

- 1) Toplu yaşanan yerlerde kullanılan sabun nasıl olmalıdır?
A) Granül sabun B) Sıvı sabun C) Kâğıt sabunu D) Arap sabunu
- 2) 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
3. Hangi durumlarda eldiven kullanmalıyız?
A) Duş yaparken B) Kimyasal maddeler kullanırken
C) Krem sürerken D) Ayağımızı yıkarken
4. Ayak tırnakları nasıl kesilmelidir?
A) Düz kesilmeli B) Kenarları alınarak yuvarlatılmalı
C) Farketmez D) Uçları sivri bırakılmalı
- 5) Diş hekimine ne zaman gidilmelidir?
A) 6 ayda bir B) Her zaman C) Farketmez D) Dişimiz ağrıyınca
- 6) Diş etlerinin sağlığı niçin gereklidir?
A) Kanamaması için B) Sağlıklı dişler için C) Sağlıklı ağız bakımı için D) Yukarıdakilerin hepsi
- 7) Hangi durumlarda saç bakımı yaptırmalıyız?
A) Kepek varsa B) Dökülüyorsa C) Uçları kırılmışsa D) Yukarıdakilerin hepsi
8. Cilt bakımının yararı nedir, neden yaptırmalıyız?
A) Cildin rahat nefes alması için B) Cilt pürüzsüz görünür
C) Cilt ve dolayısıyla kişi sağlıklı görünecektir D) Yukarıdakilerin hepsi
9. Makyaj öncesi cilde hangi işlem yapılır?
A) Sabunla yıkanır. B) Cilt kuralına göre temizlenir. C) Peeling yapılır. D) Kese yapılır.
10. Yeterli ve dengeli beslenme nedir?
A) Bol et ve süt ürünü yemektir,
B) Bol sebze ve meyve yemektir
C) Beş besin grubundan yeterli almaktır
D) Kesinlikle yağ ve şeker almamaktır
11. Aşağıdakilerden hangisi smokinle birlikte kullanılmaz?
A) Silindir şapka B) Siyah ceket C) Siyah ayakkabı D) Siyah çorap
12. Aşağıdakilerden hangisi yiyecek-içecek hizmetleri personelinin dolabında işi gereği bulundurması gereken araç-gereçlerden değildir?
A) Yedek iç çamaşır, çorap ve ayakkabı
B) Kolonya, aftershave, deodorant
C) Kitap, gazete, dergi
D) Saç tokası-bone-şapka
13. Aşağıdakilerden hangisi uçak hosteslerinin taşınması gereken dokümanlardan değildir?
A) 4011 Model B) Check List (Uçak Kontrol Listesi)
C) Anons El Kitabı D) Kabin Memuru El Kitabı

14. Mutfak bezi kapları taşımak için kullanılır
A) Soğuk B) Islak C) Sıcak D) Hiçbiri
15. Mutfak personeli mutlaka ... kullanmalıdır
A) Cep telefonu B) Kep C) Yüzük D) Kolye
16. Sipariş almak için kullanılan bloknotlara ne ad verilir ?
A) Sipariş fişi B) Not defteri C) Adisyon D) Menü
17. Sağlık ve temizlik kuralları bilgisini içeren hekimlik dalı hangisidir?
A) Temizlik B) Sanitasyon C) Dezenfeksiyon D) Hijyen
18. 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
19. Aşağıdaki besinlerin hangisi soğuk depoda saklanmalıdır?
A) Sebze ve meyveler B) Konserve gıdalar C) Kuru baklagiller D) Tahıllar
20. Sebzeleri dezenfekte etmede hangi madde kullanılmaz?
A) Sebze dezenfektan maddesi B) Çamaşır suyu C) Tuz D) Sirke
21. Izgarada pişirilen etin iç ısı kaç derece olmalıdır?
A) 25 C B) 50 C C) 74 C D) 100 C
22. Hijyenik bir temizlik için hangisine ihtiyaç vardır?
A) Mekanik etki B) Isı C) Dezenfektan madde D) Hepsi
23. Servis alanında halıların yıkama işlemi ne kadar sıklıkla olmalıdır?
A) On beş günde bir B) Haftada bir C) Gün aşırı D) Hergün
24. Hangisi haşerelerin oluşumuna yol açar?
A) Tezgâh altlarının nemli kalması
B) Çatlak, deliklerin onarılmış olması
C) Kapı altlarının izole edilmesi
D) Ortada yiyecek kırıntısı bırakılmaması
25. Aşağıdakilerden hangisi bulaşıkların yıkanmasında mutlaka sterilize edilmesi gereken mutfak araçlarından biridir?
A) Fırın tepsisi B) Et kıyma makinesi C) Tava D) Tencereler
26. Bulaşık makinesinin iyi çalışması aşağıdaki unsurlardan hangisine bağlı değildir?
A) Deterjan B) Isı C) Su D) Çalışma ortamının ısı
27. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi makinede yıkanan bulaşıkların çabuk kurumasını ve lekesiz kalmasına sağlar?
A) Sıvı makine bulaşık deterjanı B) Katı makine bulaşık deterjanı C) Tuz D) Parlatici
28. Aşağıdakilerden hangisi geri dönüşüm çöpleri içinde yer almaz?
A) Yaş çöpler B) Pet şişeler C) Kartonlar D) Depozitosuz cam şişeler

