

الاسئلة الموضوعية (انتاج الطعام ف1/م3) اختبر نفسك

ضع دائرة حول رمز الاجابة الصحيحة :

1_ من أهم المكونات الاساسية للصلصات والتبيلات :_

أ_ الزيوت ب_ الخل ج_ التوابل د_ جميع ما ذكر

2_ من الامثلة على الزيوت التي تدخل في مكونات الصلصات :_

أ_ زيت الصويا ب_ زيت الفستق ج_ زيت الجوز د_ جميع ما ذكر

3_ هي التي تتكون من خليط بسيط من الزيوت والخل ويتصف بأن كل سائل يفصل عن الآخر بعد رجهما :

أ_ المستحلبات الدائمة ب_ المستحلبات المؤقتة ج_ المستحلبات اللحظية د_ لا شيء مما ذكر

4_ من الأمثلة على أنواع الصلصات :_

أ_ صلصة الأعشاب ب_ صلصة الليمون ج_ الصلصة الايطالية د_ جميع ما ذكر

5_ تتكون صلصة الوصفة الأساسية من :_

أ_ خل+زيت ب_ خل+زيت+ملح ج_ خل+زيت+فلغل د_ خل+زيت+فلغل+ملح

6_ من أهم أنواع الصلصات المشتقة من المايونيز :_

أ_ صلصة الكوكتيل ب_ صلصة الألف جزيرة ج_ صلصة الريمولاند د_ جميع ما ذكر

7_ هي الصلصة التي تتكون من مايونيز ، كبار ، بقدونس :_

أ_ صلصة الكوكتيل ب_ صلصة الألف جزيرة ج_ صلصة الريمولاند د_ صلصة الترتار

8_ هي الصلصة التي تتكون من البيض ، الخل ، الخردل ، الزيت ، الملح ، الفغل الأبيض: _

أ_ صلصة الكوكتيل ب_ صلصة الألف جزيرة ج_ صلصة الريمولاند د_ صلصة المايونيز

9_ هي التي تتكون من الثوم المفروم ناعم ، صفار البيض، زيت الزيتون،عصيرالليمون،خل الطرخون :
مطالعة ذاتية محذوف

أ_ الصلصة الخضراء الإيطالية ب_ صلصة أيولي ج_ صلصة الفجل د_ صلصة النعنع

10_ هي التي تتكون من القرشلة الناعمة ، الخل الأبيض ، صفار البيض المسلوق ، البقدونس الناعم ، سمك الأنشوجة ، الثوم

، زيت الزيتون ، الملح ، الفلفل : _ مطالعة ذاتية ... محذوف

أ_ الصلصة الخضراء الإيطالية ب_ صلصة أيولي ج_ صلصة الفجل د_ صلصة النعنع

11_ من الأمثلة على السلطات المصنفة حسب المكونات : _

أ_ سلطة الفواكة ب_ السلطة البسيطة ج_ السلطات الخضراء د_ جميع ما ذكر

12_ هي التي تتكون من أنواع عدة من الخضراوات وأنواع اللحوم أو المأكولات البحرية : _

أ_ سلطة الفواكة ب_ السلطة البسيطة ج_ السلطات الخضراء د_ السلطة المركبة

13_ من أهم الأمور التي يجب أن تتصف بها السلطات لتنال رضا الضيف : _

أ_ أن تكون ذات قيمة غذائية جيدة ب_ أن تكون ذات منظر جذاب

ج_ أن تكون ذات طعم ونكهة مستساغة د_ جميع ما ذكر

14_ من أهم الأمور الواجب مراعاتها للحصول على المواصفات المطلوبة للسلطات : _

أ_ تبريد الأطباق وغسل الخضراوات ب_ إضافة الملح والصلصات قبل وقت التقديم بقليل

ج_ تقطيع الخضراوات بحجوم مناسبة وتصفية الماء د_ جميع ما ذكر

15_ من الأمثلة على السلطات حسب وقت تقديمها : _ محذوف

أ_ السلطات المصاحبة المكملية ب_ سلطات بعد الوجبة ج_ سلطات الفواكة د_ جميع ما ذكر

16_ من أهم تصنيفات المقبلات : _

أ_ مقبلات الحبوب والبقوليات ب_ مقبلات العجائن ج_ مقبلات الخضراوات د_ جميع ما ذكر

17_ من الأمثلة على مقبلات اللحوم والمأكولات البحرية والطيور : _

أ_ الكبدة ب_ البسطرمة ج_ السلمون د_ جميع ما ذكر

18_ من أهم ميزات الشطائر (السندويشات) : _

أ_ سريعة وسهلة الأعداد ب_ لها قيمة غذائية ج_ ترضي أكثر الأذواق د_ جميع ما ذكر

19_ من الأمور الواجب مراعاتها عند استخدام الخبز في أعداد السندويشات :-

- أ_ حفظ الخبز في أوعية محكمة الأغلاق
 ب_ تخزين الخبز في درجة حرارة الغرفة
 ج_ عدم تغليف الخبز المكسو بالقشرة بالنيلون
 د_ جميع ما ذكر

