

## نمونه سوالات فنی حرفه ای سوسیس کالباس + پاسخنامه

سوسیس و کالباس به عنوان غذاهای آماده و سریع در دنیا طرفداران زیادی دارد. مادران برای فرزندان خود که علاقه به مصرف این فرآورده‌ها دارند، ترجیح می‌دهند انواع خانگی و سالم آن را تهیه کنند. برخی خانواده‌ها یک قدم جلوتر رفته و با شرکت در کلاس‌های سوسیس و کالباس و سپس آزمون فنی حرفه ای سوسیس و کالباس، خودشان دست به کار می‌شوند.

در این میان آشنایی با سبک سوالات **دوره آموزش سوسیس و کالباس** کمک زیادی به قبولی در این آزمون خواهد کرد. نمونه سوال رایگان برای آزمون سوسیس و کالباس به همراه جواب آن‌ها در این مقاله آمده است. به کمک این نمونه سوال‌ها برای آزمون تستی آماده می‌شوید.

### مجموعه سوالات فنی حرفه ای آزمون سوسیس کالباس

در آزمون‌های فنی حرفه‌ای سوسیس کالباس که از دو بخش تستی و عملی تشکیل شده است، معمولاً بخش تستی سوالات ساده‌ای دارد. اگر نمونه سوالات با پاسخنامه‌ای که استاد به شما می‌دهد را خوب بخوانید، قطعاً می‌توانید در این بخش نمره کافی و بالا کسب کنید. **آموزشگاه کافه** این نمونه سوالات رایگان را در اختیار شما قرار داده تا با نمره بالا از آزمون تستی عبور کنید و به سراغ مرحله عملی بروید.

#### ۱- نقش اصلی نیتريت در فرآیند تهیه سوسیس و کالباس چیست؟

- أ. افزایش ماندگاری
- ب. افزایش حجم
- ج. بهبود بافت
- د. کاهش چربی

#### ۲- چرا استفاده از یخ در مخلوط سوسیس و کالباس مهم است؟

- أ. کاهش هزینه
- ب. ایجاد طعم بهتر
- ج. جلوگیری از افزایش دما و حفظ بافت
- د. کاهش چربی

#### ۳- درصد رطوبت مجاز برای کالباس چقدر باید باشد؟

- أ. ۳۰٪
- ب. ۴۰٪

ج. ۵۰٪

د. ۶۰٪

۴- چه نوع گوشت‌هایی بیشتر در تولید سوسیس و کالباس استفاده می‌شوند؟

أ. گوشت گاو و مرغ

ب. گوشت ماهی و مرغ

ج. گوشت خوک و ماهی

د. گوشت بره و بوقلمون

۵- کدام ادویه به طور متداول برای بهبود طعم سوسیس استفاده می‌شود؟

أ. فلفل سیاه

ب. دارچین

ج. زعفران

د. وانیل

۶- در چه دمایی باید سوسیس‌ها را برای پخت اولیه قرار داد؟

أ. ۵۰ درجه سانتی‌گراد

ب. ۶۰ درجه سانتی‌گراد

ج. ۷۰ درجه سانتی‌گراد

د. ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد

۷- دلیل استفاده از نیتریت و نیترات در تهیه سوسیس و کالباس چیست؟

أ. افزایش ماندگاری و حفظ رنگ

ب. کاهش چربی

ج. بهبود بافت

د. افزایش حجم

۸- در فرآیند تولید سوسیس "Emulsification" به چه معناست؟

أ. افزایش دما

ب. مخلوط شدن چربی و آب

ج. کاهش چربی

د. افزایش حجم

۹- برای چه منظوری از پودر تخم مرغ در کالباس ها استفاده می شود؟

أ. کاهش چربی

ب. افزایش حجم

ج. بهبود بافت و چسبندگی

د. کاهش هزینه

۱۰- پودر شیر چه تاثیری بر طعم سوسیس و کالباس دارد؟

أ. شیرین تر شدن

ب. بهبود عطر و طعم

ج. کاهش ماندگاری

د. افزایش رنگ

۱۱- فرآیند "curing" در تولید سوسیس به چه کاری گفته می شود؟

أ. خشک کردن محصول

ب. افزایش حجم

ج. افزایش ماندگاری با افزودن نمک و نیتريت

د. کاهش چربی

۱۲- ترکیب های پنیری بیشتر در کدام نوع کالباس استفاده می شوند؟

أ. کالباس خشک

ب. کالباس مرغ

ج. کالباس گوشت

د. کالباس دودی

۱۳- نقش چربی در فرمولاسیون سوسیس و کالباس چیست؟

- أ. افزایش پروتئین
- ب. بهبود بافت و طعم
- ج. کاهش قیمت
- د. بهبود رنگ

۱۴- اگر کالباس بسیار سخت باشد، کدام مرحله ممکن است دچار خطا شده باشد؟

- أ. ورز دادن بیش از حد
- ب. افزودن زیاد از حد نیتريت
- ج. تخمیر نادرست
- د. افزودن زیاد از حد چربی

