



## نمونه سؤالات:

### آشپزی غذاهای ایتالیایی

کد استاندارد: ۵۱۲۰۲۰۰۰۰۱

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

۱- بویون به چه معناست؟

الف- آب قلم گوساله

ب- آب مرغ

ج- آب سبزیجات

د- آب گوشت گوساله

۲- پتاژ به چه معناست؟

الف- سوپ رقیق

ب- سوپ غلیظ

ج- سوپ هایی که با آرد تغلیظ می شود

د- سوپ سرد

۳- کدام گزینه صحیح نمی باشد؟

الف- سوپ ها نباید خیلی غلیظ باشند

ب- سوپ یا سرد یا گرم سرد می شوند

ج- سوپ ها قبل از غذای اصلی سرو می شوند

د- همه سوپ ها خامه دارند

۴- کدام گزینه صحیح نمی باشد؟

الف- پتاژ غلیظ ترین سوپ است

ب- کنسومه از پتاژ رقیق تر است

ج- سوپ از بویون رقیق تر است

د- کنسومه غلیظ تر از سوپ است

۵- نام دیگر پتاژ رقیق چیست؟

الف- آب گوشت

ب- کرم سوپ

ج- بویون

د- کنسومه

۶- برای تغلیظ سوپ های سفید از چه سسی استفاده می شود؟

الف- سس مایونز

ب- سس باربیکو

ج- سس سفید

د- سس خردل

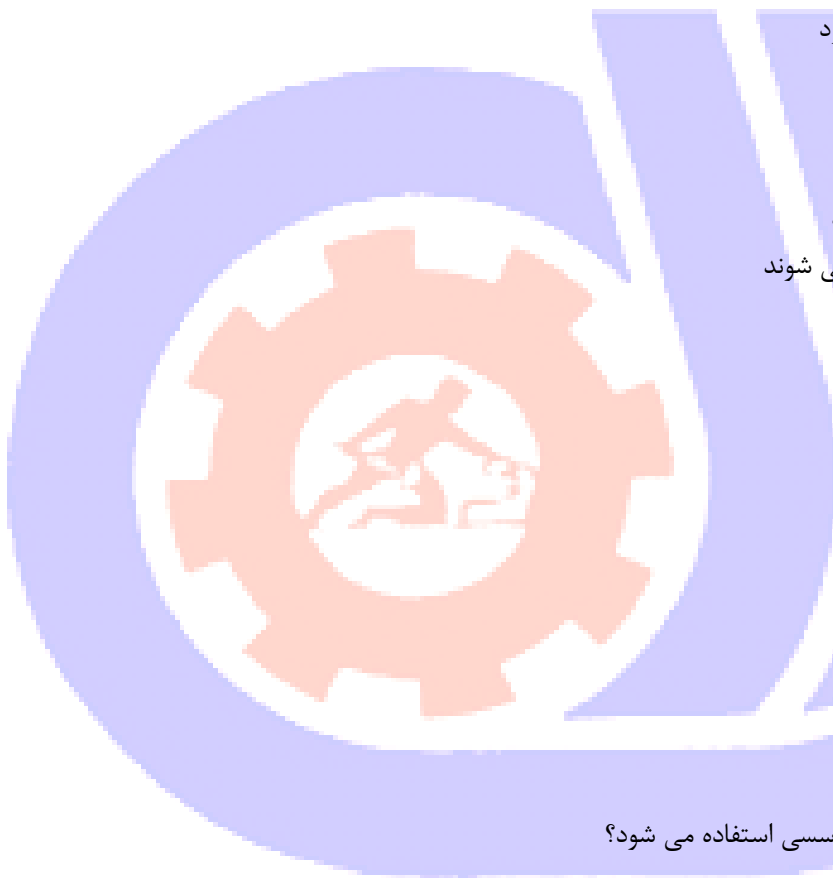
۷- برای پختن یک سوپ خوب رعایت کدام نکته ضروری می باشد؟

