



مرکز آموزش کارگزاران حج و زیارت

نمونه سؤالات آزمون آشپز درجه ۲ - عوامل ثابت هتل عمره ۹۲

نام و نام خانوادگی : کدملی : نام پدر :

« محرم و صفر است که اسلام را زنده نگه داشته است. » امام خمینی (ره)

۱- اجاق گازها به طور کلی به چند دسته تقسیم می شود؟

الف ( خانگی و صنعتی      ب ( خانگی و دست ساز      ج ( صنعتی تو نیمه صنعتی      د ( برقی و گازی

۲- گازهای خانگی به طور کلی به چند نوع تقسیم می شود؟

الف ( صنعتی و نیمه صنعتی      ب ( فردار و بدون فر      ج ( برقی و بدون برقی      د ( رومیزی و ایستاده

۳- کارترموکوبل در گاز فر چه می باشد؟

الف ( ترموکوبل در گازمانع قطع گاز می شود.      ب ( ترموکوبل هیچ نقشی در فر ندارد.

ج ( ترموکوبل گاز رابه شعله ها می رساند.

د ( برای انتقال گازبه شعله ها و در صورت خاموش شدن شعله به طور اتوماتیک گاز را قطع می کند.

۴- کارگریل در فر چیست ؟

الف ( غذا را می پزد      ب ( غذا را در زمان بیشتری می پزد

ج ( غذا را فقط گرم می کند      د ( برای پخت و طلایی شدن سطح غذا

۵- برای پخت غذاها باید درجه فر چند درجه باشد؟

الف ( ۲۰۰ درجه ی سانتی گراد یا ۴۰۰ درجه فارنهایت      ب ( ۱۵۰ درجه سانتی گراد یا ۳۰۰ درجه فارنهایت

ج ( ۱۷۵ درجه سانتی گراد یا ۳۵۰ درجه فارنهایت      د ( ۱۸۰ درجه ی سانتی گراد یا ۳۶۰ درجه ی فارنهایت

۶- برای تمیز کردن یخچال از چه وسایلی استفاده می کنیم؟

الف ( آب داغ و مایع ظرفشویی      ب ( از آب گرم و پودر صابون

ج ( از جوش شیرین و آب گرم و با یک دستمال نرم یا اسفنجی      د ( از هر نوع پودر شوینده و تمیز کننده

۷- برای از بین بردن بوی نامطبوع در یخچال از چه وسیله ای استفاده میکنیم؟

الف ( از انواع خوشبو کننده ها استفاده می کنیم      ب ( از زغال اکتیو استفاده می کنیم

ج ( از انواع بوگیر استفاده می کنیم      د ( مواد بد بو را داخل یخچال نمی گذاریم

۸- برای برفک زدایی یخچال یا فریزر از چه روشی استفاده می کنیم؟

الف ( از آب گرم استفاده می کنیم      ب ( از آب نمک استفاده می کنیم

ج ( از ایزارنوک تیز استفاده می کنیم      د ( از شوینده ها استفاده می کنیم

**۹- از شعله پخش کن در آشپزی برای چه کاری استفاده می کنیم؟**

- الف ( شبکه ی فلزی است که حرارت را زیادپخش می کند  
ب ( شبکه ی فلزی است که حرارت را به قسمت بالا پخش می کند  
ج ( شبکه ی فلزی است که باعث پخت سریع غذا می شود  
د ( شبکه ی فلزی است که حرارت را به طور یکنواخت زیرغذا پخش می کند

**۱۰- کدام یک از وسایل زیر برای پخت نمی باشد؟**

- الف ( اجاق گاز- پلوپز - آرام پز  
ب ( چرخ گوشت - آب میوه گیری - غذاساز  
ج ( چرخ گوشت - پلوپز - هواپز  
د ( آب میوه گیری - اجاق گاز - آرام پز

