

نمونه سوالات فنی حرفه ای آشپزی سنتی + پاسخنامه

شاید شما هم جزو آن دسته از افرادی باشید که به یادگیری هنر آشپزی سنتی در رشته فنی و حرفه‌ای علاقه‌مند هستید. مجموعه ما به منظور تسهیل این مسیر برای شما عزیزان، چندین سوال مهم و رایج را جمع‌آوری کرده است که می‌تواند به شما در عبور از موانع آزمون کمک شایانی کند.

بعد از اتمام دوره آشپزی سنتی برای دریافت مدرک فنی حرفه ای باید در آزمون شرکت کنید، این سوالات به طور دقیق با سرفصل‌های تعیین شده توسط سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور هماهنگ هستند. نمونه سوالات آشپزی سنتی با جواب به شما کمک خواهند کرد تا در این آزمون بهترین نمره را کسب کنید.

نمونه سوالات فنی حرفه ای آزمون آشپزی سنتی

شرکت در هر آزمونی استرس خاص خود را دارد، اما اگر آمادگی کامل داشته باشید دیگر نگران آزمون نخواهید بود. نمونه سوالات آشپزی فنی حرفه ای با جواب برای همین منظور برای شما جمع‌آوری شده است. [آموزشگاه کافه](#) در ادامه سوالات به همراه پاسخنامه را به صورت رایگان در اختیار شما قرار داده است.

