**AŞÇILIK KALFALIK ÇALIŞMA SORULARI**

**1. Besinlerin ağızda parçalanıp yemek borusundan mideye ulaşması ve mide asitleriyle karışıp bulamaç haline gelmesi olayına ne denir?**

A) Emilim B) Fiziksel sindirim C) Kimyasal sindirim D) Beslenme

**2. Verilenlerden hangisi karbonhidratların yapı taşı olarak bilinir?**

A)Fruktoz B)Nişasta C)Glikoz D) Maltoz

**3. Verilen ifadelerden hangisi gıda pişirme esnasında dikkat edilecek hususlardan biri değildir?**

A)Pişirme yöntemine uygun ekipmanlar kullanılmalıdır.

B) Gıdalar doğru sıcaklıkta pişirilmelidir.

C) Gıdalar doğru sürelerde pişirilmelidir.

D) Pişirilen gıdalar oda ısısında saklanmalıdır

**4. Tavuk, balık, dana ve kuzu etlerinin kemiklerinin çıkarılarak dilimlere ayrılmasını verilen kelimelerden hangisi ifade eder?**

A)Karkas B)Sakatat C) Marine D)Fileto

**5. Verilen ifadelerden hangisi garnitürü tanımlar?**

A) Yemeklerden önce verilen ordövr tabağı

B) Yiyecekleri hazırlamada kullanılan süsleme malzemeleridir.

C) Yemeğin özelliğine uygun, yemeğin lezzetini ve besin değerini arttıran süsleyici ve tamamlayıcılardır

D) Ana yemeğin diğer adıdır.

**6. Garnitür hazırlama yemeklerin sunumu açısından neden önemlidir?**

A) Yemeğin görünüşünü güzelleştirme

B) Yemeğin besin değerini ve lezzetini arttırma

C) Tabakta porsiyon zenginliği sağlama

D) Hepsi

**7. Fond hazırlarken blanching yapmanın amacı nedir?**

A) Çabuk pişmesini sağlamak

B) Kemiklerde istenmeyen kirleri ve kokuyu yok etmek

C) Besin kaybını önlemek

D) Koyu renkli fond elde etmektir

**8. Verilenlerden hangisi liaison(liyason)’un tanımıdır?**

A) Krema,muskat ve yumurta sarısı karışımıdır.

B) Un ve tereyağ karışımıdır

C) Limon ve yoğurt karışımıdır

D) Nişasta ve su karışımıdır

**9. Sote tavasının dibinde kalan tortuların fond ilavesiyle tavadan çözdürülüp sos hazırlanması tekniğine ne ad verilir?**

A) Deglaze B) Süzme

C) Temperleme D) Püreleştirme

**10. Servis hizmetleri alanında yapılan ön hazırlıkların genel ismi verilenlerden hangisidir?**

A) Kuver B) Servis C) Mise en place (miz en plas) D) Servant

**CEVAPLAR**

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