**۱۱- شرایط و ویژگی انبار آشپزخانه جهت نگهداری موادغذایی چگونه باید باشد؟**

- الف ( محل نگهداری مواد غذایی،بایدخنک،خشک،تمیز وعاری ازحشرات باشد  
ب ( طبقه بندی مناسب باموادغذایی،تاریخ ورود وخروج آنها به ترتیب اولویت نوشته شود  
ج ( گزینه الف و ب صحیح است  
د ( محل نگهداری باید به قفسه های شیک و مدرن مجهز باشد

**۱۲- کباب پز واجاق گاز جزو کدام وسایل می باشد؟**

- الف ( ظرف غذا  
ب ( وسایل حرارتی  
ج ( اندازه گیری  
د ( همه موارد

**۱۳- از واجبات آشپزخانه ..... می باشد.**

- الف ( پرده شیک  
ب ( وردنه وساعت  
ج ( دستمال ودستگیره  
د ( ظروف لوکس

**۱۴- کف آشپزخانه باید از چه چیزی مفروش شود؟**

- الف ( کف آشپزخانه نباید مفروش شود چون ممکن است باعث آتش سوزی شود.  
ب ( کف آشپزخانه موزاییک وسرامیک شود تا قابل شستشو وضد عفونی باشد.  
ج ( کف آشپزخانه نباید لیز باشد.  
د ( تمام موارد صحیح می باشد.

**۱۵- غذاهای ترش را در چه نوع ظرفی نگه می داریم؟**

- الف ( ظروف پلاستیکی  
ب ( پیرکس ، لعابی  
ج ( ظروف مسی  
د ( ظروف استیل

**۱۶- کدام گزینه برای طبخ بن ماری می باشد؟**

- الف ( دیرپز شدن  
ب ( بخارپز شدن  
ج ( طعم وعطر مطبوع  
د ( لطیف شدن غذا

**۱۷- برای اینکه موقع سرخ شدن مواد غذایی روغن نپاشد چه می کنیم؟**

- الف ( اول کمی نمک در ماهیتابه می پاشیم.  
ب ( روغن را زیاد میریزیم  
ج ( کمی آبلیمو مخلوط روغن می کنیم.  
د ( حرارت را کم می کنیم.

## ۱۸- علت نگهداری مواد غذایی و سبزیجات چیست؟

- الف) صرفه جویی در زمان و هزینه  
ب) وجود سبزی ها و میوه ها در فصل خاص  
ج) مرغوبیت بعضی از میوه ها در فصل خاص  
د) تمام موارد صحیح می باشد

## ۱۹- برای نگهداری حبوبات بهتر است از چه نوع ظرفی استفاده کنیم؟

- الف) از ظرف درباز  
ب) از ظرف های فلزی  
ج) از ظرف های سفالی  
د) از ظرف های شیشه ای و در بسته

## ۲۰- چرا حبوبات را نباید به مدت طولانی نباید نگهداری کرد؟

- الف) بیش از حد نکه داشتن حبوبات باعث دیرپز شدن آن ها می شود.  
ب) بیش از حد نکه داشتن حبوبات باعث بید و شپش زدگی آن ها می شود.  
ج) بیش از حد نکه داشتن حبوبات باعث خرد شدن آن ها می شود.  
د) الف و ب صحیح می باشد.

## ۲۱- نگهداری برنج به چه روشی صحیح تر است؟

- الف) دانه های برنج را جلوی آفتاب خشک می کنیم.  
ب) از قرص های مخصوص برنج استفاده می کنیم.  
ج) برنج را در ظرف بسته و خشک نگهداری می کنیم.  
د) آن ها را در گونی های کتفی که داخل آن یک تکه نمک سنگی گذاشته ایم نگهداری می کنیم.

