**PASTA VE TATLI YAPIMI KALFALIK ÇALIŞMA SORULARI**

**1. Mutfak temizlik ekipman ve araç gereçleri ile ilgili verilen 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. Basit kuver hazırlarken masada bulunması gereken menaj takımları hangisinde doğru verilmiştir?**

A) Tuzluk, biberlik

B) Tuzluk, kürdanlık

C) Vazo, şamdan

D) Salata sosiyerlikleri

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

A) Taze yumurta

B) Oda ısısında yumurta

C) Bayat yumurta

D) Günlük yumurta

**4. 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.

**5. Aşağıdakilerden hangisi kuru depolarda saklanması uygun olan gıdalardan biridir?**

A) Konserve meyve

B) Süt ve ürünleri

C) Çırpılmış krem şanti

D) Krema

**6. Aşağıdakilerden hangisi teşhir vitrinlerinin pastane için yararlarından biri değildir?**

A) Hazırlanan pastaların raf ömürlerini uzatır.

B) Pastanede personele olan ihtiyacı azaltır.

C) Misafirlerin pastaları seçmelerine olanak sağlar.

D) Pastanenin ürünlerini sergilemesine olarak sağlar.

**7. Aşağıdakilerden hangisi ayva tatlısı yapımında kullanılmaz?**

A) Krem şanti

B) Şeker

C) Kaymak

D) Nişasta

**8. Saray baklavasında iç harcı olarak verilenlerden hangisi kullanılır?**

A) Antep fıstığı

B) Ceviz

C) Badem

D) Fındık

**9. Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamurlarında kullanılan yağ çeşididir?**

A) Zeytinyağı

B) Mısır özü yağı

C) Ayçiçeği yağı

D) Su oranı düşük katı yağ

**10. Aşağıdakilerden hangisi şeker hamuru bileşenlerinden değildir?**

A) Glikoz

B) Gliserin

C) Mahlep

D) Pudra şekeri

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