الف- قیمت مواد اولیه

ب- کیفیت مواد اولیه

ج- طبخ سوپ به مدت طولانی

د- طبخ سوپ در مدت کوتاه



۸- کدام گزینه بهترین چاشنی برای اکثریت سوپ ها می باشد؟

الف- آب نارنج

ب- سرکه

ج- آبلیمو

د- رب گوجه

۹- کدام ماده برای پخت سوپ ها ضروری است ؟

الف- فلفل

ب- روغن

ج- نمک

د- زردچوبه

۱۰- برای سوپ هایی که رنگ سفید دارند استفاده از کدام ماده ضرورت ندارد؟

الف- فلفل قرمز

ب- پول بیبر

ج- زعفران

د- زردچوبه

۱۱- سوپ را با چه موادی می توان تزیین کرد؟

الف- نعنا داغ و پیاز داغ

ب- پیاز داغ و سیر داغ

ج- با مواد دلخواه و در دسترس

د- با موادی که درون آن استفاده شده

۱۲- در سوپ هایی که رنگ سفید دارند چه ماده ای برای تزیین مناسب تر است؟

الف- کشک

ب- پنیر پارمیسان

ج- خامه

د- پنیر گودا

۱۳- پتاز را با کدام مواد غلیظ نمی کنند؟

الف- پوره حبوبات

ب- پوره سبزیجات

ج- پوره فرآورده های گوشتی

د- پوره مواد نشاسته ای

۱۴- بهترین زمان سرو سوپ چه زمانی است ؟

الف- بعد از غذای اصلی

ب- بین غذای اصلی

ج- قبل از غذای اصلی

د- برای صبحانه و عصرانه

۱۵- سوپ ها جزء کدام دسته از غذاها هستند؟



الف- دسر ها

ب- پیش غذاها

ج- غذاهای اصلی

د- غذاهای فوری

۱۶- خامه چه زمانی به سوپ اضافه می شود؟

الف- انتهای پخت

ب- ابتدای پخت

ج- موقع کشیدن سوپ برای سرو

د- در سس خوری گذاشته و به انتخاب مهمان سرو می شود

۱۷- بهتر است گوجه فرنگی چگونه به سوپ اضافه شود؟

الف- پوره گوجه

ب- رب گوجه

ج- گوجه فیله شده

د- گوجه نگینی شده با پوست

۱۸- بهترین سبزی برای افزودن به سوپ کدام است؟

الف- اسفناج

ب- جعفری

ج- گشنیز

د- تره

۱۹- افزودن کدام ماده زیر تغییری در مزه سوپ ایجاد نمی کند و فقط به غلظت آن کمک می کند؟

الف- نشاسته گندم

ب- نشاسته ذرت

ج- آرد گندم

د- آرد برنج

۲۰- کدام نکته در رابطه با سرو سوپ حائز اهمیت است؟

الف- سوپ داغ باشد

ب- سوپ توسط مهمان در ظرف کشیده شود

ج- سوپ توسط میزبان در ظرف کشیده شود

د- سوپ توسط میزبان به درخواست مهمان در ظرف سرو کشیده شود

۲۱- بخش عمده سوپ را چه ماده ای تشکیل داده است؟

الف- گوشت

ب- سبزیجات

ج- مایعات

د- مواد نشاسته ای

۲۲- سوپ ها چند دسته هستند؟

الف- دو دسته ، تند یا ترش



- ب- دو دسته ، غلیظ یا رقیق  
ج- سه دسته ، تند - غلیظ - ترش  
د- سه دسته ، تند - رقیق - ترش
- ۲۳- ارزان ترین غذا برای حفظ سلامت بدن کدام گزینه می باشد؟

- الف- سوپ  
ب- فرآورده های گوشتی  
ج- سبزیجات بخار پز شده  
د- غذاهای دریایی
- ۲۴- تفاوت سوپ با آش در چیست؟

- الف- در رنگ آن  
ب- در رقیق بودن آن  
ج- در ترکیب مواد آن  
د- در چاشنی آن
- ۲۵- بهترین زمان افزودن جعفری به سوپ چه زمانی است؟

