



آشپزی‌های پایه

عنوان شغل:

آشپزی غذای فوری

کد شغل: ۵۱۲۰۱۲۰۰۰۰

نمونه سؤالات شایستگی:

تهیه سوسیس و کالباس خانگی

کد شایستگی: ۵۱۲۰۱۰۰۰۱۳

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

۱- وزن یک تخم مرغ متوسط چند گرم می باشد ؟

الف- ۷۰ گرم

ب- ۶۰ گرم

ج- ۶۵ گرم

د- ۵۵ گرم

۲- نام دیگر پیرونی چیست ؟

الف- سالامی تند

ب- مارتادالا

ج- آلمانی

د- فلفلونی

۳- مزیت پوشش طبیعی سوسیس و کالباس چیست ؟

الف- قابلیت نفوذ پذیری بالا برای دود و رطوبت-مانع جدا شدن چربی و آب داخل محصول-چسبندگی بالا به جرم و چروک نشدن

آن

ب- از نظر سلامت

ج- چسبندگی بالا به جرم و چروک نشدن آن

د- قابلیت نفوذ پذیری بالا برای دود و رطوبت

۴- زمان پخت سوسیس و کالباس برای کالیبر ۲۲ در دمای ۸۰ درجه چند ساعت است ؟

الف- یک ساعت

ب- یک و نیم ساعت

ج- دو ساعت

د- دو و نیم ساعت

۵- زمان پخت سوسیس و کالباس برای کالیبر ۹۰ در دمای ۸۰ درجه چند ساعت است ؟

الف- یک و نیم ساعت

ب- دو و نیم ساعت

ج- سه و نیم ساعت

د- چهار و نیم ساعت

۶- کالیبر ژامبون چقدر است ؟

الف- ۵۵ تا ۹۰

ب- ۹۰ تا ۱۲۰

ج- ۱۰۰ تا ۱۸۰

د- ۱۲۰ تا ۲۰۰

۷- کالیبر هات داگ چقدر است ؟

الف- ۲۰ تا ۲۲

ب- ۲۴ تا ۲۶

ج- ۲۸ تا ۳۰

د- ۳۲ تا ۲۴

۸- برای تولید سوسیس و کالباس چه نکاتی ضروری نیست؟

الف- دمای گوشت

ب- دمای کاسه کاتر

ج- تیزی تیغه کاتر

د- دمای ادویه گوشت

۹- دمای مناسب گوشت برای کاتر کردن (میکس کردن) چقدر است؟

الف- ۳۰ درجه سانتیگراد

ب- ۲۰ درجه سانتیگراد

ج- ۱۰ درجه سانتیگراد

د- ۵۰ درجه سانتیگراد

۱۰- دلیل افزودن آب سرد یا یخ به گوشت چیست؟

الف- امولسیون مناسب گوشت

ب- پایین نگه داشتن دمای گوشت

ج- جذب ادویه گوشت

د- چرخ کردن گوشت

۱۱- اثر استفاده از نیتریت سدیم در سوسیس و کالباس چیست؟

الف- حفظ بوی محصول

ب- حفظ کیفیت و رنگ قرمز محصول

ج- حفظ آب در محصول

د- سرطان زا می باشد

۱۲- چه چیز مانع رشد باکتری کلستریدیوم در سوسیس و کالباس می گردد؟

الف- نمک

ب- فسفات

ج- نیتریت سدیم

د- کازئین

۱۳- اگر از فسفات در تولید سوسیس و کالباس استفاده نشود چه می شود؟

الف- رنگ آن تیره می گردد

ب- محصول خشک می گردد

ج- تاثیری ندارد

د- بافت محصول خراب می گردد

۱۴- بهترین روغن مورد نیاز در تهیه سوسیس و کالباس چیست؟

الف- روغن جامد

ب- روغن مایع

ج- روغن سویا

د- کره



۱۵- کمبود روغن در سوسیس و کالباس چه مشکلی ایجاد می کند؟

الف- باعث دیرتر پختن محصول می گردد.

ب- شفافیت و قابلیت برش محصول را کم می کند.

ج- آب محصول را حفظ می کند.

د- باعث خرابی محصول می شود.

