**SİMİT YAPIMI MODÜLÜ ÇALIŞMA SORULARIDIR.**

**Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.**

1. **…… maya**………………… doğada her yerde bulunabilen, birçok çeşidi olan, tek hücreli

bir mikroorganizmadır.

2. Mayaların gelişmesi için **…… Şekere** …………..ihtiyaçları vardır.

3. Mayalı hamur yapımı, **……… hazırlama, yoğurma, dinlendirme ve şekillendirme**………… gibi dört ana bölümden oluşur.

4. Dinlenme süresi hamur **………… iki** ………….katı büyüklüğe ulaşana kadar sıcaklıkla

doğru orantılıdır.

5. Hamur içlerinde genellikle **………… buğday** ……… unu kullanılır.

6. **……… tuz** ………. katılmış hamur kolay işlenir.

7. **…… kuru maya**… …………özel bir kurutma teknolojisiyle üretilen, ev kullanımına uygun bir

maya çeşididir.

8. Çörek otu mayalı hamurlarda … **dış** ……gereç olarak kullanılır.

9. Mayalı hamurda kullanılacak sıvı **…… ılık** ……. olmalıdır.

10. Yaş maya **…… küp** ………… maya olarak da bilinir.

**Aşağıdaki ifadeleri doğru ya da yanlış olarak belirtiniz.**

1. (**Doğru** …) Kandil simidi çoğunlukla kandillerde yapılır.

2. (**Yanlış** …) Simit yapımında mutlaka susam kullanılır.

3. (…**Doğru**) Devrek simidi yöresel simitlerimizdendir.

4. (…**Doğru**) Karadeniz simidinde susam kullanılmaz.

5. (**Yanlış** …) Simitler pişmeden önce una bulanır.

6. (…**Doğru**) Fırınlanmadan haşlanan simitlerde mevcuttur.

7. (**Yanlış** …) Simit yapımında sadece beyaz peynir kullanılır.

8. (**Yanlış** …) Simit hamuruna şeker eklenmez.

9. (**Doğru** …) Kandil simidinin hamurunda mahlep kullanılır.

10.(**Yanlış** …) Pişirilmiş simit çok yumuşak olmalıdır.

11**.(Doğru)**Mayalı ürünler piştikten sonra kesinlikle üst üste konmamalıdır aksi takdirde

hamurlaşır ve şekli bozulur.

12**.(Yanlış)**Simit yapılırken, fırın önceden ısıtılmış olmamalıdır.

**Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.**

1. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur hazırlama aşamalarından değildir?

**A) Haşlama**

B) Malzemelerin hazırlanması

C) Yoğurma

D) Dinlendirme

2. Aşağıdakilerden hangisi temel mayalı hamur gereçlerinden değildir?

A) Un

B) Tuz

C) Maya

**D) Zeytinyağı**

3. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur hazırlamada kullanılan araçlardan değildir?

A) Kaşık ve çatallar,

**B) Blender**

C) Çırpma teli

D) Ölçü kabı

4. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur hazırlamada kullanılan gereçlerden değildir?

A) Un

B) şeker

**C) Kakao**

D) Maya

5. Aşağıdakilerden hangisi mayalandırmaya etki eden etmenlerden değildir?

A) Isı

B) Yoğurma

C) Maya Miktarı

**D) Yoğurma Kabı**

6. Aşağıdakilerden hangisi açma gereçlerinden değildir?

A) Un

B) Maya

**C) Zeytinyağı**

D) şeker

7. Aşağıdakilerden hangisi yöresel çöreklerden değildir?

A) Haşhaşlı Çörek

**B) Paskalya Çöreği**

C) Tahinli Çörek

D) Balkabaklı Çörek

8. Aşağıdakilerden hangisi Amerikan simididir?

A) Donat

B) Berliner

C) Bagel

**D) Croissantlar**

9. Aşağıdakilerden hangisi yöresel simitlerimizdendir?

A) Kaşarlı simit

B) Devrek simidi

**C) Susamlı simit**

D) Kandil simidi

10. Hangisi simit yapımında pişirilmesinde dikkat edilecek noktalardan değildir?

A) Pişirme işlemi tamamlanmış ürünün içi tam olarak pişmiş, kabuk ise arzu edilen rengi almış olmalıdır.

B) Pişirme esnasında fırının kapağı çok sık açılmamalıdır.

**C) Fırın önceden uygun derecede ısıtılmış olmamalıdır.**

D) Mayalı ürünler piştikten sonra kesinlikle üst üste konmamalıdır aksi takdirde

hamurlaşır ve şekli bozulur.