- الف- ابتدای کار  
ب- اواسط کار  
ج- موقع سرو سوپ  
د- انتهای پخت
- ۲۶- بهتر است از کدام مواد در بویون یا کنسومه استفاده نشود؟

- الف- زیره و هل  
ب- هویج و کرفس  
ج- پیاز و جعفری  
د- فلفل و نمک
- ۲۷- مصرف سالاد ها چه محاسنی دارد؟

- الف- باز شدن اشتها و کم مصرف شدن غذای اصلی  
ب- مصرف سالاد فقط به تناسب اندام کمک می کند  
ج- باز شدن اشتها و مصرف بیشتر از غذای اصلی  
د- هضم غذای اصلی

- ۲۸- بهترین روش برای نگهداری صیفی جات در فریزر کدام روش است ؟
- الف- آب پز کردن  
ب- سرخ کردن  
ج- بخارپز کردن  
د- بلانچ کردن

- ۲۹- بهترین است سس سالاد فصل چگونه استفاده شود؟
- الف- حتما از قبل با سالاد مخلوط شود  
ب- زمان سرو سس را استفاده کنیم



ج- یک ساعت قبل از استفاده سالاد اضافه کنیم  
د- بهتر است جدا گذاشته و به دلخواه مهمان سرو شود  
۳۰- بهتر است گردو در سالادها چگونه استفاده شود؟