۱۶- میزان استفاده از فسفات سدیم در سوسیس و کالباس چقدر می باشد؟

الف- ۵ درصد

ب- ۴ درصد

ج- ۶ درصد

د- ۷ درصد

۱۷- کازئین از چه بدست می آید؟

الف- از آب پنیر

ب- از چربی گوشت

ج- از پروتئین موجود در شیر

د- از آرد

۱۸- میزان استفاده مجاز از کازئین در تولید سوسیس چقدر است؟

الف- ۲ تا ۳٪

ب- ۴٪

ج- ۵٪

د- ۷٪

۱۹- نقش نشاسته و شیر خشک در تولید سوسیس و کالباس چیست؟

الف- باعث پر کردن خمیر و بهتر نمودن بافت محصول

ب- جدا شدن روغن و آب در محصول

ج- باعث کپک زدن محصول می گردد

د- باعث رنگ گرفتن محصول نهایی

۲۰- پخت سوسیس و کالباس به چه روشی انجام می شود؟

الف- ترکیبی

ب- خشک

ج- بخار

د- سرخ کردن

۲۱- کدام عمل بعد از پخت باید سریع انجام بگیرد؟

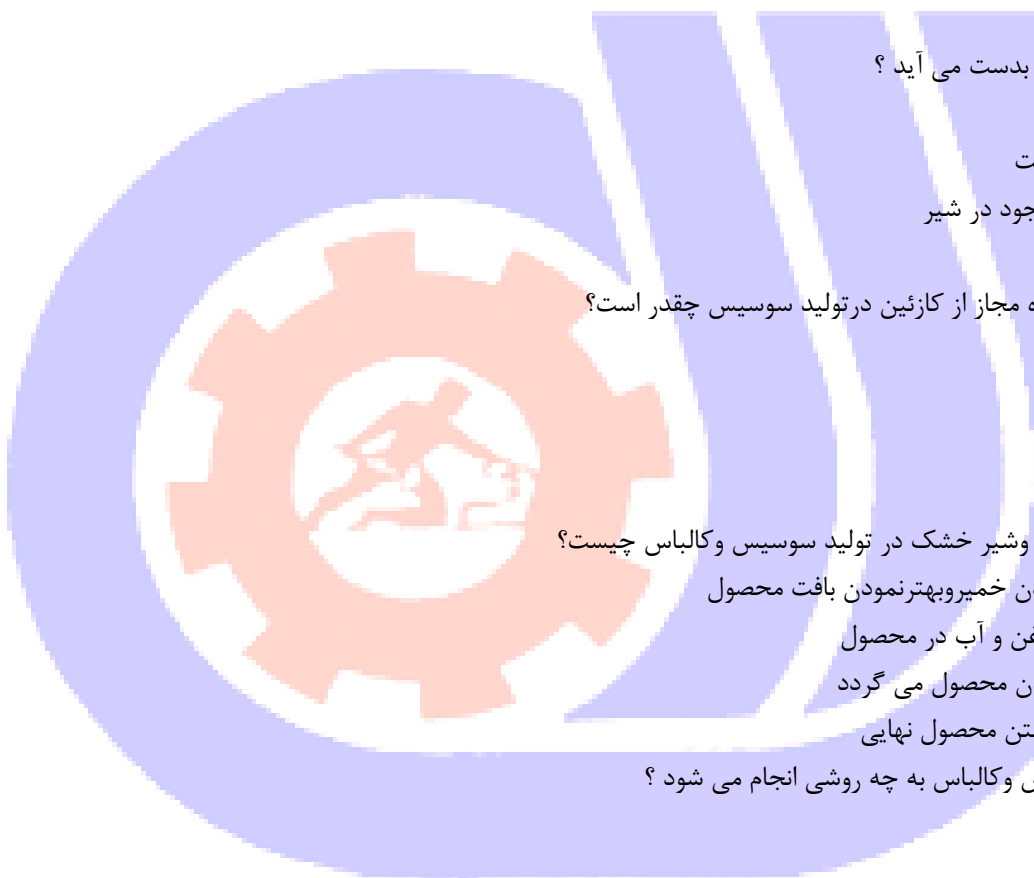
الف- برش زدن

ب- خنک کردن در یخچال

ج- دوش آب سرد

د- فریز کردن

۲۲- میزان سدیم در هر ۱۰۰ گرم سوسیس و کالباس چقدر می باشد؟



الف- ۱۰۰ میلیگرم

ب- ۲۰۰ میلیگرم

ج- ۱۲۰ میلیگرم

د- ۱۵۰ میلیگرم

۲۳- کلمه سوسیس به چه معنایی می باشد؟

الف- گوشت پخته

ب- لوله ای شکل بودن

ج- افزودن ادویه و پخت گوشت

د- نمک سود کردن گوشت

۲۴- در تولید سوسیس و کالباس خانگی بهترین دستگاه برای میکس کردن مواد کدام است؟

الف- غذاساز خانگی

ب- چرخ گوشت

ج- همزن دستی

د- سبزی خرد کن

۲۵- برای تولید یک کیلو سوسیس و کالباس به چند درصد نمک نیاز است؟

الف- یک درصد

ب- دو ونیم درصد

ج- پنج درصد

د- هفت درصد

۲۶- دمای مناسب پخت داخل سوسیس و کالباس در روش پخت مرطوب چقدر می باشد؟

الف- ۷۲ تا ۸۵ درجه

ب- ۷۰ تا ۸۰ درجه

ج- ۸۴ تا ۹۰ درجه

د- ۵۰ تا ۶۰ درجه