20_ من أهم الأمثلة على أنواع الخبز :-

- أ_ الرول
 ب_ الفرنسي
 ج_ التوست
 د- عربي
 هـ_ جميع ما ذكر

21_ من الأمثلة على الحشوات :-

- أ_ الأسماك
 ب_ اللحوم والدواجن
 ج_ الخضراوات
 د_ جميع ما ذكر

22_ من أهم أنواع الشطائر :-

- أ_ السندويشات الباردة المركبة
 ب_ السندويشات الباردة البسيطة
 ج_ سندويشات الساخنة
 د_ جميع ما ذكر

23_ هي التي تصنع من الخبز كبير المساحة مثل الخبز المكسيكي وتعبأ وتقدم كاملة أو تقطع لأجزاء :-

- أ_ السندويشات الباردة المركبة
 ب_ السندويشات الباردة البسيطة
 ج_ سندويشات الشواية
 د_ سندويشات الوربات

24_ الشطائر التي تتكون من خبز ممدود يغطي بطبقة من اللحم الساخن ويغطي بالصلصة :

- أ_ سندويشات الشواية
 ب_ سندويشات الوربات
 ج_ سندويشات ساخنة بسيطة
 د_ سندويشات ساخنة مفتوحة الوجه

25_ تعد سندويشات ال (club sandwich) من أهم الأمثلة على :-

- أ_ السندويشات الباردة المركبة
 ب_ السندويشات الباردة البسيطة
 ج_ سندويشات الشواية
 د_ سندويشات الوربات

26_ تعد ساندويشات البيف برجر من أهم الأمثلة على :-

- أ_ سندويشات الشواية
 ب_ سندويشات الوربات
 ج_ سندويشات ساخنة بسيطة
 د_ سندويشات ساخنة مفتوحة الوجه

27_ من أهم الأجهزة المستخدمة في إعداد السندويشات :-

أ_ جهاز السلمندر ب_ الجريل ج_ جهاز تحميص التوست د_ جميع ما ذكر

28_ سائل شفاف خفيف غير سميك له طعم ونكهة مكتسبة من اللحوم والطيور والأسماك أو الخضراوات:

أ_ المرق ب_ الصلصات ج_ السلطات د_ لا شيء مما ذكر

29_ من مكونات المرق :-

أ_ اللحوم والأسماك والدجاج ب_ العظم ج_ الخضراوات د_ جميع ما ذكر

30_ المكون الأهم في إعداد المرق هو :-

أ_ اللحوم والأسماك والدجاج ب_ العظم ج_ الخضراوات د_ البهارات والتوابل

31_ هي مادة بروتينية تذوب في الماء عند الطهو وعندما تذوب تتحول الى مادة جيلاتينية تعطي قوام للمرق:

أ_ الجيلاتين ب_ الكولاجين ج_ البروتين د_ لا شيء مما ذكر

32_ من أهم أنواع المرق حسب المكون الرئيسي :-

أ_ مرق الخضراوات ب_ مرق اللحم ج_ مرق الدجاج د_ جميع ما ذكر

33_ يصنع المرق البني من :-

أ_ عظام البقر ب_ عظام الدجاج ج_ عظام السمك د_ لا شيء مما ذكر

34_ يصنع المرق الأبيض من :-

أ_ عظام البقر ب_ عظام الدجاج ج_ عظام العجل د_ لا شيء مما ذكر

35_ عند أعداد المرق الأبيض يجب تقطيع العظام بحجم :-

أ_ من 8_9 سم ب_ من 6_8 سم ج_ من 8_10 سم د_ من 7_8 سم

36_ الوقت المطلوب لتحصير مرق عظام العجل والبقر :-

أ_ من 3_4 ساعات ب_ من 6_8 ساعات ج_ من 30_45 دقيقة د_ لا شيء مما ذكر

37_ الوقت المطلوب لتحضير مرق عظام الدجاج :ـ

أ_ من 3_4 ساعات ب_ من 6_8 ساعات ج_ من 30_45 دقيقة د_ لا شيء مما ذكر

38_ هي محلول غالبا ما يكون كثيفا ، يكسب الوجبة رطوبة ونكهة لازمتين :