۱- کدام یک از موارد زیر به عنوان خمیر اولیه برای تهیه نان لواش مناسب‌تر است؟

- ا. آرد گندم کامل
- ب. آرد سفید
- ج. آرد ذرت
- د. آرد برنج

۲- در تهیه کباب برگ، کدام قسمت از گوشت بهترین نتیجه را به همراه دارد؟

- ا. گوشت گردن
- ب. گوشت ران
- ج. گوشت سینه
- د. گوشت کمر

۳- کدام یک از مواد زیر در تهیه خورشت بامیه استفاده نمی‌شود؟

- ا. بادمجان
- ب. گوشت
- ج. بامیه
- د. سیب‌زمینی

۴- کدام نوع برنج برای تهیه چلو کباب مناسب‌تر است؟

- ا. برنج دانه کوتاه

ب. برنج دانه بلند

ج. برنج نیم دانه

د. برنج شکسته

۵- در تهیه دلمه، کدام نوع گوشت استفاده می شود؟

أ. گوشت گوسفند

ب. گوشت گوساله

ج. گوشت مرغ

د. گوشت بوقلمون

۶- برای تهیه خورش قیمة، کدام یک از مواد زیر باید به مدت طولانی تری پخته شود؟

أ. لپه

ب. گوشت

ج. سیب زمینی

د. لیمو عمانی

۷- کدام یک از روش های پخت برای تهیه حلیم مناسب تر است؟

أ. پخت در قابلمه

ب. پخت در فر

ج. بخارپز کردن

د. سرخ کردن

۸- کدام ادویه برای تهیه خورش فسنجان استفاده می شود؟

أ. زردچوبه

ب. دارچین

ج. فلفل سیاه

د. زعفران

۹- کدام یک از موارد زیر در تهیه کوکو سیب زمینی استفاده نمی شود؟

أ. سیب زمینی

ب. تخم مرغ

ج. آرد

د. پیاز

۱۰- در تهیه خورش کرفس، کدام نوع ادویه استفاده می شود؟

- أ. زردچوبه
- ب. دارچین
- ج. زعفران
- د. فلفل قرمز

۱۱- برای تهیه ته‌چین مرغ، کدام یک از مواد زیر باید به دقت انتخاب شود؟

- أ. برنج
- ب. گوشت
- ج. زعفران
- د. ماست

۱۲- در تهیه شله زرد، برای بهبود طعم، کدام ماده اضافه می‌شود؟

- أ. دارچین
- ب. زعفران
- ج. وانیل
- د. هل

۱۳- کدام یک از مواد زیر برای تهیه سالاد شیرازی مناسب نیست؟

- أ. گوجه‌فرنگی
- ب. خیار
- ج. فلفل دلمه‌ای
- د. پیاز

۱۴- در تهیه خورشت قرمه سبزی، چه نوع چاشنی به کار می‌رود؟

- أ. لیمو عمانی
- ب. سرکه
- ج. آبلیمو
- د. نمک

۱۵- در تهیه کوفته تبریزی، کدام ماده برای خوش طعم شدن آن به کار می‌رود؟

- أ. زعفران
- ب. دارچین
- ج. فلفل
- د. زردچوبه

۱۶- کدام یک از مواد زیر در تهیه خورشت کدو استفاده نمی‌شود؟

أ. کدو

ب. گوشت

ج. سیب‌زمینی

د. بادمجان

۱۷- در تهیه دمی گوشت، کدام یک از ادویه‌ها استفاده می‌شود؟

أ. زردچوبه

ب. دارچین

ج. فلفل سیاه

د. زعفران

۱۸- کدام یک از مواد زیر برای تهیه زعفرانی استفاده نمی‌شود؟

أ. برنج

ب. زعفران

ج. ماست

د. روغن

۱۹- در تهیه خورشت قیمه، کدام نوع سیب‌زمینی استفاده می‌شود؟

أ. سیب‌زمینی خالالی

ب. سیب‌زمینی نگینی

ج. سیب‌زمینی ریز

د. سیب‌زمینی پوره شده

۲۰- برای تهیه کوکو کدو، چه نوع کدو مناسب‌تر است؟

أ. کدو سبز

ب. کدو حلوائی

ج. کدو خورشتی

د. کدو زرد

۲۱- در تهیه آش شلغم، چه نوع شلغم بهتر است؟

أ. شلغم سفید

ب. شلغم بنفش

ج. شلغم زرد

د. شلغم بزرگ

۲۲- کدام قسمت از مرغ برای تهیه جوجه کباب مناسب‌تر است؟

ا. سینه

ب. ران

ج. بال

د. گردن

۲۳- در تهیه خورشت قیمه، کدام نوع لپه استفاده می‌شود؟

ا. لپه زرد

ب. لپه سبز

ج. لپه قرمز

د. لپه سیاه

۲۴- در تهیه دلمه برگ مو، کدام یک از مواد زیر استفاده نمی‌شود؟

ا. برنج

ب. گوشت

ج. لپه

د. ادویه‌ها

۲۵- در تهیه کوفته تبریزی، چه نوع برنجی به کار می‌رود؟

ا. برنج دانه کوتاه

ب. برنج دانه بلند

ج. برنج نیم دانه

د. برنج شکسته

۲۶- کدام یک از مواد زیر برای تهیه کباب چنجه استفاده نمی‌شود؟

ا. گوشت گوسفند

ب. فلفل دلمه‌ای

ج. پیاز

د. ادویه‌ها

۲۷- کدام یک از موارد زیر در تهیه خورشت قیمه به عنوان طعم‌دهنده اصلی محسوب می‌شود؟

ا. سیب‌زمینی

ب. لپه

ج. لیمو عمانی

د. زعفران

۲۸- برای تهیه ته‌چین مرغ، کدام نوع برنج باید به کار رود تا بافت بهتری داشته باشد؟

ا. برنج دانه کوتاه

ب. برنج دانه بلند

ج. برنج نیم دانه

د. برنج قهوه‌ای

۲۹- کدام نوع گوشت برای تهیه خورش کرفس بهترین نتیجه را به همراه دارد؟

ا. گوشت گوسفند

ب. گوشت گوساله

ج. گوشت مرغ

د. گوشت بوقلمون

۳۰- در تهیه کوکو سبزی، کدام نوع سبزی باید به مقدار بیشتری استفاده شود تا طعم بهتری داشته باشد؟

ا. تره

ب. جعفری

ج. گشنیز

د. اسفناج

۳۱- در تهیه خورش بامیه، کدام نوع گوشت معمولاً استفاده می‌شود تا طعم بهتری داشته باشد؟