۲۷- روکش طبیعی مناسب برای سوسیس و کالباس چیست؟

الف- کلاژن خوراکی

ب- روده گوسفند یا گوساله

ج- روکش فیبری

د- پلاستیک

۲۸- برای سوسیس انگشتی از چه سایز کاور استفاده می گردد؟

الف- ۶ سانت

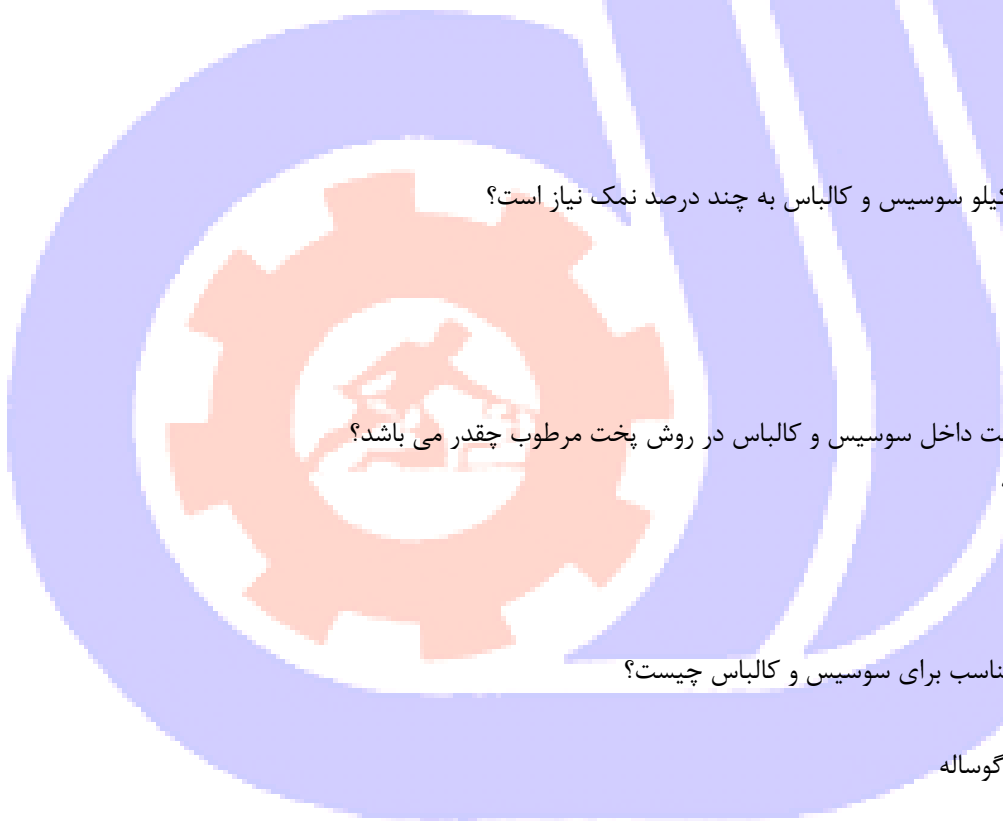
ب- ۱۴ سانت

ج- ۳ سانت

د- ۲ سانت

۲۹- نمک معمولاً به چه میزان در هر کیلو گوشت فرآوری استفاده می گردد؟

الف- ۱۰ تا ۱۵ گرم



ب- ۱۸ تا ۲۴ گرم

ج- ۱۴ تا ۲۰ گرم

د- ۱۶ تا ۲۲ گرم

۳۰- برای پر کردن کاور چگونه عمل می کنیم؟

الف- با سرعت و فشار هوا

ب- با سرعت متوسط و تحت خلاء

ج- با سرعت کم و تحت خلاء

د- با سرعت متوسط و فشار هوا

۳۱- مواد آماده و فراوری شده را چه مدت می توان بدون پخت نگه داشت؟

الف- ۱۲ تا ۲۴ ساعت

ب- ۱۶ تا ۱۸ ساعت

ج- ۶ تا ۸ ساعت

د- ۱۰ تا ۱۲ ساعت

۳۲- کازئین از چه بدست می آید؟

الف- نشاسته

ب- ذرت

ج- شیر

د- میوه

۳۳- ماده مغذی در کازئین چیست؟

الف- فسفر

ب- کلسیم

ج- ویتامین C

د- منگزیم

۳۴- اموزل چیست؟

الف- پودر شیر خشک

ب- پودر نشاسته

ج- از خانواده ژلاتین ها

د- از خانواده آردها

۳۵- مصرف اموزل در فرآورده های گوشتی چه تاثیری دارد؟

الف- باعث بافت نرم و ژله ای فرآورده می شود

ب- باعث سفت شدن فرآورده می شود

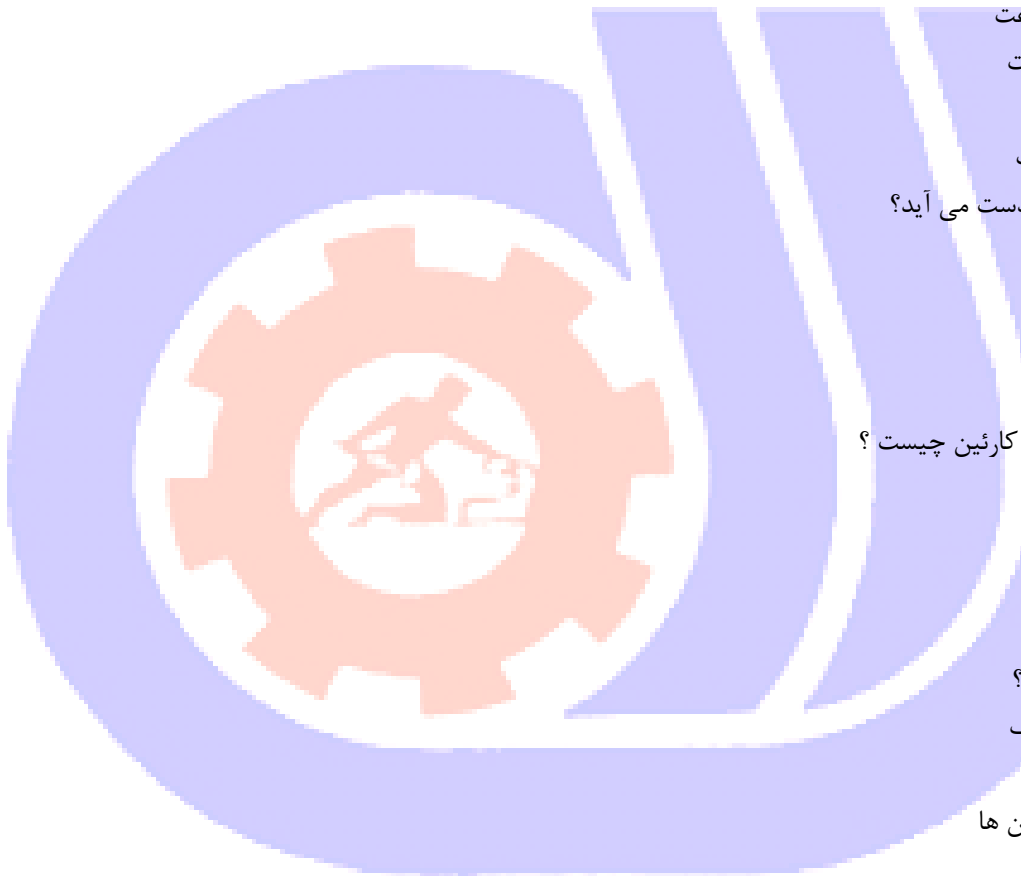
ج- باعث صورتی شدن فرآورده می شود

د- تاثیری در کیفیت محصول ندارد

۳۶- نام دیگر اسکوربوت چیست؟

الف- ویتامین B

ب- ویتامین C



ج- ویتامین A

د- ویتامین E

۳۷- بلانچ کردن یعنی چه ؟

الف- پخت مواد قبل از پخت نهایی

ب- آماده سازی مواد قبل از پخت

ج- غوطه ور کردن مواد در آب جوش به مدت کوتاه

د- انجماد مواد قبل از پخت