29. Mutfak üretim alanlarında ve bulaşık hanede kullanılacak çöp bidonlarında aşağıdaki özelliklerden hangisi aranır?

- A) Tekerlekli olmalı
B) Pedallı olmamalı
C) Rengi gri olmalı
D) Çok hafif olmalı ve ucuz olmalı

30. Aşağıdaki işlerden hangisi çöp odasının temizliğinde daha önemlidir?

- A) Çöp kamyonu çöpü aldıktan sonra çöp odası temizlenmelidir
B) Çöp odasındaki konteynirlerin içindeki çöp boşalınca temizlenmelidir
C) Çöp odasının duvar ve yerleri yıkanarak temizlenmelidir
D) Çöp odasının duvar ve zemini dezenfektanlı su ile temizlenmelidir

31. Bulaşık makinesinin yıkama ve durulama kollarının tıkanma sebebi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Artıkların iyi sıyrılmaması
B) Su basıncının yetersiz olması
C) Deterjanın kalitesi
D) Parlatıcının kalitesi

32. 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

33. Aşağıdakilerden hangisi çay şekerinin diğer adıdır?

- A) Laktoz
B) Maltoz
C) Galaktoz
D) Sakkaroz

34. Aşağıdakilerden hangisi kısa sürede sindirilen karbonhidrat kaynağıdır?

- A) Reçel
B) Kuru fasulye
C) Mercimek
D) Nohut

35. Aşağıdakilerden hangisi 1 gram karbonhidratın sağladığı enerji miktarıdır?

- A) 7 kkal
B) 6 kkal
C) 5 kkal
D) 4 kkal

36. Günlük enerji ihtiyacının ne kadarı karbonhidratlardan karşılanmalıdır?

- A) % 10-15'i
B) % 35-40
C) % 50-60
D) % 80-85

37. Aşağıda verilen besinlerin hangisi proteince zengin kaynak değildir?

- A) Buğday
B) Mercimek
C) Yumurta
D) Elma

38. Aşağıdakilerden hangisi 1 gram proteinin sağladığı enerji miktarıdır?

- A) 9 kalori
B) 7 kalori
C) 4 kalori
D) 3 kalori

39. Günlük enerji ihtiyacının % kaçını proteinlerden karşılanmalıdır?

- A) % 5-10
B) % 10-15
C) % 25-30
D) % 55-60

40. Aşağıdaki besin öğelerinden hangisi vücuda daha fazla enerji verir?

- A) Karbonhidratlar
B) Proteinler
C) Yağlar
D) Su

41. Bir gram yağın vücuda sağladığı ortalama enerji miktarı ne kadardır?

- A) 4 kkal
B) 7 kkal
C) 8 kkal
D) 9 kkal

42. Günlük alınacak enerjinin ortalama ne kadarı yağlardan sağlanmaktadır?

- A) % 10-15
B) % 25-35
C) % 40-50
D) % 55-60

43. Aşağıdakilerden hangisi yağda çözünen vitaminlerden biridir?
A) A Vitamini B) B1 Vitamini C) B2 Vitamini D) C Vitamini
44. Aşağıdakilerden hangisi suda çözünen vitaminlerden biridir?
A) A Vitamini B) D Vitamini C) C Vitamini D) K Vitamini
45. Aşağıdakilerden hangisi E vitamininin iyi kaynaklarından biri değildir?
A) Mısırozü yağı B) Fındık C) Susam D) Ekmek
46. Aşağıdakilerden hangisi B1 vitamininin en iyi kaynaklarından biridir?
A) Bitkilerin tohumları B) Balık C) Portakal D) Muz
47. Aşağıdakilerden hangisi B12 vitamininin yetersizliğinde görülen bozukluklardandır?
A) Mide ağrısı B) Kas güçsüzlüğü C) Deride yaralar D) Pernisiyöz anemi
48. Aşağıdakilerden hangisi C vitamininin en iyi kaynaklarındanıdır?
A) Ekmek B) Ceviz C) Pirinç D) Yeşil acı biber
- 49- Aşağıdakilerden hangisi K vitamininin en iyi kaynağıdır?
A) Brokoli B) Peynir C) Yumurta D) Süt
50. Aşağıdakilerden hangisi kalsiyumun en iyi kaynaklarından biridir?
A) Tahıllar B) Et C) Süt ve türevleri D) Karaciğer
51. Aşağıdakilerden hangisi yetişkin kadınlar için günlük demir gereksinimini verir?
A) 18-20 mg B) 5-8 mg C) 11-12 mg D) 35-40 mg
- 52- Aşağıdakilerden hangisi vücutta sodyum fazlalığında görülür?