## ۲۲- برای نگهداری سبزیجات در یخچال کدام روش صحیح می باشد؟

- الف) پیچیدن سبزی در روزنامه  
ب) نگهداری داخل ظروف دردار و کیسه های مخصوص  
ج) نگهداری داخل کیسه های پلاستیکی  
د) نگهداری داخل سبدهای حصیری و یا چوبی

## ۲۳- شستن سبزیجات با چه روشی صحیح می باشد؟

- الف) پس از پاک کردن آن ها را داخل آب سرد خیس می کنیم.  
ب) داخل آب سبزی نمک یا سرکه یا کمی مواد ضد عفونی کننده سبزی می ریزیم و آبکش می کنیم.  
ج) پس از پاک کردن با مواد شوینده آبکشی می کنیم.  
د) الف و ب صحیح می باشد.

## ۲۴- برای نکه داشتن هویج و سیب زمینی از چه روشی استفاده می کنیم؟

- الف) آن ها را زیر خاک با رطوبت کم نکه می داریم.  
ب) ریشه ی آن ها را می سوزانیم.  
ج) در جای خنک نکه می داریم.  
د) در یخچال نکه می داریم.

## ۲۵- جهت سفیدماندن رنگ قارچ هنگام سرخ کردن:

- الف) اضافه کردن جوش شیرین  
ب) اضافه کردن آبلیمو

ج) اضافه کردن یک قاشق روغن

د) الف وب صحیح است.

### ۲۶- بهترین روش تازه ماندن سبزیجات چیست؟

الف) خشک کردن      ب) فریزر کردن      ج) سرخ کردن      د) آب گردانی یا بلانچ

### ۲۷- برای جلوگیری از بوی نامطبوع ماهی در فریزر چه کاری باید انجام دهیم؟

الف) آن را پاک کرده شسته داخل کیسه فریزر می گذاریم و داخل ظرف بدون هوا، داخل فریزر قرار می دهیم.

ب) آن را بدون باز کردن شکم داخل کیسه فریزر قرار می دهیم.

ج) آن را تکه تکه کرده نمک زده داخل فریزر قرار می دهیم.

د) فرقی نمی کند به هر حال بوی ماهی در فریزر می پیچد.

### ۲۸- برای نگهداری مواد در فریزر چه نکاتی را رعایت می کنیم؟

الف) غذاها را آب پز می کنیم.      ب) غذاها را از هم جدا بسته بندی می کنیم.

ج) غذاها را بدون روغن فریزر می کنیم.      د) از زدن ادویه تند و سیر و فلفل سبز خودداری می کنیم.

### ۲۹- مشخصات گوشت تازه چیست؟

الف) روی گوشت خشک و قهوه ای است      ب) روی گوشت خشک و قرمز است.

ج) روی گوشت نرم و رنگ قرمز روشن است      د) روی گوشت زبر و لزج است.

### ۳۰- برای استیک و کباب از چه قسمتی از گوشت استفاده می کنیم؟

الف) فیله و راسته      ب) قلوه گاه      ج) مغز ران      د) ماهیچه

### ۳۱- برای خروج از انجماد گوشت چه کاری انجام می دهیم؟

الف) آن را از پلاستیک جدا کرده داخل ظرف شیشه ای یا لعابی داخل یخچال یخ زدایی می کنیم.

ب) آن را از پلاستیک جدا کرده خارج از یخچال یخ زدایی می کنیم.

ج) داخل ماکروفر یخ زدایی می کنیم.

د) داخل آب داغ یخ زدایی می کنیم.

### ۳۲- گوشت ها به چند روش پخته می شوند؟

الف) دو روش آب پز - سرخ کرده      ب) دو روش، بریان - کبابی

ج) سه روش، آب پز - کبابی - بریان      د) سه روش، بخارپز - آب پز - بریان

### ۳۳- چرا برای باز شدن گوشت های یخ زده از آب گرم استفاده نمی کنند؟

الف) چون باعث خراب شدن گوشت می شود.      ب) چون مقداری از مواد مغذی گوشت از بین می رود.

ج) چون گوشت بی مزه و ریشه ریشه می شود.      د) گزینه ب و ج صحیح است.