الف- به شکل پودر شده

ب- به شکل نگینی

ج- گردو را خیس کرده و سپس خرد کنیم

د- فقط باید از گردوی تازه استفاده نمود

۳۱- مواد سس وینگرت چیست؟

الف- آب لیمو، نمک، فلفل سیاه، جعفری خشک

ب- آب لیمو، نمک، فلفل سیاه، روغن زیتون

ج- سرکه، نمک، آویشن، پاپریکا

د- سرکه، نمک، روغن کلزا، آویشن

۳۲- کدام ماده در تهیه سس مایونز به کار نمی رود؟

الف- نمک

ب- خردل

ج- پاپریکا

د- فلفل سفید

۳۳- سالادها جزء کدام دسته از مواد غذایی هستند؟

الف- غذای اصلی

ب- دسرها

ج- پیش غذا

د- میان وعده

۳۴- بهترین سس برای سالاد سبزیجات فصل کدام مورد است؟

الف- سس مایونز

ب- سس هزار جزیره

ج- سس سفید

د- سس وینگرت

۳۵- مواد لازم سس مایونز چیست؟

الف- زرده تخم مرغ، نمک، فلفل، سرکه، خردل، آبلیمو

ب- تخم مرغ، روغن، نمک، فلفل، سرکه، خردل

ج- سفیده تخم مرغ، آبلیمو، جوز هندی، سیر، نمک، فلفل

د- تخم مرغ، آبلیمو، کره، نمک، فلفل، سیر

۳۶- پاپریکا چیست؟

الف- نام دیگر فلفل سفید

ب- نوعی ادویه معطر است

ج- نوعی فلفل قرمز است



د- نوعی سبزی خشک است

۳۷- نقش سس در سالاد چیست؟

الف- غلظت سالاد

ب- رنگ سالاد

ج- تزئین سالاد

د- تکمیل طعم سالاد

۳۸- برای سفید ماندن رنگ قارچ حین پخت چه باید کرد؟

الف- باید به آن نمک اضافه کرد

ب- باید به آن فلفل اضافه کرد

ج- باید به آن کمی آبلیمو افزود

د- بهتر است به آن کمی زرد چوبه بیافزاییم

۳۹- کدام یک از موارد زیر در اکثریت سالادها استفاده می شود؟

الف- نمک - پول بیبر

ب- فلفل - آویشن

ج- نمک - فلفل سیاه

د- فلفل سیاه - پاپریکا

۴۰- برای تهیه سس مایونز از کدام سس برای کامل شدن طعم می توان استفاده کرد؟

الف- سس فلفل

ب- سس خردل

ج- سس تند

د- سس باریکو

۴۱- در صورت شل شدن سس مایونز چه باید کرد؟

الف- کمی روغن به آن افزود

ب- کمی آرد به آن افزود

ج- کمی شکر به آن افزود

د- تخم مرغ به آن اضافه کرد

۴۲- بهترین ظرف برای تهیه سس چه ظرفی می باشد؟

الف- چدن

ب- استیل

ج- مسی

د- لعابی

۴۳- حرارت برای پخت سس چگونه است ؟

الف- ملایم

ب- تند

ج- بن ماری

د- متوسط



۴۴- کدام گزینه صحیح است ؟

الف- سس دو نوع : ترش و شیرین

ب- سس دو نوع : تند و معمولی

ج- سس دو نوع : سرد و گرم

د- سس دو نوع : سرد و ترش

۴۵- اردور به چه معنا می باشد؟

الف- غذای اصلی

ب- اشتها آور

ج- دسر

د- سالاد

۴۶- کدام گزینه غلط است ؟

الف- اردور سرد یا گرم است

ب- سالاد یک پیش غذا می باشد

ج- سس ها سرد یا گرم هستند

د- اردورها فقط گرم سرو می شوند

۴۷- کدام پنیر برای مزه در سالاد استفاده می شود؟

الف- پنیر پارمیسان

ب- پنیر موزارلا

ج- پنیر فیلا فیلا

د- پنیر گروید

۴۸- مواد لازم برای میز اردور خام چه می باشد؟

الف- هویج - خیار - گوجه فرنگی - کاهو - کلم

ب- لوبیا سبز- گوجه فرنگی - پوره سیب زمینی - لیمو ترش

ج- لوبیاچینی - گوجه فرنگی - خیار- پوره اسفناج

د- ژامبون - خیارشور - گوجه فرنگی - کاهو

۴۹- نام دیگر کانپ چیست؟

الف- اسنک

ب- ساندویچ روباز

ج- تارت

د- دیپ

۵۰- در کدام سس از مغز گردو استفاده می شود؟

الف- سس مایونز

ب- سس سفید

ج- سس پستو

د- سس وینگر

۵۱- استفاده از کدام ماده در سس گوجه فرنگی به خوشمزه تر شدن آن کمک می کند؟





الف- شکر

ب- سیر

ج- پیاز

د- فلفل دلمه

۵۲- بهترین روش نگهداری سینی اردور سرد تا زمان سرو چگونه است؟

الف- در سینی با روکش سلفون در دمای محیط

ب- در ظرف درب دار در یخچال

ج- در سینی با روکش سلفون در یخچال

د- در ظرف درب دار در دمای محیط

۵۳- کار آون در فر چیست؟

الف- غذا را می پزد

ب- غذا را گرم نگه می دارد

ج- غذا را سرخ می کند

د- روی غذا را طلایی می کند

۵۴- بهترین ماده برای ضدعفونی کردن سبزیجات و صیفی جات کدام می باشد؟

الف- نمک

ب- سرکه

ج- محلول پرکلرین

د- مایع ظرفشویی

۵۵- بهترین ظروف برای نگهداری مواد غذایی در یخچال کدام است؟

الف- لعابی

ب- چدن

ج- شیشه ای

د- مسی

۵۶- بهترین روش انزیم بری سبزیجات و صیفی جات کدام است؟

الف- بخار پز کردن

ب- آب پز کردن

ج- تفت دادن

د- بلانچ کردن

۵۷- برای سبزماندن سبزیجات حین پخت چه می کنیم؟

الف- درب ظرف را می بندیم

ب- درب ظرف را نمی بندیم

ج- کمی نمک به آن اضافه می کنیم

د- کمی سرکه به آن می افزاییم

۵۸- کدام پنیر در غذاها بیشتر به منظور کش آمدن استفاده می شود؟

الف- گودا



ب- پارميسان

ج- فتا

د- موزارلا

۵۹- اين پنير بافت سفتي دارد، كش كمی دارد و كمی طعم شيرين دارد، اين خصوصيات کدام پنير است؟

الف- پنير فتا

ب- پنير پارميسان

ج- پنير گودا

د- پنير موزارلا

۶۰- بهترين تابه برای سرخ کردن گوشت هايی که نمی خواهيم با روغن زياد سرخ شود، کدام است؟