أ_ المرق ب_ الصلصات ج_ الشوربات د_ لا شيء مما ذكر

39_ من أهم مكونات الاساسية للصلصات الساخنة :ـ

أ_ السائل ب_ مواد التثخين ج_ عناصر النكهة د_ جميع ما ذكر

40_ تتكون عجينة الرو من :ـ

أ_ الحليب والطحين ب_ الطحين والزيت ج_ الطحين والزبدة د_ لا شيء مما ذكر

41_ من أهم أنواع (ألوان) عجينة الرو :ـ

أ_ الأبيض ب_ البني ج_ الأشقر د_ جميع ما ذكر

42_ من أهم صفات الصلصات الجيدة :ـ

أ_ قوام متماسك ب_ طعم جيد ج_ ذات كثافة مناسبة د_ جميع ما ذكر

43_ من أهم أنواع الصلصات الساخنة الرئيسية :ـ

أ_ الإسبانيول ب_ البشاميل ج_ البندورة د_ جميع ما ذكر

44_ هي الصلصة التي تصنع من الرو مع مرق السمك أو مرق الدجاج :ـ

أ_ الإسبانيول ب_ البشاميل ج_ البندورة د_ الفيلوتيه

45_ هي المرققة التي تصنع من المرق البني ، الرو البني ، رب البندورة ، الخضراوات :ـ

أ_ الإسبانيول ب_ البشاميل ج_ الفيلوتيه د_ الدمى جلاس

46_ من الأمثلة (يشتق) على صلصة الدمى جلاس :ـ

أ_ البرودليز ب_ نابوليتان ج_ شوسير د_ أ+ج

47_ من الأمثلة على صلصة البندورة :ـ

أ_ البرودليز ب_ نابوليتان ج_ شوسير د_ الإيطالية

48_ هو سائل يمكن أن يكون سميكا أو شفاف ويعتبر فاتحا للشهية وله قيمة غذائية :-

أ_ المرق ب_ الصلصات ج_ الشوربات د_ لا شيء مما ذكر

49_ من المكونات الأساسية للشوربات :-

أ_ المادة الدهنية ب_ المواد المكثفة ج_ المرق والمادة الاساسية د_ جميع ما ذكر

50_ تعتبر امثلة على المادة الأساسية في صنع الشوربات :-

أ_ الحبوب ب_ الخضراوات ج_ الدجاج د_ جميع ما ذكر

51_ من الأمثلة على المواد المكثفة التي تستخدم في تكثيف الشوربات :-

أ_ الطحين ب_ النشا ج_ الحليب د_ أ+ ب

52_ هي التي تتكون من السائل والمادة الغذائية بحيث يختلطان :-

أ_ الشوربات المصفاة ب_ الشوربات الخفيفة ج_ الشوربات المكثفة د_ لا شيء مما ذكر

53_ هو مزيج من السائل والمواد الصلبة تكون فيه المواد الصلبة ناعمة ومنتشرة في السائل:-

أ_ المرق ب_ الصلصات ج_ الشوربات د_ المعلق

54_ من أهم أنواع الشوربات :-

أ_ الخضراوات المطحونة ب_ الخضراوات ج_ الشوربات المحلية د_ جميع ما ذكر

55_ هي الشورية التي تتكون من من اللحم المفروم ، الخضراوات ، البيض ، المرق الأبيض الشفاف :-

أ_ الكريم ب_ الفيلوتيه ج_ الكونسومية د_ الشوربات المحلية

56_ هي الشورية التي تتكون من مرق السمك أو مرق الدجاج وتسمى باسميهما :-

أ_ الكريم ب_ الفيلوتيه ج_ الكونسومية د_ الشوربات المحلية

57_ من أهم عوامل الجودة للشوربات :-

أ_ إضافة كميات مناسبة من المواد المكثفة ب_ استخدام المواد الغذائية الطازجة

ج_ مراعاة إعداد المرق إعدادا صحيحا د_ جميع ما ذكر

58_ يصنف الزعتر ضمن عائلة :

أ- الاوراق ب- الأزهار ج- نبات بري د- بذور

59_ تصنف القرفة ضمن عائلة :