A) Ödemlere yol açar B) Kalp rahatsızlığına sebep olur.
C) Yüksek tansiyona neden olur. D) Hepsi
53. Guatr ve kretenizm hastalığı aşağıdaki minerallerden hangisinin yetersizliğinde görülür ?
A) Kalsiyum B) Magnezyum C) Bakır D) Iyot
54. Aşağıdakilerden hangisi kasaplık hayvan değildir?
A) Siğir B) Manda C) Keklik D) Koyun
55. 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
56. 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
57. Aşağıdakilerden hangisi, ülkemizde sütünden yararlanılan hayvanlardan değildir?
A) At B) Koyun C) Keçi D) Manda
58. Sebze ve meyveler hangi besin ögesi yönünden zengindir?
A) Yağlar B) Vitaminler C) Karbonhidratlar D) Proteinler
59. Aşağıdakilerden hangisi yaprakları yenen sebzeler grubundan değildir?
A) Ispanak B) Taze Fasulye C) Marul D) Semizotu
60. Aşağıdakilerden hangisi klorofil içeren sebzelerden değildir?
A) Ispanak B) Marul C) Semizotu D) Patates

61. Aşağıdakilerden hangisi pandispanya hamuruna vanilya eklenmesinin sebebidir?
A) Renginin beyaz olması B) Şeklinin düzgün olması
C) Kıvamının istenir olması D) Hoş koku vermesi
62. Aşağıdakilerden hangisi kek hamurlarının yardımcı gereçlerindedir?
A) Şeker B) Yumurta C) Un D) Süt
63. Aşağıdakilerden hangisi mereng hamurlarının gereçlerinden değildir?
A) Yumurta sarısı B) Yumurta akı C) Vanilya D) Şeker
64. Pişmiş hamur ocaktan ne zaman alınmalıdır?
A) Hamur tencereden ayrıldığı anda B) Hamur tencereye yapıştığı anda
C) Un eklenir eklenmez alınmalıdır D) Yumurtalar kırılıp ocaktan alınmalıdır
65. Aşağıdakilerden hangisi pişirilerek yapılan hamuru şekillendirmede kullanılmaz?
A) Krema torbası B) Duyar C) Tulumba kalıbı D) Bisküvi kalıpları
66. Aşağıdakilerden hangisi krema hazırlamada tercih edilen sütün özelliğidir?
A) Çiğ süt B) Yağı alınmış süt C) Pastörize veya sterilize süt D) Süt tozu
67. Aşağıdakilerden hangisi krema hazırlama da kullanılan araçların özelliklerinden biridir?
A) Ergonomik olmalıdır. B) Temizliği kolaylıkla yapılabilirdir.
C) İyi kalitedeki metal ve plastikten olmalıdır. D) Hepsisi
68. Aşağıdakilerden hangisi kremalarda aranan özelliklerden biridir?
A) Kremalar kendine has koku ve lezzette olmalıdır.
B) Kremalar homojen bir yapıya sahip olmalıdır.
C) Pişirilen kremalarda yanık tadı ve kokusu olmamalıdır.
D) Hepsisi.
69. Aşağıdakilerden hangisi kaplama hazırlamada kullanılan en ideal ısıdır?
A) Harlı ocak ısısı B) Benmari usulü C) Yüksek fırın ısısı D) Hafif ocak ısısı
70. Aşağıdakilerden hangisi sosların kullanıldığı ürünlerden birisidir?
A) Dondurmalar B) Tartlar ve tatlılar C) Pasta ve kek çeşitleri D) Hepsisi
71. Aşağıdakilerden hangisi soğuk jölelerin çeşitlerinden değildir?
A) Sade jöle B) Granül jöle C) Karamel jöle D) Siyah jöle
72. Pastacılıkta jölenin kullanılması sebebi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Pastaların rengini matlaştırır. B) Sadece görünüş için kullanılır.
C) Renksiz ve lezzetsizdir. D) Meyvelerin kararmasını önleyerek parlaklık kazandırır.
73. Aşağıdakilerden hangisi şekerleme çeşitlerinden değildir?
A) Pralin B) Krokant C) Fondan D) Draje
74. Fındık, fıstık, badem gibi kuruyemişlerin şekerle beraber kavularak oluşturdukları sert ve lezzetli şekerleme aşağıdakilerden hangisidir?
A) Fondan B) Krokant C) Pralin D) Glazür