الف- چدن

ب- آلومينيوم

ج- تفلون

د- مسی

۶۱- بهتر است جنس ميز کار برای آشپزی از چه باشد؟

الف- چوبي

ب- استيل

ج- شیشه ای

د- آلومينيوم

۶۲- اصلی ترين روش های پخت در آشپزی چند دسته هستند؟

الف- ۲ دسته

ب- ۳ دسته

ج- ۶ دسته

د- ۸ دسته

۶۳- برای آن که آب میان بافتی گوشت قرمز از بين نرود بهتر است چگونه پخت شود؟

الف- آب پز شود

ب- بخار پز شود

ج- با حرارت تند تفت بخورد

د- با حرارت ملایم سرخ شود

۶۴- بهترین و سالم ترین ظروف برای پخت و پز کدام است ؟

الف- استيل

ب- چدن

ج- مسی

د- تفلون

۶۵- نمک غذاهای حاوی گوشت قرمز چه زمان اضافه می شود؟

الف- قبل از پخت

ب- ابتدای پخت



ج- اواسط پخت

د- انتهای پخت

۶۶-نمک ماهی را چه زمانی باید اضافه کرد؟

الف- اواخر پخت

ب- اواسط پخت

ج- قبل از پخت

د- انتهای پخت

۶۷-برای نگهداری لوبیا سبز در فریزر بهترین روش کدام است؟

الف- بلانچ کردن

ب- بخار پز کردن

ج- خام

د- تفت دادن

۶۸-تزیین غذا باید با چه موادی انجام شود؟

الف- با چیپس و سبزیجات

ب- انواع پوره های رنگی

ج- با موادی که در غذا به کار رفته است

د- با توجه به مواد در دسترس و دلخواه

۶۹-بهترین رنگ برای ظروف سرو غذا چه رنگی می باشد؟

الف- رنگ سفید ، طوسی ، مشکی

ب- سفید طرح دار، مشکی ساده

ج- رنگ صورتی ، آبی، سفید

د- رنگ آبی ، مشکی ، سفید

۷۰-درجه فارنهایت چند برابر سانتیگراد است؟

الف- ۲ برابر

ب- ۳ برابر

ج- ۴ برابر

د- ۶ برابر

۷۱-به چه دلیل بعضی از غذاها باید در فر پخته شود؟

الف- غذا خوشمزه تر می شود

ب- روی غذا طلایی می شود