### ۳۴- سبزیجات خشک شده قبل از مصرف در چه آبی خیس می شود؟

الف) آب گرم ۳ ساعت      ب) آب گرم ۱ ساعت      ج) آب نیم گرم ۳ ساعت      د) آب داغ ۱ ساعت

**۳۵- اگر بخواهیم رب گوجه فرنگی در غذا خوش رنگ شود چه می کنیم؟**

- الف) آن را کمی باروغن تفت می دهیم. (ب) در اول غذا اضافه می کنیم.  
ج) در آخر غذا اضافه می کنیم. (د) آن را با کمی آب مخلوط می کنیم.

**۳۶- برای پخت گوشت در قابلمه را ..... می گذاریم:**

- الف) باز (ب) کاملاً بسته (ج) نیمه باز (د) فرقی نمی کند.

**۳۷- برای لعاب دار شدن خورش ها در آن ..... می ریزیم:**

- الف) پیاز داغ (ب) آرد (ج) سیب زمینی (د) نشاسته

**۳۸- گوشت مورد استفاده در سبزی قرمه چیست؟**

- الف) ماهی و میگو (ب) بوقلمون (ج) گوسفند یا گوساله (د) مرغ

**۳۹- چاشنی خورش قرمه سبزی چیست؟**

- الف) لیمو عمانی (ب) آبلیمو (ج) آب غوره (د) گزینه الف وب صحیح می باشد.

**۴۰- منظور از کباب کردن .....:**

- الف) پختن گوشت، ماهی، مرغ می باشد. (ب) پختن گوشت، ماهی، مرغ در فر می باشد.

- ج) کباب کردن گوشت، ماهی، مرغ در آتش می باشد. (د) گزینه الف وب صحیح است.

**۴۱- اگر حرارت در پخت کباب کوبیده کم باشد چه می شود؟**

- الف) گوشت از روی سیخ می ریزد. (ب) گوشت سفت می شود.

- ج) گوشت بد مزه می شود. (د) گزینه الف وب صحیح است.

**۴۲- پزشکان مصرف ماهی را چندبار در هفته توصیه می کنند؟**

- الف) هفته ای دو تا سه بار (ب) هر دو هفته یک بار (ج) هر سه هفته یک بار (د) هفته ای یک بار

**۴۳- در کباب بختیاری گوشت را به چه صورت خرد می کنیم؟**

- الف) به صورت طولی برش می زنیم. (ب) به صورت یک تکه گوشت را برش می دهیم

- ج) به صورت مربع خرد می کنیم (د) فرقی نمی کند.

**۴۴- برای اینکه گوشت کباب برگ بعد از کباب شدن سفت نشود چه می توان کرد؟**

- الف) نمک آن را پس از پخت کباب می زنیم. (ب) نمک آن را قبل از پخت کباب می زنیم.

- ج) پیاز آن را کم می زنیم. (د) کمی آرد روی آن می مالیم.

**۴۵- برای تهیه شنسل مرغ از کدام قسمت مرغ استفاده می کنیم؟**

- الف) ران مرغ (ب) سینه ی مرغ (ج) ران و سینه ی مرغ (د) فرقی نمی کند.

**۴۶- کدام یک از سبزیجات ارزش غذایی نزدیکتری به گوشت دارد؟**

- الف) لویا سبز (ب) کنگر (ج) قارچ (د) سیب زمینی

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

- الف ( قلوه گاه و ران گوسفند )  
ب ( فیله ی گوساله نر و راسته گوسفند )  
ج ( از گوشت چرخ کرده گوسفند )  
د ( از مغز ران گوساله )

**۴۸- برای تهیه کباب کوبیده از چه گوشتی استفاده می کنیم؟**

- الف ( از ران گوساله و گوسفند )  
ب ( از ران گوسفند )  
ج ( از فیله گوساله و گوسفند )  
د ( از قلوه گاه و راسته گوساله )

**۴۹- کدام یک از گروه های گوشتی چربی و کلسترول خون را بالا می برد؟**

- الف ( گوشت مرغ )  
ب ( گوشت طیور )  
ج ( گوشت های قرمز )  
د ( گوشت آبزیان )

