**FIRINCILIK KALFALIK ÇALIŞMA SORULARI**

**1-Verilenlerden hangisi tahıl ürünü değildir?**

A.Makarna B.Bulgur C.Nohut unu D.Nişasta

**2-Verilenlerden hangisi bitkisel yağ değildir?**

A.Zeytin yağı B.Ayçiçek yağı C.Mısır yağı D.Balık yağı

**3-Verilenlerden hangisi kökleri yenen sebzelerdendir?**

A.Kereviz B.Marul C.Enginar D.Kabak

**4- Verilenlerden hangisi yiyeceği maşa ile servis etmenin amaçlarından değildir?**

A.Yiyeceğin şeklinin bozulmaması B.Misafire hoş görünme

C.Hijyen kurallarına uyma D.Elimizin kirlenmemesi

**5-Verilenlerden hangisi ekmek hamurunda kullanılacak suyun taşıması gereken özelliklerden değildir?**

A.İçilebilir özellikte olmalı B.Sert su olmalı

C.Temiz olmalı D.Mikropsuz olmalı

**6-Verilenlerden hangisi ekmek pişirmede dikkat edilecek noktalardan değildir?**

A.İlk mayalama B.Bölme C.Şekil verme D.Havalandırma

**7-Verilenlerden hangisi taş fırının pişirmeye hazırlanma aşamalarından değildir?**

A.Fırını temizleme B.Fırını yıkama

C.Fırın ısısını kontrol etme D.Fırını havalandırma

**8-Verilenlerden hangisi pişen simitte aranan özelliklerden değildir?**

A.Gevrek olmalı B.Kokusu güzel olmalı

C.Çok sert veya yumuşak olmamalı D.Rengi açık olalı

**9-Verilenlerden hangisi bir ürünün piyasaya fazla sürülmesi sonuçlarından değildir?**

A.Fiyatı düşer B.Fiyatı yükselır C.Kolay ulaşılır D.Tüketimi artar

**10-Bir fırında günlük üretilecek ekmek miktarı hangisine göre belirlenir?**

A.Günlük satışa göre B.Ustanın çalışkanlığına göre

C.Mevcut un miktarına göre D.Patronun isteğine göre

**CEVAPLAR**

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