ج- تمام قسمت غذا احتیاج به حرارت همزمان دارد

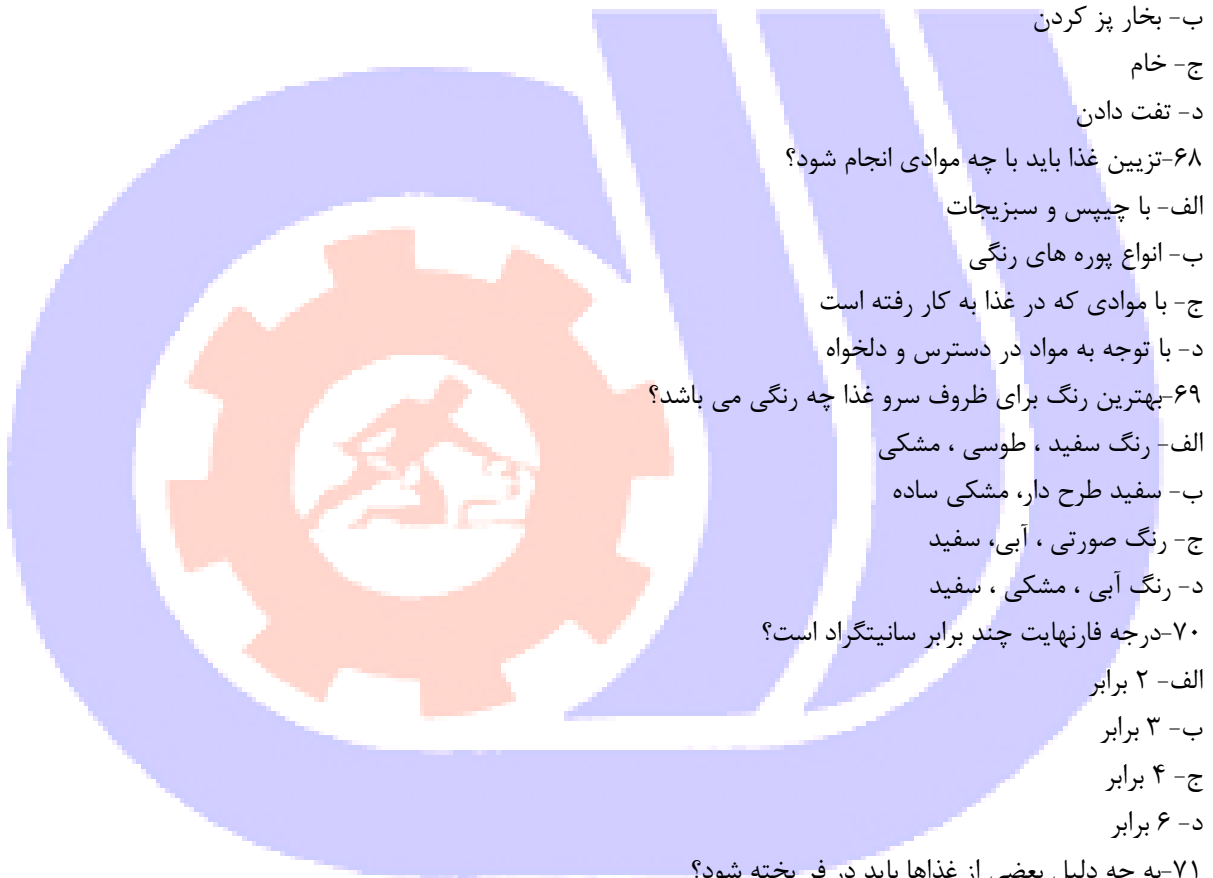
د- غذا یکدست سرخ می شود

۷۲-مدت زمان پخت غذا به چه عواملی بستگی دارد ؟

الف- نوع غذا

ب- مقدار غذا

ج- مقدار ادویه



د- درجه حرارت

۷۳- برای پخت غذا در فر بهتر است چه زمانی فر را روشن کنیم؟

الف- همزمان با گذاشتن ظرف غذا در فر

ب- از ۱۵ دقیقه قبل از گذاشتن ظرف غذا در فر

ج- از یک ساعت قبل از گذاشتن ظرف غذا در فر

د- از ۴۰ دقیقه قبل از گذاشتن ظرف غذا در فر

۷۴- زمان پخت کدام یک از گوشت های زیر کوتاه تر است؟

الف- ماهی

ب- گوشت گوسفند

ج- گوشت مرغ

د- گوشت بوقلمون

۷۵- رست کردن به چه معناست؟

الف- بریان کردن

ب- سرخ کردن

ج- آب پز کردن

د- بخار پز کردن

۷۶- مصرف زیاد کدام ماده غذا را تلخ می کند؟

الف- فلفل

ب- آب لیمو

ج- آویشن

د- پودر دارچین

۷۷- از کدام نان بهتر است آرد سوخاری خانگی درست کنیم؟

الف- نان لواش

ب- نان بربری

ج- نان باگت

د- نان تافتون

۷۸- آرد مخصوص خمیرپاستا بهتر است از کدام یک از انواع آردهای زیر باشد؟

الف- آرد سفید

ب- آرد گندم

ج- آرد سمولینا

د- آرد ذرت

۷۹- از گندم دورم چه آردی به دست می آید؟

الف- آرد سفید

ب- آرد سمولینا

ج- آرد ستاره

د- آرد روگن



۸۰- کدام ماده در خمیر پاستا وجود ندارد؟

الف- آب لیمو ترش

ب- تخم مرغ

ج- نمک

د- آرد

۸۱- پاستا غذای سنتی کدام کشور است؟

الف- اسپانیا

ب- فرانسه

ج- آلمان

د- ایتالیا

۸۲- در خمیر پاستا از تخم مرغ چگونه استفاده می شود؟

الف- تخم مرغ کامل

ب- زرده تخم مرغ

