

۱. بهترین غذا ساز جهت تهیه سوسیس و کالباس چه مشخصاتی دارد؟
تیغه کاملا تیز داشته باشد
تیغه استیل داشته باشد
دور موتور آن بالا باشد
هر سه مورد صحیح است
۲. چه زمانی مشخص می شود که خمیر سوسیس برای پرشدن در کاور آماده است؟
زمانی که دیگر تکه های یخ در خمیر دیده نشود
زمانی که روغن کامل به داخل مواد نفوذ کرده باشد
زمانی که خمیر یک دست و چسبنده شده باشد
هر سه مورد صحیح است
۳. بهترین روش برای استفاده از پسته در خمیر ژامبون چیست؟
:در نشاسته گندم غلطانده شود
داخل ایزوله سویا غلطانده شود
با فسفات مخلوط شود
هیچکدام
۴. مقدار مصرف نمک در سوسیس و کالباس چه میزان است؟
مقدار یک تا یک و نیم درصد خمیر
مقدار سه درصد خمیر
مقدار پنج درصد خمیر
مقدار یک ق چایخوری
۵. درصد جذب آب و نشاسته گندم نسبت به نشاسته سیب زمینی در محصول....
کمتر است
بیشتر است
مساوی است
تفاوتی ندارد
۶. برای استفاده از فلفل دلمه در کالباس بهتر است...
رنده شده و آبگیری شود
بلانچ شود
آبپز شود
هیچکدام
۷. پنیر مورد استفاده در سوسیس چه خاصیتی باید داشته باشد؟
رنگی باشد
در برابر حرارت مقاوم باشد

پنیر پیتزا باشد
پنیر صبحانه باشد
۸. برای تست پخت محصول سوسیس و کالباس چه ابزاری نیاز است؟
دماسنج محیطی
دماسنج سوزنی
دماسنج لیزری
دماسنج جیوه ای
۹. تفاوت کالباس مارتادالا با سایر کالباسها چیست؟
در آن فقط از مرغ استفاده می شود
نمایشی آن فقط هویج است
تنها کالباسی است که نمایشی ندارد
بسیار تند است
۱۰. جهت اخذ سیب سلامت برای تولید محصول سوسیس و کالباس از چه ارگانی باید اقدام نمود؟
اداره استاندارد
معاونت غذا و دارو
جهاد کشاورزی
بهداشت محیط
۱۱. محصولات کالباسی که در قالب، پخت تنوری دارند چه زمانی اسلایس می شوند؟
بلافاصله پس از پخت اسلایس می شوند
بعد از کامل خنک شدن در دمای محیط اسلایس می شوند
پس از خنک شدن داخل فریزر اسلایس می شوند
پس از یکروز در محیط ماندن ، اسلایس می شوند

۴	۱
۴	۲
۱	۳
۱	۴
۲	۵
۱	۶
۲	۷
۲	۸
۳	۹
۲	۱۰
۲	۱۱