ج - پختن

د - بنیه کردن



۸۰-قبضه کردن گوشت چیست ؟

الف -برشی است که گوشت را به صورت ورقه های نازک در می آورد

ب -کوبیدن گوشت را قبضه کردن می گویند

ج -برشی است که گوشت را به صورت دو ورق باز می کند ولی از هم جدا نمی شود

د -خوابانیدن گوشت در سس را قبضه کردن می گویند

۸۱-ماست برای خوابانیدن گوشت ها بهتر است چگونه باشد؟

الف -شیرین

ب -ترش

ج -رقیق

د -شیرین و رقیق

۸۲-برای شیشلیک از چه گوشتی استفاده می کنیم ؟

الف -راسته و دنده

ب -قلوه گاه

ج -فيله گوساله

د -ران گوسفند

۸۳-مصرف دوبار ماهی در هفته چه مزیتی دارد ؟

الف -پیشگیری از سکتته مغزی

ب -پیشگیری از سنگ کلیه

ج -پیشگیری از سکتته قلبی

د -پیشگیری از روماتیسم

۸۴-چرا مقدار کمی جوش شیرین به کباب کوبیده می زنیم ؟

الف -کباب خوش طعم تر می شود

ب -کباب خوش رنگ تر می شود

ج -کباب زودتر می پزد

د -کباب ترد تر و خوشرنگتر می شود

۸۵-وسط جوجه کباب رولی معمولاً چه چیزی می گذارند؟

الف -موا د کباب کوبیده

ب -فيله گوشت

ج -سبزیجات

د -همه موارد

۸۶-درکوبیده مرغ معمولاً از چه سبزی استفاده می شود؟

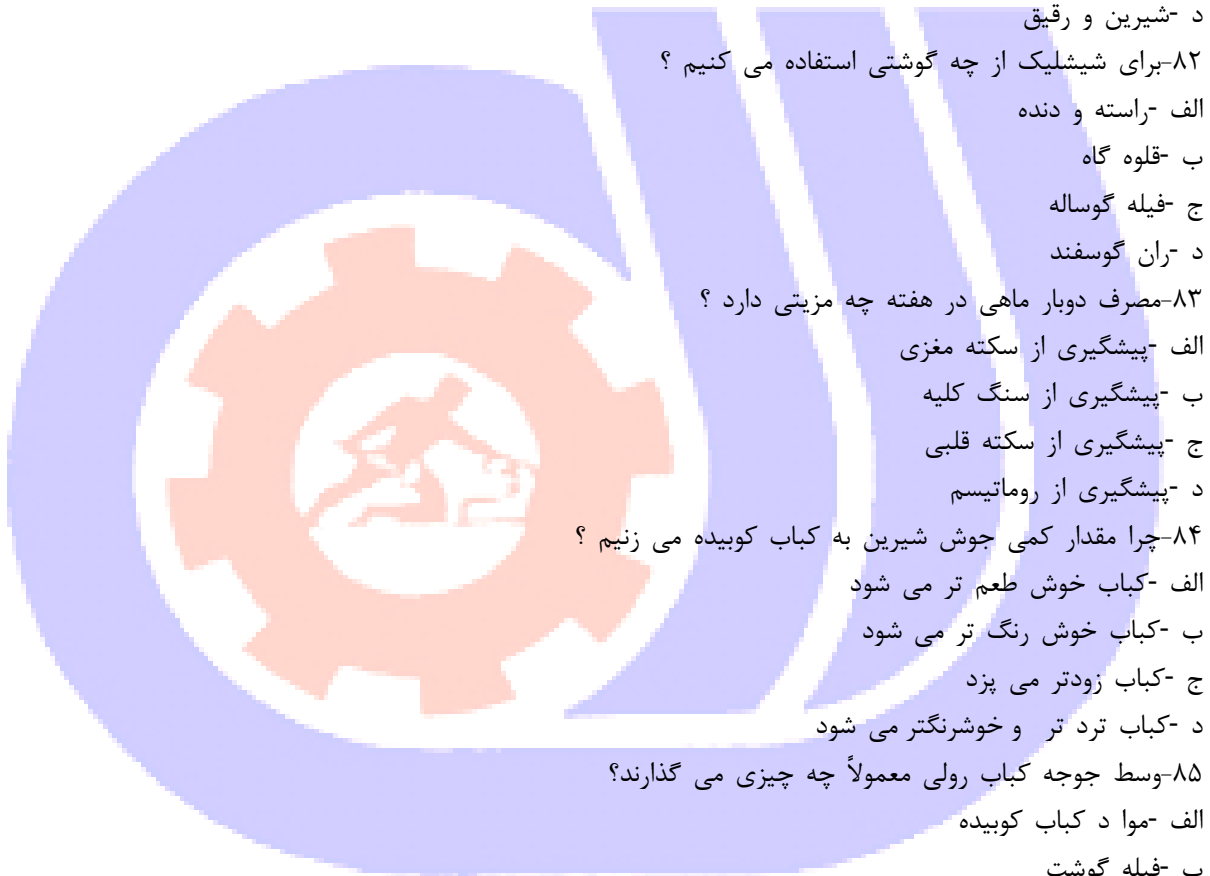
الف -ترخان

ب -تره

ج -جعفری

د -شنبلیله

۸۷-یکی از بهترین سس ها برای ماهی چیست ؟



الف -سس بشامل

ب -سس مایونز

ج -سس تارتار

د -سس پرتقال

۸۸- اگر بخواهیم از گردهای نرم کننده برای گوشت استفاده کنیم مقدار آن چه اندازه می باشد ؟

الف -برای یک کیلو گوشت 3 قاشق مرباخوری گرد نرم کننده

ب -برای یک کیلو گوشت 1 قاشق مربا خوری گرد نرم کننده

ج -برای سه کیلو گوشت 1 قاشق مرباخوری گرد نرم کننده

د -برای یک کیلو گوشت 2 قاشق مرباخوری گرد نرم کننده

۸۹- کدام یک از گوشت ها در فریزر ماندگاری بیشتری دارد ؟

الف -گوشت گاو بدون چربی

ب -گوشت گوسفند با چربی

ج -گوشت پخته شده

د -گوشت سرخ شده

۹۰- کدام یک از گوشت ها باعث بهبود جریان خون و کاهش افسردگی می شود؟

الف -بلدرچین

ب -ماهی

ج -گوساله

د -گوسفند

۹۱- ریختن چربی ها به داخل آتش موقع کباب کردن و دود کردن باعث ..... می شود.

