**TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ ÇALIŞMA SORULARI**

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

**1.** Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Bisküvi ve kurabiye hamurları fazla yoğrulmamalıdır.

B) Hamur hazırlarken tarifin dışında un eklenmemelidir.

C) Hamuru açarken çok az miktarda un kullanılmalıdır.

**D) Hamuru açarken, hamurun tezgâha yapışmaması için bol miktarda un**

**kullanılmalıdır.**

**2.** Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.

B) Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlamadan önce mutlaka

elenmelidir.

**C) Hamuru birkaç kez açmak en iyi sonucu verir.**

D) Malzemeler katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.

**3.** Aşağıdaki seçeneklerden hangisi tatlı bisküvi çeşitlerine örnek değildir?

A) Sable bisküvi

**B) Chester**

C) Vanilyalı ay

D) İki renkli bisküvi

**4.** Aşağıdaki seçeneklerden hangisi tuzlu bisküvi çeşitlerine örnek değildir?

**A) Düğme bisküvi**

B) Susamlı simit

C) Chester

D) Anasonlu simit

**5.** Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Bisküvi yaparken hamurunun hazırlanışına ve kıvamına dikkat edilmelidir.

B) İki kere pişirme hamuru iyice kuru ve sert yapmaya yaramaktadır.

**C) Bisküvi hamuru ne kadar kalın olursa lezzeti o derece artacaktır.**

D) Kalın şekillendirilmiş hamurun pişirme süresi uzatılsa da, fırında ne kadar uzun

tutulsa da içleri daima yaş ve yumuşak olur

**1.** Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde tereyağının krema hâline getirilip kullanımı

için doğru ifadedir?

A) Tereyağı, krema hâline getirilecekse 1-2 saat önce buzdolabından çıkarılmalıdır.

**B) Tereyağı, krema hâline getirilecekse 5-10 dakika önce buzdolabından**

**çıkarılmalıdır.**

C) Tereyağı sıcaklığı, kurabiyelerde önemli değildir.

D) Tereyağı, 1 gece önceden oda ısısına alınmalıdır.

**2.** Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde kullanılan un çeşitlerindendir?

A) Patisseri unu

B) Kurabiye unu

C) Kek unu

**D) Hepsi**

**3.** Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde yağ kullanımı için yanlış ifadedir?

A) Kurabiyelere gevreklik vermek için bitkisel susuz yağ kullanılabilir.

**B) Bitkisel margarin kurabiyelerde tek başına kullanılmaz.**

C) Kurabiyelerde tereyağı ve bitkisel margarin çeşitli ölçülerde karışım yapılarak

kullanılabilir.

D) Bitkisel margarin, tereyağına göre daha ekonomiktir. Ekonomik olması

kurabiyelerde çokça kullanılmasının nedeni olabilmektedir.

**4.** Aşağıdakilerden hangisi kurabiye hamuru hazırlama ile ilgili yanlış ifadedir?

A) Kurabiye hamurları, elle yoğrulacaksa fazla yoğrulmadan hazırlanır.

B) Kurabiye hamuru hazırlamada elektrikli araçlar kullanılırken özellikle un ilave

edildikten sonra uzun uzun karıştırma işlemi yapılmaz.

**C) Kurabiye hamurunu özleştirerek uzun süre yoğurmak ürün kalitesini olumlu etkiler.**

D) Hamurun toparlanıp misket hâline getirilme işleminin tezgâh üzerinde elle

yapılması uygun olur.

**5.** Aşağıdakilerden hangisi kurabiye hamurunu araçlarla şekillendirmede kullanılan

doğru ifade değildir?

A) Madlen kurabiye kalıplarını kullanmak

B) Hamuru krema torbasına alarak sıkmak

C) Hamuru merdane ile açıp kopatlarla kesmek

**D) Hamurdan parçalar alıp elle yuvarlamak**

**1.** Aşağıdakilerden hangisi mereng çeşitlerinden değildir?

A) İtalyan merengi

B) Fransız merengi

**C) İsveç merengi**

D) İsviçre merengi

**2.** Aşağıdakilerden seçeneklerden hangisinde İtalyan merengi hazırlarken kullanılan

şurup sıcaklığı doğru ifade edilmiştir?