75. Kestane şekeri ile ilgili aşağıdakilerden hangisi doğrudur?
A) Kestane şekeri, her tür kestaneden yapılır.
B) Kestane şekeri, çok yüksek ısıda şurubu çekene kadar pişirilir.
C) Kestane şekeri; bezli bütün, kırık ve püre olarak üç çeşittir.
D) Kestane şekeri haşlandıktan sonra bir hafta şurupta bekletilir.
76. Aşağıdakilerden hangisi çikolata çeşitlerinden değildir?
A) Glazür B) Konfiseri C) Kuvertür D) Krokant
77. Çikolatanın kullanımında aşağıdakilerden hangisine dikkat edilir?
A) Beyaz çikolata 45 C°, siyah çikolata 50 C°'de eritilmeli.
B) Yüksek ısıda eritilmeli.
C) Eritme sırasında sıcak su ilave edilmeli.
D) Çikolata donduğunda tekrar tekrar eritilmeli.
78. Aşağıdakilerden hangisi çikolataların kullanıldıkları yerlerden değildir?
A) Ürüne lezzet vermede.
B) Görüntü ve kaplama amaçlı.
C) Meyvelerin kararmasını önlemede.
D) Dolgu maddesi olarak.
79. Aşağıdakilerden hangisi ıslatma şurubu olarak kullanılmaz?
A) Meyve suları B) Likörli su C) Şekerli su D) Limon Suyu
80. Aşağıdakilerden hangisi ara krema olarak kullanılır?
A) Krem patiseri (pişirme krema) B) Fondan (plastik hamur)
C) Marzipan(badem ezmesi) D) Soğuk jöle
81. Pralin ne işe yarar?
A) İç dolgu yapılıır B) Pasta yapılıır C) Kremalar Yapılıır D) Hepsi
82. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
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.
83. Aşağıdakilerden hangisi krem patiserinin (pişirme krema) temel gereçlerinden değildir?
A) Süt B) Un C) Ovaleks D) Toz şeker
84. Aşağıdakilerden hangisi baton pasta için doğru bir ifadedir?
A) Rulo şeklinde katlanır.
B) Pandispanya dikdörtgen şeklinde kesilir.
C) Yuvarlak biçimdedir.
D) Kalıpla şekillendirilmiştir.
85. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
A) Krem şanti soğuk sütle çırpılmalıdır.
B) Krem şanti uzun süre dayanabilir.
C) Krem şanti sadece örtülük olarak kullanılır.
D) Krem şanti sadece baton pasta hazırlamada kullanılır.
86. Aşağıdaki gereçlerden hangisi pandispanya hamuru hazırlarken kullanılmaz?
A) Şeker B) Un C) Yumurta D) Süt
87. Aşağıdakilerden hangisi pişen pandispanyada aranan özelliklerinden değildir?
A) Koyu altın sarısı renkte olması B) Süngerimsi bir dokuya sahip olması
C) Her yerinin eşit kabarmış olması D) Üzerinin çatlak olması

