**1.** Toplu yaşanan yerlerde kullanılan sabun nasıl olmalıdır?

A) Granül sabun

B) Sıvı sabun

C) Kâğıt sabunu

D) Arap sabunu

**2.** Kepekli saçların yıkanmasında nelere dikkat edilmelidir. ?

A) Kullanılan şampuan ve suyun ısısına

B) Sıcak su ile yıkanmasına

C) Soğuk su ile yıkanmasına

D) Ilık su ile yıkanmasına

**3.** Şampuan ve sabun seçmede en az aranan özellik nedir?

A) Güzel kokulu olması,

B) Arındırıcı özelliğinin olması

C) Kullananda alerjik sorun yaratmaması

D) Fiyatının ucuz olması

**4.** Saç ve vücut havlularının en önemli özelliği nedir?

A) Ebatlarının büyük olması,

B) Kolay yıkanabilir olması

C) Suyu iyi emmesi, yumuşak olması

D) Sert olması

**5.** Çalışma esnasında giyilecek ayakkabılar hangi özellikte olmalıdır?

A) Topuklu olmalıdır.

B) Terlik tipi (açık olmalıdır).

C) Ortopedik ve kaymaz tabanlı olmalıdır.

D) Görünüşü estetik (şık) olmalıdır.

**6.** Hangi durumlarda eldiven kullanmalıyız?

A) Duş yaparken

B) Kimyasal maddeler kullanırken

C) Krem sürerken

D) Ayağımızı yıkarken

**7.** Ayak tırnakları nasıl kesilmelidir?

A) Düz kesilmeli

B) Kenarları alınarak yuvarlatılmalı

C) Farketmez

D) Uçları sivri bırakılmalı

**8.** Ellerin temiz olması için kaç saniye süreyle yıkanmalı?

A) 10 saniye

B) 15 saniye

C) 3 saniye

D) 25 saniye

**9.** Ayakların iyi yıkanması ve kurulanması sebep gereklidir?

A) Kokmaması için

B) Ayağın dinlenmesi için

C) Mantar enfeksiyonlarını önlemek için

D) Yukarıdakilerin hepsi

**10.** Ellerin ve bakımlı olması sebep gereklidir?

A) Tırnakların kırılmaması için

B) Eller iletişim de önemli olduğu için

C) Mantar enfeksiyonlarını önlemek için

D) Yaşlanmaması için

**11.** Maitre d’Hotel’in kıyafeti aşağıdakilerden hangisidir?

A) Siyah pantolon, beyaz gömlek, kravat

B) Beyaz pantolon, beyaz gömlek, papyon

C) Koyu renk takım elbise, smokin, frak

D) Desenli açık renk takım elbise

**12.** Aşağıdakilerden hangisi smokinle birlikte kullanılmaz?

A) Silindir şapka

B) Siyah ceket

C) Siyah ayakkabı

D) Siyah çorap

**13.** Aşağıdakilerden hangisi Bayan Kabin Memuru’nun kıyafetidir?

A) Lacivert dar etek ya da pantolon, beyaz gömlek, lacivert yelek ve ceket, fular, lacivert yarım topuklu deri ayakkabı.

B) Desenli açık renk etek, beyaz gömlek, ceket, fular.

C) Gri dar etek ya da pantolon, beyaz gömlek, lacivert yelek, süveter veya hırka, fular.

D) Belli tip ve modelde üniforması yoktur. İşin çeşidine göre değişir.

**14.** Otobüs hosteslerinin üniforma renkleri belirlenirken ne dikkate alınır?

A) Genellikle şirketin kullandığı renkler esas alınır.

B) Mevsime göre seçim yapılır.

C) Sadece gri renk kullanılır.

D) Hostes istediği rengi seçebilir.

**15.** Aşçı kıyafeti nelerden oluşur?

A) Ceket, pantolon, önlük, kep, fular

B) Ceket, pantolon, kep, fular, ayakkabı

C) Önlük, kep, fular, ayakkabı, mutfak bezi

D) Ceket, pantolon, önlük, kep, fular, ayakkabı, mutfak bezi

**16.** İş kıyafeti giyerken aşağıdaki hususludan hangisine dikkat edilir?

A) Kıyafet temiz ve ütülü olmalı.

B) Kıyafet son moda olmalı.

C) Yırtık, sökük kıyafetler giyilmemeli.

D) Ayakkabılar daima boyalı olmalı.

**17.** Aşağıdakilerden hangisi yiyecek-içecek hizmetleri personelinin dolabında işi gereği bulundurması gereken araç-gereçlerden değildir?

A) Yedek iç çamaşırı, çorap ve ayakkabı

B) Kolonya, after shave, deodorant

C) Kitap, gazete, dergi

D) Saç tokası-bone-şapka

**18.** Aşağıdakilerden hangisi uçak hosteslerinin taşıması gereken dokümanlardan değildir?

A) 4011 Model

B) Check Lıst (Uçak Kontrol Listesi

C) Anons El Kitabı

D) Kabin Memuru El Kitabı

**19.** Sağlık ve temizlik kuralları bilgisini içeren hekimlik dalı hangisidir?

A) Temizlik

B) Sanitasyon

C) Dezenfeksiyon

D) Hijyen

**20.** Yiyecek üretimi ve servisinde çalışan kişilerin portör kontrolü ne kadar sıklıkla yapılmalıdır?

A) İki yılda bir

B) Yılda bir kez

C) 3- 6 ayda bir

D) Her ay

**21.** Aşağıda yapılan işlerin hangisinde mutlaka eldivenle çalışmak gerekir?

A) Çiğ yiyecekleri hazırlarken

B) Yaralı elle hamur yoğurma

C) Servis tabaklarını taşıma sırasında

D) Kuver hazırlama sırasında

**22.** Aşağıdaki seçeneklerden hangisinde personelden yiyeceklere bulaşan hastalık etkenidir?

A) Yiyeceklerin uygun ısıda depolanmaması

B) Yiyecek üretimi ve servis alanlarında yemek yeme

C) Satın alınan yiyeceklerin kalitesinin düşük olması

D) Çalışılan alanlarda evcil hayvan beslenmesi

**23.** Ambalajlı yiyecekleri satın alırken aşağıdakilerden hangisine en az dikkat edersiniz?

A) Marka veya satın alınan yer.

B) Ambalajın sağlam ve yırtık olmamasına

C) Ambalajda etiket bilgilerinin açıklayıcı olmasına

D) Ambalajın boyutu ve renklerine

**24.** Aşağıdaki besinlerin hangisi soğuk depoda saklanmalıdır?

A) Sebze ve meyveler

B) Konserve gıdalar

C) Kuru baklagiller

D) Tahıllar

**25.** Aşağıdakilerden hangisi kısa süreli depolama için uygun ısı değildir?

A) Tavuk etleri 4- 7 0 C

B) Patates, soğan 10 0 C

C) Yumurta 4- 7 0 C

D) Büyük parça etler 0- 2 0 C

**26.** Yiyeceklerdeki proteinin parçalanması ve kükürtlü bileşiklerin oluşması sonucunda görülen bozulma aşağıdaki terimlerden hangisidir?