A) **105-111derece—–>**thread

B) **112-116derece—–>**soft ball

**C) 118-121derece—–>firm ball**

D) **121-127derece—–>**hard ball

**3.** Aşağıdakilerden hangisi makaron hazırlama için yanlış ifadedir?

A) Mutlaka bir şeker derecesi kullanılmalıdır.

**B) Şurubun yumurta akına eklenmesi soft peak aşamasında olmalıdır.**

C) Su ve şeker karışımı 115 dereceye geldiğinde yumurta akı çırpılmaya başlanmalı,

118 dereceye gelince kar gibi olan merenge eklenmelidir.

D) Merengi ve kurabiyeleri yaparken kullandığınız ekipman kuru olmalıdır.

**4.** Aşağıdakilerden hangisi makaron yapımında kullanılan temel malzemelerden

değildir?

**A) Gıda boyası**

B) Badem unu

C) Pudra şekeri

D) Yumurta akı

**5.** Gıda boyası ve aroma makarona hangi aşamada eklenmelidir?

A) Yumurta akı soft peak aşamasına geldikten sonra

B) Makaron hamuru hazırlandıktan sonra

C) İtalyan merengi hazırlandıktan sonra

**D) Badem hamuru oluşturulduktan sonra**

**Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen**

**bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.**

1. (y ) Tulip Fransa’da kıvrık çatı kiremitleri olarak adlandırılan kurabiyelerdir.

2. (d ) Tulip; tuile hamurunun piştikten sonra çeşitli kalıplarla lale şeklinde

şekillendirilmesi ile oluşur.

3. (y ) Tuile kurabiyeleri sadece tatlı olarak yapılabilir.

4. (y ) Temel tuile hamuru un, tereyağı, şekerden oluşmaktadır.

5. (d ) Tulip kurabiyeyi şekillendirmek için hafif yağlanmış, ters çevrilmiş küçük kâse,

bardak veya uygun bir kabın üzerine alınır.

6. (d ) Tuile hamurunu lezzetlendirmek için portakal ve limon kabuğu rendesi, çikolata,

baharat, susam, çeşitli çerezler, vanilya aroması, kakao, tarçın vb. hamura eklenebilir.

7. (d ) Brandy snaps hamuru kalıp ve şablon ile şekillendirilir.

8. ( y) Tulip ve tuile hamuru hazırlama, şekillendirme ve pişirme aşamalarında önemli

farklılıklar vardır.

9. ( d) Brandy snaps kurabiyeleri üzerleri dantelli bir dokuya sahip oluncaya kadar ve

altın sarısı renk alıncaya kadar pişirilir.

10. ( d) Tuile kurabiyeleri fırından çıkarıp tepsiden alınca hafifçe sıvı yağla yağlanmış

merdane veya tuile kalıbı üzerine alınır.

**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 ..**HAZIRLAMA., ..YOĞURMA.., ..DİNLENDİRME**.. ve ….**ŞEKİLLENDİRME.**. gibi dört ana bölümden oluşur.

4. Dinlenme süresi hamur ………**İKİ**…….katı büyüklüğe ulaşana kadar sıcaklıkla doğru orantılıdır.

5. Hamur işlerinde 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 …**DIŞ**……gereç olarak kullanılır.

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

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

**Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.**

**1.** (D) Poğaça hamuru mayalandırılmış hamura ilave gereçler yapılarak hazırlanır.

**2.** (Y) Poğaça ve açmanın şekli aynıdır.

**3.** (Y) Kruvasan sadece akşam yemeklerinde tüketilir.

**4.** (D) Börek hazırlamada standart bir şekilden söz etmek mümkün değildir.

**5.** (Y) Sandviç ekmeği sadece yuvarlak olmalıdır.

**6.** (D) Kruvasanlarda iç gereç olarak marmelat kullanılabilir.

**7.** (Y) Hamburger ekmeği hazırlandığı gün içerisinde tüketilmelidir.

**8.** (Y) Poğaçalar genellikle 245 derece ayarlanmış fırında pişirilir.

**9.** (D) Ürün fırınlandıktan sonra çok sık kapağı açılmamalıdır.

**10.** (D) Ürün piştikten sonra çok sert ve çok yumuşak olmamalıdır.

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

1. Tahinli çöreğin içerisine tatlandırmak için …**PEKMEZ**…….. veya …**ŞEKER**…….. katılabilir.

2. Çörekler önceden ısıtılmış …**190**…. Derece fırında pişirilir.