۱۵- تفاوت سوسیس دودی و غیر دودی چیست؟

- أ. در میزان چربی
- ب. در فرآیند پخت و دوددهی
- ج. در نوع گوشت
- د. در میزان پروتئین

۱۶- ترکیب‌های پایدارکننده (stabilizers) چه نقشی در فرآوری کالباس دارند؟

- أ. افزایش چربی
- ب. بهبود ماندگاری و جلوگیری از تغییر بافت
- ج. کاهش حجم
- د. افزایش پروتئین

۱۷- چگونه از خشک شدن بیش از حد سوسیس جلوگیری می‌شود؟

- أ. کاهش چربی
- ب. افزودن مواد نگهدارنده
- ج. نگهداری در دمای مناسب و رطوبت کافی
- د. افزایش میزان نیتريت

۱۸- PH مناسب برای سوسیس و کالباس باید در چه محدوده‌ای باشد؟

- ا. ۳-۴
- ب. ۴.۵-۵.۵
- ج. ۵.۵-۶.۵
- د. ۶.۵-۷.۵

۱۹- فرآیند «پاستوریزاسیون» چه تاثیری بر سلامت کالباس دارد؟

- ا. افزایش حجم
- ب. کاهش چربی
- ج. افزایش ماندگاری و کاهش میکروب‌ها
- د. افزایش پروتئین

۲۰- چرا از روغن‌ها و چربی‌های گیاهی در برخی محصولات استفاده می‌شود؟

- ا. کاهش هزینه تولید
- ب. افزایش ماندگاری
- ج. بهبود بافت
- د. تمامی موارد

۲۱- چگونه فرآیند smokehouse می‌تواند بر طعم نهایی سوسیس تاثیر بگذارد؟

- ا. افزودن رنگ طبیعی
- ب. ایجاد عطر و طعم دودی
- ج. کاهش چربی
- د. افزایش پروتئین

۲۲- دلیل استفاده از آنژی‌اکسیدان‌ها در فرمولاسیون چیست؟

- ا. افزایش ماندگاری و جلوگیری از اکسیداسیون چربی‌ها
- ب. کاهش پروتئین
- ج. بهبود طعم
- د. افزایش چربی

۲۳- چرا از شکر یا دکستروز در برخی محصولات سوسیس و کالباس استفاده می‌شود؟

- ا. بهبود رنگ
- ب. ایجاد طعم شیرین
- ج. تغذیه باکتری‌های مفید در فرآیند تخمیر
- د. افزایش چربی

۲۴- برای جلوگیری از رشد باکتری‌های مضر در سوسیس و کالباس از چه موادی استفاده می‌شود؟

- ا. شکر
- ب. نمک و نیتریت
- ج. پودر سیر
- د. ادویه‌جات

۲۵- دمای مناسب برای انجماد سوسیس و کالباس چقدر است؟

- ا. ۰ درجه سانتی‌گراد
- ب. ۴- درجه سانتی‌گراد
- ج. ۱۰- درجه سانتی‌گراد
- د. ۱۸- درجه سانتی‌گراد