الف -طعم خوب

ب -بوی خوش

ج -تشکیل مواد سرطان زا

د -تشکیل مواد کلسترول زا

۹۲- چرا نباید کباب را در دمای بسیار بالا به مدت طولانی پخت ؟

الف -زیرا باعث تولید ماده سرطان زا می شود

ب -زیرا باعث سکنه قلبی می شود

ج -زیرا تولید نفخ می کند

د -زیرا باعث سکنه مغزی می شود

۹۳- گوشت چرخ کرده پخته نشده گاو که به درستی حرارت ندیده باشد باعث چه بیماری می شود؟

الف -اسهال خونی - اسهال آبکی و شدید

ب -مننژیت

ج -تاری بینایی - دو بینی

د -اختلالات تنفسی

۹۴- برای اینکه گوشت خام وتازه را راحت تر برش های نازک بزنیم چه باید کرد؟

الف -گوشت را در فریزر گذاشته تا کاملاً یخ بزند

- ب - گوشت را به مدت 30 تا 60 دقیقه در فریزر قرار دهیم  
ج - گوشت را به مدت یک ساعت در آب قرار دهیم  
د - گوشت را در سس بخوابانیم و سپس برش دهیم  
۹۵- برای درست کردن شنسیل مرغ از چه قسمت آن استفاده می شود؟

الف - ران مرغ

ب - فیله مرغ

ج - سینه مرغ با استخوان کتف

د - بال مرغ

۹۶- مشخصات گوشت قرمز مانده چیست ؟

الف - رنگ بافت آن قرمز و بوی نامطبوعی دارد

ب - بافت آن نرم است و بوی نامطبوعی دارد

ج - رنگ بافت های آن رو به کبودی می رود

د - بافت گوشت نرم و بوی نامطبوع و رنگ آن به کبودی میزند

۹۷- بهترین گوشت برای تهیه کباب برگ چیست؟

الف - فیله و راسته گوساله

ب - مغز ران گوساله یا گوسفند

ج - فیله و راسته گوسفند

د - فیله یا راسته گوساله یا گوسفند

۹۸- در موقع کباب کردن زغال باید چگونه باشد ؟

الف - کاملاً سرخ ، بدون دود و بوی نفت

ب - نیمه سرخ بدون دود و بوی نفت

ج - کاملاً سرخ باشد و مقدار زغال خیلی زیاد باشد

د - مقدار زغال کم باشد و نیمه سرخ

۹۹- بهترین روش برای تمیز کردن یخچال چیست ؟

الف - با استفاده از اسفنج و محلول جوش شیرین و آب گرم

ب - با استفاده از اسفنج و مایع جرم گیر

ج - با استفاده از دستمال تمیز و آب گرم و مایع ظرفشویی

د - با استفاده از دستمال تمیز و آب گرم و پودر لباسشویی

۱۰۰- دو نوع ماهی شمال و دو نوع ماهی جنوب کدامند ؟

الف - شوریده ، شیر - کپور ، آزاد

ب - کپور، آزاد - شوریده ، شیر

ج - کپور ، شوریده - شیر ، سنگسر

د - شیر ، سنگسر - کپور ، شوریده

۱۰۱- گرد نرم کننده را چه مدت قبل از کباب کردن گوشت به آن می زنیم ؟

الف - نیم ساعت قبل

ب - 12 ساعت قبل

ج- 6 ساعت

د- 4 ساعت قبل

۱۰۲- طریقه سیخ کشیدن جوجه باید چگونه باشد؟

الف -سینه و به یک سیخ - بال و ماهیچه به یک سیخ و گردن به سیخ دیگر

ب -تمام قطعات را همراه هم به سیخ می کشیم

ج -بال و سینه به یک سیخ ران و ماهیچه به یک سیخ و گردن به سیخ دیگر

د -ران و ماهیچه به یک سیخ بال ها و گردن به یک سیخ و سینه به سیخ دیگر

۱۰۳-آشپزخانه استاندارد چگونه باید باشد؟

الف -دارای سیستم سرمایشی و گرمایشی باشد

ب -در و پنجره ها باید توری داشته باشد

ج -جعبه کمک های اولیه داشته باشد

د -دارای سیستم سرمایشی و گرمایشی باشد،در و پنجره توری داشته باشد و جعبه کمک های اولیه داشته باشد

۱۰۴-کف و دیوار کارگاه بهتر است چگونه باشد؟

الف -از سنگ یا کاشی و فاقد درز

ب -کف موکت و دیوار کاشی

ج -کف کاشی و دیوار سیمانی

د -موزائیک

۱۰۵-میکروب ها و باکتری ها در چه شرایطی بهتر رشد می کنند؟

الف -در اماکن سرد و خشک و در مجاورت مواد خوراکی

ب -در اماکن گرم و مرطوب و در مجاورت مواد غذایی

ج -در اماکن مرطوب و در مجاورت هوا

د -در اماکن گرم و خشک و در مجاورت هوا

۱۰۶-ظروف حمل و توزیع غذا چگونه باید باشد؟

الف -پلاستیکی و درب دار

ب -باید بهداشتی،درب دار و از جنس استیل یا آلومینیوم مرغوب باشد

ج -بهداشتی باشد

د -استیل باشد

۱۰۷-نصب کدامیک از موارد زیر در آشپزخانه ضروری است؟

الف -کپسول آتش نشانی

ب -پرده

ج -جعبه کمک های اولیه

د -کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه

۱۰۸-استفاده از کدامیک از موارد زیر در کارگاه ضروری است؟

الف -پیش بند و دستکش

ب -دستکش و کلاه

ج -دستکش و کفش مخصوص



- د -پیش بند ،دستکش و کلاه و کفش مخصوص  
 ۱۰۹- پس از شستن گوشت چه عملی انجام شود مناسب تر است؟  
 الف -جلوی باد پنکه گذاشته شود تا خشک شود  
 ب -داخل آبکش گذاشته شود تا آبش برود  
 ج -با دستمال مخصوص آن را خشک کنیم  
 د -داخل خشک کن می گذاریم تا خشک شود  
 ۱۱۰- برای برش گوشت قرمز از چه رنگ تخته باید استفاده کرد؟

