



معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت  
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه‌ای

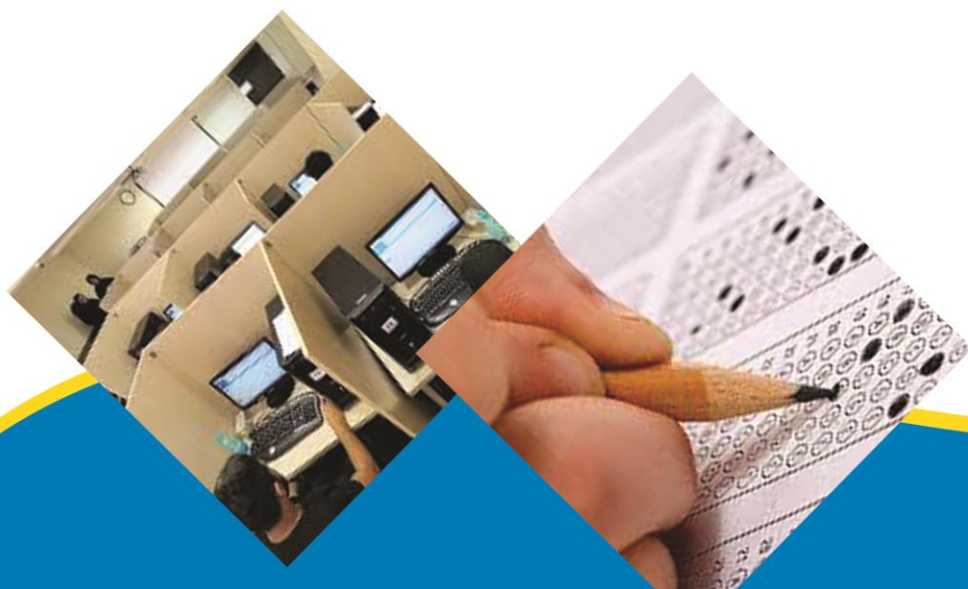
## آزمون دانشی (آنلاین - کتبی کاغذی)

### خدمات

### گروه: خدمات تغذیه ای

نام استاندارد: برنامه ریز امور تغذیه

کد استاندارد: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۶۰۰۰۰۱



۱- کدام گروه از مواد غذایی جز گروه های اصلی غذایی نمی باشد و در الگوی غذایی روزانه به مقدار کم لازم است؟

الف - گروه شیر و لبنیات

ب - گروه گوشت و حیوانات

ج - گروه نان و غلات

د - گروه چربی ها و شیرینی ها ( متفرقه )

۲- نیاز روزانه بزرگسالان به شیر و لبنیات چند سهم در روز می باشد؟

الف - ۱۱-۶ سهم

ب - ۳- ۲ سهم

ج - ۴-۳ سهم

د - ۵-۳ سهم

۳- مهم ترین نکته ای که در تنظیم برنامه غذایی در استفاده از گروه های مختلف غذایی باید توجه کرد چیست؟

الف - سن هر فرد.

ب - میزان انرژی مورد نیاز هر فرد.

ج - سن و جنس هر فرد.

د - فعالیت هر فرد.

۴- رژیم غذایی مناسب جهت افراد دیابتیک چیست؟

الف - غذاهای پر نشاسته و پر فیبر

ب - غذاهای بی نمک و کم فیبر

ج - غذاها ی پر فیبر و کم نمک

د - غذا های کم چرب و پر نشاسته

۵- بهترین رژیم غذایی جهت افراد لاغر کدام است؟

الف - کربو هیدرات فراوان و چربی و پروتئین کافی

ب - چربی و هیدرات کربن فراوان

ج - پر پروتئین و ویتامین و مواد معدنی کافی

د - هیدرات کربن فراوان و پر پروتئین

۶- اهمیت هرم غذایی چیست؟

الف - تعادل ، تنوع ، مقرون به صرفه بودن

ب - اعتدال و راهنمایی رژیم غذایی میزان انرژی

ج - تنوع و ظاهر غذا و سیر کنندگی

د - اعتدال، تنوع ، ظاهر غذا و سیر کنندگی

۷- کدام گزینه زیر جز عامل بیولوژیک آلوده کننده های مواد غذایی می باشد؟

الف - حرارت

ب - رطوبت

ج - نور

د - عوامل میکرو بی

۸- به هر گونه واکنش منفی نسبت به غذا در بدن چه می گویند؟

الف - مسمومیت قارچی

ب - حساسیت غذایی

ج - عدم تحمل غذایی

د - مسمومیت بوتولیسم

۹- بهترین روش نگهداری ماهی کدام روش می باشد؟

الف - دودی کردن

ب - کنسرو کردن

ج - خشک کردن

د - منجمد کردن

۱۰- کدام قسمت یخچال مناسب ترین مکان جهت نگهداری مرکبات می باشد؟

الف - طبقات وسط

ب - طبقات بالادر یخچال

ج - در طبقات پایین یخچال

د - طبقات اول و وسط

۱۱- میکروب زدایی کنسروها چگونه انجام می شود؟

الف - قبل از باز کردن درب آن را شست

- ب - به تاریخ مصرف آن توجه کرد.  
ج - قبل از باز کردن درب، آن را ۲۰ دقیقه جوشاند.  
د - به پروانه بهداشت و ساخت آن توجه کرد  
۱۲- جهت پاک کردن سریع چربی ها بهتر است از چه موادی استفاده شود؟

الف - نفت یا بنزین

ب - سرکه

ج - شیشه شوی

د - الکل

۱۳- بهترین روش نگهداری برنج کدام است؟

الف - مخلوط با نمک

ب - قرار دادن مدتی در آفتاب

ج - نگهداری در جای خشک

د - استفاده از قرص مخصوص

۱۴- اصول صحیح شستشوی ظروف پلاستیکی چگونه است؟

الف - آن را در آب داغ خیس کرده و با صابون می شوین

ب - آن را در آب نیمه گرم و صابون می شوین

ج - آن را با آب سرد و صابون می شوین

د - آن را با آب ولرم خیس کرده و با دستمال خوب خشک میکنند

۱۵- چگونه می توان کنسرو فاسد شده را تشخیص داد؟

الف - از تغییر مزه کنسرو

ب - باد کردن قوطی کنسرو

ج - فرو رفتن قوطی کنسرو

د - تغییر رنگ کنسرو

۱۶- قاعده هرم غذایی کدام گروه قرار دارد؟

الف - نان و غلات

ب - میوه ها

ج - سبزیها

د - شیر و لبنیات

۱۷- مصرف چای با فاصله زمانی کم و یا همراه غذا باعث کم شدن جذب کدام ماده معدنی زیر می شود؟

الف - آهن

ب - تروی

ج - ید

د - کلسیم

۱۸- نیاز بدن به انرژی در چه صورت بیشتر می شود؟

الف - فرد تب کرده باشد.

ب - فرد سالمند باشد.

ج - بیمار استراحت مطلق باشد.

د - فرد سالمند بوده و استراحت مطلق داشته باش.

۱۹- بهترین رژیم غذایی هنگام یبوست چیست؟

الف - اجتناب از خوردن غذاهای نفاخ

ب - رژیم غذایی پر فیبر همراه با ورزش و تحرک

ج - سوپ رقیق به همراه استراحت

د - مایعات فراوان و نوشابه های گاز دار

۲۰- شاخص توده بدنی (BMI) فردی ۲۷ می باشد این فرد چه وضعیتی دارد؟

الف - دارای وزن مطلوب است

ب - اضافه وزن دارد

ج - چاق محسوب می شود

د - لاغر می باشد

۲۱- مهم ترین عامل چاقی چیست؟

الف - بالا رفتن سن و کاهش سوخت و ساز بدن

ب - کاهش تحرک

ج - دریافت زیاد انرژی

د - بالا رفتن سن و کاهش تحرک بدنی

۲۲- میزان سهم کدام یک از گروه های غذایی در افراد بزرگسال در روز بیشتر می باشد ؟

الف - گروه سبزیجات

ب - شیر و فراورده های آن

ج - گروه میوه ها

د - گروه نان و غلات

۲۳- برای پیشگیری از بروز فشار خون بالا مصرف چه غذاهایی توصیه می شود ؟

الف - پر پتاسیم و پر سدیم

ب - کم پتاسیم و پر کلسیم

ج - پر کلسیم و کم سدیم

د - پر پتاسیم و کم سدیم

۲۴- استفاده از انواع مواد غذایی در حد نیاز بدن کدام گزینه زیر می باشد ؟

الف - تعادل

ب - تنوع

ج - راهنمای غذایی

د - میزان انرژی

۲۵- کدام گروه روزانه باید انرژی بیشتری را دریافت کنند ؟

الف - سالمندان بی تحرک

ب - زنان غیر فعال

ج - نوجوانان فعال و مردان ورزشکار و زنان باردار

د - سالمندان و زنان باردار

۲۶- اکسیژن و نور از کدام گروه عوامل محیطی است که باعث فساد و ضایع شدن مواد غذایی می شود ؟

الف - شیمیایی

ب - بیولوژیکی

ج - فیزیکی

د - شیمیایی و بیولوژیکی

۲۷- واکنش زیاده از حد سیستم ایمنی بدن به یک غذای بی ضرر یا قسمتی از آن غذا چه نام دارد ؟

الف - مسمومیت غذایی

ب - آلرژی غذایی

ج - فساد مواد غذایی

د - عفونت غذایی

۲۸- کدام یک از مواد غذایی زیر حاوی نیترا تها و نیتريت ها می باشد ؟

الف - سوسیس ، کالباس

ب - نان و غلات

ج - گروه سبزیجات

د - گروه شیر و فراورده های آن

۲۹- خطر بوتولیسم بیشتر در چه مواد غذایی مشاهده می گردد ؟

الف - مواد غذایی انبار شده

ب - مواد غذایی کنسرو شده

ج - مواد غذایی بسته بندی شده

د - مواد غذایی با ماندگاری زیاد

۳۰- بهترین روش برای پیشگیری از مسمومیت با کلستریدیوم بوتولینوم چیست ؟

الف - حرارت دادن مواد غذایی انبار شده

ب - حرارت دادن مواد غذایی کنسرو شده

ج - عدم استفاده از مواد غذایی دودی شده

د - عدم مصرف مواد غذایی فریز شده

۳۱- یک سم خطرناک که از نوعی کپک تولید می شود کدام یک از گزینه های زیر می باشد ؟

الف - بوتولیسم

ب - آفلاتوکسین

ج - بوتولینوم

د - یک آنزیم خاص

۳۲- به چه دلیلی برای نگهداری مرکبات از کاغذهای جدا کننده استفاده می شود ؟

الف - جهت جلوگیری از کپک زدن

ب - جهت جلوگیری از آفتها

ج - جهت جلوگیری از یخ زدگی

د - جهت جلوگیری از له شدن

۳۳- به حل شدن قطرات چربی در شیر و یکدست شدن آن چه می گویند؟

الف - استریلیزاسیون

ب - همو ژنیزاسیون

ج - پاستوریزاسیون

د - هیدروژنیزاسیون

۳۴- نگهداری طولانی مدت مواد غذایی کدام یک از روش های زیر می باشد؟

الف - نگهداری در یخچال

ب - خشک کردن

ج - غلیظ کردن

د - استفاده از نگهدارنده

۳۵- جهت انگل زدایی سبزیجات از چه ماده ای استفاده می شود؟

الف - پرکلرین

ب - مایع ظرف شویی

ج - آب معمولی

د - نمک

۳۶- بهترین راه برای نگه داری سبزیجات در فریزر کدام یک از گزینه های زیر می باشد؟

الف - بخار پز کردن

ب - آب گردان کردن

ج - آب پز کردن

د - بلافاصله فریز کردن

۳۷- جهت نگه داری کدامیک از سبزیجات در فریزر نیازی به آب گردانی نمی باشد؟

الف - باقالی

ب - ذرت

ج - سبزی سوپ و آش

د - گوجه فرنگی

۳۸- چه نوع غذاهایی بهتر است در فریزر قرار داده نشوند؟

الف - غذاهایی که در ترکیبات آنها مواد خمیری مانند رشته ، ماکارونی ، سیب زمینی بکار رفته است .

ب - غذاهایی که در ترکیبات آنها مواد گوشتی و سبزیجات به کار رفته

ج - غذاهایی که در ترکیبات آنها، سبزیجات آب پز به کار رفته

د - غذاهایی که در ترکیبات آنها، لبنیات و کشک به کار رفته

۳۹- کدام دسته از ماهی ها ماندگاری بیشتری در فریزر دارند؟

الف - ماهی های پرچرب مانند قزل آلا

ب - ماهی های کم چرب مانند ماهی سفید

ج - ماهی هایی که به صورت درسته هستند.

د - ماهی های درسته و کم چرب

۴۰- بیات کردن گوشت و مرغ به چه دلیل می باشد؟

الف - باعث ترد شدن گوشت و مرغ و نرم شدن آن می شود.

ب - باعث زودتر پخته شدن گوشت و مرغ می شود.

ج - باعث مزدار شدن و زودتر پخته شدن گوشت و مرغ می شود.

د - باعث ترد شدن و مزه دار شدن گوشت و مرغ می شود .

۴۱- گوشت ماهی، میگو معمولاً باید در کدام قسمت فریزر گذاشته شود؟

الف - طبقات وسط

ب - طبقه ای که بیشترین درجه انجماد را دارد .

ج - طبقه ای که کمترین درجه برودت را دارد.