A) Çürüme

B) Küflenme

C) Kokuşma

D) Ekşime

**27.** Sebzeleri hazırlama sırasında hangi işlem kirlenmeye neden olur?

A) Sebzeleri bol suda yıkama.

B) Yıkanan sebzeleri dezenfektanlı su içinde bekletme

C) Yıkanan sebzeleri, yıkanmamış olanlardan ayırma

D) Sebze doğramada et tahtası ve bıçağını kullanma

**28.** Sebzeleri dezenfekte etmede hangi madde kullanılmaz?

A) Sebze dezenfektan maddesi

B) Çamaşır suyu

C) Tuz

D) Sirke

**29.** Izgarada pişirilen etin iç ısısı kaç derece olmalıdır?

A) 25 oC

B) 50 oC

C) 74 oC

D) 100 oC

**30.** Yiyecekleri soğutma ve bekletme aşamalarında dikkate alınması gereken tehlikeli ısı bölgesi hangisidir?

A) 0 – 5 oC

B) 5 – 63 oC

C) 63-74 oC

D) 74-100 oC

**31.** Yiyecekler tehlikeli ısı bölgelerinde en fazla ne kadar süre bekletilmelidir?

A) 1- 2 saat

B) 4- 6 saat

C) 6- 8 saat

D) 24 saat

**32.** Gıdalarda bakteri üremesi için uygun sıralığı aşağıdakilerden hangisidir? A)+15 ile +45 derece B) +5 ile +65 derece C)+10 ile +50 derece D) +15 ile +40 derece

**33.** Gıda katkı maddelerinin kullanımında insan sağlığına zarar vermemesi açısından aşağıdakilerden hangisi önem taşır?

A) Rengi

B) Kokusu

C) Önerilen tüketim dozu

D) Markası

**34.** Aşağıdaki besin maddelerinden hangisinin yapısında doğal toksin (zehir) bulunmaktadır ?

A) Süt

B) Et

C) Çavdar

D) Yumurta

**35.** Pişirilen besinlerde bakteri üremesini engellemek için, yiyeceklerin iç sıcaklığın az kaç derece olmalıdır?

A) 60 derece

B) 64 derece

C) 70 derece

D) 74 derece

**36.** Aşağıdakilerden hangisi bakterilerin ürettiği toksinleri içeren besinlerin tüketilmesi sonucu ortaya çıkan besin zehirlenmelerindendir?

A) Salmonella

B) Stafilokok

C) Streptokok

D) Amipli dizanteri

**37.** Bakterilerin üreme ve çoğalmasına uygun yüksek riskli yiyeceklerin besin içeriği hangisidir ?

A) Protein

B) Karbonhidrat

C) Yağlar

D) Vitaminler

**38.** Hangisi başka bir organizmaya yerleşip ondan yararlanarak yaşayan diğer bir canlı türüdür?

A) Bakteri

B) Küf

C) Parazit

D) Maya

**39.** Küflerin gelişmesi için en uygun sıcaklık kaç derecededir?

A) 15-20 derece

B) 20-25 derece

C) 25-30 derece

D) 30-35 derece

**40.** İstenmeyen herhangi bir şeyin besinlerle bulaşması ve besin güvenliğini tehdit etmesine ne denir?

A) Kontaminasyon

B) Dezenfektasyon

C) Enfeksiyon

D) Sterilizazyon

**41.** Aşağıdakilerden hangisi indirekt (dolaylı) kontaminasyon kaynaklarındandır?

A) Toz

B) Kesme tahtası

C) Haşere

D) Atık madde

**42.** Aşağıdaki besin zehirlerinden hangisi konservede görülmektedir?

A) Sreptokok

B) Stafilakok

C) Botulinum

D) Salmonella

**43.** Aşağıdaki besin maddelerinden hangisi bakterilerin suyu kullanmasını engellemektedir?

A) Tuz

B) Sirke

C) Şeker

D) Hepsi

**44.** Bakterilerin üreme ve çoğalmaları için en uygun pH hangisidir?

A) pH 6,6

B) pH 6,8

C) pH 7,0

D) pH 7,2

**45.** Temel sandalye çeşitleri kaç tanedir?

A) 2

B) 3

C) 4

D) 5

**46.** Kullanım açısından aşağıdaki sandalye çeşitlerinden hangisi daha dayanıklı ve taşınması pratiktir?

A) Alüminyum alaşımlı sandalyeler

B) Verzalit oturaklı sandalyeler

C) Kumaş kaplı sandalyeler

D) Plastik sandalyeler

**47.** Otellerin havuz ve plajlarında aşağıdaki sandalye tiplerinden hangisi kullanılır?

A) Metal sandalyeler

B ) Kumaş kaplı sandalyeler

C) Ahşap sandalyeler

D) Plastik sandalyeler

**48.** Ormanlık alanlardaki turizm tesislerinde ahşap sandalyelerin kullanılma amacı nedir?

A) Ahşap, ormanlık alanlarda daha çok bulunmaktadır

B) Bölgedeki doğal havayı yansıttığı için

C) Ahşap sandalyelerin daha dayanıklı olması

D) Taşınmasının daha kolay olması

**49.** Servis sırasında sandalyeler taşınırken taşıyacak personelin sandalyenin neresinde durması uygundur?

A) Önünde

B) Sağında

C) Arkasında

D) Solunda

**50.** Sandalye temizliğinde temizlik malzemesinin seçimi öncelikle neye göre belirlenir?

A) Sandalyenin boyutuna göre

B) Lekenin çeşidine göre

C) İşletmenin durumuna göre

D) Sandalyenin yapıldığı malzemeye göre

**51.** Sandalye süslemesin esas amacı nedir?

A) Salona hoş ve düzenli bir görüntü vermek

B) Sandalyede bulunan kusurları gizlemek

C) Konukların rahat oturabilmelerini sağlamak

D) Hiçbiri

**52.** Yan yana koyulacak sandalyeler arasındaki mesafe neye göre belirlenir?

A) Sandalyenin boyutuna

B) Masanın boyutuna

C) Masadaki kuvere

D) Salon düzenine

**53.** Etsiz taze fasulye yemeğinde kullanılması gerekli servis takımı hangisidir?

A) Balık çatalı

B) Antre çatalı

C) Büyük çatal

D) Istakoz çatalı

**54.** Aşağıdakilerden hangisi balık takımının boyutunu en doğru biçimde ifade eder?

A) Ordövr takımı boyutunda

B) Ana yemek takımı boyutunda

C) Istakoz çatalı boyutunda

D) Havyar takımı boyutunda

**55.** Alabalık servisi yapılacak bir yemekte servis personeli balığın kuyruk ve baş kısmını ayıklamak için hangi metal servis takımını seçmesi uygundur?

A) Balık servis bıçağı

B) Balık makası

C) Balık servis çatalı

D) Balık spatulası

**56.** Omlet servisi yapıldıktan sonra kirli takımlar yıkanmadan önce ne yapılmalıdır?

A) Sıcak suda bekletilmelidir.

B) Soğuk suda bekletilmelidir

C) Direk yıkanmalıdır.