الف -آبی

ب -سبز

ج -قرمز

د -زرد

۱۱۱- بهترین جنس برای سیخ کباب چیست؟

الف -چوبی

ب -استیل

ج -آهنی

د -مسی

۱۱۲- از معایب منقل زغالی چیست؟

الف -حرارت زیاد تولید می کند

ب -دود کردن

ج -بسیار مناسب است

د -هزینه کمتری دارد

۱۱۳- برای روشن کردن باربیکو بهتر است از چه زغالی استفاده شود؟

الف -زغال های درشت

ب -زغال های خرد شده

ج -نیاز به زغال ندارد

د -باربیکوها برقی هستند

۱۱۴- نحوه روشن کردن گازها به چه صورت است؟

الف -ابتدا شیر گاز را باز و با فندک یا کبریت روشن می کنیم

ب -ابتدا فندک یا کبریت را روشن و بعد شیر گاز را باز می کنیم

ج -ابتدا گاز را باز می کنیم و بعد از مدتی کبریت را روشن می کنیم

د -همزمان گاز و کبریت یا فندک را روشن می کنیم

۱۱۵- ترازو چیست؟

الف -ابزاری که برای اندازه گیری جرم اجسام است

ب -ابزاری که برای اندازه گیری وزن اجسام است

ج -ابزاری که برای اندازه گیری حجم اجسام است

د -ابزاری که برای اندازه گیری قطر اجسام است



۱۱۶- برای اندازه گیری ۳/۴ پیمانہ.....؟

الف - از پیمانہ ۱/۲ استفاده می شود

ب - نصف پیمانہ ۱/۲ استفاده می شود

ج - ۳ مرتبه از پیمانہ ۱/۴ استفاده می شود

د - ۴ مرتبه از پیمانہ ۱/۳ استفاده می شود

۱۱۷- در اندازه گیری کدام ترازوها دقیق تر عمل می کنند؟

الف - ترازوهای عقربه ای

ب - ترازوهای وزنه ای

ج - ترازوهای مکانیکی

د - ترازوهای دیجیتالی

۱۱۸- نسبت گوشت مورد استفاده در کباب کوبیده چقدر است؟

الف - ۳۵ درصد قلوہ گاہ گوسفندی ۶۵ درصد سردست گوسالہ

ب - ۴۰ درصد قلوہ گاہ گوسفندی ۶۰ درصد سردست گوسالہ

ج - ۷۰ درصد قلوہ گاہ گوسفندی ۳۰ درصد سر دست گوسفند

د - ۴۰ درصد قلوہ گاہ گوسالہ ۷۰ درصد سردست گوسفند

۱۱۹- میزکار کارگاہ ترجیحا از چه جنسی باید باشد؟

الف - چوبی

ب - ام دی اف

ج - استیل

د - پلاستیکی

۱۲۰- ارتفاع میزکار استاندارد چقدر است؟

الف - ۷۰-۸۰ سانتی متر

ب - ۹۰-۱۰۰ سانتی متر

ج - ۶۰-۸۰ سانتی متر

د - ۱۰۰-۱۲۰ سانتی متر

۱۲۱- شرایط هواکش در کارگاہ چگونه باید باشد؟

الف - به نحوی که دود و بخار و بو را از آشپزخانہ خارج کند

ب - آلودگی صوتی ایجاد نکند

ج - تهویه درست انجام دهد

د - دود و بخار و بو را از محل کار خارج کند و آلودگی صوتی ایجاد نکند و هوای تازه را جایگزین کند

۱۲۲- نصب ماشین آلات و دستگاه های ثابت در آشپزخانہ چگونه باید باشد؟

الف - به گونه ای که قابل دسترسی به تمام قسمت های دستگاه وجود داشته باشد

ب - تمیز کردن به راحتی صورت پذیرد

ج - تمام قسمت ها قابل دسترسی و تمیز کردن آنها به راحتی انجام گیرد

د - کاربا آنها راحت باشد

۱۲۳- بعد از آماده کردن گوشت برای تمیز کردن سطوح از ..... استفاده می شود؟



الف - آب و صابون

ب - آب و صابون و سرکه

ج - جوش شیرین

د - شوینده های شیمیایی

۱۲۴- کباب زن و تخته کار به چه کسی اطلاق می شود؟

الف - کسی که توانایی لازم برای شناسایی مواد اولیه و ابزار کار مناسب و آماده سازی و انواع برش ها را دارد.

ب - کسی که توانایی به سیخ گرفتن کباب را دارد.

ج - کسی که توانایی شناختن مواد اولیه کباب را دارد.

د - کسی که با انواع برش های گوشت آشناست.

۱۲۵- مشخصات سیخ کباب کوبیده؟

الف - معمولاً فلزی هستند و نوک تیز نیست و پهن است.

ب - استیل نوک تیز و پهنای کمتری دارند.

ج - چوبی و نوک تیز است.

د - گالوانیزه و پهنای سیخ مهم نیست.

۱۲۶- به چه دلیل سیخ استیل کیفیت بالایی دارد؟

الف - ارزان است.

ب - ضد زنگ است و تبادل دمایی کمتر دارد.

ج - ضد زنگ است و تبادل دمایی بیشتر دارد.

د - سریع داغ می شود.