د - طبقات وسط و پایین فریزر



نشانه چیست؟

۴۲- این علامت

الف - نشانه سالم بودن ماده غذایی

- ب - نشانه قابل حل بودن ماده غذایی  
ج - نشانه حلال بودن ماده غذایی  
د - نشانه استاندارد بودن ماده غذایی  
۴۳- جهت میکروب زدایی سبزیجات از چه ماده ای استفاده می شود؟

- الف - پر کلرین  
ب - مایع ظرفشویی  
ج - سرکه  
د - نمک

۴۴- برای اینکه برنج قد بکشد چگونه عمل می کنیم؟

- الف - شعله برنج را زیاد می کنیم  
ب - کمی نمک می زنیم  
ج - مقداری آب سرد می ریزیم  
د - برنج را از قبل خیس می کنیم  
۴۵- به چه دلیل برنج را در آب و نمک از قبل لازم است خیس کرد؟

- الف - پخت بهتر  
ب - خوش طعم شدن برنج  
ج - دم کشیدن  
د - بو ندادن برنج

۴۶- کدام یک از موارد زیر جز ویژگی های ماهی سالم است؟

- الف - فلس ها برجسته و به راحتی کنده می شود.  
ب - چشم ها شفاف است و حالت کاملا محدب دارد .  
ج - اگر با انگشتان فشاری روی بدن ماهی وارد شود کاملا ایجاد فرو رفتگی می کند.  
د - آب شش ها مرطوب نبوده و رنگی خاکستری دارند.

۴۷- در مورد نگهداری سبزی ها کدام گزینه صحیح می باشد؟

- الف - هنگام استفاده تمیز شود.  
ب - اول تمیز و شسته شود.  
ج - ابتدا تمیز و هنگام استفاده شسته شود .  
د - دمای نگهداری زیر ۴ درجه سانتی گراد باشد.

۴۸- میزان مصرف ماهی برای انسان چقدر است؟

- الف - ماهی یکبار  
ب - ماهی دوبار  
ج - هفته ای یکبار  
د - هفته ای ۲ الی ۳ بار

۴۹- مدت نگهداری از سبزیها در داخل یخچال چقدر می باشد؟

- الف - ۱ تا ۴ روز  
ب - فقط یک روز  
ج - دو روز تا یک هفته  
د - یک ماه

۵۰- هر یک قاشق سوپ خوری شکر چند گرم می باشد؟

- الف - ۵۰ گرم  
ب - ۱۰ گرم  
ج - ۲۵ گرم  
د - ۵ گرم

۵۱- برای اندازه گیری مایعات از چه ظرفی استفاده می شود؟

- الف - فنجان معمولی  
ب - لیوان شیشه ای  
ج - لیوان اندازه گیری مدرج  
د - کاسه کوچک

۵۲- محل نگهداری ژلاتین چگونه باید باشد؟

- الف - جای سرد و مرطوب  
ب - در فریزر و جای خشک  
ج - در محل خشک و خنک  
د - در جای گرم و مرطوب

**۵۳- اشیا چوبی را چگونه تمیز می کنند؟**

الف - اصلا در محیط کارگاه از وسایل چوبی استفاده نباید بشود.

ب - با دستمال مرطوب تمیز و ضد عفونی می کنند.

ج - اشیا چوبی را با آب گرم و صابون فوراً شسته و آبکشی می کنند .

د - کمی آرد به سطح اشیا چوبی مالیده و بعد با دستمال مرطوب تمیز می کنند.

**۵۴- یک ورق ژلاتین برای کدام یک از گزینه های زیر می باشد؟**

الف - اق غذاخوری پودر ژلاتین.

ب - اق چایخوری پودر ژلاتین.

ج - اق مربا خوری پودر ژلاتین .

د - دو قاشق چایخوری پودر ژلاتین.

**۵۵- داخل یخچال را با چه محلولی تمیز می کنیم؟**

الف - جوش شیرین و آب .

ب - سرکه و آب.

ج - مواد پاک کننده.

د - نمک میوه و آب.

**۵۶- محل نگهداری آرد باید دارای چه ویژگی هایی باشد؟**

الف - در جای مرطوب و خنک.

ب - در جای خشک و تاریک .

ج - کیسه نایلونی.

د - در جای خشک و درون کیسه نایلون.

**۵۷- برای برطرف کردن بوی بد یخچال از چه ماده ای استفاده می شود؟**

الف - خاک زغال

ب - جوش شیرین

ج - نمک میوه

د - اسانس خوراکی

**۵۸- یک قاشق سوپ خوری آرد معادل چند گرم است؟**

الف - ۲۵ گرم

ب - ۵ گرم

ج - ۱۵ گرم.

د - ۲۰ گرم

**۵۹- کدام گزینه صحیح است؟**

"نظافت محیط آشپزخانه از عوامل ..... محیط کار می باشد."

الف - فیزیولوژیکی

ب - فیزیکی

ج - بیولوژیکی

د - بیوشیمی

**۶۰- بعد از پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی چه باید کرد؟**

الف - باید خشک و در جای سربسته نگهداری شود .

ب - باید بلافاصله در قفسه چیده شود.

ج - باید بلافاصله در جای سربسته نگهداری شود.

د - باید خنک شود و در قفسه چیده شود.

**۶۱- کدام مواد را در پیمانته باید کمی فشار داد؟**

الف - شکر قهوه ای

ب - آرد

ج - شکر

د - قهوه

**۶۲- طریقه اندازه گیری کره چگونه است؟**

الف - کره را وقتی که سفت است داخل پیمانته میریزیم.

ب - کره را حرارت داده و داخل پیمانته می ریزیم.

ج - کره را تکه تکه بریده و داخل پیمانته می ریزیم.

د - کره را پس از نرم کردن داخل پیمانته می ریزیم .

**۶۳- آب کشی ظروف چینی در آب بسیار داغ باعث به وجود آمدن چه مشکلی می شود؟**

الف - شکستگی

ب - کدر شدن

ج - ایجاد ترک

د - شفاف شدن

۶۴- حرارت غیر مستقیم را چه مینامند؟

الف - پخت بن ماری

ب - پخت به وسیله حرارت آب

ج - پخت با حرارت ملایم

د - پخت روی ذغال

۶۵- یک من برابر کدام یک از گزینه های زیر می باشد؟

الف - ۱۰۰۰ گرم

ب - ۴۰ سیر یا ۳ کیلوگرم

ج - ۲۵۰ گرم یا ۱۰ سیر

د - ۱۰ دسی گرم یا ۱۰۰۰ میلی گرم

۶۶- حرارت لازم برای پختن غذاها و شیرینی جات از فر معمولاً با چه درجه ای می باشد؟

الف - دسی متر

ب - سانتی متر

ج - فارنهایت

د - میلیمتر

۶۷- معمولاً گوشت را پس از شستن بلافاصله با چه آبی باید پخت؟

الف - سرد

ب - گرم

ج - نیم گرم

د - داغ

۶۸- هر نوع سبزی خشک را حداقل چند ساعت قبل از صبح و در چه آبی باید خیسانند؟

الف - ۲ تا ۳ ساعت سرد

ب - ۱ تا ۲ ساعت گرم

ج - ۳ تا ۴ ساعت داغ

د - ۳ تا ۴ ساعت نیم گرم

۶۹- سبزی ها را در چه آبی شستشو می دهیم؟

الف - آب ولرم

ب - آب سرد

ج - آب گرم

د - فرقی نمی کند

۷۰- برای نگهداری سبزیجات در یخچال چه باید کرد؟

الف - داخل سبدهای پلاستیکی قرار دهیم.

ب - درون روزنامه بپیچیم.

ج - داخل ظرف دردار و کیسه های مخصوص نگهداری سبزیجات قرار دهیم .

د - داخل کیسه فریزر قرار دهیم.

۷۱- روش بلانچ کردن یا آنزیم بری سبزیجات و صیفی جات چگونه می باشد؟

الف - داخل آب سرد قرار داده و سپس در آب جوش قرار می دهیم.

ب - آن را بخارپز کرده سپس در آب جوش قرار می دهیم.

ج - درون آب جوش چند ثانیه قرار داده و سپس داخل آب سرد یا صافی قرار می دهیم .

د - آن ها را روی بخار آب جوش بن ماری می کنیم.

۷۲- برای بلانچ کردن یا آنزیم بری در آب جوش چه چیزی اضافه می کنیم؟

الف - نمک

ب - سرکه

ج - جوش شیرین

د - جوهر لیمو

۷۳- هدف از نگهداری مواد غذایی در چه فاصله زمانی می باشد؟

الف - بسته بندی تا مصرف

ب - تولید تا بسته بندی

ج - بین تولید و مصرف

د - بسته بندی تا تولید



۷۴- مناسب ترین زمان برای ضد عفونی کردن سبزیجات چند دقیقه است؟

الف - ۱۰ دقیقه

ب - ۲۰ دقیقه

ج - ۷ دقیقه

د - ۵ دقیقه

۷۵- یک پیمانانه اندازه گیری مایعات برابر است با .....؟

الف - ۱۰۰ گرم

ب - ۲۰۰ گرم

ج - ۱۵۰ گرم

د - ۱۳۰ گرم

۷۶- ۳۵۰ درجه فارنهایت چند درجه سانتی گراد می باشد؟

الف - ۱۷۵ درجه سانتی گراد

ب - ۲۰۰ درجه سانتی گراد

ج - ۱۶۰ درجه سانتی گراد

د - ۴۰۰ درجه سانتی گراد

۷۷- کدام هل از طعم و عطر بیشتری برخوردار است؟

الف - هل سیاه.

ب - هل سفید.

ج - هل سبز .

د - هل قرمز.

۷۸- کدام گیاه برای دم کردن از ریشه آن استفاده می شود؟

الف - سنبل الطیب

ب - دارچین

ج - گل گاوزبان

د - چای سبز

۷۹- جهت خوش طمع شدن گل گاوزبان باید آن را با چه چیزی دم کرد ؟

الف - آب لیمو

ب - نبات

ج - لیمو عمانی

د - چای

۸۰- قهوه را در چه جایی باید نگه داری کرد؟

الف - در یخچال در ظرف شیشه ای دردار.

ب - در ظرف های شیشه ای دربسته، در جای تاریک - خشک و خنک .

ج - در ظرف پلاستیکی در جای خنک

د - در ظرف پلاستیکی و در یخچال

۸۱- نکته مهمی که در مورد قهوه باید رعایت کرد کدام مورد است؟

الف - زمانی که قهوه در اطراف قهوه جوش کف کرد و کف در وسط گرد شد بلافاصله قهوه جوش را برداشته و شعله را خاموش کنید .

ب - باید کاملا قهوه جوش بخورد بعد از روی گاز برداشته شود.

ج - اصلا نیازی نیست که قهوه جوش بخورد.

د - هنگام مخلوط کردن قهوه و شکر نیازی به هم زدن نیست.

۸۲- بهترین نوع قهوه مربوط به کدام کشور است؟

الف - ایتالیا

ب - آمریکا

ج - فرانسه

د - ترکیه

۸۳- کدام گزینه مواد لازم در تهیه شربت به لیمو می باشد؟

الف - شکر - آب - به

ب - شکر - آب - آب لیمو- به

ج - شکر - دانه ی هل - آب - به

د - شکر - آب لیمو - به - دانه ی هل

۸۴- از چه طریقی میتوان متوجه آماده شدن شربت شد؟

الف - شربت سفت شود.

ب - شربت سرخ شده باشد.

ج - شربت شل باشد.

د - شربت بعد از خنک شدن حالت کشدار داشته باشد .

۸۵- سبزی‌ای که در تهیه شربت سکنجبین استفاده می شود چیست؟

الف -جعفری

ب -مرزه

ج - نعناع

د -ترخون

۸۶-جهت قوی تر شدن رنگ چای چه ماده ای را باید اضافه کرد؟

الف -عطر چای اضافه کرد.

ب -چند قطره کارامل سیاه اضافه کرد.

ج -مقدار چای اضافه کرد .

د -پودر قهوه اضافه کرد.

۸۷-با چه آبی نمی توان چای خوب درست کرد؟

الف -آب لوله کشی

ب -آب سخت

ج -آب باران

د -آب معمولی

۸۸-برای تهیه هر گونه شربت بهتر است از چه طرفی استفاده کنیم؟

الف -سفال

ب -لغابی

ج -فلزی

د -مسی

۸۹-چایی که پس از دم کشیدن باز می شود و بصورت برگهای پهن در می آید چه نام دارد؟

الف -شکسته

ب -سیلانی

ج - بارو تی

د -مخلوط

۹۰-کدامیک از موارد زیر از خواص قهوه نمی باشد؟

الف -محرک اعصاب .

ب -مقوی قلب و مدر.

ج -به عنوان رفع مسمومیت الکل و مواد مخدر به کار می رود.

د -خواب آور است.

۹۱-نکته حساس برای تهیه قهوه ترک چیست؟

الف -خوب جوشانده شود.

ب -برداشتن به موقع از روی حرارت که نباید جوش بیاید .

ج -به صورت بن ماری حرارت دهیم.

د -پس از جوش آمدن بلافاصله خنک شود.

۹۲-برای شفاف شدن شربت ها چه باید کرد؟

الف -از جوهر لیمو استفاده نمود.

ب -از سرکه یا آب لیمو استفاده نمود.

ج -از سفیده تخم مرغ استفاده کرد .

د -از نمک میوه استفاده کرد.

۹۳-بهترین نوع قوری برای دم کردن چای کدام است ؟

الف -قوری استیل

ب -قوری لعابی

ج -قوری آلومینیومی.

د -قوری چینی .

۹۴-کدام یک از نوشیدنی های زیر برای قلب مفید است ؟

الف -چای بابونه.

ب -چای بهار نارنج .

ج -چای دارچین.

د -چای نعناع.

۹۵- چای تخمیر شده چه رنگی دارد ؟

الف - سیاه

ب - قهوه ای

ج - سبز کم رنگ

د - سبز پر رنگ

۹۶- سبزیجاتی که در تهیه ی خیار شور استفاده می شوند کدام است ؟

الف - جعفری و شوید.

ب - نعناع ، شوید ، ترخان .

ج - نعناع و گشنیز.

د - ترخان و جعفری.

۹۷- اگر از خالص نبودن سرکه مطمئن نبودید چه باید کرد ؟

الف - سرکه را کمی می جوشانیم .

ب - سرکه را با آب و نمک مخلوط می کنیم.

ج - سرکه را کمی نمک می زنیم.

د - سرکه را کمی گرم می کنیم.

۹۸- برای تهیه ترشی لیمو بادمجان پس از پختن بادمجانها چگونه عمل می کنید؟

الف - بادمجانها را با گوشت خوب می کوبیم.

ب - بادمجان را از چرخ گوشت رد می کنیم .

ج - بادمجان را تکه می کنیم.