D) Önce bez ile silinmelidir.

**57.** Aşağıdakilerden hangisi restoranda konuklar yokken örtünün masanın hangi tarafından açılacağını belirten doğru terimdir?

A)Yüzünüzü restoran girişine bakacak şekilde dönünüz.

B) Çukur çizgi tarafından durunuz.

C) Yüksek çizgi tarafından başlayınız.

D) Restoran girişinden başlayarak saat yönünde hareket ediniz.

**58.** Aşağıdakilerden hangisi örtü açma işlemi bittikten sonra yapılacak işlemlerden biri değildir?

A) Kat izlerinin kenarlara uzaklığı kontrol edilir.

B) Parmak uçlarıyla rötuşlanır.

C) Eğiklikler kenarlardan hafifçe silkelenerek düzeltilir.

D) Örtü sıvazlanarak ütü kat izleri yok edilir.

**59.** Temiz örtüler toplanırken masanın hangi tarafından toplanır?

A) Çukur çizgi tarafından

B) Yüksek çizgi tarafından

C) Yüzümüz restoran girişine bakacak şekilde

D) Restoran girişinden başlayarak saat yönünde

**60.** Aşağıdakilerden hangisi kullanıma ey uygun metal servis malzemesidir?

A) Gümüş

B) Altın kaplama

C) Alüminyum

D) Çelik

**61.** Aşağıdakilerden hangisi altın kaplama ve gümüş takımların kullanılma güçlüklerinden değildir?

A) Taşıma güçlüğü

B) Maliyetinin yüksek olması

C) Temizliği ve saklama güçlüğü

D) Fosforlu ve kükürtlü yiyeceklerde kullanılmaması

**62.** Aşağıdakilerden hangisi metal servis takımlarının taşınmasında dikkat edilecek noktalardan değildir?

A) Ağız kısımlarına çıplak elle dokunulmaması

B) Çok sayıda taşınması

C) Çizilmemesi

D) Kirlenmemesi

**63.** Peçete ile takım taşırken aşağıdakilerden hangisi yapılmamalıdır?

A) Takımlar ince yerlerinden tutularak peçete üzerine konmalıdır.

B) Tabağa büyük boy peçete açılmalı

C) Ele çok sayıda takım alınmamalı

D) Üzeri peçete ile örtülmeli

**64.** Küçük tepsileri daima hangi elde taşımalıyız?

A) Sol elde

B) Sağ elde.

C) Her iki elde

D) Omuzda

**65.** Tepsi üzerine peçete koymamızdaki amaç nedir?

A) Güzel görünmesi için.

B) Taşınan malzemelerin kaymaması için.

C) Bir hasara yol açmamak için.

D) Dengeyi korumak için.

**66.** Ağır tepsileri kaldırıp indirirken niçin belimizi bükmemiz gerekir?

A) Omurgayı düz tutmak ve bir hasara yol açmamak için.

B) Ağırlık merkezini ortaya almak için.

C) Elimizin yanmaması için.

D) İçindekilerin dökülmemesi için.

**67.** Aşağıdakilerden hangisi tepsiyi servanta koyarken dikkat edilmesi gereken yöntemlerden biridir?

A) Dizleri hafif kırıp döndürerek, tepsiyi bel hizasına getiririz.

B) Tepsinin ağırlığına göre koyacağımız yer ile tepsiyi aynı hizaya getiririz.

C) Tepsiyi iki elle platform üzerine koyarız.

D) Hepsi.

**68.** Bir barı otelin diğer birimlerinden ayırtan en önemli farkı aşağıdakilerden hangisidir?

A) Barın havalandırma sistemi

B) Barın şekli ve düzeni

C) Barın ses sistemi

D) Barın ışıklandırma sistemi

**69.** Aşağıdakilerden hangisi Snack Bar taburelerinin yapılış amacına en uygun düşmektedir?

A) Müşteriye rahat ettirmek,

B) Kısa sürede çok müşteriye hizmet vermek,

C) Müşterinin tekrar gelmesini sağlamak,

D) Misafirlerin dinlenmesini sağlamak.

**70.** Aşağıdakilerden hangisi bar hazırlıklarını kapsamaz?

A) Bar bankosunun temizliği

B) Barı servise hazır hale getirmek

C) Bar ön hazırlıkları,

D) Barın satışları kontrol etmek

**71.** Bar hazırlıklarını ve temizliğini aşağıdakilerden hangisi yapar?

A) Barboy,

B) Bar captain,

C) Barmen,

D) Bar Supervisor

**72.** Aşağıdakilerden hangisi “mise en place” kavramını en doğru şekilde karşılar?

A) Dizmek,

B) Ön Hazırlık Yapmak,

C) Sıralamak,

D) Gruplamak.

**73.** Aşağıdaki ifadelerden hangisi yeterli ve dengeli beslenme için dikkate alınması gereken kurallardan değildir? A) Her bireyin günlük besin ihtiyacı aynıdır. B) Besinlerin, besin değeri kayıplarını önleyici tedbirler alınmalıdır. C) Besin ihtiyacını karşılarken pahalı olanlar değil, vücut için gerekli olanlar tercih edilmelidir. D) Mümkün oldukça doğal besinler tüketilmelidir.

**74.** “Besinlerin bileşiminde bulunan ve yaşam için gerekli moleküllerdir.” İfadesi aşağıdakilerden hangisi için en doğru tanımdır?