۳۸- کدام سوسیس ها انتخاب مناسب تری هستند؟

الف- فاقد روغن باشند

ب- فاقد گوشت باشند

ج- فاقد پنیر باشند

د- فاقد هویج باشند

۳۹- بهترین نوع پخت سوسیس ها بعد از کاور کردن چیست ؟

الف- تند پز

ب- کند پز

ج- سرخ کرده

د- بخار پز

۴۰- انواع سوسیس و کالباس ها کدامند ؟

الف- پخته شده و دودی شده

ب- تازه یا خام

ج- تنوری

د- پخته شده و دودی شده -تازه یا خام-خشک

۴۱- اندازه سوسیس و کالباس به بستگی دارد.

الف- به اندازه نازل دستگاه پر کننده

ب- به اندازه مواد

ج- با اندازه ادویه ها

د- به اندازه گوشت

۴۲- معروفترین سوسیس و کالباس مختص کدام کشور است؟

الف- آمریکا

ب- آلمان وایتالیا

ج- برزیل

د- روسیه

۴۳- مضرات استفاده از سوسیس و کالباس صنعتی چیست؟

الف- نیترات سدیم در بدن به نیتروزامین تبدیل شده و سرطان زا می باشد.

ب- فسفات ها باعث ایجاد اختلال در جذب کلسیم میشود وخطر ابتلا به پوکی استخوان را افزایش می دهد.

ج- نیترات ها بسیار سمی هستند.



د- ایجاد اختلال در جذب کلسیم، خطر ابتلا به پوکی استخوان و سرطان زایی
۴۴- نحوه نگهداری از سوسیس و کالباس تازه..... روز و خشک آن هفته در یخچال جایز می باشد؟

الف- ۱۰ روز و ۴ هفته

ب- ۲ روز و ۵ هفته

ج- ۳۰ روز و ۸ هفته

د- ۷ روز و ۳ هفته

۴۵- ویژگی های سوسیس و کالباس مرغوب چیست ؟

الف- دارای پوسته براق باشد و دارای گلوتن باشد.

ب- نباید دارای لکه های تیره و سبز رنگ باشد و بعد از پخت کاهش حجم بدهد.

ج- گلوتن مانند خرده نان ، پوره سیب زمینی ، پودر برنج داشته باشد.

د- نباید دارای لکه های تیره و سبز رنگ باشد و بعد از پخت نباید کاهش حجم بدهد. دارای پوسته براق باشد و فاقد گلوتن نیز باشد.

