**KANTİN İŞLETMECİLİĞİ KALFALIK ÇALIŞMA SORULARI**

**1. Besinlerin ağızda parçalanıp yemek borusundan mideye ulaşması ve mide asitleriyle karışıp bulamaç haline gelmesi olayına verilen ad hangisidir?**

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. Verilen ifadelerden hangisi garnitürü tanımlar?**

A) Yemeklerden önce verilen ordövr tabağıdır.

B) Yiyecekleri hazırlamada kullanılan süsleme malzemeleridir.

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

D) Ana yemeğin diğer adıdır.

**5. Patatesler uygun koşullarda saklanmadığı zaman filiz köklerinde ve kabuk altında oluşan yeşil ve zehirleyici etkiye sahip maddenin adı verilenlerden hangisidir?**

 A) Riboflavin B) Niasin

 C) Solanin D) Amino asit

**6. Patatesin servise en yakın zamanda pişirilmesinin sebebi hangisidir?**

A) İçeriğindeki nişastadan dolayı kolayca şekil değişikliğine neden olabilmesi

B) Soyulmasını kolaylaştırmak

C) Besin değerini kaybetmemesi

D) kolay pişmesini sağlamak

**7. Verilenlerden hangisi iyi pişmiş bir poche(poşe) yumurtanın özelliklerindendir?**

A)Sarısı katı pişmiştir. B) Beyazı dağılmıştır.

C) Beyazı dağılmamış sarısı yumuşaktır. D) Sarısı ve beyazı birbirinden ayrılmıştır.

**8. Kek hazırlarken tereyağı ve şeker miktarının fazla olmasının olumsuz etkileri nelerdir?**

A) Kek çok yumuşak olur. B) Kekte istenilen kabarma olmaz

C) Kek çok kabarır. D) Kekin içi pişmez.

**9. Makarnanın kalitesini etkileyen etmenler nelerdir?**

A) İrmiğin üretildiği durum buğdayının kalitesi

B) İrmik parçacık büyüklüğü

C) Un içermeyen irmikten yapılması

D) Hepsi

**10. Verilenlerden hangisi zeytinyağlı sebze yemeklerini soğutulmasında dikkat edilmesi gereken hususlardandır?**

A) Kapağı açık olarak soğutulmalıdır B) Kapağı kapalı olarak soğutulmalıdır

C) Buzdolabına konulup soğutulmalıdır D) Tabağa alınıp soğuması sağlanmalıdır

**CEVAPLAR**

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