



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

نمونه سؤالات:

پخت پلو و ته چین

کد استاندارد: ۵۱۲۰۱۰۰۰۰۸

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

۱- برنج سفیدابکش که همراه خورش و کباب سرو میشود.....است.

الف- پلو

ب- ته چین

ج- چلو

د- دمپختک

۲- برای پخت چلو تنها نیاز به برنج خوب ایرانی و آب و.....و.....است.

الف- نمک و روغن

ب- روغن و ته دیگ

ج- نمک و فلفل

د- ته دیگ و روغن

۳- هنگام دم انداختن چلو باید به چه حالتی داخل قابلمه باشد؟؟

الف- گنبدی شکل

ب- فشرده

ج- موج دار

د- فرو رفتگی

۴- برای تهیه چلو گوشت از کدام ادویه ها بیشتر مصرف میشود؟

الف- زردچوبه و فلفل

ب- دارچین و نمک و زعفران

ج- زعفران و فلفل

د- نمک و زردچوبه

۵- برای سرو کدام چلو سیر استفاده میشود؟

الف- چلو کباب

ب- چلو زعفران

ج- چلو گوشت

د- چلو جوجه

۶- تزئین چلو گوشت باهست

الف- ریحان و سیر

ب- هویج و جعفری

ج- لیمو و پیاز

د- ریحان و شوید

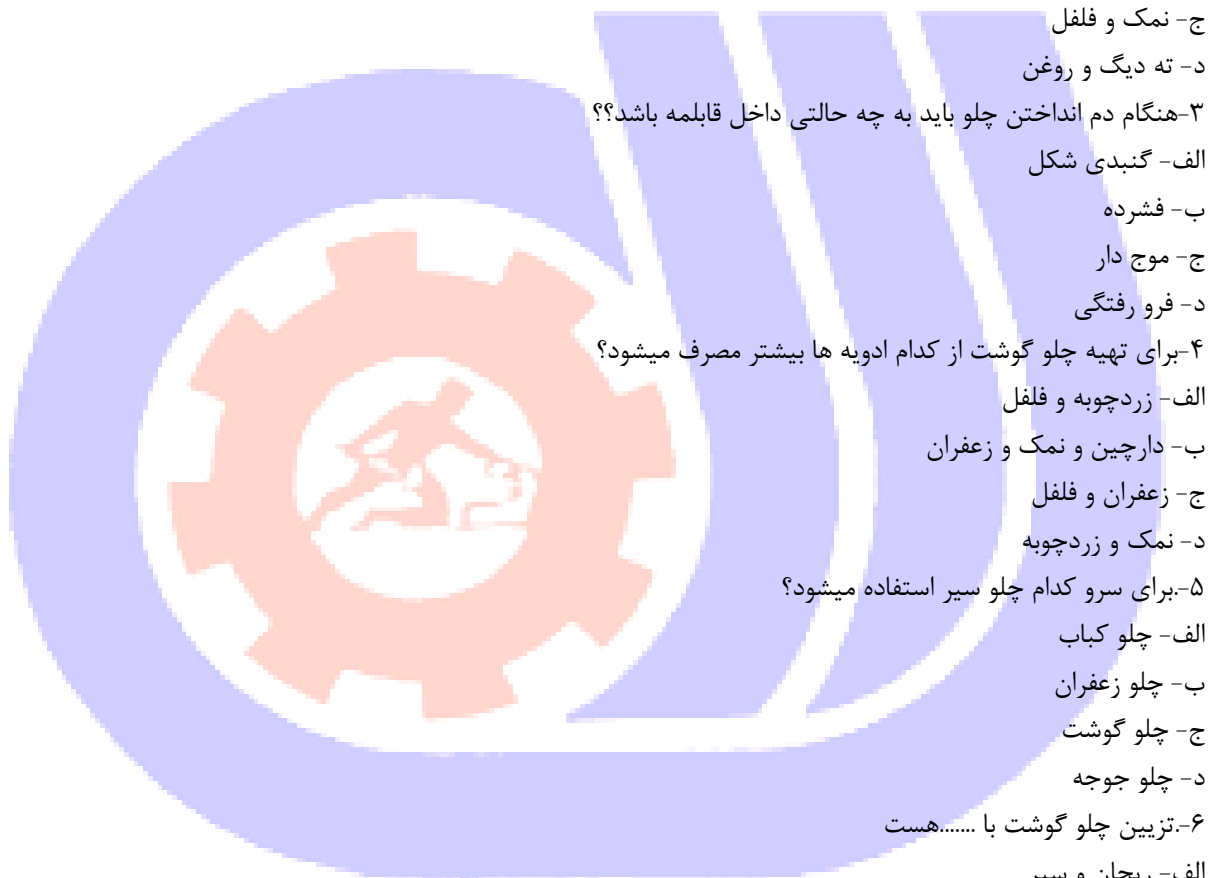
۷- چلو کباب از نظر تاریخی دربیشتر رایج است.

