YİYECEK HAZIRLAMA

**1. Aşağıdakilerden hangisi pommes boulangere patates garnitürünün çeşitlerinden değildir?**

|  |
| --- |
| A) Patatesli kuzu küreği |
| B) Patatesli kuzu budu |
| C) Patatesli tavuk göğsü |
| **D) Sebzeli patates dolması** |

**2. Aşağıdakilerden hangisi fırında hazırlanan patates garnitürlerinden değildir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Pommes au four |   | **B) Pommes douphine** |
| C) Pommes florentine |   | D) Pommes macaire |

**3. Aşağıdakilerden hangisi kroket yapımında kullanılan temel malzemelerden değildir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Bechamel sos |   | **B) Un** |
| C) Krema |   | D) Peynir |

**4. Aşağıdaki yiyeceklerden hangisi patates püresi garnitürlerinde kullanılmaz?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Tereyağ |   | B) Süt |
| C) Nutmeg |   | **D) Beyaz peynir** |

**5. Patates püresi çeşitleri aşağıdaki mönülerin hangisinde yemeklere eşlik ederek kullanılmaz?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Kahvaltı mönüsü** |   | B) Ziyafet mönüsü |
| C) Diyet mönüsü |   | D) Klasik mönüler |

**6. Billur aşağıdaki yöntemlerin usullerin hangisi ile pişirilir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Bouilli |   | B) Poche |
| **C) Grille** |   | D) Etüvé |

**7. Aşağıdakilerden hangisi sakatat değildir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Nuar** |   | B) Billur |
| C) Uykuluk |   | D) Yürek |

**8. Şişlik et kuzunun hangi bölümünden çıkarılır?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) But** |   | B) Gerdan |
| C) Fileto |   | D) Pirzola |

**9. Koyun ya da kuzunun döş eti hangi yöntemle pişirilir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Poelle |   | **B) Haşlama(Bouilli)** |
| C) Roti |   | D) Sauté |

**10. Bonfile ye aşağıdaki pişirme yöntemlerinden hangisi uygulanır?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Bouilli |   | B) Poche |
| C) Braise |   | **D) Poelle** |

**11. Aşağıdakilerden hangisi bonfilenin parçalarından biri değildir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Rump steak** |   | B) Filet steak |
| C) Tournedo |   | D) Medaillon |

**12. Sığır etini dana etinden nasıl ayırt edebiliriz?**

|  |
| --- |
| A) Yağı sarı, eti açık pembedir |
| **B) Danaya göre eti daha yumuşaktır** |
| C) Bonfilesi gelişmiştir |
| D) Contre filesi yağsızdır |

**13. Hangi et kıyma yapılarak değerlendirilir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Gerdan** |   | B) Contre-filet |
| C) Yumurta |   | D) Bonfile |

**14. Aşağıdakilerden hangisi et işlemede kullanılan araçlardan biridir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Tencere |   | **B) Masat** |
| C) Mikser |   | D) Fırın |

**15. Aşağıdakilerden hangisi etin kalitesine etki etmez?**

|  |
| --- |
| A) Hayvanın beslenmesi |
| B) Hayvanın kesimden önce dinlendirilmesi |
| C) Etin bağ dokusu miktarı |
| **D) Hayvana kesimden önce tuz yedirilmesi** |

**16. Aşağıdakilerden hangisi cacık yapımında gereç olarak kullanılmaz?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Sarımsak |   | B) Nane |
| **C) Limon suyu** |   | D) Su |

**17. Japon salatası ne tür salata çeşididir??**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Sebze salatası |   | **B) Meyve salatası** |
| C) Konserve salataları |   | D) Et salatası |

**18. Aşağıdakilerden hangisi hem çiğ hem pişmiş sebze salatalarındandır?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Dereotu salatası |   | B) Domates salatası |
| **C) Semizotu cacığı** |   | D) Mimoza salata |

**19. Aşağıdakilerden hangisi, aromalı sirke veya tuzlu suda saklanan, sebze veya meyvelerden yapılan, Hint kökenli bir çeşnidir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Kapari |   | B) Salamura |
| **C) Turşu** |   | D) Meze |

**20. Aşağıdakilerden hangisi kullanıldıktan sonra kalan taze otların bozulmasını ve çürümesini engelleme yollarından değildir?**

|  |
| --- |
| A) Mikro fırında kurutma |
| B) Dondurarak saklama |
| C) Otantik fırında kurutma |
| **D) Yağda kavurma** |

**21. Aşağıdakilerden hangisi fırında pişirilen sütlü tatlılarda pişirme kabı olarak kullanılır?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Toprak kaplar |   | B) Cam kaplar |
| C) Porselen kaplar |   | **D) Hepsi** |

**22. Aşağıdakilerden hangisi suflenin servisinde kullanılan malzemelerden değildir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Mayonez** |   | B) Pudra şekeri |
| C) Kaymak |   | D) Dondurma |

**23. Pişen krem karamelin gözenekli olmasının nedeni aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak verilmiştir?**

|  |
| --- |
| A) Sütün bayat olması |
| B) Krem hazırlanırken yumurta kullanılması |
| **C) Krem hazırlanırken fazla çırpılması** |
| D) Toz şeker kullanılması |

**24. Keşkül adını aşağıdaki maddelerden hangisinden almıştır?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Antep fıstığı |   | **B) Hindistan cevizi** |
| C) Badem |   | D) Fındık |

**25. Sadece süt, şeker ve pirinç unu ile hazırlanan sütlü tatlı aşağıdakilerden hangisidir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Tavukgöğsü |   | B) Sütlaç |
| **C) Muhallebi** |   | D) Güllaç |

**26. Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıların koyulaştırılması için kullanılır?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Sübye |   | B) Pirinç unu |
| C) Nişasta |   | **D) Hepsi** |

**27.Ç Uluslararası mutfaklarda sütlü tatlı denilince akla ilk gelen tatlı grubu aşağıdakilerden hangisidir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Kremler** |   | B) Sufleler |
| C) Kuplar |   | D) Dondurmalar |

**28. Aşağıdakilerden hangisinde uluslararası sütlü tatlıların ana malzemeleri doğru olarak verilmiştir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Süt, şeker, un |   | B) Süt, şeker, kakao |
| **C) Süt, şeker, yumurta** |   | D) Süt, şeker, nişasta |

**29. Türk mutfağına Roma mutfağından giren sütlü tatlı aşağıdakilerden hangisidir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Kazandibi** |   | B) Sütlaç |
| C) Güllaç |   | D) Muhallebi |

**30. Türk mutfağında hazırlanan sütlü tatlılarda en çok kullanılan baharat aşağıdakilerden hangisidir?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Tarçın** |   | B) Karabiber |
| C) Nane |   | D) Kekik |