**AŞÇILIK USTALIK ÇALIŞMA SORULARI**

**1. Haşhaşlı çörekler en fazla hangi ilimizde yapılır**?

A) Afyon B) Tekirdağ C) Hakkari D) Rize

**2. Kızartılarak pişirilen mayalı hamurlarda yağ ısısı çok yüksek olursa sonuç hangisi olur?**

A) Ürün içerisine yağ çeker B) Dışı hemen pişer ancak içi hamur kalır

C) İstediğimiz pişkinliği elde ederiz D) Ürünün içi pişer dışı çiğ kalır

**3. Verilenlerden hangisi mayalı ürün kabarmamasının sebeplerinden biri olarak gösterilebilir?**

A) İyi çırpılmış olması B) Yağ ve seker oranının uygun düzeyde olması

C) Fırnın istenilen derecede olması D) Fırın kapağının açılması

**4. Meyve tatlılarının yapım aşamasında meyvelerin kabuğu soyulduktan sonra neden limonlu suda bekletilir?**

A) Meyvenin nişastasının suya geçmesini sağlamak için

B) Meyvenin kararmasını engellemek için

C) Meyvenin kolay pişmesini sağlamak için

D) Tatlının daha lezzetli olması için

**5. Peach Melba verilen tatlı gruplarından hangisine girer?**

A) Sütlü tatlılar B) Meyve tatlıları

C) Hamur tatlıları D) Şerbetli tatlılar

**6. Kurutulmuş sebzelerin en iyi saklama şekli nedir?**

A) Plastik poşetlerde

B) Nemli ortamlarda

C) Cam kavanozlarda ağzı kapatılarak

D) Temiz bez torbalar içinde kuru ve nemsiz ortamda

**7. Unun su ya da başka sıvılarla yoğrulmuş ve belli bir kıvama gelmiş hâline ne ad verilmektedir?**

A) Hamur B)Tatlı

C)Çorba D)Sebze Yemeği

**8. ’Un, yumurta, süt ve tereyağı içeren, koyu kıvamlı bir hamur ile hazırlanan, 8-10 cm çapında, yuvarlak, kalın, kabarık bir hamur işidir.’ İfadesi verilenlerden hangisidir?**

A) Cupcake B) Muffin

C) Pancake pankek D) Islak kek

**9. İşkembe çorbasında kullanılan sos verilenlerden hangisidir?**

A) Yumurta sarısı- limon B) Limon sirke

C) Sirke sarımsak D) Sarımsak limon

**10. Verilenlerden hangisi Türk mutfağına özgü çorbalardan biri değildir?**

A) Süt çorbası B) Yayla çorbası

C) Toga çorbası D ) Gazpacho çorbası

CEVAPLAR

1A 2B 3D 4B 5B 6D 7A 8C 9C 10D