د - بادمجان را در مخلوط کن می ریزیم.

۹۹- مواد لازم ترشی لیمو بادمجان کدام است؟

الف - بادمجان - فلفل سبز - سیر - سرکه - نمک - فلفل سیاه - زرد چوبه - نعناع خشک - گلپر .

ب - بادمجان - سیر - سرکه - موسیر - سیب ترشی - زرد چوبه - نمک - نعناع خشک.

ج - بادمجان - فلفل سبز - سرکه - نمک - فلفل - زرد چوبه

د - بادمجان - سیر - سرکه - نعناع خشک - گلپر - نمک

۱۰۰- برای تهیه ترشی مخلوط تمام مواد را پس از شستشو و خرد کردن چه باید کرد؟

الف - چرخ کرد .

ب - از وسط به دو نیم کرد.

ج - خشک کرد.

د - پخت.

۱۰۱- در ترشی لیمو بادمجان مورد بهتر است بیشتر باشد ؟

الف - نمک

ب - فلفل سیاه

ج - زرد چوبه

د - گلپر

۱۰۲- کدام ترشی را می توان بدون سرکه تهیه کرد؟

الف - خرما

ب - لیمو بادمجان

ج - سبزیجات

د - خیار

۱۰۳- ترشی را باید در چه جایی نگهداشت؟

الف - فریزر

ب - خنک

ج - گرم

د - آفتاب

۱۰۴- جهت تهیه کدام مربا درب آن باید بسته باشد؟

الف - به

ب - توت فرنگی

ج - کیوی

د - هویج

۱۰۵- معمولا مربا ها و مارمالاد ها بهتر است در چه ظرفی پخت شود؟

الف - تفلون

ب - لعابی

ج - روی

د - مسی

۱۰۶- زمان پخت کدام مربا از همه کوتاه تر است؟

الف - سیب

ب - کیوی

ج - توت فرنگی

د - آلبالو

۱۰۷- برای تهیه مربای انجیر از چه نوع انجیری استفاده می شود؟

الف - دانه دار و رسیده.

ب - ترم وله شده.

ج - رسیده زیاد .

د - بیدانه بدون شکاف.

۱۰۸- جهت جلوگیری از شکرک زدن مربا ها کدامیک از گزینه های صحیح است؟

الف - باید جوهر لیمو اضافه شود .

ب - باید زود از روی گاز برداشته شود.

ج - باید در یخچال نگهداری شود.

د - باید در جای خنک نگهداری شود.

۱۰۹- در چه صورت مربای آلبالو تیره رنگ می شود؟

الف - قابلمه لعابی باشد.

ب - زیاد بجوشد .

ج - شکر آن زیاد باشد.

د - حجم آن زیاد باشد.

۱۱۰- غلظت زیاد مربا یا جوشیدن بیش از حد شکر در مربا را چه می نامند؟

الف - کپک زدن.

ب - قوام آمدن.

ج - شکرک زدن .

د - رقیق شدن.

۱۱۱- اصطلاح جا افتادن غذا مربوط به کدام گزینه است؟

الف - غذاهای گیلانی

ب - خورش ها .

ج - خمیر ها.

د - کاناپها

۱۱۲- کدام مورد در تهیه ته چین کاربرد دارد؟

الف - رب گوجه فرنگی

ب - عدس

ج - دارچین.

د - روغن مایع .

۱۱۳- چاشنی خورش فسنجان چیست ؟

الف - رب انار

ب - آبغوره

ج - لیمو عمانی

د - نمک

۱۱۴- چاشنی خورش قیمه و کرفس چه می باشد؟

الف - لیمو عمانی و آبغوره

ب - آبغوره و لیمو عمانی

ج - سرکه و آبغوره

د - آبغوره و سرکه

۱۱۵- گردوی خورش فسنجان چگونه باید باشد؟

الف - نیم کوب

ب - تگینی

ج - چرخ کرده

د - کمی آن را خرد کرده

۱۱۶- برای اینکه لپه در خورش قیمه له نشود چه باید کرد؟

الف - لپه را می‌پزیم.

ب - لپه را در حین پخت مرتب هم می‌زنیم.

ج - در آخر به خورش اضافه می‌کنیم

د - لپه را کمی در روغن تفت می‌دهیم .

۱۱۷- کدام یک از گزینه های زیر غذای سنتی گیلان می باشد؟

الف - قیمه

ب - میرزا قاسمی

ج - لازانیا

د - بریانی

۱۱۸- در کدام یک از گوشت های زیر نمک را باید در اواخر طبخ اضافه نمود؟

الف - مرغ

ب - گوشت مرغابی.

ج - میگو

د - گوشت گوسفند .

۱۱۹- سبزی خورش کرفس چیست ؟

الف - نعناع و جعفری

ب - شنبلیله و نعناع

ج - تره و جعفری

د - تره و شنبلیله

۱۲۰- نقش پیاز داغ در غذا چیست ؟

الف - پیاز داغ باعث خوش طعمی و غلظت غذا می شود .

ب - پیاز داغ غذا را خوشرنگ میکند.

ج - پیاز داغ باید خیلی سرخ شود تا خوشرنگ شود.

د - جهت بالا بردن ارزش غذایی استفاده می شود.

۱۲۱- چرا جهت پخت آش ابتدا لازم است آب را جوش آورده و سپس سبزی را اضافه نمود ؟

الف - به علت آنکه سبزی خوب پخته شود.

ب - به علت آنکه حبوبات آن پخته شود.

ج - به علت آنکه سبزی آش ، سبز بودن را حفظ کند .

د - به علت آنکه آش بهتر به عمل آید.

۱۲۲- کدام کوکو را میتوان شیرین درست کرد؟

الف - لوبیا سبز

ب - شوید

ج - سیب زمینی .

د - کدو.

۱۲۳- در تهیه کباب کوبیده از چه قسمتی از گوشت استفاده کنیم؟

الف - گوشت پرچرب گاو چندین بار چرخ شده

ب - گوشت ران با چربی و دوبار چرخ شده.

ج - گوشت سردست و کمی قلوه گاه گاو چرخ شده .

د - گوشت ران گوسفند

۱۲۴- در تهیه رولت گوشت بعد از لوله کردن گوشت و قراردادن مواد چه باید کرد؟

الف - آن را در کمی روغن سرخ کرد.

ب - آن را در فویل پیچید .

ج - آن را بخارپز کرد.

د - آن را بن ماری کرد.

۱۲۵- برای خوشمزه تر شدن گوشت های سفید چگونه عمل می شود؟

الف - از ابتدا نمک بزنیم .

ب - بپزیم.

ج - در زردچوبه بنخوابانیم .

د - بخارپز میکنیم.

۱۲۶- کدام مورد شامل سبزی خورش قورمه سبزی می باشد؟

الف - تره - جعفری - گشنیز - کمی شنبلیله و کمی اسفناج .

ب - تره - جعفری - شنبلیله - نعناع.

ج - تره - جعفری - گشنیز - شنبلیله - نعناع - ریحان.

د - تره - جعفری - شنبلیله - نعناع - مرزه.

۱۲۷- کدام مورد از غذاهای اصیل ایرانی نمی باشد؟

الف - میرزا قاسمی

ب - لازا نیا

ج - بریانی

د - آب گوشت

۱۲۸- برای تهیه آش رشته به چه علت حبوبات را از قبل خیس می کنیم؟

الف - زودتر پخته و هم درشت تر شود .

ب - دیگر آن را نمی پزیم.

ج - با سبزی می پزیم.

د - فرقی ندارد.

۱۲۹- پیاز را چگونه به کباب کوبیده اضافه می کنیم؟

الف - پیاز را خلال کرده

ب - پیاز رنده شده و آبش گرفته شده .

ج - پیاز نگین شده

د - پیاز کوبیده شده.

۱۳۰- کدام پنیر برای تهیه پیتزا بیشتر استفاده می شود؟

الف - پنیر گرویر و فیلا فیلا .

ب - پنیر ساده

ج - پنیر پارمیسان

د - مایه پنیر.

۱۳۱- جهت آماده کردن رولت گوشت چند بار باید گوشت را چرخ کرد؟

الف - دوبار

ب - سه بار

ج - چهار بار

د - یک بار

۱۳۲- جهت تهیه تاس کباب از چه قسمت گوشت باید استفاده کرد؟

الف - مغز ران گوسفند بدون استخوان .

ب - ران مرغ

ج - سردست گوساله.

د - مغز ران گوساله

۱۳۳- برای اینکه تاس کباب له نشود چگونه آن را در ظرف می کشیم؟

الف - با ملاقه

ب - با قاشق چوبی.

ج - با کف گیر .

د - با چنگال

۱۳۴- اگر مایه کنتل شل بود چگونه عمل میکنیم؟

الف - آرد نخود چی اضافه می کنیم .

ب - تخم مرغ اضافه می کنیم.

ج - سیب زمینی اضافه می کنیم.

د - پیاز اضافه می کنیم.

۱۳۵- نقش تخم مرغ در غذاهایی مانند کنتل ، کوکو و شامی چیست ؟

الف - غذاها بهتر پف کنند .

ب - باعث می شود غذاها از هم نپاشند .

ج - باعث پخت بهتر غذا می شود.

د - برای استفاده کمتر از روغن

۱۳۶- مواد بخارپز چگونه پخته می شوند؟

الف - مستقیماً روی مواد غذایی آب می ریزیم.

ب - بخار آب باعث پخت می شود .

ج - آب را جوش آورده و روی مواد غذایی اضافه می کنیم.

د - مواد غذایی را به همراه آب و نمک می‌پزیم.

۱۳۷- کدام یک از گزینه های زیر از جایگاه بیشتری در ایران برخوردار می باشد؟

الف - پیاز داغ

ب - سیرداغ

ج - سیب زمینی سرخ کرده

د - نمک

۱۳۸- برای تهیه میرزا قاسمی بادمجان‌ها چگونه باید باشد؟

الف - آب‌پز

ب - سرخ شده

ج - داخل فر

د - کبابی

۱۳۹- اصطلاح " قوام آوردن " معمولا در پخت کدام مواد غذایی استفاده می شود؟

الف - انواع خورشت

ب - انواع شیرینی

ج - مربا ها و شربت ها

د - انواع دسر

۱۴۰- " بیات کردن " در اصول پخت مواد غذایی به چه معناست ؟

الف - اضافه کردن مایه ی خمیر به انواع خمیر.

ب - پختن گوشت ، مرغ ، ماهی و میگو روی آتش.

ج - اضافه کردن جوهر لیمو به انواع مربا.

د - خواباندن گوشت ، مرغ ، ماهی و میگو در موادی مانند پیاز ، آب لیمو و زعفران .

۱۴۱- کدام یک اصول سرخ کردن مواد غذایی نمی باشد ؟

الف - از روغن های مخصوص سرخ کردن استفاده کنیم.

ب - به مدت طولانی می توانیم مواد غذایی را سرخ کنیم .

ج - برای سرخ کردن مواد غذایی که در فریزر می خواهیم نگه داری کنیم از روغن جامد استفاده کنیم.

د - برای سرخ کردن ، مواد غذایی را همراه با روغن در ظرف ریخته و سرخ کنیم .

۱۴۲- برای سفید کردن برنج کدام روش استفاده می شود ؟

الف - خیساندن.

ب - کته کردن.

ج - دم کردن.

د - آبکش کردن .

۱۴۳- " آغوره " چاشنی کدام یک از خورشت های زیر است ؟

الف - قورمه سبزی.

ب - خورشت کرفس .

ج - خورشت قیمه.

د - قلیه ماهی.

۱۴۴- " تمبر هندی " در پخت کدام یک از غذاهای زیر استفاده می شود ؟

الف - میرزا قاسمی

ب - قلیه ماهی .

ج - تاس کباب.

د - خورشت کرفس

۱۴۵- نشانه ی " دم دادن " برنج کدام مورد است ؟

الف - بوی برنج بلند شود.

ب - قد برنج بلند شود.

ج - اگر در دیگ را برداریم بخار از برنج بلند شود.

د - اگر انگشت خود را تر کنیم و به بدنه ی دیگ بزنیم صدای جیز کردن بشنویم .

۱۴۶- خیار شور از انواع ..... می باشد ؟

الف - سالاد .

ب - دسر.

ج - ترشی.

د - میوه.

۱۴۷- چرا نباید پیاز را در ابتدای سرخ شدن زیاد هم زد ؟

- الف - چون می سوزد و طلایی رنگ می شود.  
 ب - چون تغییر رنگ پیدا می کند و خشک می شود  
 ج - چون آب انداخته و دیرتر سرخ می شود.  
 د - آب انداخته، دیرتر سرخ شده و طلایی رنگ نشده و می سوزد .  
**۱۴۸- برای خرید چای مناسب به چه نکاتی باید توجه کرد ؟**

الف - عطر

ب - مزه

ج - درشتی و ریزی.

د - عطر ، طعم و درشتی و ریزی آن .

**۱۴۹- کدام نوشیدنی برای رفع نفخ مناسب است ؟**

الف - چای آویشن .

ب - چای زعفران.

ج - چای به لیمو

د - چای نعنا

**۱۵۰- از " ماست کیسه ای " در پخت کدام یک از مواد غذایی زیر استفاده می شود کدامند؟**

الف - لوبیاپلو

ب - باقالاپلو.

ج - ته چین .

د - سبزی پلو

**۱۵۱- کدام یک از نوشیدنی های زیر برای رفع ناراحتی های عصبی و اضطراب مناسب است؟**

الف - چای گل گاوزبان

ب - چای نعناع

ج - چای دارچین.

د - چای بهار نارنج .

**۱۵۲- برای آبکش کردن برنج بهتر است مقدار آب چقدر باشد؟**

الف - ۲ برابر برنج.

ب - ۴ برابر برنج .

ج - ۸ برابر برنج.

د - ۷ برابر برنج.

**۱۵۳- گوشت را پس از شستن با چه آبی باید پخت؟**

الف - آب سرد .

ب - گرم.

ج - نیم گرم.

د - داغ.

**۱۵۴- ماده اصلی فلافل چیست؟**

الف - لوبیا

ب - نخود فرنگی

ج - نخود .

