**PASTA VE TATLI YAPIMI KALFALIK ÇALIŞMA SORULARI**

**1. Mutfak temizlik ekipman ve araç gereçleri ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?**

A) Bataryalar el değmeden açılıp kapanmalıdır.

B) Tüm temizlik bezleri aynı renkte olmalıdır.

C) Paspaslar kullanımdan sonra ıslak bırakılmamalıdır.

D) Teller paslanmayan özellikte ve dayanıklı olmalıdır.

**2) Kurubaklagillerin besin değeriyle ilgili verilen ifadelerden hangileri** yanlıştır?

I. Bileşimleri esas olarak karbonhidrat, protein ve posadır.

II. Bitkiler içerisinde en az protein içeren besinlerdir.

III. İçerdikleri yağ genellikle çoklu doymuş yağ asitlerinden oluşmaktadır.

IV. Protein içeriklerinin düşük olması sebebiyle vejetaryen beslenmede kullanılmaz.

1. I ve II
2. I, II ve III
3. I, II ve IV
4. II, III ve IV

**3. Sandalye temizliğinde temizlik malzemesinin seçimi, öncelikle neye göre belirlenir?**

A) Sandalyenin boyutuna göre

B) Lekenin çeşidine göre

C) İşletmenin durumuna göre

D) Sandalyenin yapıldığı malzemeye göre

**4. Basit kuver hazırlarken masada bulunması gereken menaj takımlarını hangisinde doğru verilmiştir?**

A) Tuzluk, biberlik

B) Tuzluk, kürdanlık

C) Vazo, şamdan

D) Salata sosiyerlikleri

**5. Sebze hazırlamada hangi sıralama doğrudur?**

A) Yıkama-soyma-ayıklama-doğrama

B) Soyma-yıkama-doğrama-ayıklama

C) Ayıklama-soyma-yıkama-doğrama

D) Ayıklama-yıkama-soyma-doğrama

**6. Düz bir tabağa kırıldığı zaman, akı ve sarısı dağılmış ve birbirine karışmış görünümdeki yumurta, aşağıdakilerden hangisinin özelliğidir?**

A) Taze yumurta

B) Oda ısısında yumurta

C) Bayat yumurta

D) Günlük yumurta

**7. Bisküvi hamuru ile ilgili belirtilen ifadelerden hangisi yanlıştır?**

A) Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.

B) Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlamadan önce mutlaka elenmelidir.

C) Hamuru birkaç kez açmak en iyi sonucu verir.

D) Malzemeler katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.

**8. Hangisi mayalı hamur hazırlama aşamalarından değildir?**

A) Haşlama

B) Malzemelerin hazırlanması

C) Yoğurma

D) Dinlendirme

**9. ‘Düğün, nişan, kutlama gibi özel günler için hazırlanan büyük pastaların pandispanyasıdır. İsmini yuvarlak şeklinden alır.‘**

**İfadesi verilenlerden hangisinin tanımıdır?**

A)Baton

B)Gato

C)Rulo pasta

D)Yaş pasta

**10. Açık büfede yiyeceklerin sıralaması hangisinde doğru olarak verilmiştir?**

**A)** Soğuk yemekler, salatalar, sıcak yemekler, tatlı pasta, içecekler

**B)** Çorbalar, ana yemekler, soğuklar ve tatlılar

**C)** Salatalar, çorbalar, ana yemekler, diğer soğuklar, içecekler ve tatlılar

**D)** Ekmek büfesi, çorbalar, ana yemekler, soğuklar ve tatlılar

|  |
| --- |
| **Cevap Anahtarı** |
| 1 | B |
| 2 | D |
| 3 | B |
| 4 | A |
| 5 | D |
| 6 | C |
| 7 | C |
| 8 | A |
| 9 | B |
| 10 | A |