A) Karbonhidratlar

B) Besin öğesi

C) Proteinler

D) Yağlar

**75.** Aşağıdaki şıklardan hangisinin tamamı enerji veren besin öğeleridir?

A) Proteinler-yağlar-mineraller

B) Karbonhidratlar-proteinler-su

C) Proteinler-karbonhidratlar-yağlar

D) Karbonhidratlar-mineraller-yağlar

**76.** Aşağıdakilerden hangisi monosakkarit değildir?

A) Glikoz

B) Maltoz

C) Früktoz

D) Galaktoz

**77.** Aşağıdakilerden hangisi çay şekerinin diğer adıdır?

A) Laktoz

B) Maltoz

C) Galaktoz

D) Sakkaroz

**78.** Aşağıdakilerden hangisi kasaplık hayvan değildir?

A)Sığır

B)Manda

C)Keklik

D)Koyun

**79.** Protein ihtiyacı, ekonomik olarak, hangi besinlerden sağlanabilir?

A)Yumurta, kuru baklagiller, balık

B)Et, sakatat, balık

C)Et, et ürünleri, sakatat

D)Et, av hayvanları, et ürünleri

**80.** Yetişkin bir kimse et, yumurta, kuru baklagiller grubundan kaç porsiyon tüketmelidir?

A) 2-3 porsiyon

B) 3-5 porsiyon C) 4-5 porsiyon D) 5-6 porsiyon

**81.** Aşağıdakilerin hangisi etlerin besin değerini etkiler?

A)Hayvanın yaşı

B)Hayvanın beslenmesi

C)Hayvanın yetiştiği yöre

D)Hepsi

**82.** Aşağıdakilerden hangisi et ürünü değildir?

A)Pastırma

B)Bonfile

C)Sucuk

D)Kavurma

**83.** Aşağıdakilerden hangisi bulaşık yıkama gerecidir?

A) Bulaşık yıkama evyesi

B) Su spreyi

C) Sünger

D) Bulaşık deterjanı

**84.** Bulaşıklar elde hangi ısıda yıkanmalıdır?

A) 40 C° B) 75 C°

C) 65 C° D) 50 C°

**85.** Aşağıdakilerden hangisi yiyecek hazırlamada oluşan bulaşıktır?

A) Salata tabağı B) Ekmek tabağı

C) Servis kaşığı D) Kevgir

**86.** Aşağıdakilerden hangisi bulaşıkların kurulanmasında kesinlikle uygulanmaması gereken yöntemdir?

A) Mutfak bezi ile kurulama

B) Kağıt havlu ile kurulama

C) Sıcak hava püskürterek kurulama

D) Temiz hava akımlı raflara koyarak kurulama

**87.** Aşağıdakilerden hangisi bulaşıkların yıkanmasında mutlaka sterilize edilmesi gereken mutfak araçlarından biridir?

A) Fırın tepsisi B) Et kıyma makinesi

C) Tava D) Tencereler

**88.** Yıkamayla çıkmayacak lekeleri çıkarmak için bulaşık yıkamanın hangi aşamasından sonra malzeme ön daldırma ürününde bekletilir?

A) Ön yıkama B) Artıkların sıyrılması

C) Ana yıkama D) Durulama

**89.** Leke sökücü ön daldırma ürünleri hangi lekelerin çıkarılmasında kullanılır?

A) Çay kahve lekelerinde B) Yağ lekelerinde

C) Çay kahve ve yağ lekelerinde D) Çay ve salça lekelerinde

**90.** Aşağıdakilerden hangisi meyvelerinden faydalanılan sebzelerden birisidir?

A) Brüksel lahanası

B) Brokoli

C) Karnabahar

D) Bamya

**91.** Aşağıdakilerden hangisi sebzelerin özelliklerinden birisi değildir?

A) Posalı yapısından dolayı bağırsakların çalışmasını düzenler.

B) Isı ve enerji verir.

C) Vitamin ve mineral maddelerin kaynaklarıdır.

D Vücutta metabolik faaliyetleri düzenleyen maddeleri bulundurur.

**92.** Kabuğu soyulan enginara neden limon sürülür?

A) Kolay pişmesi için

B) Lezzetini artırmak için

C) Besin değerini artırmak için

D) Renginin kararmaması için

**93.** Sebzeleri pişirmeye hazırlamada aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?

A) Kök, yumru ve meyvelerinden faydalanılan sebzelerin kabuğunu ince şekilde soyunuz.

B) Gövdelerinden faydalanılan sebzelerin en dış kabuğunu soyunuz.

C) Mantarların saplarını kesiniz

D) Çiçeklerinden faydalanılan sebzelerin kök kısımlarını kesiniz

**94.** Enginar, kereviz vb. sebzelerin haşlama suyunda aşağıdaki katkı maddelerinden hangisi kullanılır?

A) Limon suyu

B) Sirke

C) Defneyaprağı

D) Şeker

**95.** Sert suların haşlama suyu olarak kullanılmama nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

A) Çabuk buharlaşır

B) Kokuyu olumsuz etkiler

C) Lezzeti olumsuz etkiler

D) Pişmeyi hızlandırır.

**96.** Kurubaklagiller haşlanırken neden kapağı kapatılır?

A) Kurubaklagillerin kısa sürede pişmesi için

B) Kurubaklagillerin haşlama suyunu çok fazla çekmemesi için

C) Besin değeri kaybını azaltmak için

D) Kurubaklagillerin haşlama suyunu emerek yumuşaması için

**97.** Aşağıdakilerden hangisi poche pişirme yönteminin doğru tanımıdır?

A) Bol suda kaynatarak pişirme

B) Kaynar derecedeki kaynamayan suda pişirme

C) Bol yağda kızartarak pişirme

D) Bol suda haşlayarak pişirme

**98.** Servisten önce hazırlanan sebze garnitürleri neden “Ben Mari” de bekletilir?

A) Servise kadar sıcak kalabilmesi için

B) Sebzelerin lezzetinin artmasını sağlamak için

C) Sebzelerin bozulmalarını önlemek için

D) Sebzelerin görünüşünü güzelleştirmek için

**99.** Fond nedir?

A) Ana sıvı madde

B)Renk

C)Bouquette Garnie

D)Baharat torbası

**100.** Hangi tür kemikten berrak et suyu elde edilir?

A)Sığır kemiği

B)Kuzu kemiği

C)Süt dana kemiği

D)İliksiz kemik

**101.** Fond hazırlarken pişirmeye neden soğuk ile başlanır?

A) Et suyuna renk vermek için

B) Kemik ve ilikteki besin öğelerinin suya geçmesi için

C) Niteliğine uygun renk ve lezzet elde etmek için

D) Hepsi

**102.** Bouillon veya fond’a bouquette garnie ne zaman ilave edilir?

A)Kaynama başladıktan sonra

B)Süzüldükten sonra C)İşleme başlarken

D)Köpüğünü aldıktan sonra

**103.** Fond hazırlanırken tuz neden fond kaynadıktan sonra atılır?

A)Et suyunun berrak olması için

B)Lezzetinin iyi olması için

C)Kaliteli olması için

D)Kefin üstte iyi toplanması için

**104.** Fondlar nerelerde kullanılır?

A)Çorbalarda

B)Et yemeklerinde C)Sauce yapımında

D)Hepsinde

**105.** Glace de viande nedir?

A)Haşlanmış sebze

B)Glaze edilmiş sebze

C)Yoğunlaştırılmış fond

D)Doğrama yöntemi

**106.** Fond hazırlamada sadece sebze kullanılırsa hangi fond hazırlanılmış olur?

A)Sebze fondu

B)Tavuk fondu

C)Av hayvanları fondu

D)Balık fondu

**107.** Kahverengi fond hangi hayvanın kemiklerinden hazırlanır?

A)Tavuk kemiği

B)Balık kemiği

C)Kuzu kemiği

D)Sığır kemiği

**108.** Dondurulmuş fondlar nerede saklanır?

A)Buzdolabında

B)Soğuk oda da

C)Deep freze de

D)Oda ısısında

**109.** Düz bir tabağa kırıldığı zaman, akı ve sarısı dağılmış ve birbirine karışmış görünümdeki yumurta aşağıdakilerden hangisinin özelliğidir?

A) Taze yumurta

B) Oda ısısında yumurta

C) Bayat yumurta

D) Günlük yumurta

**110.** Aşağıdakilerden hangisi yumurta pişirmede dikkat edilecek noktalardan değildir?

A) Yumurta daima taze olmalıdır.

B) Çift sarılı yumurtalar kullanılmamalıdır.

C) Kabuğu pek çok mikrop taşıdığı için eller sıkça yıkanmalıdır.

D) Kırılarak kullanılacaklar önce ayrı bir kaba kırılmalıdır.