د - لپه.

**۱۵۵- سبزی کوکو چگونه باید خرد شود؟**

الف - چرخ می کنیم.

ب - ریز و درشتی آن فرقی ندارد.

ج - ریز خرد می کنیم .

د - کمی درشت باشد.

**۱۵۶- علت باز شدن کوکو چیست؟**

الف - کم بودن تخم مرغ

ب - استفاده از ماهیتابه مناسب

ج - درشت بودن سبزیجات

د - کم بودن تخم مرغ ، درشت بودن سبزیجات و استفاده از ماهی تابه نامناسب .

**۱۵۷- در تهیه کتلت ها چگونه عمل می کنیم؟**

الف - در روغن داغ سرخ می کنیم.

ب - در روغن فراوان سرخ می کنیم.

ج - حرارت را کم کرده ، یک طرف که سرخ شد طرف دیگر را برگردانده و سرخ می کنیم .



د - با حرارت زیاد، سریع سرخ می کنیم.

۱۵۸- برای تهیه باقلای پلو برنج آن را حداقل چند ساعت قبل باید خیس کرد؟

الف - ۲ تا ۳ ساعت

ب - ۱ ساعت

ج - ۴ ساعت

د - ۶ ساعت

۱۵۹- میزان نعناع و جعفری در خورش کرفس چه مقدار باید باشد؟

الف - به یک میزان

ب - سه برابر نعناع و دو برابر جعفری

ج - جعفری پنج برابر نعناع باشد .

د - نعناع پنج برابر جعفری باشد.

۱۶۰- ریشه استفاده عدس در عدس پلو چگونه می باشد؟

الف - عدس همراه با برنج در قابلمه ریخته می شود.

ب - عدس را پخته و سپس همراه با برنج آبکش شده لایه لایه ریخته می شود .

ج - زمانی که برنج کمی نرم شد عدس اضافه می شود.

د - ابتدا عدس را پخته و سپس برنج را اضافه می کنیم.

۱۶۱- مواد لازم کشک و بادمجان کدام است؟

الف - بادمجان بدون تخم قلمی، کشک، پیاز

ب - بادمجان بدون تخم قلمی، روغن، پیازداغ

ج - کشک، نعناع، بادمجان

د - بادمجان، مغز گردوی چرخ شده، نعناع داغ، کشک ساییده غلط، پیازداغ، روغن، نمک .

۱۶۲- فرق چلو با پلو در چیست؟

الف - چلو به صورت دمی است.

ب - پلو برنج مخلوط با مواد است ولی چلو کته است.

ج - چلو را آبکش می کنیم.

د - پلو مخلوط با مواد و چلو ساده آبکش می شود .

۱۶۳- کشک را در چه مرحله ای به حلیم بادمجان اضافه می کنیم؟

الف - در ابتدای پخت

ب - در اواسط پخت.

ج - کمی اول پخت و کمی آخر پخت

د - کمی قبل از پخت کامل .

۱۶۴- برای برطرف کردن شوری غذا چه باید کرد؟

الف - از سیب زمینی استفاده می شود .

ب - از آرد استفاده می شود.

ج - از آبلیمو استفاده می شود.

د - از سرکه استفاده می شود.

۱۶۵- کاری چیست؟

الف - نوعی چاشنی

ب - نوعی ترد کننده گوشت

ج - نوعی ادویه .

د - نوعی نرم کننده گوشت.

۱۶۶- کدام کباب نیاز به سیخ های چوبی کوچک دارد؟

الف - کباب چنجه

ب - کباب شیشلیک

ج - کباب ترکی.

د - کباب حسینی .

۱۶۷- مواد وسط کوفته تبریزی کدام است؟

الف - گردو، آلبالو، آلو تازه

ب - زرشک، آلوچه تازه، کشمش.

ج - گردو، زرشک، تخم مرغ آب پز، آلو خیش شده .

د - زرشک، آلبالو تازه، تخم مرغ آب پز

۱۶۸- طرز خرد کردن سیب زمینی تاس کباب چگونه است؟

الف - حلقه حلقه شده

ب - گرد و حلقه ای

ج - خلال شده و سرخ شده.

د - آب پز شده و نگینی خرد شده .

**۱۶۹- سبزی خورشتی کدام سبزی است؟**

الف - تره، جعفری، گشنیز، اسفناج

ب - تره ، جعفری ، اسفناج ، شنبلیله

ج - تره، گشنیز، اسفناج

د - برگ چغندر، تره، جعفری، شنبلیله

**۱۷۰- ظرفی که برای تهیه سس استفاده می شود بهتر است از چه ظرفی باشد؟**

الف - تفلون

ب - مسی

ج - روی

د - لعابی

**۱۷۱- کدام سس از نظر نحوه درست کردن به سس سفید نزدیک می باشد؟**

الف - سس بشامل .

ب - سس هزار جزیره.

ج - سس مایونز

د - سس تارتار

**۱۷۲- مواد لازم سس مایونز کدام است؟**

الف - کره- آرد - نمک- فلفل- شیر.

ب - تخم مرغ - روغن مایع - شکر - نمک - خردل - سرکه .

ج - تخم مرغ- کره - آرد- شیر- نمک

د - کره- روغن مایع - نمک- فلفل- شیر

**۱۷۳- طرز تهیه سس سفید چگونه است؟**

الف - کره را در ظرف روی حرارت ملایم آب کرده سپس آرد را ریخته و تفت داده سپس شیر را اضافه کرده و مرتب هم زده تا غلیظ شود و در آخر نمک و فلفل را اضافه کنید .

ب - کره را در ظرف روی حرارت قرار داده آرد و شیر را با هم ریخته تا غلیظ شود و سپس نمک و فلفل را اضافه کنید.

ج - کره و آرد و شیر را مخلوط کرده تا غلیظ شود و سپس نمک و فلفل را اضافه کنید.

د - شیر ، آرد ، نمک و فلفل را مخلوط کرده و به محض جوش آمدن شیر، کره را ریخته و شعله را خاموش کنید.

**۱۷۴- جهت تهیه سس گوجه فرنگی، گوجه فرنگی ها را چه باید کرد؟**

الف - گوجه فرنگی ها را با سرکه مخلوط کرد.

ب - گوجه فرنگی ها را پس از شستن قطعه قطعه کرد .

ج - گوجه فرنگی ها را با روغن مخلوط کرد.

د - گوجه فرنگی ها را در نمک و سرکه قرار داد.

**۱۷۵- کدام مورد جزء مواد نگه دارنده است ؟**

الف - فلفل

ب - سیر

ج - نمک

د - جوز هندی

**۱۷۶- آرد سفید+ کره+ شیر+ نمک و فلفل، مواد لازم برای تهیه چه نوع سسی می باشد؟**

الف - سس سفید .

ب - سس فرانسوی.

ج - سس مایونز

د - سس پیتزا

**۱۷۷- برای تهیه سس مایونز از چه نوع روغن هایی استفاده می شود؟**

الف - روغن جامد

ب - روغن مایع

ج - روغن زیتون.

د - روغن مایع و زیتون .

**۱۷۸- سس مایونز خوب باید چه خصوصیتی داشته باشد ؟**

الف - کاملاً سفید و سفت باشد.

ب - اندکی رنگ تیره داشته باشد و مقداری شل باشد.

ج - لغزان باشد و به راحتی از ظرف جدا شود.

د - سفید، سفت و لغزان باشد.

۱۷۹- برای معطر شدن سس ها از چه سبزی می توان استفاده کرد؟

الف - مرزه ترخون - کرفس.

ب - کرفس و نعناع و ترخون.

ج - کرفس، نعناع، گشنیز.

د - کرفس - ریحان - ترخون.

۱۸۰- سس ها بر چند نوع می باشند؟

الف - دو نوع.

ب - سه نوع.

ج - چهار نوع.

د - یک نوع.

۱۸۱- سس مایونز باید چه ویژگی ای داشته باشد؟

الف - کاملاً سفید و سفت و لغزان باشد.

ب - کاملاً مخلوط شده باشد.

ج - فقط با تخم مرغ درست شود.

د - روغن زیتون ندارد.

۱۸۲- برای تهیه کدام سس از خردل استفاده می کنیم؟

الف - سس گوجه فرنگی

ب - سس سفید

ج - سس مایونز.

د - سس بشامل.

۱۸۳- برای تهیه کدام سس از پیاز داغ استفاده می کنیم؟

الف - سس گوجه فرنگی.

ب - سس بشامل.

ج - سس سفید.

د - سس مایونز.

۱۸۴- کدام سس را می توان هم به صورت شیرین و هم ترش تهیه نمود؟

الف - سس گوجه فرنگی.

ب - سس بشامل.

ج - سس سفید.

د - سس مایونز.

۱۸۵- برای طبخ کرم و سس ها از چه ظرفی باید استفاده شود؟

الف - لعابی به خاطر این که رنگ سس حفظ شود.

ب - روحی برای این که رنگ سس حفظ شود.

ج - تفلون چون مایع به ظرف نچسبد.

د - پیرکس چون مایعات به ظرف نچسبد.

۱۸۶- از چه سسی برای بیف استراگانوف استفاده می شود؟

الف - سس سفید.

ب - سس گوجه.

ج - سس هزار جزیره

د - سس خردل

۱۸۷- جهت تهیه لازانیا از کدام سس میتوان استفاده کرد؟

الف - سس قرمز.

ب - سس هزار جزیره

ج - سس سفید.

د - سس قارچ

۱۸۸- سس مخصوص سالاد الویه چیست؟

الف - سس سفید.

ب - سس گوجه

ج - سس مایونز.

د - سس خردل

۱۸۹- سس مخصوص سمبوسه چیست؟

الف - سس کچاپ و تهرندی .

ب - سس گوجه.

ج - سس هزار جزیره.

د - سس خردل.

۱۹۰- کدام کشور سس را مانند نامه ای بدون امضا و بی ارزش می داند؟

الف - آلمان

ب - انگلیس

ج - فرانسه

د - هلند

۱۹۱- برای تهیه اردور معمولاً از چه سسی استفاده می شود؟

الف - سس تاوایلند

ب - سس کچاپ

ج - سس هزار جزیره .

د - سس مایونز.

۱۹۲- انواع گراتن ها با چه سسی تهیه می شوند؟

الف - سس رمولاد

ب - سس بورگیون

ج - سس سفید .

د - سس طلایی.

۱۹۳- سس سفید و پنیر گردویی در کدام یک از غذاهای زیر وجود دارد؟

الف - لازانیا .

ب - کوکو سیزی.

ج - ماکارونی.

د - سمبوسه.

۱۹۴- حرارتی که سس روی آن تهیه می شود باید چگونه باشد؟

الف - تند باشد.

ب - ابتدا تند سپس کند شود.

ج - کم باشد .

د - ابتدا کم و سپس تند شود.

۱۹۵- کره و خامه را چه موقع در سس می ریزیم؟

الف - اواخر طبخ .

ب - اوایل طبخ.

ج - اواسط طبخ.

د - فرقی نمی کند.

۱۹۶- برای تهیه سالاد ماکارونی از چه سسی باید استفاده نمود؟

الف - سس فرانسوی

ب - سس مایونز .

ج - سس سفید.

د - سس بشامل

۱۹۷- سس قارچ چیست؟

الف - سس مایونز مخلوط با قارچ خرد شده.

ب - سس کچاپ مخلوط با قارچ تفت داده شده.

ج - سس سفید که با قارچ خرد شده مخلوط شده.

د - سس سفید همراه با قارچ تفت داده شده .

۱۹۸- کاربرد سس قارچ چیست؟

الف - با سالاد ماکارونی سرو می شود.

ب - با گوشت‌های کبابی و همبرگر سرو می شود.

ج - با انواع سالاد های گوشتی سرو می شود.

د - با گوشت‌های پخته یا سرخ شده سرو می شود .

۱۹۹- علامت آماده شدن سس گوجه فرنگی چیست؟

الف - غلظت آن

ب - شفاف شدن آن.

ج - غلظت و شفاف شدن آن .

د - تیره شدن رنگ آن

**۲۰۰- مواد لازم برای سس آلفردو چیست؟**

الف - پنیر چدار، کره، شیر، آرد.

ب - ریحان، سیر، کره، خامه.

ج - جعفری ، کره ، سیر ، پنیر پارمسان .

د - روغن زیتون، پنیر کمبیر، ریحان.

**۲۰۱- برای تهیه سس گوشت تند کدام یک از گزینه های زیر صحیح است؟**

الف - گوشت پخته، فلفل، هویج، سیر

ب - گوشت چرخ کرده ، پیاز ، پنیر پارمیسان

ج - گوشت فیله، سیر، ادویه، سرکه، رب

د - گوشت پخته، فلفل، هویج، سیر، پنیر چدار

**۲۰۲- مواد روی تارت بادام را چه موقع باید روی آن قرار داد؟**

الف - زمانی که خمیر آماده شد و در قالب قرار گرفت.

ب - زمانی که خمیر نیم پز شد از فر بیرون آورده و مواد را قرار داده و مجددا در فر می گذاریم.

ج - زمانی که خمیر پخته شد آن را بیرون آورده و روی آن مواد را قرار می دهیم.

د - زمانی که خمیر کاملا پخته شد مواد را قرار داده و ۵ دقیقه در فر بماند.

**۲۰۳- مواد لازم خمیر پیتزا کدام است؟**

الف - شیر، آرد، نمک، مایه خمیر، جوش شیرین

ب - شیر یا آب، روغن، نمک، مایه خمیر ترش، آرد

ج - آب، آرد، روغن

د - شیر، آرد، جوش شیرین، زعفران، آب

**۲۰۴- خمیر کرپ یا پنکیک چگونه باید باشد؟**

الف - سفت باشد.

ب - ورقه ای باشد.

ج - شل باشد.

د - غلظت آن به اندازه ماست رقیق باشد.