ج- سفیده ی تخم مرغ

د- زرده و نصف سفیده ی تخم مرغ

۸۳- پاستا به چند دسته تقسیم می شود؟

الف- ساده و فرمی

ب- تر و خشک

ج- سفید و رنگی

د- ساده و با ادویه

۸۴- بهترین وسیله برای پهن کردن و نازک کردن خمیر پاستا چیست؟

الف- دست

ب- وردنه سیلکونی

ج- دستگاه رشته بر

د- وردنه چوبی

۸۵- آرد سمولینا از کدام قسمت دانه ی گندم به دست می آید؟

الف- سبوس گندم

ب- اندوسپرم گندم

ج- قسمت مرکزی گندم

د- کل دانه گندم

۸۶- علت زرد بودن رنگ خمیر پاستا چیست؟

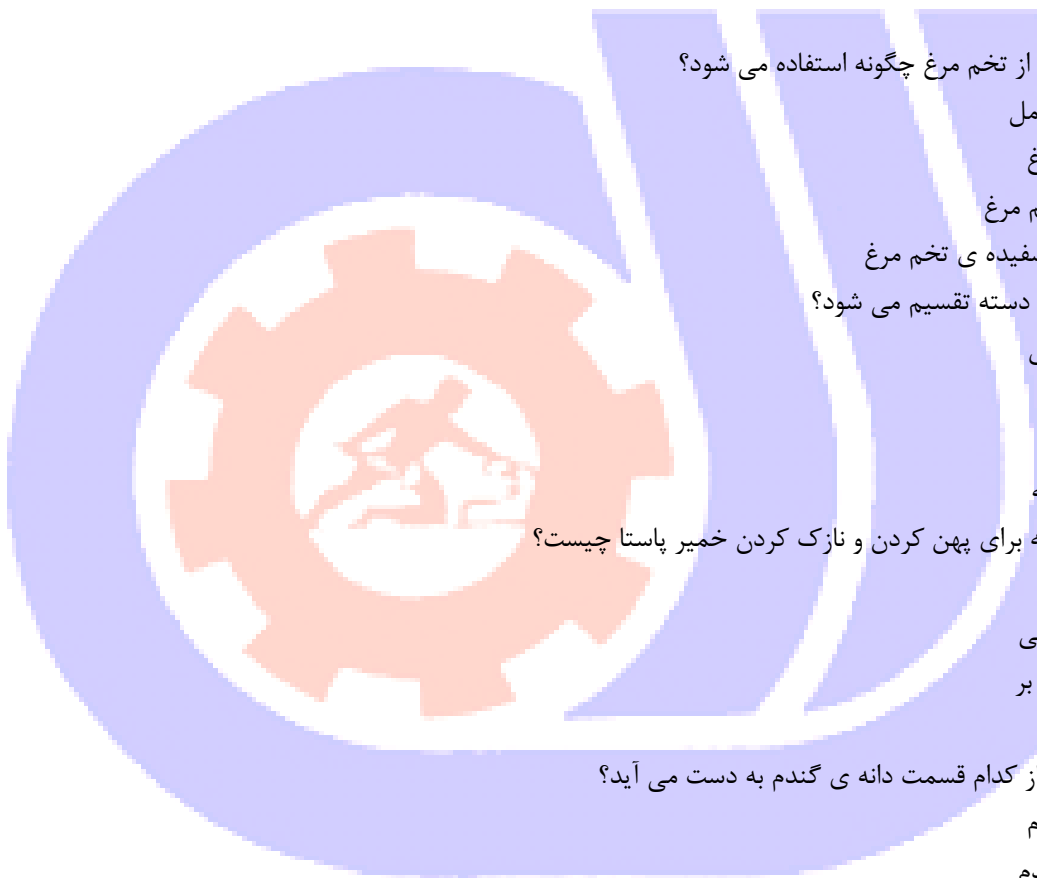
الف- افزودن رنگ مصنوعی

ب- وجود تخم مرغ

ج- بتاکاروتن آرد

د- وجود گلوتن آرد

۸۷- اولین تجهیزات مکانیکی برای تولید انواع خمیر پاستا در کدام کشور ساخته شد؟



الف- آمریکا

ب- آلمان

ج- ژاپن

د- ایتالیا

۸۸- برای تغییر رنگ خمیر از طبیعی به سبز کدام ماده بهتر است اضافه شود؟

الف- پودر یا آب کاهو

ب- پودریا آب جعفری

ج- پودریا آب اسفناج

د- رنگ سبز شیمیایی

۸۹- بهترین نوع آرد در ایران برای تولید خمیر پاستا چه نام دارد؟

الف- آرد نول

ب- آرد فارینا

ج- آرد ستاره

د- آرد سه صفر

۹۰- نقش تخم مرغ در خمیر چیست؟

الف- ارزش غذایی را افزایش می دهد

ب- بهبود رنگ و کیفیت و ارزش غذایی خمیر را زیاد می کند

ج- ماندگاری خمیر را افزایش می دهد

د- حجم خمیر را افزایش می دهد

۹۱- مهمترین ماده مغذی در غلات چه نام دارد؟

الف- کربوهیدرات

ب- پروتئین

ج- فیبر

د- گلوتن

۹۲- اولین و مهم ترین ماده غذایی مورد استفاده بشر کدام گزینه است ؟

الف- غلات

ب- مایعات

ج- پروتئین

د- سبزیجات

