

۱. لیونر چیست ؟
یک نوع سوسیس تند است
یک نوع کالباس است
یک نوع عمل آوری است
یک نوع استیک است
۲. کدامیک از گزینه های زیر برای نمایش خمیر زمینه در کالباس استفاده می شود ؟
پسته
قارچ
هویج
هر سه مورد
۳. تفاوت عمده سوسیس بلغاری با دیگر سوسیس ها چیست ؟
ترکیب ادویه ها
ضخامت ساینز
طعم و مزه
بافت
۴. شاخصه اصلی کالباس پیرونی نسبت به دیگر کالباس ها چیست ؟
بافت
تکه های نمایی
تندی زیاد
بسته بندی متفاوت
۵. استفاده از مواد نگهدارنده در سوسیس و کالباس باعث می شود....
رنگ محصول قهوه ای شود
ماندگاری محصول بالا برود
محصول لذیذتر باشد
بافت محصول نرم تر باشد
۶. ژامبون گوشتی که نگهدارنده ندارد چه رنگی است ؟
صورتی
سفید
سرخ
قهوه ای
۷. کدام سوسیس ترکیبی از گوشت مرغ و گوشت گوساله دارد ؟
هات داگ
فرانکفورتر
بلغاری
کوکتل
۸. در کدام محصول مواد داخل روده گوسفند پر می شود ؟
فرانکفورتر

چوریزو
بلغاری
هات داگ
۹. لبرکزه نوعی ... است .
سوسیسی آلمانی
سوسیسی بلغاری
کالباس اتریشی
کالباس بوپلمون
۱۰. کدامیک از نام های زیر از محصولات سوسیسی و کالباس نیست ؟
چوریزو
سوجوک
ایزوله
لبرکزه
۱۱. بهتر است قارچ در محصولات کالباس چگونه استفاده شود ؟
به صورت خام
به صورت تفت داده شده
به صورت بلانچ شده
به صورت یخ زده
۱۲. بهترین گزینه عطر دهنده و طعم دهنده به محصولات سوسیسی و کالباس کدام است ؟
سیر
پودر نشاسته گندم
گلوتن
هویج
۱۳. برای ترکیب بهتر خمیر سوسیسی و کالباس ها بهتر است از چه دستگاهی استفاده کنیم ؟
چرخ گوشت
غذاساز
همزن
مخلوط کن
۱۴. نوع بسته بندی سوسیسی آلمانی به چه رنگ و چه شکلی است ؟
عرض کاور ۳/۵ سانت با طول بیست سانت آبی رنگ
عرض کاور ۵ سانت و زرد رنگ
عرض کاور دوسانت و قرمز رنگ
عرض کاور ۳/۵ سانت با طول بیست سانت قرمز رنگ
۱۵. جهت استفاده از نمایش مرغ در ژامبون حتما باید مرغ :
۱۲ ساعت قبل عمل آوری شود
۴۸ ساعت قبل عمل آوری شود
۱۲ ساعت قبل یخ زدایی شود
۴۸ ساعت قبل مزه دار شود

۲	۱
۴	۲
۲	۳
۳	۴
۲	۵
۴	۶
۲	۷
۲	۸
۳	۹
۳	۱۰
۳	۱۱
۱	۱۲
۲	۱۳
۴	۱۴
۴	۱۵