**۲۰۵- ترکیب خمیر بنیه چیست؟**

الف - آرد، شیر، تخم مرغ، نمک و فلفل

ب - شیر، آرد، روغن، نمک و فلفل

ج - شیر، آرد، روغن، تخم مرغ، نمک، فلفل، بکینگ پودر

د - آرد، تخم مرغ، روغن، نمک و فلفل

**۲۰۶- اگر بخواهیم از میگوی ریز استفاده کنیم بهترین روش پختن که آن را درشت نشان دهد چیست؟**

الف - کباب کردن

ب - بنیه کردن

ج - سرخ کردن

د - آب پز کردن

**۲۰۷- نام دیگر خمیر تابه ای چیست؟**

الف - میل فوی

ب - خمیر بنیه

ج - کرپ

د - خمیر هزارلا

**۲۰۸- خمیر بنیه جز کدام یک از خمیرها است؟**

الف - خمیر شل مانند

ب - خمیر نانوبی

ج - خمیر غذایی و دسر

د - خمیر پای

**۲۰۹- برای جلوگیری از چسبیدن خمیر مایع به وردنه چه باید کرد؟**

الف - به خمیر مرتباً آرد اضافه می کنیم.

ب - به خمیر حرارت می دهیم.

ج - به خمیر زرده تخم مرغ می زنیم.

د - به خمیر روغن می زنیم.

۲۱۰- بنیه گوشت به چه عنوان استفاده می شود؟

الف - اردور

ب - سالاد

ج - غذای کامل

د - نوعی سوپ است.

۲۱۱- چگونه می توان فهمید خمیر آماده است؟

الف - حجم خمیر چند برابر می شود و خمیر سفت است.

ب - حجم خمیر دو برابر می شود.

ج - حجم خمیر تفاوتی نمی کند.

د - حجم خمیر نصف می شود.

۲۱۲- نکته حساس در سرخ کردن انواع شنیسل (پاته) چیست؟

الف - داغ بودن روغن

ب - تا کاملا یک طرف گوشت یا مرغ سرخ نشده برنگردانیم.

ج - مقدار تخم مرغی که قطعات پاته را در آن می غلطانیم.

د - ضمن داغ بودن روغن باید تا کاملا یک طرف گوشت یا مرغ سرخ نشده آن را برنگردانیم.

۲۱۳- مواد لازم برای تهیه مایه گوشتی پیراشکی را نام ببرید؟

الف - گوشت چرخ کرده، پیاز، روغن، فلفل

ب - جعفری، تخم مرغ، رب گوجه، نمک

ج - گوشت، پیاز، هویج، فلفل سبز

د - گوشت چرخ کرده، پیاز، روغن، فلفل و نمک، جعفری، تخم مرغ، رب گوجه

۲۱۴- برای این که در زمان پخت نان، نان ها خشک نشود چه می کنیم؟

الف - در کف فر یک قابلمه آب قرار می دهیم.

ب - نان را به طریقه بن ماری می پزیم.

ج - روی نان ها آب اسپری می کنیم.

د - روی نان ها را با فویل می پوشانیم.

۲۱۵- مواد لازم باری تهیه خمیر پاته چیست؟

الف - آرد سفید، کره، تخم مرغ، آب سرد

ب - آرد سفید، کره، زرده تخم مرغ، روغن زیتون، آب سرد، نمک

ج - آرد سفید، کره، آب گرم، روغن زیتون

د - آرد سفید، روغن زیتون، سفیده تخم مرغ، آب سرد، نمک

۲۱۶- مواد لازم بنیه ذرت کدام است؟

الف - آرد، کنسرو ذرت، تخم مرغ، روغن مایع، نمک و فلفل، بکینگ پودر

ب - تخم مرغ، آرد، ذرت، نمک و فلفل

ج - آرد ذرت، نمک و فلفل، تخم مرغ

د - آرد، ذرت، زعفران، روغن

۲۱۷- مواد لازم برای تهیه کیش چیست؟

الف - آرد، نمک، کره

ب - آرد، کره، روغن، شیر

ج - کره، نمک، آب سرد

د - تخم مرغ، روغن جامد، شیر، آرد

۲۱۸- در تهیه خمیر پیتزا از چه نوع هوا دهنده هایی می توان استفاده کرد؟

الف - بکینگ پودر و مایه خمیر

ب - بکینگ پودر

ج - جوش شیرین

د - مایه خمیر

۲۱۹- برای این که ماکارونی در هنگام پخت به هم نچسبد چه باید کرد؟

الف - به هم می زنییم.

ب - نمک می ریزییم.

ج - روغن مایع می زنییم.

د - سرکه می ریزییم.

۲۲۰- پیتزا مربوط به کدام کشور است؟

الف - آمریکا

ب - انگلیس

ج - ایتالیا

د - کانادا

۲۲۱- در تهیه غذاهایی که قارچ در آن به کار می رود چگونه عمل می کنیم؟

الف - قارچ را در آب خیس می کنیم.

ب - قارچ را خرد کرده با کره تفت می دهیم.

ج - قارچ را با چند قاشق آبلیمو تفت داده تا تیره نشود.

د - قارچ را درسته مصرف کرده تا تیره نشود.

۲۲۲- در تهیه پیراشکی از چند نوع خمیر می توان استفاده کرد؟

الف - بدون خمیر تهیه می شود.

ب - خمیر سیب زمینی

ج - خمیر پیتزا

د - خمیر معمولی، پیتزا، سیب زمینی

۲۲۳- مواد خمیر سمبوسه چیست؟

الف - تخم مرغ، نمک، روغن مایع

ب - نمک، روغن، تخم مرغ، آرد

ج - تخم مرغ، نمک، روغن مایع، مایه خمیر، آرد، شکر

د - تخم مرغ، نمک، مایه خمیر

۲۲۴- مواد داخل سمبوسه کدام است؟

الف - سیب زمینی پخته شده، پیاز، سبزی، ادویه، گوشت چرخ کرده، روغن

ب - گوشت چرخ کرده، پیاز

ج - روغن، ادویه، گوشت چرخ کرده

د - گوشت، سیب زمینی، پیاز

۲۲۵- سبزی سمبوسه چه می باشد؟

الف - جعفری، ترخون

ب - جعفری، گشنیز، تره، کمی شنبلله

ج - جعفری، تره

د - جعفری، ترخون

۲۲۶- سس های مناسب برای اسپاگتی کدام یک از گزینه های زیر می باشد؟

الف - سس گوجه

ب - سس ماست

ج - سس خامه

د - سس گوجه و خامه

۲۲۷- پهن ترین مدل پاستاها چه نام دارد؟

الف - آرانچینی

ب - فوتوچینی

ج - پیچی

د - لازانیا

۲۲۸- بعد از آبکشی پاستاها چه باید کرد؟

الف - با آب ولرم شست.

ب - با آب سرد شست.

ج - نیازی به شستن ندارد.

د - به روغن آغشته شود.

۲۲۹- فرق اسپاگتی با ماکارونی چیست؟

الف - اسپاگتی کوتاه تر است.

ب - ماکارونی کوتاه تر است.

ج - اسپاگتی تو پر است.

د - ماکارونی تو پر است.

۲۳۰- علت نام گذاری پاستاها چیست؟

الف - شکل ظاهری

ب - طعم و مزه

ج - بافت و جنس

د - شکل ظاهری، طعم و مزه و بافت و جنس

۲۳۱- برای پنه با سس آلفردو از چه سبزی ای استفاده می شود؟

الف -جعفری

ب -ریحان

ج -نعناع

د -جعفری، ریحان و نعناع

۲۳۲- پاستا پنه با سس آلفردو با کدام یک از گزینه های زیر تهیه می شود؟

الف -مرغ

ب -فیله گوساله

ج -میگو

د -مرغ و فیله گوساله

۲۳۳- چه زمانی پیتزا را از فر در می آوریم؟

الف -کاملا برشته شود.

ب -زمانی که پنیر روی سطح آن آب شود سرخ شود.

ج -زمانی که دور خمیر و رویه آن طلایی شود.

د -زمانی که تمام مواد پیتزا کاملاً برشته شود.

۲۳۴- برای پای مرغ از چه سبزی استفاده می شود؟

الف -پیازچه

ب -ریحان ایتالیایی

ج -جعفری

د -رز ماری

۲۳۵- سالاد ها باید چه زمانی سرو شود؟

الف -قبل از غذا

ب -بعد از غذا

ج -وسط غذا

د -همه موارد

۲۳۶- سالاد کاردینال مخصوص کدام کشور است؟

الف -ژاپن

ب -انگلیس

ج -روسیه

د -چین

۲۳۷- کاناپ چیست؟

الف -ساندویچ های کوچک

ب -ساندویچ های بزرگ روباز

ج -ساندویچ های کوچک روباز

د -ساندویچ های معمولی

۲۳۸- پوره چیست؟

الف -سرخ کردن سبزیجات و حبوبات

ب -سبزیجات و حبوبات پخته و له شده

ج -کبابی کردن سبزیجات

د -کبابی کردن و چرخ کردن سبزیجات

۲۳۹- کوکتل میگو جز کدام دسته است؟

الف -غذای اصلی

ب -پیش غذا

ج -سالاد

د -دسر

۲۴۰- مواد داخل کوکتل میگو چیست؟

الف -میگو- نمک- آبلیمو- سس سفید- سبزی معطر

ب -میگو- نمک- فلفل- سرکه- سس مایونز- خامه- سس گوجه- کادور- لیمو ترش

ج -میگوی ریز- آب لیمو- نمک- سس سفید- کلم

د -میگوی ریز- لیمو ترش- سس گوجه- نمک- فلفل

۲۴۱- برای پذیرای کوکتل بیشتر از چه غذایی استفاده می شود؟

الف -از ساندویچ های روباز و ظریف



ب - سیب زمینی و پنیر

ج - تخم مرغ و پنیر

د - خوراک ماکارونی

۲۴۲- برای تهیه کوکتل میگو آن را چه کار باید کنیم؟

الف - سرخ می کنیم.

ب - تفت می دهیم.

ج - بخار پز می کنیم.

د - می جوشانیم.

۲۴۳- سبزی سالاد لوبیای سفید چیست؟

الف - نعناع، ترخون

ب - ترخون، جعفری

ج - ریحان، ترخون

د - مرزه، نعناع

۲۴۴- در تهیه کدام یک از سالادهای زیر برنج پخته شده و مصرف می شود؟

الف - سالاد فصل

ب - سالاد کاردینال

ج - سالاد روسی

د - سالاد مرغ

۲۴۵- روش تهیه سالاد بادمجان چیست؟

الف - بادمجان ها را سرخ کنید.

ب - کبابی کرده و ساطوری کنید.

ج - گوجه فرنگی را پوست کنید.

د - گوجه فرنگی را پوست گرفته و با نعناع و جعفری ریز خرد شده به بادمجان های کبابی اضافه می کنیم.

۲۴۶- بادمجان ها چگونه کبابی می شوند؟

الف - آن ها را با ایجاد چند سوراخ روی حرارت فر کباب می کنند.

ب - آن ها را سرخ کرده و کبابی می کنند.

ج - پوست بادمجان ها را گرفته و ساطوری می کنند.

د - موقع سرخ کردن آن ها را سوراخ می کنند.

۲۴۷- در تهیه سالاد کاردینال از چه سبزیجاتی استفاده می شود؟

الف - مغز کاهو، مغز کرفس، سیب زمینی، خیارشور

ب - سیب زمینی، خیارشور، کرفس

ج - سیب زمینی، خیارشور، کاهو

د - خیارشور، کرفس، کاهو

۲۴۸- در تهیه سالاد تن ماهی از چه موادی استفاده می شود؟

الف - سس مایونز، تن ماهی، نخودفرنگی، خیارشور

ب - سس مایونز، تن ماهی، خیارشور

ج - نخودفرنگی، تن ماهی، خیارشور

د - تن ماهی، نمک و فلفل، خیارشور، سس کچاپ

۲۴۹- سس کدام یک از سالادهای زیر را آخر کار اضافه می کنیم؟

الف - سالاد فصل

ب - سالاد کاردینال

ج - سالاد مرغ

د - سالاد الویه

۲۵۰- برای تهیه کدام سالاد، سس آن را از قبل اضافه نمی کنیم؟

الف - روسی

ب - کاردینال

ج - فصل

د - ماکارونی

۲۵۱- مواد لازم برای تهیه سالاد مرغ کدام است؟

الف - مرغ پخته، سیب زمینی، خیارشور، سس مایونز

ب - نخودفرنگی، روغن زیتون، نمک، فلفل، تخم مرغ سفت شده، ساقه کرفس

ج - مرغ، سیب زمینی، سس مایونز، خیارشور، کره، کالباس

د - مرغ پخته، کرفس ریزشده، تخم مرغ پخته، سس مایونز، فلفل دلمه ای، خیارشور

۲۵۲- علائم سس مایونز سالم و مرغوب چیست؟

الف - زرد بودن و غلیظ بودن

ب - سفید و غلیظ بودن

ج - طعم مطبوع و رقیق بودن

د - زرد بودن و رقیق بودن

۲۵۳- برای سالاد ماکارونی از چه موادی استفاده می کنیم؟

الف - ماکارونی، کالباس، گوجه فرنگی، خیارشور، سس مایونز، نمک و فلفل

ب - ماکارونی، کالباس، نخودفرنگی، سس مایونز، نمک و فلفل

ج - ماکارونی، گوشت مرغ، گوجه فرنگی، سس مایونز، نمک و فلفل

د - ماکارونی، گوشت مرغ، گوجه فرنگی، سس گوجه فرنگی، نمک و فلفل

۲۵۴- کدام گزینه نوعی سالاد است که از قبل سس به آن اضافه نمی شود؟

الف - سالاد فصل

ب - سالاد الویه

ج - سالاد شیکارون

د - سالاد ماکارونی

۲۵۵- سالادها به عنوان..... سرو میشوند؟

الف - غذا

ب - پیش غذا

ج - دسر

د - اردور و غذای کامل

۲۵۶- در تهیه سالاد ماکارونی، کدامیک از گزینه های زیر صحیح می باشد؟

الف - ماکارونی آبکش شود.

ب - ماکارونی کامل پخته شود.

ج - از ماکارونی خشک استفاده شود.

د - ماکارونی ابتدا آبکش شده و سپس دم گردد.