۹۳- وجود کدام یک از ابزارهای زیر برای درست کردن خمیر الزامی ندارد؟

الف- کاسه

ب- ترازو

ج- الک

د- ملاقه

۹۴- اصلی ترین مواد تشکیل دهنده خمیر کدام است ؟

الف- کره - آرد برنج - شیر



- ب- آرد - نمک - تخم مرغ
- ج- شیر - نمک - پودر نشاسته
- د- آرد- نمک - فلفل

۹۵- سخت ترین نوع گندم چه نام دارد؟

الف- گندم معمولی

ب- گندم سفید

ج- گندم اسپالتا

د- گندم دوروم

۹۶- برای هوادهی آرد و خارج کردن ذرات اضافه آرد چه می کنیم؟

الف- وزن کردن

ب- الک کردن

ج- افزودن نمک

د- هم زدن با میکسر

۹۷- کدام خمیر زیرمایه خمیر دارد؟

الف- خمیر راویولی

ب- خمیر پاستا

ج- خمیر نان

د- خمیر لازانیا

۹۸- کدام ماده زیر بهتر است در خمیرها استفاده نشود؟

الف- رنگ خوراکی شیمیایی

ب- نمک

ج- پودر سبزی

د- فلفل

۹۹- کدام یک از گزینه ها شامل مواد تخمیر کننده آرد هستند؟

الف- نمک - جوز هندی

ب- بکینگ پودر - مایه خمیر

ج- فلفل - بهبود دهنده

د- پودر نشاسته - آویشن

۱۰۰- مصرف کدام ماده به مقدار زیاد باعث تلخی خمیر می شود؟

الف- فلفل

ب- شوید خشک

ج- آویشن

د- جعفری ساطوری

۱۰۱- در صورت کلوخه شدن آرد .....

الف- رطوبت آن بالا رفته است

ب- رطوبت آرد پایین بوده است



ج- پروتئین آرد زیاد است  
د- سبوس آرد از آن جدا نشده است  
۱۰۲- بیشترین فیبر غذایی و مواد مغذی گندم در کدام قسمت آن وجود دارد؟  
الف- کل دانه ی گندم

ب- جوانه

ج- سبوس

د- اندوسپرم

۱۰۳- بهترین نوع روغن برای استفاده در سالاد چیست؟

الف- روغن سویا

ب- روغن کنجد

ج- روغن کلزا

د- روغن زیتون

