**KASAPLIK KALFALIK ÇALIŞMA SORULARI**

**1- Hangisi besin zehirlenmesine neden olan etmenlerden değildir?**

A.Kimyasl etmenler B.Fiziksel etmenler

C.Psikolojik etmenler D.Biyolojik etmenler

**2-Vücudun enerji ihtiyacı en fazla hangi besin ögesinden karşılanır?**

A.Proteinler B.Karbonhidratlar C.Vitaminler D.Mineral maddeler

**3-Eksikliğinde kanın oksijen taşıma kapasitesinin azalması, baş dönmesi, deride solgunluk gibi belirtiler görülen mineral madde hangisidir?**

A.Demir B.Çinko C.Kalsiyum D.Flor

**4-Hangisi çiçek ve çiçek tablası yenen sebzelerdendir?**

A.Lahana B.Kuşkonmaz C.Enginar D.Kereviz

**5-‘Zedelenme sonucu meyve ve sebzelerin yapısındaki enzimler ve sonradan bulaşan mikroorganizmalar sonucu oluşan yumuşamaya denir.’**

**Verilen ifade hangisinin tanımıdır?**

A.Kokma B.Küflenme C.Ekşime D.Çürüme

**6-Hangisi kesim öncesi et kalitesini etkileyen etmenlerdendir?**

A.Etin rengi B.Etin bölümü C.Hayvanın beslenmesi D.Etin dinlenmesi

**7-Kıyma yapılmış etlere ilişkin hangi tanımlama yanlıştır?**

A.Dana eti, Pembe-Kırmızı B.Koyun eti, Açık kırmızı-Kiremit kırmızısı

C.At eti, Gri-Pembe D.Kanatlı eti, Gri pembe-Donuk kırmızı

**8- Hangisi 1. kalite olarak nitelendirilen etlerdendir?**

A.Pençeta B.Antrikot C.İncik D.Gerdan

**9- 3. Kalite sığır etlerinin hangi şekilde satışa sunulması daha uygundur?**

A.Dilimler B.Kuşbaşı C.Kıyma D.Kemikli yemeklik

**10- Sığır ve manda gövde etlerinden usulüne göre ayrılan parçaların belirli teknik işlemlerden geçirilerek kurutulması ve sonra çemenlenmesiyle elde edilen kemiksiz et ürününe denir?**

**Verilen ifade hangisinin tanımıdır?**

A.Sucuk B.Pastırma C.Salam D.Sosis

**CEVAPLAR**

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