۴۶- ژامبون به چه معنا می باشد؟

الف- گوشت ران خوک

ب- گوشت ران گوساله - گوسفند- مرغ

ج- گوشت ران شتر

د- گوشت ران بوقلمون

۴۷- تفاوت سوسیس و کالباس در چیست ؟

الف- قطر پوشش رویی

ب- طعم و رنگ آن

ج- مواد تشکیل دهنده

د- ادویه مصرفی

۴۸- مهمترین نکته در مرحله تولید سوسیس و کالباس چیست ؟

الف- ترتیب و زمان اضافه کردن اجزا

ب- تهیه مواد اولیه

ج- زمان پخت

د- رعایت ترتیب مهم نیست

۴۹- برای استفاده از هویج و قارچ در کالباس باید چگونه عمل کرد ؟

الف- به صورت خام

ب- به صورت رنده و ریز خرد شده

ج- به صورت ورقه ورقه

د- به صورت بخار پز شده

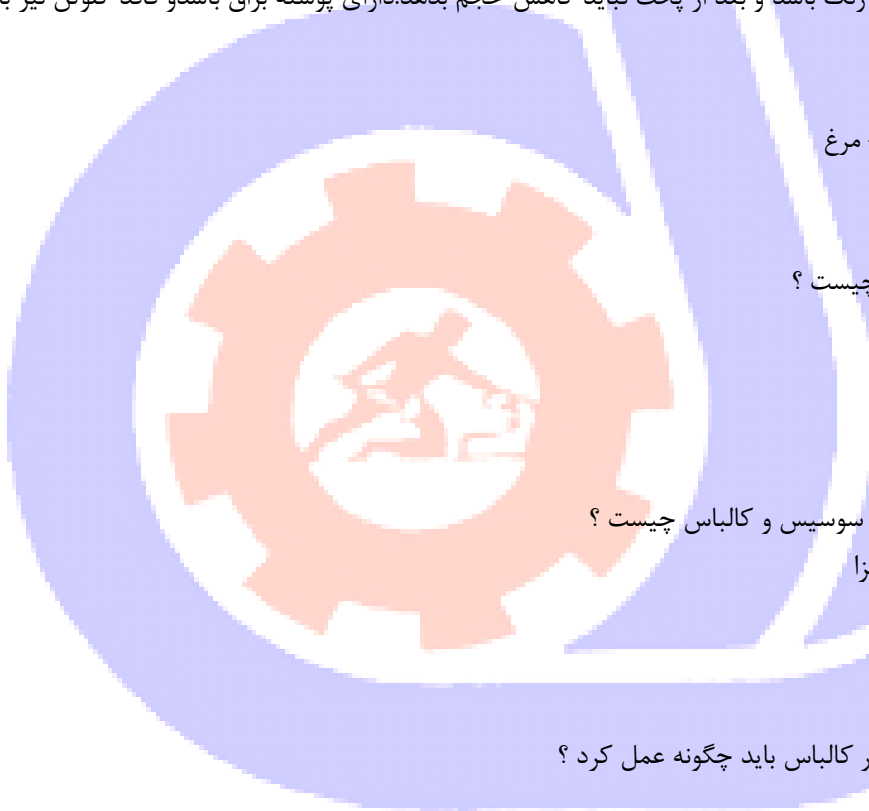
۵۰- مشعل فر خانگی و کارگاهی گازی بوسیله چه نوع دماسنج قابل تنظیم و کنترل است؟

الف- جیوه ای

ب- مغناطیسی

ج- مکانیکی

د- دیجیتال



۵۱- بهترین ودقیق ترین وزن کردن مواد خشک چیست؟

الف- ترازو

ب- پیمانها

ج- پارچ مدرج

د- قاشق های اندازه گیری

۵۲- انتخاب کدام نوع کالباس از نظر کیفیت و ارزش غذایی گزینه ای مناسب تری است؟

الف- ۱۰ درصد گوشت

ب- ۳۰ درصد گوشت

ج- ۴۰ درصد گوشت

د- ۹۰ درصد گوشت

۵۳- ژامبون گوشت جزء کدام دسته از ساندویچ ها می باشد؟

الف- ساندویچ سرد

ب- ساندویچ گرم

ج- ساندویچ تنوری

د- ساندویچ نیم گرم

۵۴- انتخاب کدام گوشت برای کالباس خانگی مناسب تر است؟

الف- گوشت گوسفند

ب- گوشت گوساله

ج- گوشت مرغ و بوقلمون

د- گوشت مخلوط گوساله و گوسفند

۵۵- یک قاشق سوپخوری روغن آب کرده چند گرم است؟

الف- ۲۷ گرم

ب- ۱۵ گرم

ج- ۲۵ گرم

د- ۳۰ گرم

۵۶- در ساندویچ رو باز از چند تکه نان استفاده می شود؟

الف- دو

ب- یک تا دو لایه

ج- چهار

د- سه

۵۷- هات داگ چیست؟

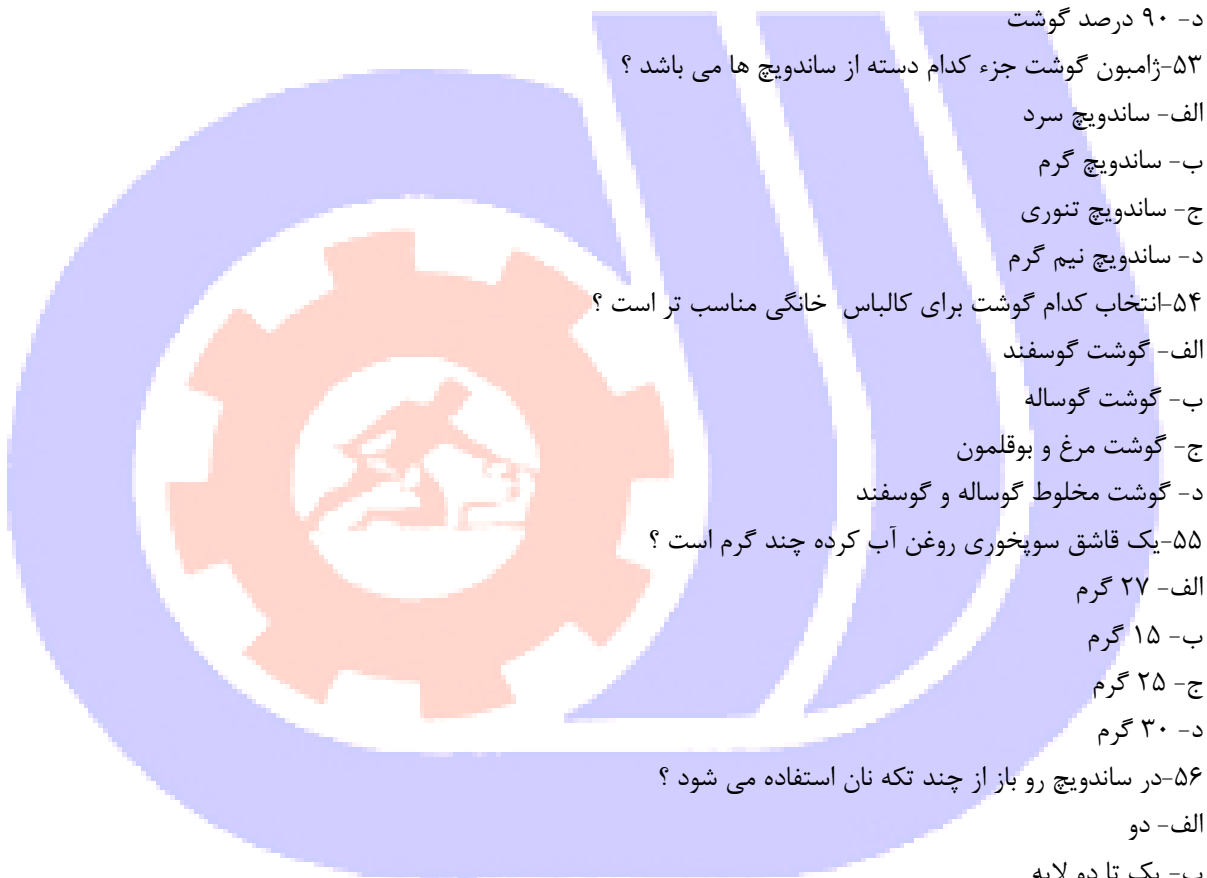
الف- نوعی همبرگر است که در روغن فراوان سرخ می شود