88. Aşağıdakilerden hangisiyle baton pastalar süslenmez?
A) Meyveler B) Likör C) Hindistan cevizi D) Fındık, fıstık
89. Rulo pandispanyası kaç dakikada pişirilir?
A) 40-45 dakikada B) 5-7 dakikada C) 10-15 dakikada D) 20-25 dakikada
90. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
A) Rulo pandispanyası fazla pişerse daha lezzetli olur.
B) Pandispanya kabardığında ve dokunulduğunda ele sertçe geliyorsa pişmemiş demektir
C) Pandispanya fazla pişerse rulo yapmak zorlaşır.
D) Rulo pandispanyası kakaolu hazırlanmaz.
91. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
A) Çikolatadan hazırlanan süsler buzdolabında 1 hafta saklanabilir.
B) Çikolatadan hazırlanan süsler saklanmadan hemen kullanılmalıdır.
C) Çikolatadan hazırlanan süsler 1 ay saklanabilir.
D) Çikolatadan hazırlanan süsler pasta süslemede tercih edilmez.
92. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
A) Rulo pastalar hazırlandıktan sonra uzun süre tazeliğini korur.
B) Rulo pastalar buzdolabında 1 hafta tazeliğini korur.
C) Rulo pastalar dayanıksızdır hemen tüketilmelidir.
D) Rulo pastalar buzdolabında 2 gün tazeliğini koruyabilir
93. Aşağıdakilerden hangisi pastacı aracı değildir?
A) Bıçak palet B) Bez krema torbası C) Satır D) Parşömen kağıdı
94. Sivama paleti hangi iş için kullanılır ?
A) Kremayı yaymak için B) Kremayı sıvamak için
C) Tezgahtan pastayı kaldırmak için D) Yukarıdakilerin hepsi
95. Kağıttan kalem hangi kağıt ile yapılabilir ?
A) Parşömen kağıdı B) Yağ geçirmez herhangi bir kağıt ile
C) Alüminyum folyo ile D) Yukarıdakilerin hepsi
96. Pasta ayağı ne işe yarar ?
A) Pastayı süslerken rahat çalışmak için kullanılır B) Pastayı vitrine koymak için kullanılır
C) Çok önemli değildir olmasa da olur D) Yukarıdakilerin hepsi
97. Şekillendirici taraklar ne işe yarar ?
A) Pastacı ustası saçını tarar B) Pastayı süslerken desen yapar
C) Pastayı düzleştirir D) Yukarıdakilerin hepsi
98. Aşağıdakilerden hangisi pasta süslemede kullanılmaz?
A) Marzipan, fondant, kuvertur B) İnci şekeri, draje
C) Pandispanya, kek D) Kakao, hindistan cevizi
99. Marzipanın içeriği nedir?
A) Şekeri fazla badem ezmesi B) Şekeri az badem ezmesi
C) Badem ezmesi D) Çikolata
100. Pastacılıkta meyveler hangi amaçlar için kullanılırlar ?
A) Tadı güzel olduğu için B) Besin değeri için
C) Renkleri güzel olduğu için D) Yukarıdakilerin hepsi

101. Aşağıdakilerden Hangisi Islatma Şurubu Olarak Kullanılmaz?

- A) Meyve Suları B) Likörlü Su C) Şekerli Su D) Gazoz

102. Tart ve pay hamuru hazırlamada aşağıdakilerden hangisi hamurun kalitesini olumlu yönde etkiler?

- A) Hamur hazırlamada iyi kalitede, ölçülü malzemeler kullanılmalıdır.
B) Hamura soğuk ilave edilen malzemeler seri bir şekilde toplanıp yoğurulmalıdır.
C) Hamur yoğrulduktan sonra streç ile sarılarak dinlendirilmelidir.
D) Hepsi

103. Marzipanın içeriği nedir?

- A) Şekeri fazla badem ezmesi B) Şekeri az badem ezmesi
C) Badem ezmesi D) Çikolata

104. Pastacılıkta Jölenin Kullanılma Sebebi Aşağıdakilerden Hangisidir?

- A) Pastaların Rengini Matlaştırır.
B) Sadece Görünüş İçin Kullanılır.
C) Renksiz Ve Lezzetsizdir.
D) Meyvelerin Kararmasını Önleyerek Parlaklık Kazandırır.

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

- A) Buğday nişastası B) Mısır nişastası
C) Kek unu D) Pirinç unu

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

- A) Susam B) Meyve şekerlemeleri C) Yeşil fıstık D) Damla ve granül çikolata

107. 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 pişirme işlemine devam edilir.

