**USTALIK SORULARI**

1-Kahverengi sosların temel sosu hangisidir?

A) Demiglace sos

B) Sauce bechamel

C) Bordalaise sos

D) Mayonnaise sos

2-Flambe yapmaya yetkili personel aşağıdakilerden hangisidir**?**

A) Commis de süite

B) Sommelier

C) Captain, chef de rang

D) Commis de rang

3- Malzemelerden hangisi Fondue takımında bulunmaz?

A) Fondue tenceresi

B) Fondue tavası

C) Fondue çatalı

D) Fondue bıçağı

4- Meyve salatalarında parfümleme işlemi neden yapılır?

A) Meyve salatalarının tazeliğini korur.

B) Meyve salatalarının kokularını güzelleştirir.

C) Meyve salatalarının sulanmasını önler.

D) Meyvenin olgunlaşmasını sağlar.

5- Sezar salatasında bulunan malzemelerdir?

A) Permasan peyniri

B) Kereviz

C) Elma

D) Zeytin

6-Aşağıdakilerden hangisi havyar takımının yapıldığı malzemelerden değildir?

A) Fildişi

B) Boynuz

C) Sedef

D) Gümüş

7- Spagetti kuverindeki takımların kuverdeki yeri nedir?

A) Kuverin sağında kaşık, solunda çatal

B) Kuverin solunda kaşık, sağında çatal

C) Kuverin sağında bıçak, solunda çatal

D) Kuverin sağında çatal, solunda kaşık

8- Peynir ne şekilde saklanmalıdır?

A) Peynir, +3 - +5 derecede, ışıksız ortamda (buzdolabında, sebzelik gözünde) saklanmalıdır.

B) Peynir hemen tüketilmeyecek ise, kendi ambalajında saklanmalıdır.

C)Peynir dilimlere ayrılarak saklanmalıdır.

D)Eski kaşar gibi kabuklu peynirler kabuğu temizlenmeden saklanmalıdır.

9- Fingerbowl kuverdeki yeri nedir?

A) Kuverin solunda bulunur.

B) Kuverin sağında bulunur.

C) Menaj takımının üstünde bulunur.

D) Kuverin ortasında bulunur.

10-Meyve salatasında kullanılan takım hangisidir?

A) Dessert çatalı

B) Dessert çatal ve bıçağı

C) Antre kaşığı

D) Dessert kaşığı

CEVAP ANAHTARI

1-A

2-C

3-D

4-B

5-A

6-D

7-B

8-C

9-A

10-D