3. Ürün …**FIRINLANMADAN ÖNCE**…… yumurta sarısı sürülür.

4. Ürün kızartılacaksa yağ ……**SICAK**….. olmalıdır.

5. İyi pişen ürünün rengi …**KIZARMIŞ**…… olmalıdır.

6. Börekler hazırlandıkları gün …**TÜKETİLMELİDİR**… .

7. Haşhaşlı çöreğin içerisine ……**CEVİZ**……….. de eklenebilir.

8. Ürün fırındayken çok sık …**KAPAK**… açılmamalıdır.

9. Şekil verilen ürün bir süre ……**TEPSİDE**…… dinlendirilmelidir.

10. Ürün fırınlanmadan önce yeteri kadar …**MAYALANDIRILMIŞ**………. Olmalıdır.

**Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.**

1. (D )Bagel, Amerika simidi olarak da adlandırılır.

2. ( D) Berliner Almanya’da yapılan bir tatlı türüdür.

3. ( Y) Bagel hamuruna mutlaka mahlep konmalıdır.

4. ( Y) Donat sadece balla servis edilir.

5. ( D) Donat Ģekillendirildikten sonra yağda kızartılır.

6. ( Y) Berlinerlerin Ģekli kandil simidine benzer.

7. ( D) Bagel fırınlanmadan haĢlanmalıdır.

8. ( D) Bagel sandviç gibi de hazırlanabilir.

9. ( Y) Berlinerlerin içerisine sadece krema doldurulur.

10. ( Y) Donat oda sıcaklığında 48 saat bekletilebilir.

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

1. Pizzanın anavatanı ……**İTALYA**…. dır.

2. Pizza çeşitleri …**SEBZELİ**.. …**ETLİ**…. ve ……**KARIŞIK**……… olarak gruplandırılmıştır.

3. İçerisinde salam bulunan pizzalar …**ETLE**…… yapılan pizzalar grubuna girer.

4. Pizza sosunda temel gereç …**DOMATES**….. tir.

5. Pizzada genellikle ……**MOZARELLA**…………….. peyniri kullanılır.

6. Pizza yapımında kullanılan sebzeler çok sert ise …**HAŞLANARAK**… veya …SOTELENEREK….. kullanılabilir.

7. Pizza en iyi sonucu iyi ısıtılmış fırında ……225-250………… 0C derecede piĢirmek verir.

8. Pizza ……**FIRINDAN ÇIKINCA**….. servis edilmelidir.

9. Pizzanın yanında özellikle …**KETÇAP**…. ve …**MAYONEZ**….. sosu verilir.

10. Pizzada …**KAŞAR**…………. Peyniri de kullanılabilir.

**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 maya çeşitlerindendir?

**A) Sıvı Maya**

B) Kuru Maya

C) İnstant Maya

D) Yaş Maya

6. Aşağıdakilerden hangisi mayalandırmaya etki eden etmenlerden değildir?

A) Isı

B) Yoğurma

C) Maya Miktarı

**D) Yoğurma Kabı**

7. Aşağıdakilerden hangisi açma gereçlerinden değildir?

A) Un

B) Maya

**C) Zeytinyağı**

D) şeker

8. Aşağıdakilerden hangisi yöresel çöreklerden değildir?

A) Haşhaşlı Çörek

**B) Paskalya Çöreği**

C) Tahinli Çörek

D) Balkabaklı Çörek

9. Aşağıdakilerden hangisi Amerikan simididir?

A) Donat

B) Berliner

C) Bagel

**D) Croissantlar**

10. Aşağıdakilerden hangisi yöresel simitlerimizdendir?

A) Kaşarlı simit

B) Devrek simidi

**C) Susamlı simit**

D) Kandil simidi