۱۲۷- مواد لازم گوشت کباب کوبیده؟

الف - سردست گوسفند - قلوه گاه گوساله - نمک و فلفل سیاه - پیاز

ب - قلوه گاه گوسفند - سردست گوساله - نمک - فلفل سیاه - پیاز

ج - سردست گوسفند - قلوه گاه گوسفند - نمک و فلفل و سماق

د - سردست گوساله - قلوه گاه گوساله - نمک و فلفل - پیاز - سماق

۱۲۸- کباب از معروف ترین و محبوب ترین غذاهای مورد علاقه مردم کدام کشورها است؟

الف - ایران و ترکیه

ب - ایران و قفقاز

ج - ترکیه و سوریه

د - یمن و سوریه

۱۲۹- کباب کوبیده اصالتاً برای کدام کشور است؟

الف - ایران

ب - سوریه

ج - قفقاز

د - عمان

۱۳۰- کباب کوبیده در زمان کدام پادشاه به کوبیده ایرانی تبدیل شد؟

الف - مظفرالدین شاه

ب - احمدشاه

ج - ناصر الدین شاه

د - مسعود شاه

۱۳۱- از معروف ترین کباب های دنیا کدام کباب است؟

الف - کباب کوبیده

ب - کباب کنجه

ج - کباب سلطانی

د - کباب برگ

۱۳۲- برای تهیه کباب کوبیده از چه گوشتی استفاده می شود؟

الف - گوشت فیله

ب - گوشت راسته

ج - گوشت قلوه گاه و سردست

د - گوشت گردن

۱۳۳- علت ورز دادن بیش از حد کباب کوبیده؟

الف - خوشمزه تر می شود

ب - نرم می شود

ج - چسبندگی بیشتر

د - حجم زیاد می گیرد

۱۳۴- گوشت قلوه گاه از چه قسمت بدن دام تهیه می شود؟

الف - گوشت مغز ران

ب - گوشت گردن

ج - گوشت بین دنده ها

د - دنبالچه

۱۳۵- آنچه که به نام کوبیده در ایران معروف است در قفقاز یا برخی نقاط با نام ..... شناخته شده است.

الف - شیش کباب

ب - لوله کباب

ج - کباب لقمه

د - کباب سلطانی

۱۳۶- آب دستی که برای به سیخ کشیدن گوشت در کوبیده استفاده می شود باید .... باشد .

الف - گرم

ب - سرد

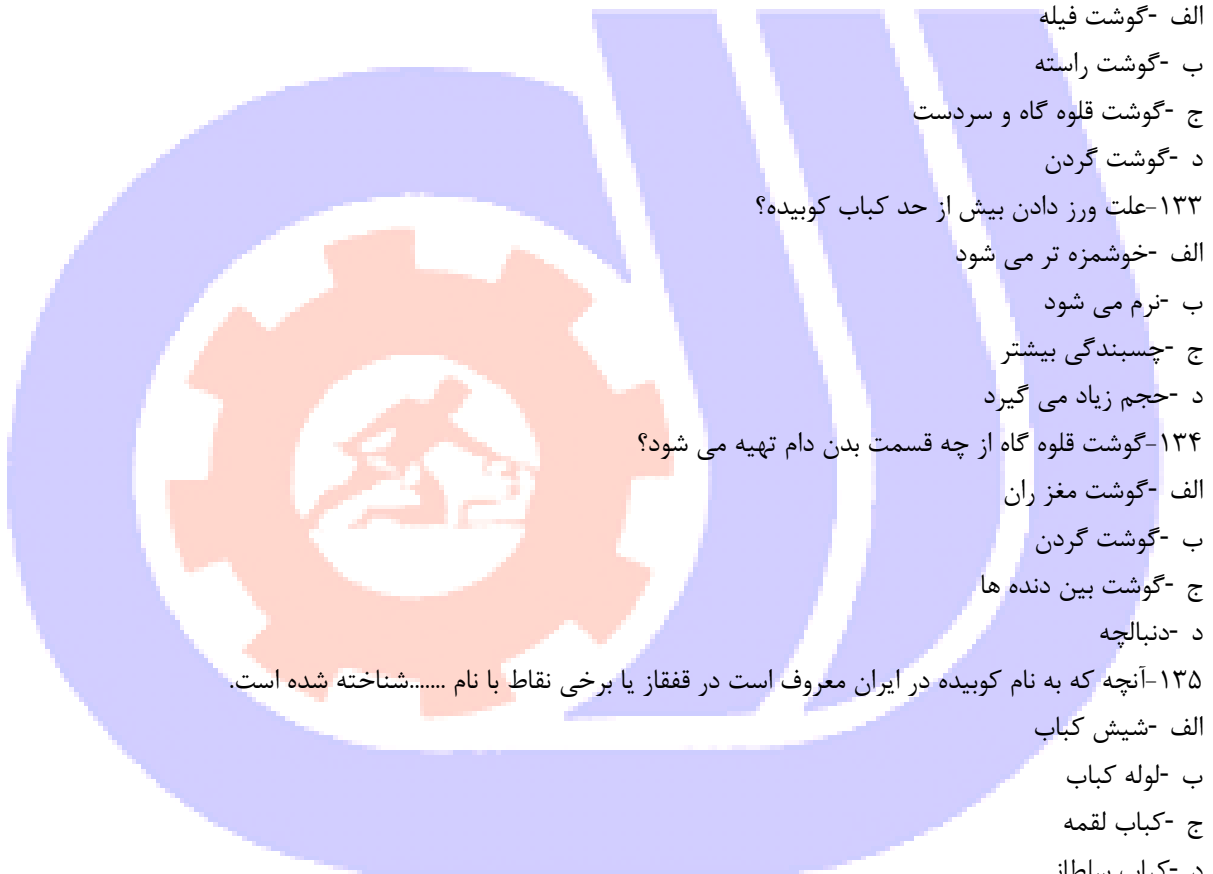
ج - ولرم

د - آب داغ

۱۳۷- یکی از عوامل بسیار مهم در هنگام پخت کبابها چیست ؟

الف - آشنایی با روشن کردن کباب پز

ب - وزن استاندارد کباب مورد نظر



ج -تنظیم درجه کباب پز بر اساس نوع کباب  
د -آشنایی با روشن نمودن کباب پز و وزن استاندارد کباب مورد نظر  
۱۳۸-چرا بعد از کباب کردن از سس استفاده می کنیم؟

الف -باعث نرم شدن کباب می شود  
ب -باعث خوشرنگ شدن ، براقیت و خوش طعمی کباب می شود  
ج -باعث زیاد شدن حجم کباب می شود  
د -باعث خشک شدن کباب می شود  
۱۳۹-کدامیک از گوشت های زیر جزو گوشت های قرمز می باشد؟

الف -گوسفند،گوساله،شتر،شترمرغ،بز  
ب -بوقلمون،شترمرغ،شتر،گوسفند  
ج -گاو،گوساله،گوسفند،بوقلمون،شترمرغ

د -بز،بوقلمون،گاو،گوساله،بره  
۱۴۰-مشخصات گوشت تازه چیست؟

الف -رنگ تیره دارد  
ب -رنگ روشن و بافت سفتی دارد  
ج -سریع متلاشی می شود  
د -در صورت فشار جای فرو رفتگی روی آن می ماند  
۱۴۱-روش صحیح خارج کردن گوشت از حالت انجماد چیست؟