۲۵۷- چه نوع سالادهایی را میتوان به عنوان غذا استفاده کرد؟

الف - سالاد فصل

ب - سالاد جوانه گندم

ج - سالاد لوبیا قرمز

د - سالاد الویه

۲۵۸- ماکارونی فرمی ، کالباس ، خیار شور ، گوجه فرنگی ، سس مایونز ، ماست ، نمک و فلفل و سرکه برای تهیه ی کدام غذا استفاده می شود ؟

الف - ماکارونی

ب - لازانیا

ج - گراتن ماکارونی

د - سالاد ماکارونی

۲۵۹- کدامیک از مواد غذایی زیر از مواد اصلی برای تهیه ی سالاد ماکارونی و سالاد الویه می باشد؟

الف - هویج

ب - سس مایونز

ج - گوجه فرنگی

د - نخود سبز

۲۶۰- به طور کلی سالادها به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف - سه دسته

ب - چهار دسته

ج - شش دسته

د - پنج دسته

۲۶۱- گروه بندی سالادها بر چه اساسی می باشد؟

الف - نحوه سرو

ب - سس های تشکیل دهنده آن

ج - مواد تشکیل دهنده و درشت و ریزی آنها

د - مواد تشکیل دهنده و نحوه سرو آن ها

۲۶۲- کدام دسته از سالادهای زیر به عنوان پیش غذا استفاده می شود؟

الف - سالادهای سبز

ب - سالادهای نشاسته ای

ج - سالادهای شیرین

د - سالادهای پروتئینی

۲۶۳- سالادهای نشاسته ای جز کدام دسته از سالادها می باشد؟

الف - میان وعده و پیش غذا

ب - پیش غذا و غذای اصلی

ج - میان وعده

د - پیش غذا و پس از غذا

۲۶۴- از پروتئین در طبخ کدامیک از دسته های سالاد استفاده می شود؟

الف - دسته اول سالادهای سبز

ب - دسته دوم سالادهای نشاسته ای

ج - دسته سوم سالادهای چاشنی

د - دسته چهارم سالادهای گرم

۲۶۵- کدام یک از دسته های سالاد فاقد مواد نشاسته ای می باشد؟

الف - دسته اول (پیش غذا)

ب - دسته دوم (غذای اصلی)

ج - دسته سوم (پس از غذا)

د - دسته اول و سوم (پیش غذا و پس از غذا)

۲۶۶- حیوانات در کدام یک از طبقه ها قرار می گیرد؟

الف - سالادهای پس از غذا

ب - سالاد (غذای اصلی)

ج - سالادهای پیش از غذا

د - سالادهای پیش از غذا و سالاد (غذای اصلی)

۲۶۷- سالاد شیرازی جز کدام یک از دسته های سالاد می باشد؟

الف - همراه غذا

ب - پیش از غذا

ج - پس غذاها

د - پیش از غذا و سالاد (غذای اصلی)

۲۶۸- سالاد میوه جز کدام یک از دسته ها می باشد؟

الف - دسرها

ب - پیش غذا

ج - پس غذاها

د - همراه غذا

۲۶۹- در سالادهای نشاسته ای سیب زمینی به چه صورت سرو می شود؟

الف - به صورت نگینی و سرد

ب - به صورت رنده شده و سرد

ج - به صورت رنده شده و گرم

د - به صورت نگینی و گرم

۲۷۰- چاشنی سالادهای سبز چیست؟

الف - سس بالزامیک

ب - آبلیمو

ج - انواع سرکه

د - سس بالزامیک، آبلیمو و انواع سرکه

۲۷۱- کدام یک از طبقه بندی های سالاد برای بر انگیختن اشتها مناسب می باشند؟

الف - سالاد سبز به همراه چاشنی ترش

ب - سالاد شیرازی به همراه چاشنی ترش

ج - سالاد حیواناتی به همراه چاشنی ترش

د - سالاد میوه به همراه چاشنی ترش

۲۷۲- نحوه سرو سس ها در سالادهای سبز چیست؟

الف - سالاد کنار و همراه

ب - قبل از سرو سالاد

ج - مخلوط با سالاد

د - سالاد کنار و همراه، قبل از سرو سالاد، مخلوط با سالاد

۲۷۳- مهمترین میوه برای تهیه سالاد میوه چیست؟

الف - پرتقال - هندوانه - آناناس

ب - توت فرنگی - پرتقال - هلو

ج - توت فرنگی - سیب - آلبالو

د - توت فرنگی - آناناس - سیب

۲۷۴- برای تهیه حلوا، آرد را در ابتدا باید چه کار کرد؟

الف - آرد را کمی تفت داده و از صافی رد نموده

ب - آرد را همزمان با روغن تفت داده

ج - آرد و آب و روغن را ریخته و تفت داده

د - آرد را تفت داده و روغن و شکر را ریخته

۲۷۵- در تهیه شله زرد چه زمانی شکر را باید اضافه نمود؟

الف - بعد از اینکه کمی برنج پخته شده

ب - بعد از اینکه کاملاً برنج پخته و له شده

ج - از ابتدا برنج و شکر را می ریزیم

د - قبل از اینکه خلال بادام را ریخته

۲۷۶- از انواع دسر های سنتی می توان به کدام یک از گزینه های زیر اشاره نمود؟

الف - شله زرد

ب - ژله

ج - کرم شیر

د - کرم کارامل

۲۷۷- زمان بسته شدن کرم ها در یخچال چند ساعت است؟

الف - ۱-۲ ساعت

ب - ۳-۴ ساعت

ج - ۵-۶ ساعت

د - ۷-۸ ساعت

۲۷۸- برای پختن شله زرد از چه برنجی باید استفاده کرد؟

الف - برنج گرده

ب - برنج ارزان چون مشخص نمی شود.

ج - هر نوع برنجی

د - برنج خوش عطر و خوش بو

۲۷۹- برای تهیه ی ژله از پودر ژله هایی که امروزه در بازار وجود دارد چند پیمانه آب لازم است؟

الف - یک پیمانه

ب - دو پیمانه

ج - سه پیمانه

د - ۱/۵ پیمانه

۲۸۰- دسر ها به چند دسته تقسیم می شوند؟

الف - دسر های ژلاتینی و کرمی

ب - دسر های سنتی و بین المللی

ج - دسر های شکلاتی و وانیلی

د - دسر های پنیری و خامه ای

۲۸۱- اگر ژلاتین دسر زیاد باشد؟

الف - دسر کشدار می شود.

ب - سفت و الاستیک می شود.

ج - دسر تلخ می شود.

د - دسر بد بو می شود.

۲۸۲- اگر ژلاتین دسر کم باشد چه اتفاقی می افتد؟

الف - دسر نرم تر می شود.

ب - دسر بسته نمی شود.

ج - دسر شیرین تر می شود.

د - دسر سفت می شود.

۲۸۳- اگر در هنگام درست کردن حلوا غلظت آن زیاد بود چه کار می کنیم؟

الف - آب اضافه می کنیم.

ب - روغن اضافه می کنیم.

ج - شیر اضافه می کنیم.

د - تخم مرغ اضافه می کنیم.

۲۸۴- کدام یک از دسرهای زیر جنبه بین المللی دارد؟

الف - ژله

ب - بستنی

ج - کیک خامه ای

د - کیک بستنی

۲۸۵- زمانی که کرم یا ژله دو سه ساعت درون یخچال بسته نشد علت چیست؟

الف - نشاسته کم است.

ب - ژلاتین کم است.

ج - ژلاتین حل نشده به کرم اضافه کرده ایم.

د - ژلاتین حل نشده به کرم اضافه کرده ایم و نشاسته کم است.

۲۸۶- کدام یک از گزینه های زیر جز دسرهای ایرانی و سنتی محسوب می شود؟

الف - یخ در بهشت - شاروت میوه

ب - شله زرد - فرنی

ج - پای سیب - تارت

د - ژله - بستنی سنتی

۲۸۷- در تهیه حلوا جایگزین مناسب برای آرد چیست؟

الف - نشاسته

ب - آرد ذرت

ج - آرد برنج

د - برنج نیم کوب

۲۸۸- مواد لازم جهت تهیه دسر ماست کدام یک از گزینه های زیر است؟

الف - ماست چکیده - شیر - خامه - کمپوت آناناس

ب - ماست چکیده - ژلاتین - خامه - شکر - وانیل

ج - کمپوت آناناس - ژلاتین - شیر - خامه - شکر - وانیل - ماست

د - کمپوت هلو - شیر - ژلاتین - ماست

۲۸۹- ژلاتین چیست؟

الف - از هیدرولیز پوست حیوان به دست می آید.

ب - ماده ای است که به صورت شیمیایی تولید می شود.

ج - از عصاره گوشت حیوان به دست می آید.

د - از هیدرولیز استخوان گاو به دست می آید.

۲۹۰- دسرها را معمولا چه زمانی سرو می کنند؟

الف - قبل از غذا

ب - بعد از غذا

ج - همزمان با سالاد

د - همزمان با سوپ

۲۹۱- کارامل کردن یعنی چه؟

الف - سوزاندن شکر به حدی که رنگ آن طلایی شود.

ب - سوزاندن شکر به طوری که رنگ آن قهوه ای شود.

ج - همان قوام آمدن مربا است.

د - همان شکرک زدن مربا است.

۲۹۲- روش پخت کرم کارامل کدام گزینه است؟

الف - به صورت بن ماری

ب - به صورت حرارت مستقیم

ج - در فر

د - جوشانده شود.

۲۹۳- برای تهیه شله زرد از چه چیزی استفاده می شود؟

الف - آرد برنج

ب - برنج نیم کوب

ج - برنج کارامل

د - برنج دودی

۲۹۴- در صورتی که حوا کمی شل بود چه باید کرد؟

- الف - کمی آرد سرخ شده اضافه می کنیم.
- ب - ظرف حلوا را به مدت چند دقیقه روی حرارت ملایم قرار می دهیم.
- ج - ظرف حلوا را یک ساعت با حرارت زیاد مرتب هم می زنیم.
- د - مقداری شکر به آن اضافه می کنیم.

۲۹۵- ضخامت خمیر پای به هنگام قرار گرفتن در قالب چه اندازه می باشد؟

- الف - یک سانتی متر
  - ب - دو سانتی متر
  - ج - نیم سانتی متر
  - د - دو الی سه میلی متر
- ۲۹۶- برای بسته شدن کرم از چه چیزی استفاده می کنیم؟

- الف - ژلاتین
  - ب - نشاسته
  - ج - شکر
  - د - ژلاتین و نشاسته
- ۲۹۷- بهتر است انواع پای در چه ظروفی تهیه گردد؟

- الف - ظروف کم عمق
- ب - ظروف عمیق
- ج - ظروف گرد
- د - ظروف مستطیلی

۲۹۸- مواد لازم پای سیب کدام گزینه است؟

- الف - خمیر فونسه - شکر - دارچین - سیب - کره
  - ب - شکر - دارچین - سیب - آرد گندم
  - ج - آرد برنج - سیب - دارچین - روغن - پودر قند
  - د - خمیر فونسه - پودر قند - دارچین - سیب
- ۲۹۹- شکلات تخته ای را به چه صورتی می توان ذوب کرد؟

- الف - بن ماری
  - ب - مستقیم روی حرارت
  - ج - در آن کمی آب بریزیم
  - د - در هوای آزاد قرار دهیم
- ۳۰۰- برای اینکه شکلات موقع ذوب شدن براق تر شود چگونه عمل می کنیم؟

- الف - روغن جامد اضافه می کنیم
  - ب - روغن مایع اضافه می کنیم
  - ج - آب اضافه می کنیم
  - د - شکر اضافه می کنیم
- ۳۰۱- در پخت سوهان عسلی چه زمانی زعفران را اضافه می کنیم؟

- الف - از ابتدای پخت
  - ب - از اواسط پخت
  - ج - قبل از ریختن بادام
  - د - در آخر پخت
- ۳۰۲- کدام مورد در پخت سوهان کنجدی کاربردی ندارد؟

- الف - روغن
  - ب - زعفران
  - ج - بادام
  - د - شکلات
- ۳۰۳- کارامل شدن یعنی چه؟

- الف - زمانی که دانه های شکر روی حرارت آب شود.
  - ب - زمانی که قند یا شکر در آب حل شود
  - ج - به مایع شفاف شهد گویند.
  - د - به عسل شکرک زده گویند.
- ۳۰۴- برای تهیه موس شکلات از تخم مرغ چگونه استفاده می شود؟

الف - از زرده

ب - فقط از سفیده

ج - تخم مرغ کامل

د - فرقی نمی کند

**۳۰۵- برای طعم دادن به موس شکلات کدام گزینه های زیر استفاده می شود؟**

الف - از پودر نسکافه استفاده می شود.

ب - از قهوه ترک استفاده می شود.

ج - از پودر کاکائو استفاده می شود.

د - از زعفران حل شده استفاده می شود.

**۳۰۶- برای ذوب کردن شکلات تخته ای چگونه عمل می شود؟**

الف - خورده شکلات را درون ظرف ریخته و به صورت بن ماری ذوب شود.

ب - خورده شکلات را درون ظرف ریخته و به صورت مستقیم روی حرارت گذاشته شود.

ج - شکلات را به طور مستقیم روی شعله حرارت قرار داده شود.

د - شکلات ها را درون ظرف ریخته و در فر گذاشته شود.

**۳۰۷- ترافال چیست؟**

الف - طعم دهنده است.

ب - یکی از مواد تزئینی است.

ج - حجم دهنده است.

د - نوعی اسانس است.

**۳۰۸- نارگیل چگونه رنگ می شود؟**

الف - چند قطره رنگ افزوده و سپس می گذاریم تا خشک شود.

ب - آن را می جوشانیم و سپس رنگ را اضافه می کنیم.

ج - پودر نارگیل را شکر زده و سپس رنگ می کنیم.

د - نارگیل را به قطعات کوچک تقسیم کرده و سپس توسط قلم مو رنگ می کنیم.

**۳۰۹- شکر قهوه ای چیست؟**

الف - شکر تصفیه شده است.

ب - شکر رنگ شده به رنگ قهوه ای است.

ج - در ابتدا شکر قرمز بوده و سپس قهوه ای و پس از آن سفید می شود.

د - شکر تصفیه نشده است.

