

۱. سوسیس چوریزو چه نوع سوسیسی است ؟
کیابی
تندوری
تند
پنیری
۲. سوسیس چوریزو در چه کآوری پر می شود ؟
کالیبر ۲۲
کاور قرمز رنگ
روده گوسفند
مئانه گاو
۳. سوجوک چه نوع کالباسی است ؟
کالباسی اتریشی پر از دانه فلفل
کالباسی سوئدی پر از پسته
کالباس ترکیه ای با چربی نمایشی
کالباس ایرلندی بدون نمایشی
۴. ادویه قالب در طعم سوجوک کدام است ؟
سیر و سبزی
فلفل تند و آتشین
پاپریکا
زیره سبز و سیاه
۵. برای بلانچ کردن قارچ استفاده از کدام موارد زیر مجاز است ؟
سرکه سفید
آلبیمو
نشاسته
سرکه سفید و آلبیمو
۶. جهت نمایشی ژامبون مرغ تکه های مرغ باید چگونه باشند ؟
مرغ چرخ شده
مرغ با استخوان
مرغ بی استخوان و چرخ شده
مرغ بی استخوان ، بدون چربی و در قطعات خرد شده

۷. مدت ماندگاری سوسیس و کالباس ها که با مواد نگهدارنده تولید شده چند روز است ؟
یک هفته در یخچال
یک ماه در فریزر
۴۵ روز در یخچال
۴۵ روز در فریزر
۸. جهت استفاده از روده گاو در محصولات....
به مدت چهار ساعت در آب باشد
نیاز به خیس کردن در آب ندارد
حداقل یک ساعت داخل آب بماند
پنج دقیقه در آب بماند
۹. روش پخت روده های طبیعی چگونه است ؟
بخار پز
آبپز
داخل فر ۱۳۰ درجه
هیچکدام
۱۰. جهت برش کالباس ها بهتر است از استفاده شود
دستگاه اسلایس بر
چاقوی استیل
چاقوی اره ای
کاتر اره ای
۱۱. بلانچ کردن قارچ یعنی..
سرخ کردن قارچ
طعم دادن قارچ
پختن قارچ
از بین بردن آنزیم سیاهی قارچ
۱۲. جهت پخت کالباس لبرکزه...
روی خمیر با فویل پوشانده شود
در کاور کالیبر پر شود
داخل کاور کالباس پر شود
روی خمیر پوشانده نشود

1	1
3	2
3	3
4	4
4	5
4	6
3	7
1	8
1	9
1	10
4	11
4	12