الف- شرق کشور

ب- شمال کشور

ج- غرب کشور

د- جنوب کشور



۸- نام دیگر چلو چیست؟

الف- پلو

ب- ته چین

ج- خشکه برنج

د- ته دیگ

۹- چلو برنج خالص با و پخته میشود.

الف- روغن و فلفل

ب- نمک و زردچوبه

ج- روغن و کره

د- فلفل و کره

۱۰- منظور از چلو برنجی هست که پس از آب کشی کردن آن را دم میکنند.

الف- به تنهایی

ب- با رب

ج- با سیب زمینی

د- با گوجه

۱۱- مورد پسندترین تزئین چلو چیست؟

الف- با زرشک

ب- با پسته

ج- با زعفران

د- با خلال بادام

۱۲- چه مدت طول میکشد یک چلو دم بیفتد؟

الف- بیست تا بیست و پنج دقیقه

ب- سی دقیقه

ج- دو ساعت

د- چهل تا چهل و پنج دقیقه

۱۳- برای سرو چلو از چه چربی استفاده شود بهتر است؟

الف- روغن کرمانشاهی

ب- کره گیاهی

ج- کره حیوانی

د- روغن جامد

۱۴- چاشنی چلو گوشت درباری چیست؟

الف- ابلیمو

ب- اب نارنج

ج- رب زرشک

د- ابغوره

۱۵- بهترین برنج برای یک پلوی خوب هست.



الف- برنج ژاپنی

ب- برنج هندی

ج- برنج ایرانی درجه یک

د- برنج دانه بلند

۱۶- در کلم پلو چه سبزی استفاده میشود؟

الف- جعفری

ب- ریحان

ج- پیازچه

د- نعناع

۱۷- برای وا نرفتن عدس هنگام پخت عدس پلو بایدزد.

الف- روغن

ب- زردچوبه

ج- کره

د- نمک

۱۸- برای اینکه عدسها خوشمزه تر و خوشرنگتر شود در هنگام پخت بایدو.....استفاده کرد.

الف- روغن و زنجبیل

ب- فلفل قرمز و نمک

ج- روغن و زردچوبه

د- کره و فلفل سیاه

۱۹- ادویه مخصوص هویج پلو چیست؟

الف- زنجبیل و فلفل قرمز

ب- جوز هندی و نمک

ج- پودر گل محمدی و دارچین

د- ادویه کاری و زرد چوبه

۲۰- طعم هویج پلو اصلمیباشد.

الف- ترش

ب- تند

ج- ملس

د- شیرین

۲۱- هویج پلو از جمله غذاهایی است که بیشتر در فصلمورد استقبال است.

الف- بهار

ب- تابستان

ج- پاییز

د- زمستان

۲۲-۲۶. اضافه کردن شکر به زرشک در زرشک پلو باعث.....میشود.

الف- خوشرنگ شده برنج



ب- چسبندگی زرشک ب برنج

ج- ترش شدن برنج

د- خوش عطر شدن برنج

۲۳- برای خوش عطر شدن زعفران بهتر است آن را باسایید.

الف- آسیاب برقی

ب- هاون چوبی

ج- هاون سنگی

د- گوشکوب

۲۴- نوشیدنی رایج اصیل در کنار زرشک پلو چیست؟

الف- نوشابه

ب- بهارنارنج

ج- شربت گلاب

د- بهارنارنج و شربت گلاب

۲۵- سبزی اصل باقالی پلو چیست؟

الف- جعفری

ب- شوید

ج- تره

د- شاهی

۲۶- باقالی پلو با گوشتو..... اصلی ترین نوع هستند.

الف- زبان و گردن

ب- گردن و ماهیچه

ج- گردن و سردست

د- ران و زبان

۲۷- برای گوشت سفید فلفلمیزنیم.