الف -بلافاصله روی آن آب گرم بریزیم  
ب -از شب قبل از انجماد خارج و در یخچال نگهداری می کنیم  
ج -بلافاصله روی آن آب سرد بریزیم  
د -بدون انجماد زدایی طبخ کنیم  
۱۴۲-کم رنگ بودن گوشت ممکن است علامت.....؟

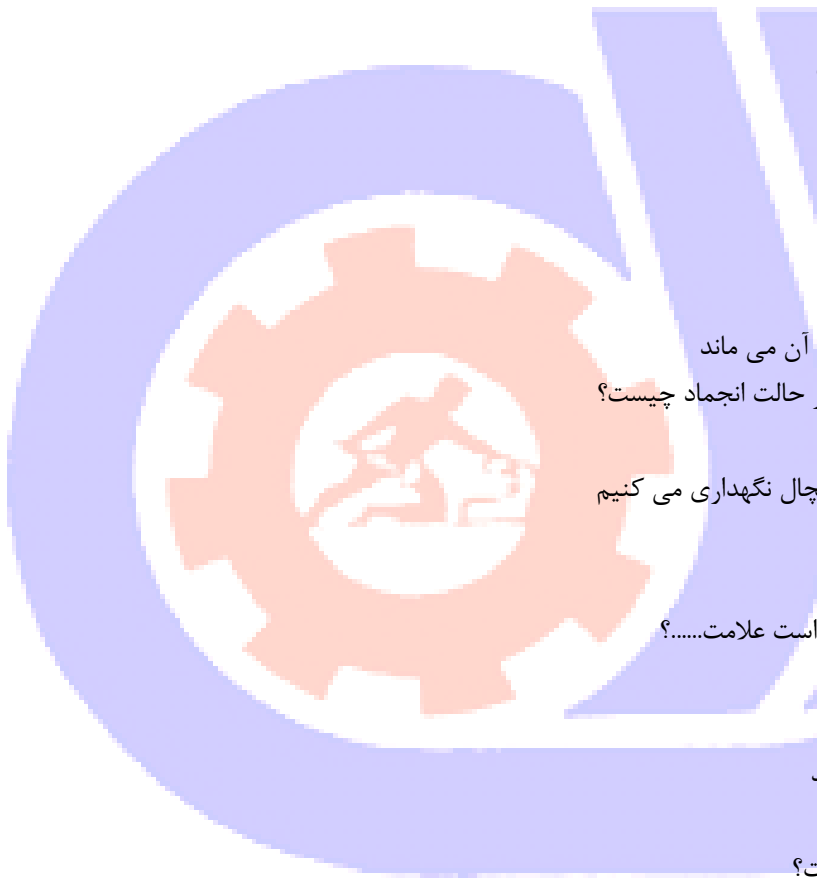
الف -تازه بودن گوشت باشد  
ب -کم خونی و بیماری مزمن دام باشد  
ج -ابتلای دام به بیماری عفونی دام باشد  
د -سلامت دام است

۱۴۳-منظور از بیات کردن گوشت چیست؟  
الف -مرینت کردن گوشت

ب -نگهداری گوشت در دمای محیط به مدت چند روز  
ج -گوشتی که چند روز بعداز ذبح در دمای مشخصی نگهداری شود  
د -مزه دار کردن قبل از پخت

۱۴۴-نام دیگر بیات شدن چیست؟  
الف -مرینید کردن

ب -مزه دار کردن  
ج -اخته کردن



د - طبخ کردن

۱۴۵- مشخصات گوشت فاسد چیست ؟

الف - گوشت به رنگ صورتی و بافت سفت

ب - گوشت شل، لزج و چسبناک

ج - تغییر رنگ در بافت گوشت

د - گوشت شل، لزج و چسبناک و تغییر رنگ در بافت گوشت و بوی تعفن

۱۴۶- گیاهان معطر و ادویه ها و دیگر طعم دهنده هاچه نقشی در مزه دار کردن گوشت دارند؟

الف - نقش درمانی ، طعم دهنده گی ، ضد عفونی کننده گوارش دارد

ب - نقش درمانی دارد

ج - نقش طعم دهنده گی به غذا دارد

د - نقش ضد عفونی کننده گی دارد

۱۴۷- برای نرم شدن گوشتهای کبابی از چه پودری استفاده می کنیم؟

الف - پودر گشنیز

ب - پودر سیر

ج - پودر انجیر

د - پودر آویشن

۱۴۸- مناسب ترین گوشت برای کباب شیشلیک کدام گزینه است؟

الف - فیله گوسفندی

ب - راسته گوسفندی

ج - مغز ران گوسفندی

د - راسته متصل به دنده گوسفند

۱۴۹- کباب چنجه....؟

الف - گوشت گوسفندی ، دنبه ، نمک ، فلفل ، پیاز

ب - گوشت مغز ران گوساله ، نمک و فلفل

ج - گوشت راسته با استخوان ، نمک و فلفل

د - گوشت فیله گوسفندی ، رب انار ، پیاز ، نمک ، فلفل

۱۵۰- مواد لازم برای مزه دار کردن کباب ترش....؟

الف - گوشت فیله گوساله، رب انار، گردو چرخ شده، سیر، جعفری، گشنیز، نمک و فلفل

ب - گوشت فیله گوساله، جعفری، چوچاق، سیر، نمک، فلفل، رب انار، گردوی چرخ شده

ج - گوشت فیله گوساله، رب انار، نمک، فلفل، شوید، گشنیز، رب انار

د - گوشت فیله گوساله، جعفری، نعناع، سیر، رب انار

۱۵۱- در تهیه کباب برگ از چه نوع گوشتی استفاده می کنیم؟

الف - قلوه گاه و ران گوسفند

ب - فیله گوساله نر و راسته گوسفند

ج - گوشت چرخ کرده گوسفند

د - مغز ران گوساله



۱۵۲- اگر گوشت حیوان تازه ذبح شده ای را در جا کباب کنید؟

الف - گوشت بی مزه و تقریباً غیر قابل خوردن است

ب - بسیار لذیذ خواهد بود

ج - گوشت تازه ذبح شده طعم ترد دارد

د - خوش طعم و مطلوب است و عضلات نرم هستند

۱۵۳- سیخ مخصوص کباب برگ چگونه باید باشد؟

الف - چوبی

ب - سیخ جوجه - فلزی - نوک تیز

ج - فلزی پهن

د - پهنای ۳ سانتی و استیل

۱۵۴- بهترین گوشت که در کبابها استفاده می شود. گوشت گوسفند نر جوان که... نامیده می شود.