ا. گوشت گوسفند

ب. گوشت گوساله

ج. گوشت مرغ

د. گوشت بوقلمون

۳۲- کدام یک از مواد زیر در تهیه سوپ جو استفاده نمی‌شود؟

ا. جو

ب. هویج

ج. برنج

د. سیب‌زمینی

۳۳- کدام نوع روغن برای سرخ کردن کباب مناسب‌تر است؟

ا. روغن زیتون

ب. روغن کنجد

ج. روغن مایع

د. روغن جامد

۳۴- برای تهیه مرغ شکم‌پر، کدام نوع ادویه به کار می‌رود تا طعم مطبوعی ایجاد کند؟

أ. زردچوبه

ب. دارچین

ج. فلفل دلمه‌ای

د. زعفران

۳۵- کدام نوع برنج برای تهیه برنج کته مناسب‌تر است؟

أ. برنج دانه کوتاه

ب. برنج دانه بلند

ج. برنج نیم دانه

د. برنج قهوه‌ای

۳۶- در تهیه دمی گوشت، کدام نوع لپه باید استفاده شود؟

أ. لپه زرد

ب. لپه سبز

ج. لپه قرمز

د. لپه سیاه

۳۷- کدام نوع سبزی در تهیه آش دوغ استفاده می‌شود؟

أ. نعناع

ب. تره

ج. جعفری

د. گشنیز

۳۸- در تهیه کوفته تبریزی، کدام نوع برنج باید به کار رود تا بافت بهتری ایجاد کند؟

أ. برنج دانه کوتاه

ب. برنج دانه بلند

ج. برنج نیم دانه

د. برنج شکسته

۳۹- کدام یک از مواد زیر در تهیه خورش قیمة استفاده نمی‌شود؟

- أ. لپه
- ب. گوشت
- ج. بادمجان
- د. ادویه‌ها

۴۰- کدام یک از این ادویه‌ها در تهیه خورشت آلو اساسی‌تر است؟

- أ. زردچوبه
- ب. دارچین
- ج. فلفل سیاه
- د. زعفران

۴۱- برای تهیه کباب تابه‌ای، کدام یک از این مواد استفاده نمی‌شود؟

- أ. پیاز
- ب. فلفل دلمه‌ای
- ج. سیب‌زمینی
- د. گوشت قرمز

۴۲- کدام یک از مواد زیر در تهیه خورشت سبزی، کمتر استفاده می‌شود؟

- أ. لپه
- ب. گوشت گوسفند
- ج. سیب‌زمینی
- د. سبزیجات معطر

۴۳- در تهیه سوپ دال، کدام یک از این مواد تاثیر بیشتری بر طعم نهایی دارد؟

- أ. زردچوبه
- ب. زیره
- ج. نعناع
- د. دارچین

۴۴- کدام یک از موارد زیر در تهیه ته‌چین، پخت آن را دشوارتر می‌کند؟

- أ. استفاده از زعفران
- ب. استفاده از ماست
- ج. استفاده از تخم‌مرغ
- د. استفاده از برنج

۴۵- برای تهیه خورشت قیمه، کدام یک از مواد زیر بیشتر باعث غلظت آن می‌شود؟

ا. لپه

ب. پیاز

ج. سیب‌زمینی

د. زعفران

۴۶- در تهیه دلمه کدو، کدام یک از این مواد به‌عنوان چاشنی ضروری است؟

ا. نمک

ب. فلفل سیاه

ج. دارچین

د. زردچوبه

۴۷- کدام یک از موارد زیر در تهیه سوپ جو، می‌تواند طعم بهتری به آن بدهد؟

ا. دارچین

ب. زیره

ج. زردچوبه

د. فلفل قرمز

۴۸- برای تهیه کوکوی سیب‌زمینی، کدام یک از این مواد می‌تواند طعم را تغییر دهد؟

ا. زردچوبه

ب. فلفل دلمه‌ای

ج. سیب‌زمینی

د. تخم‌مرغ

۴۹- در تهیه خورشت مسما، کدام یک از این مواد به‌عنوان چاشنی اصلی استفاده می‌شود؟

ا. زعفران

ب. دارچین

ج. هل

د. فلفل قرمز

۵۰- در تهیه خوراک بادمجان، کدام یک از این ادویه‌ها تاثیر بیشتری بر طعم نهایی دارد؟

ا. زردچوبه

ب. آویشن

ج. دارچین

د. فلفل سیاه

۵۱- کدام یک از این مواد در تهیه خورشت قیمه به عنوان غلیظ کننده عمل می کند؟

ا. لپه

ب. آرد

ج. برنج

د. سیب زمینی

۵۲- در تهیه دلمه برگ انجیر، کدام یک از این مواد الزامی نیست؟

ا. برنج

ب. گوشت چرخ کرده

ج. گوجه فرنگی

د. سبزی دلمه

۵۳- کدام یک از موارد زیر می تواند در تهیه خورشت کرفس، طعم را به طور چشمگیری تغییر دهد؟