ب- نوعی ژامبون است که سرد سرو می شود

ج- نوعی سوسیس بزرگ است که با برش عمیقی در آن در روغن فراوان سرخ می شود

د- نوعی ساندویچ بسیار تند است

۵۸- کوکتل چیست؟



الف- نوعی گوشت کوب برقی برای خرد کردن گوشت است.

ب- نوعی سوسیس است.

ج- نوعی وسیله برای سرخ کردن است.

د- نوعی چاقو است.

۵۹- بهترین غذاساز جهت تهیه سوسیس و کالباس چه مشخصاتی دارد ؟

الف- تیغه کاملا تیز داشته باشد.

ب- تیغه استیل داشته باشد.

ج- دور موتور آن بالا باشد.

د- تیغه ی استیل و تیز و دور موتور بالا.

۶۰- بهترین روش برای استفاده از پسته در خمیر ژامبون چیست ؟

الف- در نشاسته گندم غلطانده شود.

ب- داخل ایزوله سویا غلطانده شود.

ج- با فسفات مخلوط شود.

د- به روغن آغشته می کنیم.

۶۱- درصد جذب آب و نشاسته گندم نسبت به نشاسته سیب زمینی در محصول

الف- کمتر است.

ب- بیشتر است.

ج- مساوی است.

د- تفاوتی ندارد.

۶۲- برای استفاده از فلفل دلمه در کالباس بهتر است

الف- خرد شده و کاملا خشک شود.

ب- بلانچ شود.

ج- آبپز شود.

د- رنده شده.