**111.** Kaynayan suyun içinde 2-3 dakika bırakılarak pişirilen yumurta aşağıdakilerden hangisidir?

A) Rafadan yumurta

B) Katı pişmiş yumurta

C) Kayısı pişmiş yumurta

D) Lop yumurta

**112.** Yumurta çorbalarda hangi özelliği ile kullanılır?

A) Emülsiye edici özelliği ile

B) Koyulaştırıcı özelliği ile

C) Parlatıcı özelliği ile

D)Kılıflayıcı özelliği ile

**113.** Sütlü tatlılarda vanilya neden en son katılır? A) Kıvamını koyulaştırmak için B) Rengini beyazlaştırmak için C) Vanilyanın lezzetini kaybetmemesi için D) Vanilyanın şeker tadını azaltmaması için

**114.** Aşağıdaki maddelerden hangisi şekersiz muhallebinin farkını anlatır?

A) Muhallebi pişirirken şeker miktarı çok az atılır, servisi yapılırken üzerine pudra şekeri serpilir.

B) Muhallebi pişirirken şeker miktarı çok az atılır, servisi yapılırken üzerine tanesi bol reçel konur.

C) Muhallebi pişirirken hiç şeker atılmaz, servisi yapılırken pekmez konulur.

D) Muhallebi pişirirken içine şeker yerine damla sakızı konur.

**115.** Aşağıdaki malzemelerden hangisi muhallebinin üzerine konarak servisi yapılanlardan değildir?

A) Fıstık

B) Fındık

C) Pudra şekeri

D) Toz şeker

**116.** Aşağıdaki maddelerden hangisi kazandibinin tepsiden daha kolay çıkması için uygulanan bir işlemdir?

A) Tepsinin dibi yakıldıktan sonra kısa süreli sıcak su bulunan kaba konur.

B) Tepsinin dibi yakıldıktan sonra kısa süreli soğuk su bulunan kaba konur.

C) Kendi halinde soğuması beklenir.

D) Buzdolabında bekletilir.

**117.** Aşağıdakilerden hangisi fom oluşumunu etkileyen faktörlerden değildir? A) Asit B) Şeker C) Su D) Vanilya

**118.** Pandispanya hamurunun pişirme ısısı aşağıdakilerden hangisidir? A) 100 °C B) 150 °C C) 180 °C D) 250 °C

**119.** Aşağıdakilerden hangisi pandispanya hamuruna vanilya eklenmesinin sebebidir?

A) Renginin beyaz olması

B) Şeklinin düzgün olması

C) Kıvamının istenir olması

D) Hoş koku vermesi

**120.** Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Pandispanya hamurunun sıcak fırına konması.

B) Pandispanya hamurunda kullanılacak yumurtanın taze olması

C) Pandispanya hamurunda kullanılacak yumurtanın oda ısısında bekletildikten sonra kullanılması.

D) Pandispanyada kullanılan meyvelerin miktarının uygun olması

**121.** Aşağıdakilerden hangisi pandispanya hamurunun temel gereçlerinden değildir?

A) Kabartma tozu

B) Un

C) Yumurta

D) şeker

**122.** Aşağıdakilerden hangisi pişirilerek yapılan hamurdaki temel malzemelerdir?

A)Un, sıvı yağ, tuz

B)Un, katı yağ, şeker, tuz, sıvı, yumurta

C)Sıvı yağ, yumurta, baharat

D)Hiçbiri

**123.** Aşağıdakilerden hangisi pişirilerek yapılan hamur yapımında kullanılmaz?

A) Ölçü kabı

B) Krema torbası

C) Kurabiye kalıbı

D) Spatulalar

**124.** Aşağıdakilerden hangisi pişirilerek yapılan hamurdaki unun özelliklerini açıklar?

A) Protein değeri yüksek unlar seçilmelidir

B) Yeterince olgunlaşmış unlar seçilmelidir

C) Rengi beyaz, acılaşmamış unlar seçilmelidir

D) Hepsi

**125.** Sıvının pişirilerek yapılan hamurdaki görevi aşağıdakilerden hangisidir?

A) Hamurun gevrek olmasını sağlamak

B) Hamurun lezzetli olmasını sağlamak

C) Hamura kıvam vermek ve oluşturduğu su buharı ile hamuru kabartmak

D) Hamuru koyulaştırmak

**126.** Aşağıdakilerden hangisi yumurtanın pişirilerek yapılan hamurdaki görevlerindendir?

A) Koyulaştırıcı

B) Kıvam verici

C) Lezzet verici

D) Esnek yapı kazandırıcı

**127.** Milföy hamuru hazırlamada kullanılan margarinin özelliği hangi seçenekte doğru verilmiştir?

A) Özel böreklik margarin olmalı, sert fakat kolay açılır olmalıdır.

B) Kahvaltılık margarin olabilir, çünkü yumuşaktır.

C) Erimiş tereyağı olabilir, sağlıklıdır.

D)Bitkisel sıvı yağ olabilir yapışmayı önler.

**128.** Milföy hamuru hazırlamada kullanılan unun özelliği hangi seçenekte doğru verilmiştir?

A) Kullanılacak unun özlü olması gerekir.

B) Glüten miktarının yüksek olması gerekir.

C) Suyu kabul etme özelliğinin iyi olması gerekir.

D) Yukarıdakilerin hepsi

**129.** Aşağıdakilerden hangisi milföy hamuru ile hazırlanır?

A) Su böreği

B) Çiğ börek C) Talaş böreği D) Sigara böreği

**130.** Aşağıdakilerden hangisi milföy hamuru ile hazırlanmaz?

A) Milföy pasta

B) Rulo pasta C) Nemse baklavası D) Volovan

**131.** Aşağıdaki ifadelerden hangisi yarım turu tanımlar?

A) Hamurun üçe katlanması

B) Hamurun dörde katlanması

C) Hamurun ikiye katlanması

D) Hamurun çok katlanması

**132.** Aşağıdakilerden hangisi krema hazırlamada kullanılan tencere özelliklerinden biridir?

A) Çift tabanlı çelik tencere olmalı

B) Alüminyum ve derin tencere olmalı

C) Hafif çelikten sadece sos ve krema için kullanılmalı

D) Emaye ve yayvan olmalı

**133.** Aşağıdakilerden hangisi krema pişirmek için en uygun olan ısı ayarıdır?

A) Harlı yüksek ateş

B) İlk önce hafif sonra harlı ateş

C) Orta derecede harlı ateş

D) Hafif kısık ateş

**134.** Aşağıdakilerden hangisi kremada kullanılan yardımcı gereçlerden biri değildir?

A)Un B)Nişasta C)Margarin D)Yumurta

**135.** Aşağıdakilerden hangisi krema hazırlamada tercih edilen sütün özelliğidir?

A) Çiğ süt

B) Yağı alınmış süt

C) Pastörize veya sterilize süt

D) Süt tozu

**136.** Aşağıdakilerden hangisi kremayı pişirmede dikkat edilecek noktalardan biri değildir?

A) Pişirme esnasında krema çırpma teli ile sürekli karıştırılır.

B) Krema yüksek ısıda karıştırılmadan pişirilir.