الف - بره

ب - بزغاله

ج - شیشک

د - گوساله

۱۵۵- گوساله شیری به گوساله... گفته می شود.

الف - ۳ ماهه تا ۵ ماهه که گوشت صورتی دارد.

ب - تا ۳ ماهه که گوشتش هنوز رنگ نگرفته است .

ج - ۱ تا ۶ ماهه که گوشتش قرمز روشن است.

د - ۶ ماهه تا ۱ ساله که گوشتش قرمز روشن است.

۱۵۶- برای کباب نرم و خوندار مدت زمان آتش چقدر است؟

الف - بیش از ۷ تا ۸ دقیقه نیست.

ب - بیش از ۳ تا ۵ دقیقه نیست.

ج - بیش از ۱۵ تا ۲۰ دقیقه نیست.

د - بیش از ۱۰ تا ۱۵ دقیقه نیست.

۱۵۷- شیشلیک چیست؟

الف - شیشلیک کبابی است که تعداد قطعات گوشت آن در سیخ ۶ عدد است.

ب - شیش به معنای سیخ، لیک علامت نسبت است یعنی کباب سیخی.

ج - شیشلیک یعنی گوشت بیات شده.

د - شیشلیک به معنای کبابی است که روی زغال می پزد.

۱۵۸- اولین چیزی که در طبخ کباب اهمیت دارد؟

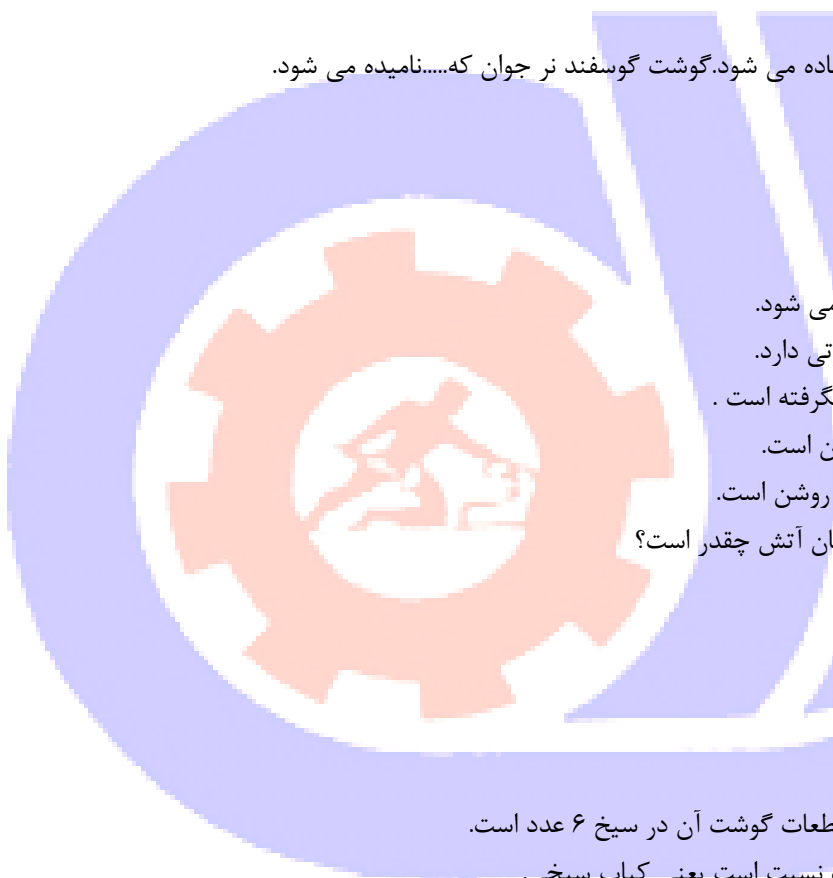
الف - انتخاب گوشت مناسب است.

ب - انتخاب سیخ مناسب است.

ج - انتخاب زغال مناسب است.

د - انتخاب پیاز زیاد است.

۱۵۹- کدام گوشت درست ترین انتخاب ممکن برای کباب نمی باشد ؟



الف -گوسفند

ب -گوساله

ج -ترکیب گوسفند و گوساله

د -بره

۱۶۰-نوعی از کباب که در ایران به نام کباب چنجه نامیده می شود.در کشورهای عربی با نام ..... شناخته و معروف است.

الف -کوبیده

ب -شیشلیک

ج -شیش کباب

د -لوله کباب

۱۶۱-دنده کباب . کباب مخصوص کدام منطقه است که به ثبت ملی رسیده است؟

الف -کباب مشکین شهر

ب -کباب اردبیل

ج -کباب کرمانشاه

د -کباب شیراز

۱۶۲-کباب کردن در لغت به چه معناست؟

الف -طبخ غذا بر روی شعله آتش یا زغال.

ب -گریل کردن غذا است.

ج -سیخ کردن غذا است.

د -برشته کردن غذا است.