۶۳- برای تست پخت محصول سوسیس و کالباس چه ابزاری نیاز است ؟

الف- دماسنج محیطی

ب- دماسنج سوزنی

ج- دماسنج لیزری

د- دماسنج جیوه ای

۶۴- برای بلانچ کردن قارچ استفاده از کدام موارد زیر مجاز است ؟

الف- سرکه سفید

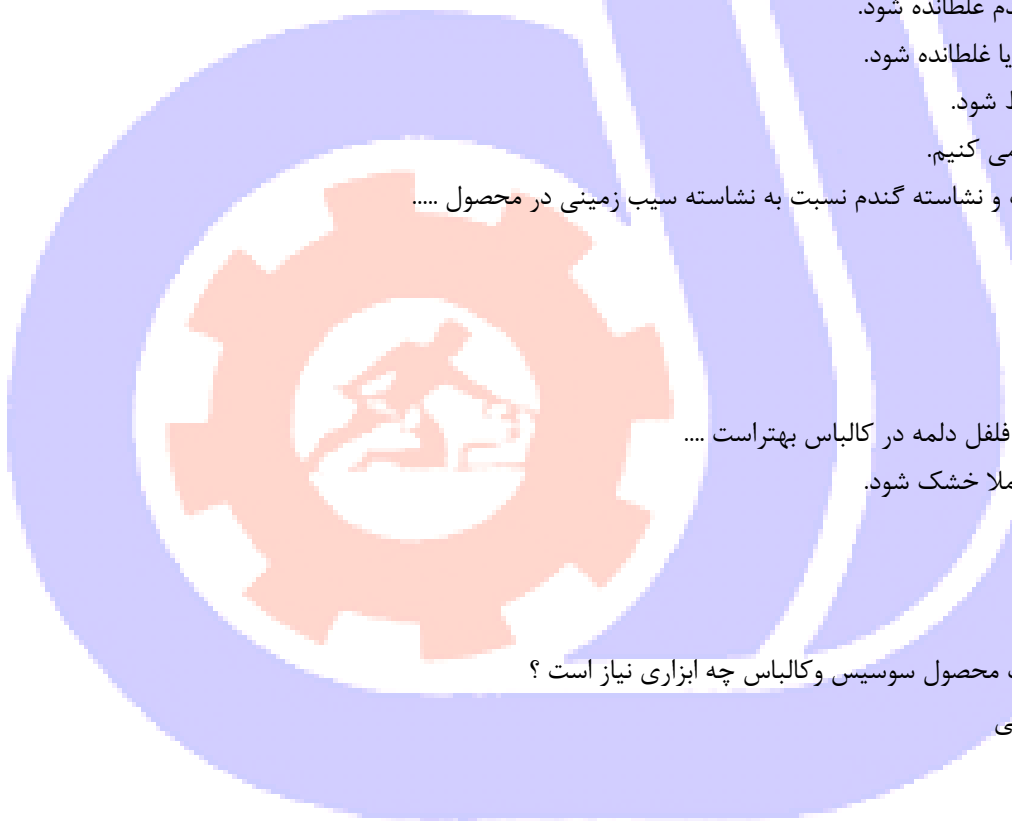
ب- آبلیمو

ج- نشاسته

د- سرکه سفید و آبلیمو

۶۵- جهت نمایشی ژامبون مرغ تکه های مرغ باید چگونه باشند؟

الف- مرغ چرخ شده



ب- مرغ با استخوان

ج- مرغ بی استخوان و چرخ شده

د- مرغ بی استخوان ، بدون چربی و در قطعات خرد شده

۶۶-مدت ماندگاری سوسیس و کالباس ها که با مواد نگهدارنده تولید شده چند روز است ؟

الف- یک هفته در یخچال

ب- یک ماه در فریزر

ج- ۴۵ روز در یخچال

د- ۴۵ روز در فریزر

۶۷-جهت برش کالباس ها بهتر است از استفاده شود؟

الف- دستگاه اسلایس بر

ب- چاقوی استیل

ج- چاقوی اره ای

د- کاتر اره ای

۶۸-در کالباس پیرونی نمایشی کالباس کدام است ؟

الف- قارچ

ب- هویج

ج- دانه های فلفل سیاه

د- مغز پسته

۶۹-در چه زمانی روغن به خمیر سوسیس اضافه می شود ؟

الف- پس از اضافه کردن مواد پودری

ب- در مرحله آخر کار

ج- در ابتدای کار

د- پس از اضافه کردن تخم مرغ و قبل از مواد پودری

۷۰-ماده نگهدارنده سوسیس و کالباس چه نام دارد ؟

الف- نیترات سدیم

ب- نیتریت سدیم

ج- نیترات

د- اسید اسکوربیک

۷۱-جهت تولید سوسیس و کالباس از چه نوع گوشتی استفاده می شود؟

الف- یک یا چند حیوان حلال گوشت

ب- گوشت پرندگان

ج- چربی و پوست حیوانات

د- گوشت حیوانات دریایی

۷۲-گوشت و مرغ نمایشی در چه مرحله به خمیر اضافه می گردد؟

الف- در ابتدای کار به دستگاه غذاساز منتقل می شود.

ب- در انتهای کار و پس از خروج خمیر از دستگاه غذاساز به خمیر اضافه می گردد.



ج- در اواسط کار به خمیر اضافه می شود.
د- به خمیر اضافه نمی شود و به تنهایی پخت می گردد.

۷۳- ایزوله سویا چیست ؟

الف- یک نوع پروتئین دانه سویا می باشد.

ب- یک نوع بافت با منشا حیوانی می باشد.

ج- یک نوع کربوهیدرات دانه سویا می باشد.

د- یک نوع دانه سویا می باشد.

۷۴- جهت دودی کردن سوسیس و کالباس خانگی از چه نوع دودی استفاده می شود؟

الف- دود مایع

ب- دود پودری

ج- اتاق دود

د- دود زغال

۷۵- مهم ترین تفاوت سوسیس و کالباس در است ؟

الف- طعم و قطر

ب- ادویه

ج- رنگ

د- قطر

۷۶- قطر هات داگ نسبت به کوکتل است ؟

الف- باریکتر

ب- پهن تر

ج- بلندتر

د- کوتاهتر

۷۷- علت روغن انداختن خمیر سوسیس چیست؟

الف- استفاده از گوشت پرچرب

ب- گرم شدن خمیر حین تولید

ج- شل بستن کاور

د- کم بودن مواد خشک

۷۸- جهت تولید خمیر سوسیس بهتر است گوشت ؟

الف- چرخ شده و خنک باشد.

ب- چرخ شده و منجمد.

ج- تازه و گرم باشد.

د- درسته استفاده شود.