الف- فلفل سیاه

ب- فلفل سفید

ج- فلفل قرمز

د- فلفل پول بیبر

۲۸- درازای هر ۳۰ گرم روغن مایع چقدر کره میتوان جایگزین کرد؟

الف- پانزده گرم

ب- بیست گرم

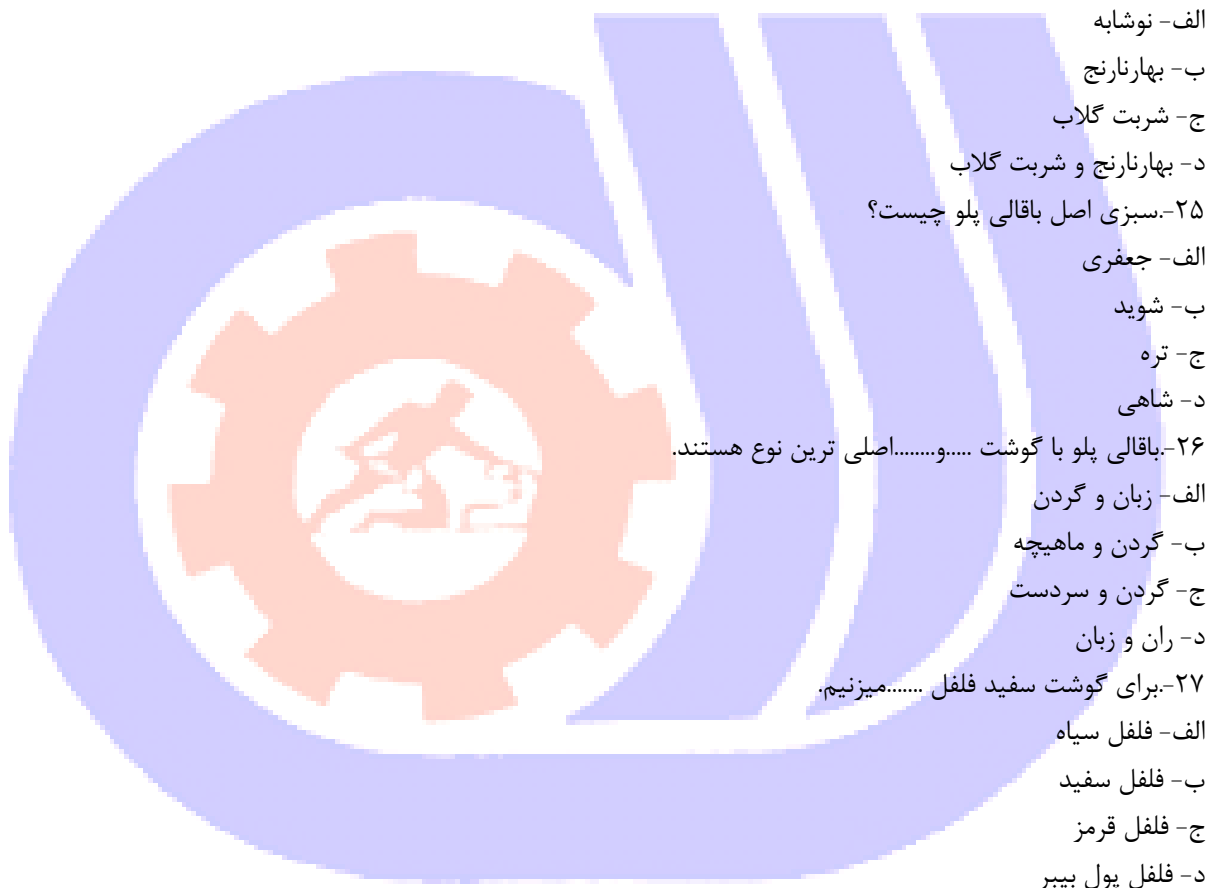
ج- سی گرم

د- پنجاه گرم

۲۹- برای دم پخت ته چین باید باقالی رابخیسانیم.

الف- نیم ساعت

ب- سه ساعت



ج- چهارساعت

د- یک ربع

۳۰- در ته چین دمی گوجه با سیب زمینی ها به چه صورتی خورد می شوند؟

الف- نگینی

ب- رنده ریز

ج- رنده درشت

د- ورقه ای

۳۱- برای ته دیگ ته چین دمی گوجه از چه چیزی استفاده می کنیم؟

الف- ته دیگ آردی

ب- سیب زمینی رنده شده

ج- نان لواش

د- نان باگت

۳۲- ادویه مخصوص در ته چین میکس سبزیجات چیست؟

الف- سس مایونز

ب- فلفل هالوپینو

ج- ادویه دیپ سبزیجات

د- رب گوجه

۳۳- در ته چین سبزیجات هویج به چه صورتی طبخ میشود؟

الف- حلقه شده و پخته

ب- رنده شده و پخته

ج- رنده شده و سرخ شده

د- نگینی شده و خام

۳۴- چه نوع فلفلی در ته چین میکس سبزیجات مورد مصرف است؟

الف- فلفل قلمی

ب- فلفل دلمه ای سبز

ج- فلفل هالوپینو یا فشنگی

د- فلفل همدانی

۳۵- اگر ماست در ته چین زیاد باشد.....میشود.

الف- ته چین شل میشود

ب- ته چین وا می رود

ج- ته چین میسوزد

د- ته چین بوی بدی میگیرد

۳۶- روی سطح برنج را در ته چین کاسه کباب چه چیزی میریزیم؟

الف- سماق

ب- نمک

ج- کره



د- روغن

۳۷- در ته چین قورمه سبزی به ازای هر ۳۰۰ گرم جعفری چقدر شنبلیله لازم است؟

الف- ۲۲۰ گرم

ب- ۱۰۰ گرم

ج- ۷۰ گرم

د- ۲۹۰ گرم

۳۸- به ازای هر نفر در ته چین قورمه سبزی چند گرم سبزی سرخ شده لازم است؟

الف- چهل گرم

ب- بیست گرم

ج- پانزده گرم

د- هشتاد گرم

۳۹- در لایه آخر ته چین فسنجان.....میریزیم.

الف- برنج سسی

ب- مواد مرغ و رب انار

ج- برنج سفید و کره

د- گردو آسیاب شده

۴۰- چاشنی ته چین مرغ و زرشک چیست؟

الف- رب انار

ب- رب زالزالک

ج- رب زرشک

د- رب آلوچه