C) Krema hafif ateşte pişirilir.

D) Krema gereğinden fazla pişirilmemelidir

**137.** Aşağıdakilerden hangisi kuru pasta hazırlamada kullanılan esas gereçlerdendir?

A)Yumurta

B)Vanilya C)Kabartma tozu D)Kakao

**138.** Aşağıdakilerden hangisi kuru pastalara koku vermek için kullanılan gereçtir?

A)Meyveler

B)Mahlep C)Yumurta D)Jöle

**139.** Kuru pastaları keserek şekillendirmede kullanılan araç aşağıdakilerden hangisidir?

A) Tart kalıbı

B) Mekik kalıbı C) Bıçaklar D) Kopatlar

**140.** Kuru pasta hamurları yoğrulduktan sonra kaç dakika dinlendirilmelidir?

A) 20-25 dakika

B) 15-20 dakika C) 25-30 dakika D) 5-10 dakika

**141.** Bisküvi hazırlarken aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmelidir?

A) Şekline

B) Kullanılan gereçlerin kalitesi ve ölçülerine

C) Süslemeye

D) Görünüşüne

**142.** Aşağıdakilerden ülkelerden hangisi pizzanın pazarının büyümesinde en etkili olan ülkedir? A) İtalya B) Meksika C) A.B.D D)Yunanistan

**143.** Aşağıdakilerden hangisi pizza soslarından değildir? A) Pesto sosu B) Napoliten sos C) Klasik domates sosu D) Pizzaoli sos

**144.** Aşağıdakilerden hangisi Pepperoni’yi tanımlar? A) Özel İtalyan salamı B) Özel İtalyan peyniri C) Özel İtalyan biberi D) Özel İtalyan sosisi

**145.** Aşağıdaki gereçlerden hangisi pizzada hem çiğ hem pişmiş olarak kullanılabilir? A) Kıyma B) Salam C) Dereotu D) Mantar

**146.** Ağıdakilerden hangisi adı pizzayla anılan peynir çeşitidir? A) Parmesan B) Mozzarella C) Kaşar D) Asiago

**147.** Aşağıdakilerden hangisi soğuk jölelerin çeşitlerinden değildir?

A) Sade jöle B) Granül jöle C) Karamel jöle D)Siyah jöle

**148.** Pastacılıkta jölenin kullanılma sebebi aşağıdakilerden hangisidir?

A) Pastaların rengini matlaştırır.

B) Sadece görünüş için kullanılır.

C) Renksiz ve lezzetsizdir.

D) Meyvelerin kararmasını önleyerek parlaklık kazandırır.

**149.** Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamurlarında kullanılan yağ çeşididir?

A) Zeytinyağı

B) Mısır özü yağı

C) Ayçiçeği yağı

D) Su oranı düşük katı yağ

**150.** Aşağıdakilerden hangisi tart ve çeşitlerinde kullanılması uygun un çeşididir?

A) 2-3 kez elenmiş kek un

B) 2-3 kez elenmiş kahverengi un

C) Elenmemiş kepekli un

D) Gluten oranı yüksek unlar

**151.** Tart ve pay hazırlamada kullanılan malzemelerin ısısı nasıl olmalıdır?

A) Sıcak

B) Ilık

C) Soğuk

D) Hamurda kullanılan malzemelerin ısısı önemli değildir.

**152.** Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamuru hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken noktalardan biridir?

A) Hamur özleştirilmelidir.

B) Hamur hazırlamada ortamın serin olması gerekir.

C) Hamur hazırlarken ara ara soğuk su ilave edilmelidir.

D) Hamur hazırlarken malzemeler teker teker ilave edilmeli, yavaş yavaş yoğrulmalıdır.

**153.** Hazırlanmış tart veya pay hamurunu ideal olarak aşağıdaki hangi ortamda dinlendirilmesi ve saklanması uygundur?

A) Oda sıcaklığında

B) Sıcak ortamda

C) Buzdolabında

D) Ilık ortamda

**154.** Aşağıdakilerden hangisi ıslatma şurubu olarak kullanılmaz?

A) Meyve suları

B) Likörlü su

C) Şekerli su

D) Gazoz

**155.** Aşağıdakilerden hangisi ara krema olarak kullanılır?

A) Krem patiseri (Pişirme Krema)

B) Fondan (Plastik Hamur)

C) Marzipan (Badem Ezmesi)

D) Soğuk jöle

**156.** Mandra şantisi ile yapılan ürünler ne kadar sürede tüketilmelidir?

A) 3 gün

B) 1 gün

C) 1.5 gün

D) 4 gün

**157.** Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Çikolatanın tadını, oksitlenmeye neden olduğu için su ve ışık (güneş ışığı) bozar.

B) Çikolatanın eritilmesi tadını bozar.

C) Çikolataya eklenen meyveler çikolatanın tadını bozar.

D) 2 veya 3 defa eritilmesi çikolatanın tadını bozar.

**158.** Aşağıdakilerden hangisi krem patiserinin (Pişirme Krema) temel gereçlerinden değildir?

A) Süt

B) Un

C) Ovaleks

D) Toz şeker

**159.** Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları hazırlamada kullanılan araçlardan biri değildir?

A) Çelik tencere

B) Kalaylı bakır tencere

C) Çırpıcı tel D) Alimünyum tencere

**160.** Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları pişirmek için en uygun olan ısı ayarıdır?

A) Harlı yüksek ateş

B) İlk önce hafif sonra harlı ateş

C) Orta derecede harlı ateş

D) Hafif kısık ateş

**161.** Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlılarda kullanılan yardımcı gereçlerden biri değildir?

A) Limon kabuğu rendesi

B) Nişasta

C) Limon suyu

D) Damla sakızı

**162.** Aşağıdakilerden hangisi tatlı hazırlamada tercih edilen sütün özelliğidir?

A) Çiğ süt

B) Pastörize veya sterilize süt

C) Yağı alınmış süt

D) Hiçbiri

**163.** Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları gereğinden uzun süre pişirmenin neden olduğu, istenmeyen en önemli sonuçtur?

A) Sütün koyulaşması

B) Renginin sarı olması

C) Protein ve vitamin kaybı

D) Tadının bozulması

**164.** Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları hazırlamada yapılacak işlemlerden biri değildir?

A) Katı malzemeler karıştırılarak soğuk pastörize süt yavaş yavaş ilave edilir.

B) Çiğ süt diğer malzemelerle karıştırılarak ocağa konur.

C) Sütlü tatlıların özelliğine uygun vanilya, kakao, yumurta gibi malzemeler yardımcı gereç olarak hazırlanır.

D) Nişasta kullanılıyorsa önceden soğuk sütle ezilmesi topaklanmayı engeller.