أ_الاوراق ب- الأزهار ج- نبات بري د- لحاء النبات

60_ يستخرج الملح من مصادر مختلفة منها :

أ- الصخور ب- مياه البحر ج - أ+ب د- لاشيء مما ذكر

61_ ينتج الخل من مستحضرات سكرية مثل :

أ- العنب ب- التفاح ج - أ+ب د- لاشيء مما ذكر

62_ من الامور الواجب مراعاتها عند حفظ وتخزين الاعشاب والتوابل :

أ- تجفيفها جيدا في الهواء ب- حفظها في اوعية زجاجية

ج- وضع الاصناف ذات الرائحة القوية بعيدة عن الاطعمة الجاهزة د- جميع ما ذكر

63- من الامور المتبعة عند استعمال او شراء الاعشاب والتوابل :

أ- عدم شراؤها بكميات كبيرة ب- ان تكون ذات لون طبيعي وخالية من الشوائب

ج- تخزينها بصورتها الاولى وطحن الحاجة اليومية فقط د- جميع ما ذكر

64- اهم خلطات الاعشاب والتوابل المتعارف عليها في بلاد الشام :

أ- خلطة الكاري ب- خلطة الزعتر ج- خلطة التوابل العربية د- جميع ما ذكر

65- الخزامى من الاعشاب التي تنتمي وتصنف لعائلة :

أ- الاوراق ب- الازهار ج- الثمار د- الجذور

66- الثوم من النباتات المستخدمة كمواد للنكهة ويكون طازجا او مجففا وينتمي ل :

أ- الاوراق ب- الازهار ج- الابصال د- الجذور

67- يستخدم الكركم في عدة مأكولات مثل الحلويات كالكنافة واطباق الأرز كمادة :

أ- منكهة ب- ملونة ج- تعطي رائحة د- لاشيء مما ذكر

68- الزعفران من الاعشاب المشهورة عالمياً ويمتاز ب :

أ- نكهة قوية ب- عالي الجودة ج- عالي الثمن د- جميع ما ذكر

69- عند استخراج ملح الطعام يضاف له :

أ- اليود ب- مواد مضادة للتكتل ج- كربونات الكالسيوم والمغنيسيوم د- جميع ما ذكر

70- تتكون خلطة الزعتر من :

أ- زعتر ، سمسم ، سماق ب- زعتر ، سماق ج- سمسم ، زعتر د- لاشيء مما ذكر

71- من مواد الدهن المستخدمة لاعداد الشطائر :

أ- الزبدة ب- المايونيز ج- الكاتشاب د- أ+ب

72 - ان الهدف الاساسي من استخدام مواد الدهن في الحشوات :

أ- الحفاظ على الخبز من الذوبان ب- زيادة القيمة الغذائية

ج- اكسابها طعم افضل د- جميع ما ذكر

73- تستخدم المكسرات في اعداد العديد من الاطباق منها :

أ- المعجنات ب- الحلويات ج- الصلصات والشوربات د- جميع ما ذكر

74_من أهم أنواع المكسرات :-

أ_ الصنوبر ب_ الجوز ج_ البندق د_ جميع ما ذكر

75_ من انواع المكسرات المستخدمة في المعجنات والصلصات والحلويات :

أ_ الصنوبر ب_ الجوز ج_ البندق د_ جميع ما ذكر

76_ من الأمثلة السلطات المركبة :-

أ_ الخس ب_ السلطة الروسية ج_ السلطة الإيطالية د_ لا شيء مما ذكر

77_الهدف الأساسي من السلطات التي تقدم قبل الوجبة :-

أ_ فاتحه للشهية ب_ إعطاء الوقت الكافي لإعداد الطبق الرئيسي

ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

78_ من الأهداف الأساسية من استخدام مواد الدهن في الحشوات :-

- أ_ الحفاظ على الخبز من الذوبان
ب_ زيادة القيمة الغذائية للسندويشات
ج_ طعم أفضل
د_ جميع ما ذكر

79_ تقدم الصلصات الساخنة :-

- أ_ توضع بكميات قليلة على وجه قطعة اللحم
ب_ بجانب قطعة اللحم
ج_ منفصلة في صحن جانبي
د_ أ+ب

80_ من أهم أنواع الأعشاب والتوابل التي تدخل في اعداد الطعام :-

- أ_ الشومر
ب_ الشبت
ج_ الخزامى
د_ جميع ما ذكر

انتهت الاسئلة
أ. محمد الحجاوي