**۵۰- در پذیرایی صندلی های از هم باید چند سانتی متر فاصله داشته باشد؟**

- الف ( ۷۵ سانتی متر )  
ب ( ۴۰ سانتی متر )  
ج ( ۶۰ سانتی متر )  
د ( ۵۰ سانتی متر )

**۵۱- غذا را باید از کدام طرف مهمان پذیرایی کرد؟**

- الف ( در سمت راست مهمان )  
ب ( از روبروی مهمان )  
ج ( در سمت چپ )  
د ( همه موارد )

**۵۲- موقع چیدن ظروف روی میز ناهار یا شام کار دغذاخوری را کدام طرف بشقاب می گذاریم؟**

- الف ( طرف چپ بشقاب اصلی )  
ب ( طرف راست بشقاب اصلی و تیزی کارد به طرف بشقاب باشد. )  
ج ( در طرف راست بشقاب دسر خوری )  
د ( در طرف چپ بشقاب دسر خوری )

**۵۳- در طرز چیدن میز پذیرایی به چه نکاتی توجه می کنیم؟**

- الف ( غذاها به تعداد نفرات می پزیم. )  
ب ( به موقعیت و شغل اشخاصی که دعوت می کنیم. )  
ج ( غذاهای مختلف می پزیم. )  
د ( گزینه الف و ج صحیح است. )

**۵۴- ظروف کثیف را از کدام طرف جمع آوری می کنیم؟**

- الف ( از طرف راست )  
ب ( از طرف چپ )  
ج ( از روبرو )  
د ( همه موارد )

**۵۵- در چیدمان میز ، لیوان ها را در چه سمتی قرار می دهید؟**

- الف ( در سمت راست )  
ب ( در سمت چپ )  
ج ( در سمت بالای بشقاب )  
د ( فرقی نمی کند. )

**۵۶- در سبزی و میوه آرای برای جلوگیری از سیاه شدن سیب با سیب زمینی چه می کنیم؟**

- الف ( مقداری آب روی آن ها می ریزیم. )  
ب ( مقداری آب لیمو می زنیم. )  
ج ( مقداری رنگ روی آن ها می ریزیم. )  
د ( کمی آرد روی آن ها می پاشیم. )

**۵۷- در تزئین سبزیجات برای آن که رنگ گل کلم سفید بماند چه می کنیم؟**

- الف ( آن را داخل شیر می پزیم. )  
ب ( آن را نمک می زنیم. )  
ج ( به آن جوش شیرین اضافه می کنیم. )  
د ( در پخت ظرف را نمی گذاریم. )

## پاسخنامه :

شماره سوال	گزینه صحیح	شماره سوال	گزینه صحیح	شماره سوال	گزینه صحیح	شماره سوال	گزینه صحیح	شماره سوال	گزینه صحیح
۱	الف	۱۳	ج	۲۵	ب	۳۷	الف	۴۹	ج
۲	ب	۱۴	د	۲۶	د	۳۸	ج	۵۰	الف
۳	د	۱۵	ب	۲۷	الف	۳۹	د	۵۱	الف
۴	د	۱۶	د	۲۸	د	۴۰	ج	۵۲	ب
۵	د	۱۷	الف	۲۹	ج	۴۱	الف	۵۳	ب
۶	ج	۱۸	د	۳۰	الف	۴۲	الف	۵۴	ب
۷	ب	۱۹	د	۳۱	الف	۴۳	ج	۵۵	الف
۸	الف	۲۰	د	۳۲	ج	۴۴	الف	۵۶	ب
۹	د	۲۱	د	۳۳	ج	۴۵	ج	۵۷	الف
۱۰	ب	۲۲	ب	۳۴	الف	۴۶	ج	۵۸	*
۱۱	ج	۲۳	د	۳۵	الف	۴۷	ب	۵۹	*
۱۲	ب	۲۴	الف	۳۶	ب	۴۸	د	۶۰	*