**165.** Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları tercih etme nedenlerinden biri değildir?

A) Sütlü tatlılar maliyeti düşük tatlılardır

B) Sütlü tatlılar gösterişli ağır tatlılardır

C) Sütlü tatlılar sindirimi kolay tatlılardır

D) Sütlü tatlılar kolay hazırlanan tatlılardır

**166.** Aşağıdakilerden hangisi ocak üzerinde pişen sütlü tatlılarda aranılan özelliklerden biridir?

A) Sütlü tatlılar kendine has koku ve tatta olmalıdır

B) Sütlü tatlılar homojen olmalıdır

C) Yanık tadı ve kokusu olmamalıdır

D) Hepsi

**167.** Fırında pişen sütlü tatlılar için uygun kaplar aşağıdakilerden hangisidir?

A) Isıya dayanıklı borcam

B) Payreks kalıplar

C) Sırlı toprak kaplar

D) Hepsi

**168.** Aşağıdakilerden hangisi hem ocakta hem de fırında pişen sütlü tatlılardan birisi değildir?

A) Sufle

B) Sütlaç

C) Parfe

D) Krem karamel

**169.** Aşağıdakilerden hangisi krem karamel hazırlamada yapılacak işlemlerden birisi değildir?

A) Karamel hazırlanır.

B) Yumurtaların beyazı kar gibi oluncaya kadar çırpılır.

C) Kalıplara konulan krem karameller su dolu tepsi içine yerleştirilir.

D) Krem karameller soğuyunca ters çevrilerek kalıplardan çıkarılır

**170.** Aşağıdakilerden hangisi karamel hazırlamada standart ölçüdür?

A) 1 su bardağı toz şeker 1 su bardağı su

B) 1 su bardağı toz şeker ½ su bardağı su

C) 1 su bardağı toz şeker 1 çorba kaşığı su

D) 1 su bardağı toz şeker 2 su bardağı su

**171.** Aşağıdakilerden hangi işlem, fırın ısısında pişirilen sütlü tatlılarda dikkat edilmesi gereken noktalardan birisidir?

A) Fırında pişirilen sütlü tatlıları su dolu fırın ısında pişirmek gerekir.

B) Fırın ısısının yüksek olması tatlıların çabuk pişmesini sağlar.

C) Fırın kapağı açılarak sık sık kontrol edilmelidir.

D) Fırın ısısı önce düşük olmalı, sonra yükseltilmelidir

**172.** Aşağıdakilerden hangisi sufle yapımında dikkat edilecek en önemli noktadır?

A) Pişme esnasında fırın kapağı sık sık açılarak sufle kontrol edilmelidir.

B) Pişme esnasında sufleye sos eklenmelidir.

C) Sufle tepsi içinde pişirilmelidir.

D) Pişme esnasında fırın kapağı hiç açılmamalıdır, sufle söner.

**173.** Tatlı yapılırken meyve, kabukları soyulduktan sonra neden suda bekletilir?

A) İçindeki su oranının azalması için.

B) İçindeki su oranı artması için.

C) Renginin kararmaması için.

D) Lezzet kazanması için.

**174.** Aşağıdaki maddelerden hangisi meyve tatlılarını tercih etme nedenlerindendir?

A) Lezzetli olduğu için.

B) Sağlıklı olduğu için.

C) Diğer tatlılara göre daha hafif olduğu için.

D) Hepsi.

**175.** Aşağıdaki malzemelerden hangisi Ayva tatlısı yapımında kullanılmaz?

A) Armut

B) Krem şanti

C) Elma

D) Kaymak

**176.** Aşağıdaki malzeme gruplarından hangisi türbanlı elmanın içerisine doldurulur?

A) Fındık, şeker, yenibahar.

B) Ceviz, üzüm, tarçın.

C) Fıstık, üzüm, hindistan cevizi.

D) Hindistan cevizi, şeker, tarçın.

**177.** Aşağıdakilerden hangisi Kabak tatlısının kısık ateşte pişme sebebidir?

A) Şekeri içine iyi çeksin diye.

B) Kabak tatlısı daha çabuk pişsin diye.

C) Kabak pişerken dağılmasın diye.

D) Daha lezzetli olsun diye.

**178.** Ağıdakilerden hangisi mayalı hamur tatlılarında kullanılmaz? A) Tuz B) Maya C) Kabartma tozu D) Su

**179.** Ağıdakilerden hangisi mayalı hamurlarla yapılan tatlı çeşitlerindendir? A) Dilberdudağı tatlısı B) Baba tatlısı C) Revani D) Süngeriye

**180.** Ağıdakilerden hangisi pişmiş mayalı hamur ürünlerinde aranılan özelliklerden değildir? A) iki misli kabarmış olmalı B) Koyu altın sarısı renkte olmalı C) Elle bastırıldığında sünger gibi olmalı D) Yumuşak görünümde olmamalı

**181.** Ağıdakilerden hangisi mayalı hamur tatlılarının şurupla tatlandırılması süresidir? A) 2-3 dakika B) 15 dakika C) 1 saat D) 1 gün

**182.** Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur tatlılarının pişirme yöntemlerinden biridir? A) Roti yöntemi B) Izgara yöntemi C) Derin yağda kızartma yöntemi D) Buharda pişirme yöntemi

183. Aşağıdakilerden hangisi pay hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalardan biridir?

A) Pay hamuru iki parça şeklinde hazırlanır.

B) Pay hamurunda altlık hamuru, üst hamura göre daha büyük açılır.

C) Pay hamuru hazırlama esnasında ve hazırlandıktan sonra üstü örtülerek dinlendirilir.

D) Hepsi

184. Aşağıdakilerden hangisi paylarda şurup içinde pişirilen meyvelere ilave edilerek koyulaşmayı sağlayan gereçlerden biridir?

A) Buğday nişastası

B) Mısır nisastası

C) Kek unu

D) Pirinç unu

185. Strosel ; yağ, un ve şekerle hazırlanan bir hamur çeşididir.

IPaylarda strosel tek başına kullanılabilir.

IIStrosel meyvelerin üzerine yığılarak pişirilir

III Paylarda strosel kullanılmaz.

ıv Tartöletlerde strosel kullanılmaz.

 Bu ifadeler ışığında: aşağıdakilerden hangisi pay hazırlamada kullanılan stroselin kullanım şeklidir?

A) I

B) II

C) I ve II

D) III

186- Aşağıdakilerden hangisi meyvelerle hazırlanan paylarda payın piştiğinden emin olmadığınızda yapılması gereken işlemlerden biridir?

A) Payın üzeri alüminyum folyo ile örtülerek pişirme işlemine devam edilir.

B) Pay sadece alttan pişirilmeye devam edilir.

C) Pay ocak üzerinde pişirilir.

D) Pay bir süre bekletilerek pişirime işlemine devam edilir.

187. Aşağıdakilerden hangisi pişen payların üzerinde kullanılan malzemelerden biri değildir?

A) Pudra şeker

B) Meyve sosları

C) Strosel

D) Meyve reçelleri ve marmelatları

188. Aşağıdakilerden hangisi payların pişirilme ısısını etkileyen etmenlerden birisidir?

A) Paylarda kullanılan meyvelerin cinsi

B) Paylar için meyvelerin hazırlanma şekilleri

C) Payların kapalı veya açık olması

D) Hepsi

189.Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğru bir ifadedir?

A) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler kısa süre pişirilmelidir.

B) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler uzun süre pişirilmelidir.

C) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünlerin pişirilme süresi önemli değildir.

D) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler koyu renkte pişirilmelidir.

190. Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler kaç dakika pişirilmelidir?

A) 15-20 dakika

B) 18-20 dakika

C) 10-15 dakika

D) 20-25 dakika

191. Sable hamuru hazırlarken yağ nasıl olmalıdır?

A) Yağ eritilerek kullanılmalıdır.

B) Yağ dondurulmuş olmalıdır.

C) Yağ oda sıcaklığında yumuşamaya bırakılmış olmalıdır.

D) Sıvı yağ kullanılmalıdır.

192. Marmelat kullanılarak hazırlanmış kuru pastalarda kullanılan süsleme gereci aşağıdakilerden hangisidir?

A) Susam

B) Meyve şekerlemeleri

C) Yeşil fıstık

D) Damla ve granül çikolata

193. Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünlerin piştikten sonra rengi nasıl olmalıdır?

A) Ürünün özelliğine göre değişse de koyu pembe renkte olmalıdır

B) Ürünün özelliğine göre değişse de genellikle açık pembe renkte olmalıdır.

C) Açık kahverenginde olmalıdır.

D) Koyu kahverengi olmalıdır

194. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğru bir ifadedir?

A) Mayalı ürünler kısa süre pişirilmelidir.

B) Mayalı ürünler uzun süre pişirilmelidir.

C) Mayalı ürünlerin pişirilme süresi önemli değildir.

D) Mayalı ürünler çok fazla kurutulmadan pişirilmelidir.

195. Mayalı ürünler kaç dakika pişirilmelidir?

A) 15 dakika

B) 10 dakika

C) 30 dakika

D) 20 dakika

196. Mayalı ürünleri kızartırken yağın ısısı nasıl olmalıdır?

A) 38°C altında

B) 38°C üstünde

C) 45 °C altında

D) 45 °C üstünde

197 Mayalı ürünler nasıl paketlenirse bileşimindeki yüksek nem oranı nedeniyle kolaylıkla küflenir?

A) Soğuk olarak

B) Sıcak olarak

C) Ilık olarak

D) Mayalı ürünler paketlenmez.

198. Mayalı hamurlar yağda kızartılacaksa,yağ miktarı nasıl olmalıdır?

A) Yağ miktarı hamurun üzerini örtecek veya yarısını geçecek oranda olmalıdır.

B) Yağ miktarı hamurun üzerini örtmemelidir.

C) Yağ miktarı önemli değildir.

D) Yağ miktarı fazla olmalıdır.

199. Beze hamuruna şekil vermek için aşağıdakilerden hangisi kullanılır?

A) Metal kaşık

B) Krema torbası

C) Bardak ağzı ile kesilir

D) Elle şekillendirilir.

200. Aşağıdakilerden hangisi savayer bisküvisini hazırlamada kullanılan gereçlerdendir?

A) Yumurta sarısı,toz şeker ve pudra şekeri

B) Yumurta sarısı,toz şeker ve pirinç unu

C) Yumurta , pudra şekeri,vanilya ve un

D) Nişasta, pudra şekeri,un ve vanilya

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | *B* | **21** | *B* | **41** | *B* | **61** | *A* | **81** | *D* | **101** | *B* | **121** | *A* | **141** | *B* | **161** | *C* | **181** | *A* |
| **2** | *D* | **22** | *B* | **42** | *C* | **62** | *B* | **82** | *B* | **102** | *C* | **122** | *B* | **142** | *C* | **162** | *B* | **182** | *C* |
| **3** | *D* | **23** | *D* | **43** | *D* | **63** | *C* | **83** | *D* | **103** | *A* | **123** | *B* | **143** | *B* | **163** | *C* | **183** | *D* |
| **4** | *C* | **24** | *A* | **44** | *D* | **64** | *A* | **84** | *D* | **104** | *D* | **124** | *D* | **144** | *A* | **164** | *B* | **184** | *B* |
| **5** | *D* | **25** | *A* | **45** | *C* | **65** | *B* | **85** | *D* | **105** | *C* | **125** | *C* | **145** | *D* | **165** | *B* | **185** | *C* |
| **6** | *B* | **26** | *C* | **46** | *A* | **66** | *A* | **86** | *A* | **106** | *A* | **126** | *D* | **146** | *B* | **166** | *D* | **186** | *A* |
| **7** | *A* | **27** | *D* | **47** | *D* | **67** | *D* | **87** | *B* | **107** | *D* | **127** | *A* | **147** | *B* | **167** | *D* | **187** | *C* |
| **8** | *B* | **28** | *B* | **48** | *B* | **68** | *B* | **88** | *B* | **108** | *C* | **128** | *D* | **148** | *D* | **168** | *C* | **188** | *D* |
| **9** | *C* | **29** | *C* | **49** | *C* | **69** | *B* | **89** | *A* | **109** | *C* | **129** | *C* | **149** | *D* | **169** | *B* | **189** | *A* |
| **10** | *B* | **30** | *B* | **50** | *D* | **70** | *D* | **90** | *D* | **110** | *B* | **130** | *B* | **150** | *A* | **170** | *C* | **190** | *C* |
| **11** | *C* | **31** | *A* | **51** | *A* | **71** | *A* | **91** | *B* | **111** | *A* | **131** | *A* | **151** | *C* | **171** | *A* | **191** | *B* |
| **12** | *A* | **32** | *B* | **52** | *C* | **72** | *B* | **92** | *D* | **112** | *B* | **132** | *A* | **152** | *B* | **172** | *D* | **192** | *C* |
| **13** | *A* | **33** | *C* | **53** | *C* | **73** | *A* | **93** | *C* | **113** | *C* | **133** | *D* | **153** | *C* | **173** | *C* | **193** | *B* |
| **14** | *A* | **34** | *C* | **54** | *A* | **74** | *B* | **94** | *A* | **114** | *A* | **134** | *B* | **154** | *D* | **174** | *D* | **194** | *D* |
| **15** | *D* | **35** | *D* | **55** | *B* | **75** | *C* | **95** | *C* | **115** | *D* | **135** | *C* | **155** | *A* | **175** | *A* | **195** | *D* |
| **16** | *B* | **36** | *C* | **56** | *B* | **76** | *B* | **96** | *D* | **116** | *B* | **136** | *B* | **156** | *C* | **176** | *B* | **196** | *A* |
| **17** | *C* | **37** | *A* | **57** | *A* | **77** | *D* | **97** | *B* | **117** | *D* | **137** | *A* | **157** | *A* | **177** | *C* | **197** | *B* |
| **18** | *A* | **38** | *C* | **58** | *D* | **78** | *C* | **98** | *A* | **118** | *C* | **138** | *B* | **158** | *C* | **178** | *C* | **198** | *A* |
| **19** | *D* | **39** | *C* | **59** | *A* | **79** | *A* | **99** | *A* | **119** | *D* | **139** | *D* | **159** | *D* | **179** | *B* | **199** | *A* |
| **20** | *C* | **40** | *A* | **60** | *D* | **80** | *A* | **100** | *A* | **120**  | *D* | **140** | *D* | **160** | *B* | **180** | *C* | **200** | *D* |