ا. زیره

ب. زردچوبه

ج. فلفل قرمز

د. دارچین

۵۴- برای تهیه سالاد شیرازی، کدام یک از این مواد در ترکیب آن استفاده نمی شود؟

ا. خیار

ب. گوجه فرنگی

ج. فلفل دلمه ای

د. پیاز

۵۵- در تهیه آش دوغ، کدام یک از این مواد بیشتر بر غلظت آن تاثیر می گذارد؟

ا. برنج

ب. لپه

ج. ماست

د. سیب زمینی

۵۶- کدام یک از این مواد در تهیه خورشت قیمه، کمتر استفاده می شود؟

ا. لپه

ب. سیب زمینی

ج. زعفران

د. پیاز

۵۷- کدام یک از مواد زیر برای تهیه خورشت آلوچه معمولاً به کار نمی‌رود؟

أ. گوشت گوسفند

ب. آلوچه

ج. بادمجان

د. پیاز

۵۸- در تهیه پلو زعفرانی، کدام یک از این ادویه‌ها باید در مرحله آخر اضافه شود؟

أ. زردچوبه

ب. زعفران

ج. دارچین

د. فلفل

۵۹- کدام یک از این مواد در تهیه شامی پوک الزامی نیست؟

أ. لپه

ب. گوشت چرخ کرده

ج. تخم مرغ

د. پیاز

۶۰- برای تهیه خورشت بادمجان، کدام یک از این مواد به عنوان چاشنی استفاده می‌شود؟

أ. زردچوبه

ب. دارچین

ج. فلفل دلمه‌ای

د. زیره

۶۱- کدام یک از این سبزی‌ها در تهیه کوکوی سبزی بیشتر کاربرد دارد؟

أ. گشنیز

ب. نعناع

ج. جعفری

د. شوید

۶۲- در تهیه دلمه کدو، کدام یک از این مواد به عنوان چاشنی اصلی استفاده نمی‌شود؟

أ. نمک

ب. فلفل سیاه

ج. دارچین

د. زردچوبه

۶۳- در تهیه سوپ جو، کدام یک از این مواد می‌تواند غلظت آن را افزایش دهد؟

أ. سیب‌زمینی

ب. هویج

ج. کدو

د. گوشت

۶۴- برای تهیه شیرینی خانگی، کدام یک از مواد زیر ممکن است طعم را تلخ کند؟

أ. پودر قند

ب. کره

ج. جوش شیرین

د. آرد

۶۵- کدام یک از این مواد در تهیه خورش فسنجان به‌عنوان ماده اصلی محسوب نمی‌شود؟

أ. گردو

ب. گوشت مرغ

ج. رب انار

د. ادویه‌جات

پاسخنامه سوالات آزمون فنی حرفه ای آشپزی سنتی

ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح
۱	ب	۲۱	الف	۶۱	الف	۲	ب
۲	ب	۲۲	الف	۶۲	ج	۳	الف
۳	الف	۲۳	الف	۶۳	الف	۴	ب
۴	ب	۲۴	ج	۶۴	ج	۵	ب
۵	ب	۲۵	ب	۶۵	ب	۶	الف
۶	الف	۲۶	ج		ج	۷	الف
۷	الف	۲۷	ج		ب	۸	ب
۸	ب	۲۸	ب		ب	۹	ج
۹	ج	۲۹	الف		ب	۱۰	الف
۱۰	الف	۳۰	الف		ب	۱۱	الف
۱۱	الف	۳۱	ب		ج	۱۲	الف
۱۲	الف	۳۲	ج		ج	۱۳	ج
۱۳	ج	۳۳	ج		الف	۱۴	الف
۱۴	الف	۳۴	ب		ج	۱۵	ب
۱۵	ب	۳۵	الف		ب	۱۶	د
۱۶	د	۳۶	الف		ج	۱۷	الف
۱۷	الف	۳۷	الف		ب	۱۸	ج
۱۸	ج	۳۸	ب		ج	۱۹	الف
۱۹	الف	۳۹	ج		الف	۲۰	الف
۲۰	الف	۴۰	ب		الف		

منبع: <https://cafeedu.cafe/traditional-cooking-test-questions>