**۳۱۰- کرم تارتار چیست؟**

الف - پودری برای پف کردن سفیده است.

ب - کارکرد آن شبیه ژلاتین می باشد.

ج - نوعی ماده تزئینی است.

د - روی شکلات ذوب شده ریخته می شود.

**۳۱۱- از چه شکلاتی در کرم شکلاتی استفاده می شود؟**

الف - شکلات بدون مغز

ب - شکلات شیری

ج - شکلات با مغز

د - شکلات مایع

**۳۱۲- مواد لازم برای شکلات تافی کدامیک از گزینه های زیر می باشد؟**

الف - کره ، کاکائو، شیر خشک، وانیل

ب - کره، کاکائو، پودر شکر، شیر خشک، وانیل

ج - کره، کاکائو، پودر شکر، شیر خشک، شیر تازه، وانیل

د - کره، کاکائو، تخم مرغ، پودر شکر، شیر تازه، وانیل

**۳۱۳- اگر بخواهیم داخل کرم شکلات را خلال بادام بریزیم چه باید بکنیم؟**

الف - بادام را بو ندهیم.

ب - بادام را چرخ کنیم.

ج - بادام را آسیاب کنیم.

د - بادام را بو بدهیم.

**۳۱۴- برای اینکه سوهان عسلی نرم نشود چه باید کرد؟**

الف - به آن روغن زد.

ب - آن را روی حرارت گذاشت.

ج - دور از رطوبت نگهداری کرد.

د - در ظرف در بسته نگه داشته شود.

۳۱۵- مواد شکلات تخته ای چیست؟

الف - روغن جامد، قهوه، آگار آگار، شکر

ب - روغن مایع، کاکائو، شکر

ج - روغن مایع، شکر، پودر کاکائو

د - روغن جامد، پودر قند، پودر کاکائو

۳۱۶- مواد لازم پولکی چیست؟

الف - شکر، آب، سرکه

ب - پودر قند، روغن، شکر

ج - جوهر لیمو، شکر، روغن مایع

د - روغن مایع، آب، شکر

۳۱۷- برای تهیه کدام شیرینی از زرده تخم مرغ می توان استفاده کرد؟

الف - نخود چی

ب - برنجی

ج - بادامی

د - گردویی

۳۱۸- برای تهیه کدام شیرینی باید آن را بن ماری کرد؟

الف - نارگیلی

ب - گردویی

ج - برنجی

د - پنجره ای

۳۱۹- در تهیه نان پنجره ای کدام یک از نشاسته های زیر به کار برده می شود؟

الف - نشاسته ذرت

ب - نشاسته گل

ج - نشاسته سیب زمینی

د - پودر نشاسته

۳۲۰- شیرینی نخود چی را چه زمانی باید از سینی جدا کرد؟

الف - پس از پخته شدن

ب - پس از خاموش کردن فر

ج - پس از خنک شدن کامل شیرینی

د - بلافاصله پس از درآوردن از فر

۳۲۱- برای تهیه کیک ها ، باید از قبل چه عملی انجام شود ؟

الف - فر کاملاً داغ باشد .

ب - نیازی نیست که داغ باشد.

ج - آرد را با مواد مخلوط کرده

د - قالب را چرب کرده در فر قرار داده

۳۲۲- کدام مورد در کیک اسفنجی کاربرد ندارد؟

الف - آرد

ب - تخم مرغ

ج - روغن

د - وانیل

۳۲۳- مواد لازم شیرینی گردویی کدام است؟

الف - زرده تخم مرغ - پودر قند- وانیل -هل -گردوی خرد شده

ب - سفیده تخم مرغ - پودر قند - وانیل -هل -گردوی خرد شده

ج - زرده تخم مرغ - شکر-روغن مایع -گردوی خرد شده

د - سفیده تخم مرغ - شکر-روغن مایع -گردوی خرد شده

۳۲۴- برای تهیه شیرینی نارگیلی سفیده تخم مرغ را باید چگونه بخت؟

الف - در فر

ب - بن ماری

ج - روی اجاق گاز

د - در مایکروویو

۳۲۵- برای کدام شیرینی از کاغذ روغنی استفاده می شود؟

الف - گردویی



ب - مینیاتوری

ج - نخود چی

د - برنجی

۳۲۶- در صورتی که شکر شیرینی بیش از حد باشد چه اشکالی پیش میاید؟

الف - شیرینی پهن میشود.

ب - شیرینی ترد میشود.

ج - شیرینی سفت میشود.

د - شیرینی مغز پخت نمیشود.

۳۲۷- برای تهیه شیرینی نارگیلی از چه قسمت هایی از تخم مرغ استفاده می شود؟

الف - زرده و ۲ عدد سفیده ی تخم مرغ

ب - یک عدد سفیده و یک عدد زرده

ج - سفیده تخم مرغ

د - زرده ی تخم مرغ

۳۲۸- اگر شیرینی نارگیلی بعد از پخت به کاغذ بچسبد علت آن چیست؟

الف - سفیده آن زیاد است.

ب - شکر آن زیاد است.

ج - آرد آن کم است.

د - خمیر آن شل است.

۳۲۹- برای تهیه نان پنجره ای، نشاسته باید با چه ماده ای حل شود؟

الف - آب

ب - تخم مرغ

ج - گلاب

د - روغن

۳۳۰- اگر مایه نان پنجره ای به قالب بچسبد علت آن چه می باشد؟

الف - به علت داغ بودن قالب

ب - خوب مخلوط نشدن مواد

ج - به علت سرد بودن قالب

د - کمبود گلاب

۳۳۱- برای سرخ کردن نان پنجره ای از چه روغنی استفاده می شود؟

الف - روغن مایع

ب - روغن آفتابگردان

ج - روغن ذرت

د - روغن کنجد

۳۳۲- اغلب برای تهیه کیک ها و شیرینی ها چه درجه حرارتی مناسب است؟

الف - ۴۰۰- درجه فارنهایت یا ۲۰۰ درجه سانتی گراد

ب - ۲۲۰- درجه فارنهایت یا ۱۰۰ درجه سانتی گراد

ج - ۳۵۰- درجه فارنهایت یا ۱۸۰ درجه سانتی گراد

د - ۳۰۰- درجه فارنهایت یا ۱۵۰ درجه سانتی گراد

۳۳۳- شربتی که به روی کیک اسفنجی داده می شود به چه منظور است؟

الف - شیرین کردن کیک

ب - برای برش دادن راحت تر

ج - نرم نگه داشتن کیک

د - مرطوب کردن کیک

۳۳۴- برای صاف کردن سطح کیک خامه ای از چه وسیله ای استفاده میشود؟

الف - کاردک

ب - پالت

ج - قاشق

د - کفگیر

۳۳۵- به چه دلیل رولت هنگام پیچیدن شکسته می شود؟

الف - به علت پف نکردن

ب - به علت نازک بودن خمیر

ج - به علت نداشتن روغن

د - به علت خشک بودن زیاد

۳۳۶- جهت پختن کیک کدامیک از گزینه های زیر صحیح می باشد؟

الف - هم زمان با گذاشتن کیک، فر را روشن کنید.

ب - فر را ۱۰ تا ۱۵ دقیقه قبل روشن کرده تا گرم شود.

ج - پس از گرم شدن درجه حرارت را کم کنید.

د - فر نیازی به گرم کردن ندارد.

۳۳۷- مواد لازم جهت تهیه رولت خامه ای کدامیک از گزینه های زیر میباشد؟

الف - زرده تخم مرغ، شکر، هل، وانیل

ب - تخم مرغ، آرد سفید، شکر، وانیل، خامه، پودر قند

ج - تخم مرغ، نشاسته ذرت، شکر، وانیل، خامه

د - زرده ی تخم مرغ، پودر قند، نشاسته گندم

۳۳۸- یکی از علل ترک خوردن سطح رویی کیک چیست؟

الف - سرد بودن فر

ب - کمبود تخم مرغ

ج - هم زدن بیش از حد مایع

د - بیش از حد داغ بودن فر

۳۳۹- کارامل کردن یعنی چه؟

الف - شکر را در ظرفی ریخته ، روی حرارت قرار داده و بدون آنکه شیء داخل آن فرو برده شود تا رنگ آن به کرم یا قهوه ای روشن تغییر کند.

ب - شکر را در ظرفی ریخته ، مرتب هم زده تا رنگ آن قهوه ای شود.

ج - شکر را با آب مخلوط کرده و روی حرارت قرار دهید.

د - شکر را با آب روی حرارت قرار داده بدون اینکه شیء داخل آن فرو برده شود تا رنگ آن به کرم تغییر کند.

۳۴۰- سفیده تخم مرغ را در چه ظرف هایی نباید زد؟

الف - شیشه ای و چینی

ب - چینی و کریستال

ج - روحی و مسی

د - چینی و پیرکس

۳۴۱- کدام یک از اسانس های زیر هم به صورت مایع و هم به صورت پودری وجود دارد؟

الف - زنجبیل

ب - وانیل

ج - هل

د - جوز

۳۴۲- علت سفت نشدن سفیده تخم مرغ هنگام زدن آن چیست؟

الف - مخلوط شدن کمی زرده به آن

ب - کاسه یا سائز بالا

ج - تخم مرغ زیاد

د - تخم مرغ کم

۳۴۳- برای ایجاد خطوط طرحهای مورد نظر روی سطح هندوانه و خربزه از چه وسیله ای استفاده می شود؟

الف - رولت

ب - چاقو برش

ج - چاقو آرایشی

د - چاقو تزئینی

۳۴۴- برای خالی کردن مواد داخل سبزی یا میوه جات مانند هندوانه از کدام وسیله استفاده می شود؟

الف - چاقو برش مارپیچ دوبله

ب - چاقو آرایشی

ج - توپی دو سر

د - چاقو برش

۳۴۵- زرد بودن قسمتی از سطح هندوانه نشانه چیست؟

الف - تارس بودن

ب - خراب بودن

ج - رسیده بودن

د - پخته بودن

۳۴۶- از کدام یک از وسایل زیر برای تهیه حلقه های سبزیجات در سبزی آرایشی استفاده می شود؟

الف - چاقو برش

ب - چاقوی تزئینی

ج - چاقوی فنری

د - چاقوی آرایشی

۳۴۷- از شمع‌دان‌ها چه موقعی استفاده می‌شود؟

الف - میز شام

ب - میز ناهار

ج - میز عصرانه

د - میز صبحانه

۳۴۸- در پذیرایی ناهار، از چه سفره‌ای استفاده می‌شود؟

الف - کتانی سفید

ب - تترون گلدان

ج - سفره‌ی ظریف

د - پلاستیکی

۳۴۹- از کدام وسیله جهت پوست‌کندن و کند و کاو کاری روی میوه‌ها استفاده می‌شود؟

الف - چاقوی دالبر برش زن

ب - چاقوی آرایش

ج - چاقوی دو سر

د - چاقوی توپی دو سر

۳۵۰- برای زیباتر شدن ظرف میوه کدام یک از گزینه‌های زیر صحیح می‌باشد؟

الف - استفاده از برگ و گل طبیعی

ب - استفاده از برگ و گل مصنوعی

ج - مخلوطی از برگ و گل طبیعی و مصنوعی استفاده نمود

د - ذوق و سلیقه فرد مهم است که میتواند طبیعی یا مصنوعی باش

۳۵۱- از کدامیک از سبزی‌های زیر می‌توان به عنوان پایه و محافظ در سبزی‌آرایی استفاده نمود؟

الف - شلغم و پیازچه

ب - ترب و گشنیز

ج - سیب زمینی و پیازچه

د - شلغم، ترب، سیب زمینی

۳۵۲- جهت جلوگیری از سیاه شدن سیب زمینی، گلابی و سیب تزیین شده در سبزی‌آرایی چه باید کرد؟

الف - بر روی سطح آن‌ها آب غوره بمالید.

ب - بر روی سطح آن‌ها شیر بمالید.

ج - بر روی سطح آن‌ها آب لیمو ترش بمالید.

د - بر روی سطح آن‌ها پودر قند بمالید.

۳۵۳- کدام یک از وسایل زیر در طرف راست مهمان قرار نمی‌گیرد؟

الف - چنگال

ب - کارت

ج - قاشق

د - لیوان

۳۵۴- چه نوع سفره‌ای برای پذیرایی روی میز صبحانه مناسب است؟

الف - پارچه کتان سفید آهاردار

ب - سفره پلاستیکی رنگی

ج - پارچه گلدان تکه دوزی یا گلدوزی شده

د - پارچه ساتن با رنگ تیره

۳۵۵- فاصله هر مهمان با مهمان دیگر بر سر میز شام باید چند سانتی متر باشد؟

الف - ۶۵

ب - ۷۰

ج - ۷۵

د - ۸۰

۳۵۶- قاشق و کارت در کدام سمت بشقاب قرار می‌گیرد؟

الف - چپ و چپ

ب - راست و راست

ج - راست و چپ

د - چپ و راست

۳۵۷- در مهمانی های بزرگ سفره چه رنگی باشد بهتر است؟

الف - سبز

ب - سفید و شیری

ج - کرم رنگ

د - سبز و سفید

۳۵۸- دستمال میز عصرانه در کجا قرار می گیرد؟

الف - چپ کارد

ب - پشت چنگال ها

ج - روی بشقاب اصلی یا در کنار آن

د - جلوی چنگال

۳۵۹- در گل آرایبی به صورت افقی لازم است از چه نوع گلدانی استفاده گردد؟

الف - گلدان بلند

ب - گلدان بزرگ و گود

ج - گلدان بلند و گود

د - گلدان کوتاه

۳۶۰- برای از بین بردن بوی نامطبوع پیاز چه جهت سبزی آرایبی چه کاری را باید انجام داد؟

الف - در آب یخ بمدت ۵ الی ۱۰ دقیقه قرار داد.

ب - بمدت ۵ تا ۱۰ دقیقه در مخلوط آب داغ و آب لیمو ترش و بعداً در آب سرد قرار داد.

ج - بر روی سطح آنها آب لیمو ترش بریزید و روی آنها را با یخ بپوشانید.

د - آنها را داخل فویل قرار داده و در یخچال بگذارید.