108. Pastacılıkta en çok kullanılan çikolata çeşidi hangisidir?

- A) Pralin B) Kuvertür C) Glazür D) Damla dorp

109. 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

110. Aşağıdakilerden hangisi pasta süslemede kullanılmaz?

- A) Marzipan, fondant, kuvertür B) inci şekeri, droje
C) Pandispanya, kek D) Kakao, Hindistan cevizi

111. Kuru pastaları keserek şekillendirmede kullanılan araç aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Tart kalıbı B) Mekik kalıbı C) Bıçaklar D) Kapatlar

1112. Aşağıdakilerden hangisi çikolatanın eritilmesinde dikkat edilmesi gereken noktadır?

- A) Çalışma ortamının ısısı 18-20 °C olmalıdır.
B) Isı ölçülerek kontrol altında tutulmalı ve belirtilen dereceler uygulanmalıdır.
C) Nem ve su çikolatanın yoğunlaşmasına neden olur.
D) Hepsi

113. Aşağıdaki gereçlerden hangisi pandispanya hamuru hazırlarken kullanılmaz?

- A) Şeker B) Un C) Yumurta D) Süt

114. Pişirilerek hazırlanan hamurlarda, hamur ocak üzerinde kaç dakika pişirilmelidir?

- A) 15-20 dakika B) 10-15 dakika C) 20-25 Dakika D) 5-10 dakika

115. Aşağıdakilerden hangisi kuru pasta hazırlamada kullanılan esas gereçlerdendir?

- A) Yumurta C) Kabartma tozu B) Vanilya D) Kakao

116. Dekor hazırlamada hangi çeşit çikolata kullanılır?

- A) Pralin B) Konfiseri C) Glazür D) Damla dorp

117. 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.

118. Pastacılıkta meyveler hangi amaçlar için kullanılırlar?

- A) Tadı güzel olduğu için B) Besin değeri için
C) Renkleri güzel olduğu için D) Yukarıdakilerin hepsi

119. Aşağıdakilerden hangisi baton pasta için doğru bir ifadedir?

- A) Rulo şeklinde katlanır. B) Pandispanya dikdörtgen şeklinde kesilir.
C) Yuvarlak biçimdedir. D) Kalıpla şekillendirilmiştir.

120. Aşağıdakilerden hangisiyle baton pastalar süslenmez?

- A) Meyveler B) Likör C) Hindistan cevizi D) Fındık, fıstık

121. Fındık, fıstık, badem gibi kuruyemişlerin şekerle beraber kavrularak oluşturdukları sert ve lezzetli şekerleme aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Fondan B) Krokant C) Pralin D) Glazür

122. Aşağıdakilerden hangisi çikolata çeşitlerinden değildir?

- A) Glazür B) Konfiseri C) Kuvertür D) Krokant

123. Milföy hamuru ürüne dönüştürülmeyecekse kısa süreli nasıl saklanır?

- A) Bu hamur saklanamayacağı için hemen ürüne dönüştürülmelidir.
B) Oda ısısında hava almayacak şekilde saklanmalıdır.
C) Buzdolabında saklanmalıdır.
D) 15 derecenin altında saklanmalıdır.

124. Pralin ne işe yarar?

- A) İç dolgu yapılır B) Pasta yapılır C) Kremalar Yapılır D) Yukarıdakilerin hepsi

125. Aşağıdakilerden hangisi şekerleme çeşitlerinden değildir?

- A) Pralin B) Krokant C) Fondan D) Draje

126. Dekor hazırlamada çikolata kaç derecede eritilir?

- A) 40-45°C B) 31-32°C C) 40-42°C D) 40-47°C

127. Aşağıdakilerden hangisi çikolatanın eritilmesinde dikkat edilmesi gereken noktadır?

- A) Çalışma ortamının ısısı 18-20 °C olmalıdır.
B) Isı ölçülerek kontrol altında tutulmalı ve belirtilen dereceler uygulanmalıdır.
C) Nem ve su çikolatanın yoğunlaşmasına neden olur.
D) Hepsi

128. Mutfak termometresinin ölçüm aralığı kaç derecedir?

- A) -50, 300 °C B) -25, 250 °C C) -15, 150 °C D) -60, 400 °C

129. Polikarbonat kalıplar neden tercih edilir?

- A) Çikolataya parlaklık verir.
B) Çikolatanın ısınısını daha iyi tasfiye eder.
C) Soğutmadan kaynaklanan lekelenme ihtimalini düşürür.
D) Hepsi.

130. Çikolata kaç derecede eritilir?

- A) 40-45 °C B) 40-50 °C C) 40-42 °C D) 40-47 °C

131. Kâğıttan kalem hangi kâğıt ile yapılabilir?

- A) Parşömen Kâğıdı
B) Yağ geçirmez herhangi bir kâğıt ile
C) Alüminyum folyo ile
D) Yukarıdakilerin hepsi

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

- A) Pudra şeker
B) Meyve soslari
C) Strosel
D) Meyve reçelleri ve marmelatları

133. 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