۱۶۳-کباب برگ برای اولین بار در چه زمانی ابداع شد؟

الف -صفویه

ب -قاجار

ج -سامانیان

د -اشکانیان

۱۶۴-در گذشته برای تهیه کباب به جای سیخ فلزی از چه چیزی استفاده می کردند؟

الف -از چوب نازک سیب

ب -از چوب نازک گردو

ج -از چوب نازک انار

د -از چوب نازک لیمو

۱۶۵-برای خوشمزه تر شدن کباب تابه ای از چه چیزی استفاده می کنیم؟

الف -پوره گوجه فرنگی

ب -جعفری

ج -روغن حیوانی

د -سماق

۱۶۶-سرعت خراب شدن گوشت منجمد در فریزر به ..... بستگی دارد؟

الف -دمای فریزر ، میزان چربی موجود در گوشت و مقدار چربی اشباع شده





ب - به نوع گوشت

ج - دمای فریزر

د - مقدار چرب

۱۶۷- چاشنی ها چه تاثیری در طعم گوشت دارند؟

الف - طعم گوشت را بالا می برند

ب - گوشت را ترد می کنند

ج - طعم تندی و تلخی به گوشت می دهند

د - باعث طعم خوب و تردی گوشت می شوند

۱۶۸- کدامیک از گوشت های زیر میزان آلودگی بیشتری نسبت به بقیه دارد؟

الف - مغز ران

ب - گوشت راسته

ج - گوشت چرخ کرده

د - گوشت فیله

۱۶۹- سس مناسب برای کباب چنجه بعد از پخت چیست؟

الف - سس گوجه

ب - سس کره و زعفران

ج - سس فلفل

د - آبلیمو و زعفران

۱۷۰- وزن استاندارد جوجه با استخوان...؟

الف - ۱۸۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم

ب - ۸۰۰ تا ۱۲۰۰ گرم

ج - ۱۰۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم

د - ۱۵۰۰ تا ۱۶۰۰ گرم

۱۷۱- کدام گزینه جزء مشخصات ماهی تازه نیست؟

الف - فلس های آن برهم چسبیده و آبشش ها قرمز

ب - چشمان برجسته و شفاف و گوشت آن سفت

ج - دهان آن بسته و پوست آن درخشان و شفاف

د - پوست لغزنده و لزج و شکم فرو رفته

۱۷۲- حداقل زمان مزه دار کردن جوجه کباب.....است .

الف - ۳ تا ۵ ساعت

ب - ۱۲ ساعت

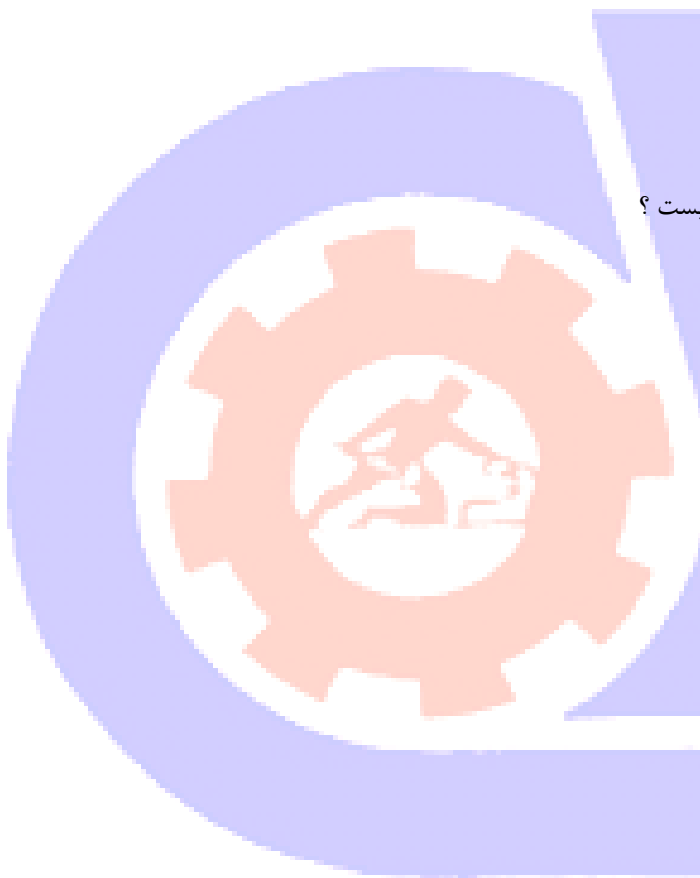
ج - ۸ ساعت

د - ۱۰ دقیقه

۱۷۳- برای مزه دار کردن ماهی، پیاز را به شکل.... استفاده می کنیم.

الف - خلال شده

ب - رنده شده



ج - آب پیاز

د - تفاله پیاز

۱۷۴- بهترین مواد برای مزه دار شدن و گرفتن بوی زهم بلدرچین چیست ؟

الف - آبلیمو - زنجبیل - سیر - روغن مایع - نمک و فلفل - زعفران

ب - کشک - آبلیمو - سیر - موسیر - روغن مایع - نمک و فلفل

ج - سرکه قرمز - سیر - نمک و فلفل

د - آبلیمو - نمک و فلفل - روغن مایع

۱۷۵- برای پخت جوجه کباب با استخوان حرارت باید .....

الف - زیاد باشد

ب - ملایم و مداوم

ج - خیلی ملایم

د - زیاد و مداوم

۱۷۶- گوشت سفید تازه را در بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده در چه شرایطی و چه مدت نگهداری می کنند ؟

الف - برودت فریزر به مدت ۶ ماه

ب - برودت یخچال به مدت ۹ روز

ج - برودت یخچال به مدت ۷ روز

د - برودت فریزر به مدت ۱۲ ماه

۱۷۷- برای جلوگیری از بوی نامطبوع ماهی در فریزر چه باید کرد ؟

الف - پاک کرده و شسته داخل کیسه می گذاریم و داخل ظرف در بسته بدون هوا داخل فریزر قرار می دهیم

ب - ماهی بدون باز کردن شکم داخل کیسه فریزر قرار می دهیم

ج - تکه کرده نمک زده و داخل فریزر می گذاریم

د - با آب گرم شسته و در ظرف در بسته داخل فریزر می گذاریم

۱۷۸- کدامیک از گوشت های زیر به دلیل بافتی که دارد هنگام طبخ ، حجم خود را از دست نمی دهد ؟

الف - گوشت بوقلمون

ب - گوشت مرغ

ج - گوشت ماهی

د - گوشت شتر

۱۷۹- ارزش غذایی بلدرچین .....