۳۶۱- جهت ایجاد طرح روی سیب زمینی ، شلغم، کدو از چه وسیله ای می توان استفاده نمود؟

الف - چاقو آرایش

ب - چاقو برش

ج - چاقو تزئین

د - قالب شیرینی

۳۶۲- برای تزئین میز صبحانه در وسط میز چه چیزی قرار می گیرد؟

الف - سبب پر از میوه و گلدانی پر از گل

ب - ظروف کره و مربا یا عسل

ج - سبب ترکیبی میوه و گل

د - چای و شکر

۳۶۳- تزئین میز شام چگونه انجام می گیرد؟

الف - با استفاده سببی پر از میوه های فصل

ب - با دستمال های گلدوزی شده

ج - با دستمال سفره های ساده

د - با شمعدان های پایه کوتاه

۳۶۴- جهت سرو انواع آب میوه از چه نوع لیوانی استفاده می شود؟

الف - ول کام درنیک

ب - بال

ج - پایه دار

د - بدون پایه

۳۶۵- گلپهایی که برای سر میز غذا استفاده می کنیم بهتر است؟

الف - خوش عطر

ب - بی بو و سفید

ج - قرمز با شاخه بلند

د - صورتی و خوش عطر

۳۶۶- بهتر است سبزیجات برای تزئین اطراف غذا خام باشد یا پخته؟

الف - کلیه سبزیجات به صورت پخته

ب - کلیه سبزیجات به صورت خام

ج - نیم پز باشند.

د - سبزیجات ریشه ای پخته و سبزیجات برگدار خام

۳۶۷- برای قرار دادن انواع نان های فانتزی کوچک از کدام مدل دستمال می توان استفاده کرد؟

الف - مدل گل نیلوفر

ب - مدل لوزی مثلثی

ج - مدل پلیسه ی موازی

د - مدل قایقی

۳۶۸- برای تازه و شاداب ماندن سبزیجات تزئین شده مانند فلفل دلمه ای، هویج، کرفس و ... چه اقدامی باید صورت گیرد؟

الف - روی سطح آنها آب لیمو ترش بریزیم.

ب - آن ها را در آب یخ قرار دهیم.

ج - آن ها را در یخچال بگذاریم.

د - روی آن ها را با سلفون بپوشانیم.

۳۶۹- در کدامیک از مدل دستمال های تزئینی زیر در وسط آن، گل، شکلات و یا کادو برای مدعوین قرار می گیرد؟

الف - مدل گل نیلوفر

ب - مدل جیبی

ج - مدل لوزی مثلثی

د - مدل پلیسه ی موازی

۳۷۰- جهت تزئین غذا از چه موادی باید استفاده کرد؟

الف - بهتر است برای تزئین غذا از مواد تشکیل دهنده آن برای تزئین استفاده نمود.

ب - بهتر است برای تزئین غذا از فقط سبزیجات استفاده شود.

ج - بهتر است برای تزئین غذا از میوه و سبزیجات زرد و نارنجی استفاده شود.

د - بهتر است برای تزئین غذا از سیب زمینی و سبزیجات پخته شده استفاده شود.

۳۷۱- کدام یک از گزینه های زیر از دلایل انتخاب کسب و کار نمی باشد؟

الف - داشتن زندگی و شغل مستقل

ب - تنوع بیشتر در کار

ج - استفاده بیشتر از توانایی ها و مهارت ها

د - اختصاص زمان بیشتر به کارکرد

۳۷۲- کدام یک از مزایای کسب و کار خانگی نمی باشد؟

الف - نیاز به مجوز

ب - هزینه راه اندازی کمتر

ج - ساعات کاری انعطاف پذیر

د - میزان ریسک کمتر

۳۷۳- برای فروش محصول منحصر به فردی که در سایر نقاط جهان وجود ندارد بهترین روش چیست؟

الف - کسب و کار اینترنتی

ب - کسب و کار خانگی

ج - کسب و کار بزرگ

د - کسب و کار متوسط

۳۷۴- فردی که قابلیت استفاده و مقرون به صرفه بودن محصول را بررسی می کند کیست؟

الف - خلاق

ب - مخترع

ج - نوآور

د - کارآفرین

۳۷۵- سهم کسب و کار های ..... جهان در بازار اشتغال بیشتر از سهم کسب و کارهای ..... است؟

الف - کوچک - بزرگ

ب - کوچک - متوسط

ج - بزرگ - کوچک

د - متوسط - بزرگ

۳۷۶- مهمترین عامل در پیروزی کسب و کار خانواده کدام است؟

الف - آموزش

ب - برنامه ریزی

ج - هدف

د - درآمد

۳۷۷- در روش خلاقانه ایجاد کسب و کار توسط کارآفرین، کدام مورد باید در ابتدا صورت گیرد؟

الف - گردآوری منابع

ب - بررسی و مشاهده محیط

ج - شناسایی فرصت ها

د - دریافت پاداش مالی

۳۷۸- منابعی که کارآفرینان برای اجرایی کردن ایده ها، نیاز دارند ..... می باشد؟

الف - پول، تجهیزات، انرژی

ب - مهارت، دانش، زمان

ج - پول، تجهیزات، انرژی، مهارت، دانش، زمان

د - فقط پول

۳۷۹- اساس نظام آزاد بنگاه داری و کسب و کار ، ..... است تا افراد را به انجام کار خوب همراه با تلاش بیشتر وا دارد؟

الف - رقابت

ب - پول

ج - رایه خدمات

د - رایه کالا

۳۸۰- کارآفرین در صورت مواجه شدن با مسئله یا مشکلی بیشتر انتظار می رود که .....؟

الف - از دوستان خود کمک بگیرد.

ب - از افراد خیره و متخصص کمک بگیرد.

ج - به تنهایی به حل مسئله بپردازد.

د - از مسئله دوری کند و بکار دیگر بپردازد.

۳۸۱- از شایستگی های لازم برای اینکه کارآفرین شویم چیست؟

الف - نگرش، دانش، مهارت

ب - فقط نگرش

ج - فقط دانش

د - فقط مهارت

۳۸۲- گاهی یک کسب و کار یا فعالیت اقتصادی شکست می خورد، یک کارآفرین در چنین حالتی می بایست؟

الف - از کار کنار بکشد.

ب - با شکست کنار بیاید.

ج - سخت کوشی را کنار بگذارد.

د - بدنبال فرصت های تازه نگردد.

۳۸۳- کدام مورد از مزایای خود اشتغالی نمی باشد؟

الف - استقلال

ب - درآمد مشخص

ج - نوآوری

د - امکان اجرای ایده ها

۳۸۴- ایجاد و خلق یک چیز جدید که با خود ارزشی را به همراه دارد را چه می نامند؟

الف - نوآوری

ب - خلاقیت

ج - تولید

د - خدمات

۳۸۵- کدام مورد از ویژگی های یک فرصت کسب و کار خوب به شمار نمی رود؟

الف - تقاضای واقعی

ب - بازگشت سرمایه

ج - رقابتی بودن

د - نیاز نداشتن به مهارت و منابع

۳۸۶- محرک اصلی در بنگاه های تجاری چیست؟

الف - تجارت

ب - سود

ج - مشتری

د - مسائل انسانی

۳۸۷- کدام یک از وظایف کارآفرین در محیط کسب و کار نمی باشد؟

الف - انجام گروهی کارها

ب - انجام کارهای با اولویت بالا

ج - بیش از حد کار کردن

د - آمادگی برای "نه" گفتن به دیگران

۳۸۸- گام اول در بسط و گسترش شخصیت کارآفرینانه چیست؟

الف - خودارزیابی

- ب - تدوین یک برنامه اجرایی شخصی  
ج - به اجرا گذاشتن برنامه  
د - ارزشیابی مداوم شخصی
- ۳۸۹- عوامل اصلی موفقیت کارآفرین در راه اندازی کسب و کار کوچک کدامند؟**

- الف - خلاقیت، نوآوری، کنترل محیط کار  
ب - انگیزه، توانایی، ایده، منابع  
ج - ریسک پذیری، اجرای ایده ها، استقلال  
د - تفویض اختیار، طرح تجاری، ایده و بازار
- ۳۹۰- از ویژگی های یک کسب و کار خوب است؟**
- الف - تقاضای واقعی، رقابتی بودن و بازگشت سرمایه  
ب - تقاضای واقعی، رقابتی بودن و بازگشت سرمایه، در دسترس بودن منابع و مهارت‌ها و پاسخگویی به اهداف  
ج - تقاضای واقعی، رقابتی بودن در دسترس بودن منابع و مهارت‌ها  
د - تقاضای واقعی، رقابتی بودن و پاسخگویی به اهداف
- ۳۹۱- یک کسب و کار چه زمانی زیان ده نیست؟**

- الف - هزینه ها کم باشد.  
ب - به نقطه سر به سر برسیم.  
ج - سود خالص افزایش یابد.  
د - سود ناخالص افزایش یابد.
- ۳۹۲- واژه اجتماعی به کدام یک از بنگاه های کسب و کار اطلاق می گردد؟**

- الف - محلی  
ب - گروهی  
ج - غیرتجاری  
د - دولتی
- ۳۹۳- کدامیک از وظایف کارآفرین در محیط کسب و کار نمی باشد؟**

- الف - مدیریت کسب و کار  
ب - آگاهی از هزینه سود ریسک  
ج - دوری از ترغیب سایر افراد به رقابت  
د - فراهم کردن سرمایه کسب و کار
- ۳۹۴- کانون اصلی برای ایده کسب و کار جدید ..... هستند؟**

- الف - مشتریان  
ب - بازار  
ج - شرکت های کوچک  
د - شرکت های بزرگ
- ۳۹۵- بزرگترین نیازهای صاحبان کسب و کار کوچک در چیست؟**

- الف - درک و توسعه برنامه های بازاریابی برای محصولات ارائه شده  
ب - جلب رضایت  
ج - پیگیری نیازهای مشتری  
د - ارائه خدمات

**۳۹۶- کدام یک از منابع خوداشتغالی است؟**

- الف - استقلال  
ب - کم کار کردن  
ج - درآمد کمتر  
د - ریسک کمتر
- ۳۹۷- راه اندازی کسب و کار در مناطق روستایی به کدامیک از موضوعات زیر اشاره دارد؟**

- الف - اشتغال زایی  
ب - اشاعه و ارتقاء فناوری  
ج - غیرمتمرکزسازی و متنوع ساختن کسب و کار  
د - تکوین سرمایه

**۳۹۸- کدامیک از گزینه های زیر در تهیه و تنظیم اهداف کارآفرینانه به کار نمی روند؟**

- الف - اهداف باید خاص شما باشد.  
ب - اهداف فقط باید به صورت کوتاه مدت باشند.  
ج - اهداف باید قابل اندازه گیری باشند.  
د - اهداف باید برای مدت زمان معینی تعیین شده باشند.

**۳۹۹- کدام گزینه جزء منابع ایده کسب و کار محسوب نمی شود؟**

الف - سرگرمی ها و علایق

ب - نمایشگاه ها

ج - رسانه های گروهی

د - افراد کم حرف

**۴۰۰- کدام گزینه نادرست است؟**

الف - کارآفرین جزء اصلی در راه اندازی کسب و کار کوچک است.

ب - فرمول یا دستورالعمل ثابتی برای راه اندازی یک کسب و کار کوچک وجود ندارد.

ج - موفقیت کسب و کار کوچک به توانایی کشف فرصت ها در بازار بستگی ندارد.

د - ریسک پذیری نقش مهمی در راه اندازی کسب و کار کوچک ندارد.

**۴۰۱- کارآفرین در کسب و کار چه کاری انجام می دهد؟**

الف - با شناسایی نیازهای بازار کار، از موارد ناشناخته دوری می کند.

ب - به دنبال دریافت پاداش از تلاش های خود نمی باشد.

ج - همه منابع را بسیج و سازماندهی می کند.

د - ریسک بالا در کسب و کار را می پذیرد.

**۴۰۲- چگونه ایده های کسب و کار خلق می شوند؟**

الف - پاسخ به نیازهای بازار

ب - چرخه محصولات و ماندن در صدر رقابت

ج - تغییر سبک احتیاجات و بهره گیری از فن آوری برای انجام کاری بهتر

د - پاسخ به نیازهای بازار ، چرخه محصولات و ماندن در صدر رقابت، تغییر سبک احتیاجات و بهره گیری از فن آوری برای انجام کاری بهتر

**۴۰۳- جوانب اصلی در انتخاب محل کسب و کار چیست؟**

الف - تصمیم گیری در مورد گروه یا جامعه ویژه

ب - اقتصاد و جمعیت و رقابت از عوامل مهم می باشد.

ج - انتخاب محل کسب و کار در درون جامعه موردنظر

د - پاسخ به نیازهای بازار

**۴۰۴- یک ایده کسب و کار شامل کدام یک از موارد زیر است؟**

الف - مطرح کردن راه حل مناسب برای حل مشکلات

ب - برآورده کردن نیازهای شخصی

ج - برآورده کردن نیازهای شناخته شده در محیط بازار و جامعه

د - آغاز یک موفقیت برای بقا در رقابت های بعدی ضروری است

**۴۰۵- بزرگترین علت شکست تجارت های کوچک در چیست؟**

الف - مدیریت ضعیف

ب - محدودیت های مالی

ج - هزینه های مستقیم بالا

د - هزینه های غیر مستقیم بالا

**۴۰۶- رضایت شغلی به چه مفهومی است؟**

الف - درآمد خوب

ب - استقلال

ج - انجام کار دلخواه

د - درآمد خوب، استقلال، انجام کار دلخواه

**۴۰۷- یک فرصت کسب و کار خوب چه معیارهایی را تامین کند؟**

الف - بازگشت سرمایه

ب - رقابتی بودن

ج - پاسخگویی به اهداف

د - بازگشت سرمایه، رقابتی بودن، پاسخگویی به اهداف

**۴۰۸- یک ایده یا پیشنهاد سرمایه گذاری جذاب که امکان بازگشت سرمایه فرد ریسک پذیر را فراهم می کند چه نامیده می شود؟**

الف - ایده کسب و کار

ب - فرصت کسب و کار

ج - نوآوری

د - خلاقیت