**KASAPLIK USTALIK ÇALIŞMA SORULARI**

**1-Aşağıdakilerden hangisi etin kalitesini etkileyen etmenlerden değildir?**

A. Hayvanın beslenmesi B. Hayvanın cinsi

C. Hayvanın rengi D. Bağ dokusu miktarı

**2-Aşağıda verilen malzemelerden hangisi çemen hamurunun hazırlanmasında kullanılmaz?**

A- Çemen unu B- Sarımsak C- Kara biber D- Kırmızı Biber

**3- Hangisi etleri marine etmenin amaçlarından değildir?**

A. Hoş koku ve lezzet vermek B. Dokularını yumuşatmak

C. Saklama süresini uzatmak D.Tüketimi artırmak.

**4-Türk sucuğu standardına göre sucukta yağ oranı en fazla ne kadar olmalıdır?**

A.%30 B.%50 C.%20 D.%60

**5-Karkasta sırtın iki yanında bulunan kemikli kısım hangisidir?**

A.Kaburga B.Nuar C.İncik D.Pançeta

**6-Aşağıdakilerden hangisi kırmızı etli kümes hayvanlarından değildir?**

A.Ördek B.Tavuk C.Kaz D.Hindi

**7-Verilenlerden hangisi sakatat değildir?**

A.Beyin B.Dil C.Ciğer D.Kuyruk

**8-Verilenlerden hangisi ete uygulanan pişirme yöntemlerindendir?**

A.Izgara B.Haşlama C.Fırında D.Daldırma

**9-Verilenlerden hangisi toptancı firmaların fonksiyonlarından değildir?**

A.Üreticiye yardımcı ve destek olmak B.Perakendeciye yardımcı ve destek olmak

C.Ürün reklâmı yapmak D.Ürünün dağıtımını yapmak

**10-Raf ömrü en kısa et hangisidir?**

A.Balık B.Tavuk C.Kırmızı et D.Hindi

**CEVAPLAR**

1C 2C 3D 4A 5A 6B 7D 8D 9C 10D 11C 12A