۷۹- ژامبون چیست؟

الف- یک نوع استیک

ب- یک نوع کالباس

ج- یک نوع سوسیس



د- یک نوع سوسیس کبابی
۸۰- در دستگاه میکسر چه عملیاتی انجام می شود؟

الف- پر کردن

ب- مخلوط کردن

ج- سرد کردن

د- پخت

۸۱- در ایران به فرآورده های با قطر بزرگ و به قطر کوچک گفته می شود؟

الف- ژامبون و سوسیس

ب- کالباس و سوسیس

ج- سوسیس و هات داگ

د- سوسیس و کالباس

۸۲- واژه دیفراسست به چه معنی است؟

الف- خشک کردن

ب- مرطوب کردن

ج- یخ زدایی

د- دود کردن

۸۳- کدامیک از دستگاه های زیر در تولید سوسیس و کالباس خانگی نیاز نیست؟

الف- چرخ گوشت

ب- میکسر

ج- کاتر

د- بلندر

۸۴- قطر کاور سوسیس کوکتل حدود چند سانت است؟

الف- ۴ تا ۵ سانت

ب- ۲ تا ۳ سانت

ج- ۶ تا ۷ سانت

د- ۸ تا ۹ سانت

۸۵- روش های پخت سوسیس و کالباس چیست؟

الف- پخت بخار در فر

ب- پخت در آب

ج- پخت در فر به روش بن ماری

د- به شکل بخار - در آب - در فر

۸۶- در سوسیس هات داگ مرغ از کدام قسمتهای مرغ استفاده می شود؟

الف- سینه مرغ

ب- بال مرغ

ج- ران مرغ

د- سینه و ران مرغ



۸۷- عمده ترین دلیل چروک شدن کاور سوسیس پس از پخت چیست؟

الف- عدم مخلوط کردن صحیح خمیر

ب- عدم هواگیری مناسب

ج- عدم اضافه کردن ادویه ها

د- عدم اضافه کردن سیر

۸۸- کدامیک از مواد زیر در تهیه محصولات سوسیس و کالباس آردی نیستند؟

الف- گلوتن

ب- نشاسته گندم

ج- اسانس دود

د- شیر خشک

۸۹- کدام ادویه زیر مناسب استفاده در محصولات سوسیس و کالباس نیست؟

الف- جوز هندی

ب- پودر هل

ج- پاپریکا

د- آرومات

۹۰- کوچکترین سایز سوسیس در ایران با چه نامی متداول است؟

الف- سوسیس ترکیه ای

ب- سوسیس فرانکفورتر

ج- سوسیس ژاپنی

د- سوسیس کوکتل

۹۱- قطر کاور سوسیس آلمانی چند سانتی متر می باشد؟

الف- ۳,۵ سانتی متر

ب- ۵ سانتی متر

ج- ۱,۵ سانتی متر

د- ۷ سانتی متر

۹۲- بهترین روش یخ زدایی گوشت چه می باشد؟

الف- داخل آب گرم گذاشته شود.

ب- از شب قبل داخل یخچال قرار می دهیم.

ج- داخل آب سرد قرار می دهیم.

د- داخل ماکروویو قرار می دهیم.

۹۳- مواد پروتئینی افزودنی در سوسیس و کالباس کدام است؟

الف- شیر

ب- شیر خشک

ج- ادویه پاستارمی

د- گلتون و شیر خشک شور

۹۴- برای ماندگاری بیشتر سوسیس و کالباس خانگی کدامیک از مواد را می توان حذف کرد؟



الف- شیر خشک

ب- آرد سفید

ج- تخم مرغ

د- نشاسته ذرت

۹۵- تشخیص درجه خلوص در سوسیس و کالباس خانگی چگونه می باشد؟

الف- میزان گوشت در سوسیس و کالباس

ب- میزان شیر خشک

ج- میزان ادویه

د- میزان گلتون و نشاسته آن

۹۶- سبب سوسیس و کالباس به چه عاملی بستگی دارد؟

الف- اندازه غلاف

ب- اندازه نازل دستگاه پرکن

ج- مقدار مواد

د- نوع سوسیس و کالباس

۹۷- دلایل چروک شدن غلاف سوسیس و کالباس بعد از پخت چیست؟

الف- گرم بودن خمیر و محکم نبستن کاور

ب- دمای بالای آب و چربی گوشت

ج- سرد بودن زیاد مواد

د- گرم بودن و دمای زیاد آب و محکم نبستن کاور و میکس کم خمیر

۹۸- در تهیه سوسیس و کالباس خانگی به چند روش می توان غلاف را پر کرد؟

الف- با استفاده از نازل دستگاه پرکن - با استفاده از قیف چرخ گوشت - با استفاده از قیف پارچه ای

ب- با استفاده از قاشق

ج- با استفاده از نایلون

د- فقط با دستگاه نازل پرکن

۹۹- بهترین ترکیب گوشت برای تهیه سوسیس و کالباس خانگی چه می باشد؟

الف- قلوه گاه گوسفند و گوساله

ب- سینه بوقلمون و ران مرغ

ج- سینه و ران مرغ

د- سینه مرغ و قلوه گاه گوسفند

۱۰۰- بهترین روش برای وزن کردن گوشت سوسیس و کالباس چه می باشد؟

الف- ابتدا چرخ و بعد وزن کنیم.

ب- ابتدا وزن و بعد چرخ کنیم.

ج- فرقی ندارد.

د- اطلاعات گوشت را گرفته و بعد وزن می کنیم.

۱۰۱- در تهیه سوسیس و کالباس خانگی استفاده از چه نوع سیری بهتر است؟

الف- سیر تازه

ب- سیر خشک همدان

ج- پودر سیر

د- سیر تازه با ساقه

۱۰۲- بهترین روغن مورد استفاده در سوسیس و کالباس خانگی چیست؟

الف- روغن جامد

ب- کره

ج- روغن سرخ کردنی

د- روغن مایع پخت و پز

۱۰۳- در سوسیس و کالباس خانگی در صورت استفاده از گوشت یخ زده میزان پوره یخ را می کنیم؟

الف- زیاد می کنیم.

ب- کم می کنیم.

ج- فرقی ندارد.

د- پوره یخ استفاده نمی کنیم.

۱۰۴- در تهیه سوسیس و کالباس از کدام قسمت گوشت گوساله استفاده می شود؟

الف- راسته و ران

ب- قلوه گاه و ران

ج- سر دست

د- گردن

۱۰۵- برای بهتر پز شدن و جلوگیری از چروک غلاف سوسیس و کالباس چه اقدامی انجام می دهیم؟

الف- ۱۵ دقیقه آن را در آب گرم قرار می دهیم.

ب- از شب قبل داخل آب قرار می دهیم.

ج- به روغن مایع آغشته می کنیم.

د- به مدت ۳۰ تا ۶۰ دقیقه در آب معمولی قرار می دهیم.

۱۰۶- در تهیه کدام سوسیس ها از پنیر استفاده می شود؟

الف- سوسیس معمولی

ب- کوکتل پنیری

ج- هات داگ و کوکتل

د- آلمانی

۱۰۷- قالبی که در آن خمیر کالباس تنوری ریخته می شود باید باشد.

الف- قالب کاغذی باشد.

ب- قالب سیلیکونی باشد.

ج- قالب پلاستیکی باشد.

د- قالب تفلون یا گالوانیزه باشد.