

۱. در کالباس پیرونی نمایشی کالباس کدام است ؟
قارچ
هویج
دانه های فلفل سیاه
مغز پسته
۲. در چه زمانی روغن به خمیر سوسیس اضافه می شود ؟
پس از اضافه کردن مواد پودری
در مرحله آخر کار
در ابتدای کار
بلافاصله پس از اضافه کردن فسفات
۳. روغن قابل استفاده در سوسیس چیست ؟
روغن پخت و پز
روغن زیتون
روغن جامد
روغن سرخ کردنی
۴. ماده نگهدارنده سوسیس و کالباس چه نام دارد ؟
نیترات سدیم
نیتريت سدیم
نیترات
اسید اسکوربیک
۵. فسفات چیست ؟
نمک دریایی
نمک معدنی
نگهدارنده
پایدارکننده
۶. عملکرد فسفات در فرآورده های گوشتی چیست ؟

افزایش قدرت نگهداری آب و کاهش از دست رفتن آب آزاد گوشت
ایجاد تردی در گوشت
بصورت یک نوع آنتی اکسیدان عمل میکند
هرسه مورد
<b>۷. جهت تولید سوسیس و کالباس از چه نوع گوشتی استفاده؟</b>
یک یا چند حیوان حلال گوشت
گوشت پرندگان
چربی و پوست حیوانات
گوشت حیوانات دریایی
<b>۸. نام دستگاهی که خمیر (فارش) سوسیس در آن درست میشود؟</b>
چرخ گوشت
کاتر میکسر
پرکن
آسیاب برقی
<b>۹. سوسیس و کالباس در چه نوع کاوری بسته بندی می شوند؟</b>
سلولزی
پلی آمیدی
روده و شانه گوسفند
هر سه مورد
<b>۱۰. گوشت و مرغ نمایشی در چه مرحله به خمیر اضافه می گردد؟</b>
در ابتدای کار به دستگاه غذاساز منتقل می شود
در انتهای کار و پس از خروج خمیر از دستگاه غذاساز به خمیر اضافه می گردد
در اواسط کار به خمیر اضافه می شود
به خمیر اضافه نمی شود و به تنهایی پخت می گردد

३	१
२	२
१	३
२	४
२	५
४	६
१	७
२	८
४	९
२	१०