الف - مانند مرغ می باشد ، چربی ندارد و برای هر سنی مناسب است

ب - چربی و کلسترول آن بیش از اندازه است

ج - هیچگونه ویتامینی ندارد

د - چربی و کلسترول آن بیش از اندازه است و هیچگونه ویتامینی ندارد

۱۸۰- برای کباب ماهی چه نوع ماهی مناسب می باشد ؟

الف - شیر ماهی ، قزل آلا

ب - اوزون برون ، شیر ماهی

ج - قزل آلا

د - شیرماهی ، ازون برون ، قزل آلا

۱۸۱- مناسب ترین سس برای کباب میگو با سبزیجات کدام است ؟

الف -ریحان ، گشنیز ، موسیر ، سرکه ، زعفران ، نمک و فلفل

ب - شنبلیله ، تره ، جعفری ، سیر ، سرکه ، برگ بو ، نمک و فلفل

ج - گشنیز ، سیر ، جعفری ، آبلیمو ، پیاز ، نمک و فلفل ، روغن مایع ، خامه ، زعفران

د - تره ، آویشن ، شوید ، آبلیمو ، زعفران ، نمک و فلفل

۱۸۲- برای مزه دار شدن بلدرچین از چه موادی استفاده می شود ؟

الف - آبلیمو ، زنجبیل ، سیر ، روغن مایع ، آب پیاز ، نمک و فلفل ، زعفران ، آویشن

ب - کشک ، آبلیمو ، سیر ، موسیر ، روغن مایع ، نمک و فلفل

ج - سرکه قرمز ، سیر ، نمک و فلفل

د - آبلیمو ، نمک ، فلفل ، زنجبیل ، روغن جامد آبکرده

۱۸۳- بهترین زمان مرینیت کردن جوجه با استخوان یا بدون استخوان چقدر است ؟

الف - از ۸ الی ۲۴ ساعت

ب - از ۲ الی ۱۲ ساعت

ج - از ۵ الی ۱۶ ساعت

د - از ۲ الی ۶ ساعت

۱۸۴- نام دیگر کباب حسینی چیست؟

الف - کباب زغالی

ب - کباب چنجه

ج - کباب چوبی

د - کباب سیخی

۱۸۵- کباب وزیری شامل؟

الف - یک سیخ کوبیده یک سیخ چنجه

ب - یک سیخ کوبیده یک سیخ برگ

ج - یک سیخ کوبیده یک سیخ جوجه

د - دو سیخ کوبیده یک سیخ برگ

۱۸۶- کباب سلطانی شامل ؟

الف - یک سیخ کوبیده یک سیخ جوجه کباب

ب - دو سیخ کوبیده دو سیخ جوجه

ج - دو سیخ جوجه و یک سیخ کوبیده

د - یک سیخ کوبیده یک سیخ برگ

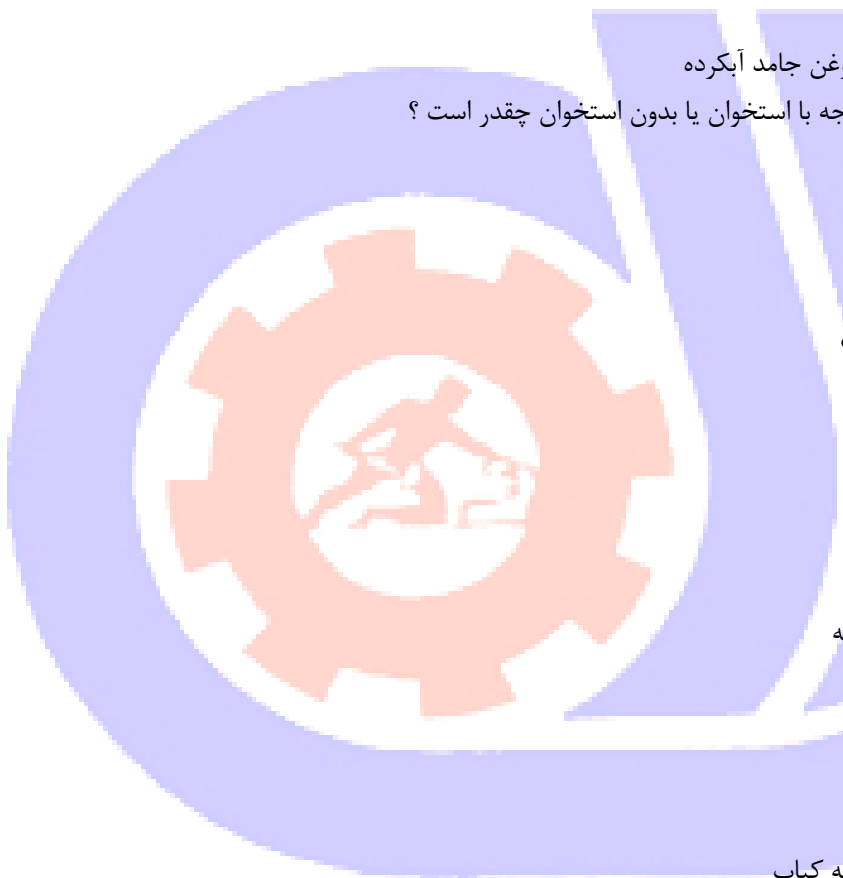
۱۸۷- چیدمان کباب حسینی در سیخ چگونه است؟

الف - گوشت ها پشت هم در سیخ زده می شود

ب - بصورت یک در میان گوشت و پیاز و فلفل استفاده می شود

ج - به ترتیب گوشت و در انتها پیاز و فلفل

د - گوشت و دنبه به ترتیب



۱۸۸- کباب قفقازی شامل .....

الف -فیله گوساله ،راسته گوسفند ، پیاز ، فلفل دلمه ای

ب -فیله گوسفند ، راسته گوسفند ، پیاز ، فلفل دلمه ای

ج -فیله گوساله ، سینه مرغ ، پیاز ، فلفل دلمه ای

د -سینه مرغ ، پیاز ، فلفل دلمه ای ، قارچ

۱۸۹- کباب بلغاری چه نوع کبابی است ؟

الف -فیله ورقه گوساله،سینه ورقه مرغ،پیاز ، نمک و فلفل ، خامه ، زعفران و ماست

ب -فیله ورقه گوساله ، خامه ، زعفران ، نمکو فلفل ، ماست

ج -فیله ورقه مرغ ، خامه ، زعفران ، نمک و فلفل ، ماست

د -فیله تکه شده ، سینه تکه شده ، نمک و فلفل ، ماست

۱۹۰- ترکیب کباب بختیاری رستورانی چگونه است ؟

الف -سردست گوسفند ، سر دست گوساله ، پیاز ، فلفل دلمه ای

ب -سردست گوسفند ، سینه مرغ ، پیاز ، فلفل دلمه ای

ج -سینه مرغ ، ماهی ، پیاز ، فلفل دلمه ای ، قارچ

د -سردست گوسفند ، پیاز ، فلفل دلمه ای ، قارچ

۱۹۱- اصل کباب ایل بختیاری چیست ؟

الف -سردست گوسفند ، سینه مرغ ، پیاز ، فلفل دلمه ای ، قارچ

ب -سردست بره ، دنبه تازه

ج -سردست بره ، دنبه تازه ، پیاز ، فلفل دلمه ای و قارچ

د -سینه مرغ ، پیاز ، فلفل دلمه ای ، قارچ