۲۶- کدام نوع پروتئین در بهبود بافت و قوام سوسیس و کالباس نقش دارد؟

- ا. گلوتن
- ب. ژلاتین
- ج. کازئین
- د. آلبومین

۲۷- بهترین دمای پخت برای سوسیس و کالباس‌های تخمیری چقدر است؟

- ا. ۵۰ درجه سانتی‌گراد
- ب. ۶۵ درجه سانتی‌گراد
- ج. ۷۵ درجه سانتی‌گراد

د. ۸۵ درجه سانتی‌گراد

۲۸- از چه موادی برای بهبود رنگ صورتی در کالباس استفاده می‌شود؟

ا. نیترات و نیتريت

ب. شکر و نمک

ج. گلوتن

د. نشاسته

۲۹- مناسب‌ترین روش برای کاهش اکسیداسیون چربی‌ها در سوسیس و کالباس چیست؟

ا. افزودن نمک

ب. افزودن نیتريت

ج. استفاده از آنتی‌اکسیدان‌ها

د. استفاده از پودر شیر

۳۰- افزودن نشاسته به کالباس چه تاثیری دارد؟

ا. افزایش ماندگاری

ب. افزایش حجم و چسبندگی

ج. کاهش طعم

د. افزایش پروتئین

۳۱- کدام ماده به عنوان امولسیفایر طبیعی در تولید سوسیس استفاده می‌شود؟

ا. لسیتین

ب. گلوتن

ج. ژلاتین

د. نمک

۳۲- برای بهبود طعم و عطر در سوسیس‌های دودی از چه ماده‌ای استفاده می‌شود؟

ا. نیترات

ب. عصاره دود طبیعی

ج. ژلاتین

د. کازئین

۳۳- بهترین روش جلوگیری از فساد میکروبی در سوسیس چیست؟

أ. نگهداری در دمای محیط

ب. افزودن نیتریت و نگهداری در یخچال

ج. افزودن شکر

د. کاهش رطوبت

۳۴- افزودن ادویه‌جات و سبزیجات خشک به سوسیس و کالباس چه تاثیری دارد؟

أ. کاهش رطوبت

ب. بهبود طعم و عطر

ج. افزایش ماندگاری

د. کاهش پروتئین

۳۵- در فرآیند تهیه کالباس، افزودن پودر شیر چه تاثیری دارد؟

أ. افزایش حجم

ب. بهبود رنگ

ج. بهبود بافت و قوام

د. کاهش ماندگاری

۳۶- در تهیه سوسیس و کالباس، دمای بالا چه تاثیری روی بافت محصول دارد؟

أ. افزایش نرمی

ب. کاهش رطوبت

ج. کاهش طعم

د. افزایش چسبندگی

۳۷- بهترین زمان برای افزودن آنتی‌اکسیدان‌ها به مخلوط سوسیس و کالباس چه زمانی است؟

أ. قبل از افزودن گوشت



- ب. هنگام افزودن چربی
- ج. هنگام افزودن نمک
- د. پس از پخت

۳۸- چرا استفاده از ادویه در سوسیس و کالباس اهمیت دارد؟

- أ. برای جلوگیری از رشد باکتری‌ها
- ب. برای کاهش چربی
- ج. بهبود طعم و ایجاد عطر خاص
- د. کاهش اکسیداسیون

۳۹- اگر سوسیس یا کالباس خیلی چرب باشد، کدام مرحله ممکن است مشکل داشته باشد؟

- أ. استفاده از گوشت مناسب
- ب. افزودن بیش از حد چربی
- ج. استفاده از ادویه زیاد
- د. نگهداری نامناسب

۴۰- اضافه کردن روغن گیاهی به فرمولاسیون سوسیس و کالباس چه مزیتی دارد؟

- أ. کاهش هزینه‌ها
- ب. افزایش چربی
- ج. بهبود بافت و کاهش سفتی محصول
- د. کاهش پروتئین

۴۱- چرا در برخی از سوسیس‌ها از خمیر پنیر استفاده می‌شود؟

- أ. بهبود رنگ
- ب. بهبود طعم و افزایش چسبندگی
- ج. کاهش هزینه
- د. افزایش ماندگاری

۴۲- به چه دلیل در فرآیند تولید سوسیس و کالباس از ترکیبات فسفات استفاده می‌شود؟

- أ. بهبود بافت و حفظ آب
- ب. افزایش طعم
- ج. کاهش چربی
- د. کاهش اکسیداسیون

۴۳- چرا نگهداری سوسیس و کالباس در دمای بالا توصیه نمی‌شود؟

- أ. افزایش رشد میکروبی
- ب. کاهش ماندگاری
- ج. افزایش اکسیداسیون چربی‌ها
- د. تمامی موارد

۴۴- نقش اصلی پودر شیر در فرمولاسیون سوسیس و کالباس چیست؟

- أ. افزایش حجم
- ب. حفظ رطوبت و بهبود بافت
- ج. افزایش چربی
- د. کاهش ماندگاری

۴۵- در تهیه سوسیس و کالباس، چه موادی برای جلوگیری از اکسیداسیون چربی‌ها اضافه می‌شود؟

- أ. آنتی‌اکسیدان‌ها
- ب. نیترات
- ج. شکر
- د. پروتئین

۴۶- کدام یک از مواد زیر به عنوان پایدارکننده (stabilizer) در کالباس کاربرد دارد؟

- أ. فسفات
- ب. شکر
- ج. نمک
- د. فلفل

۴۷- بهترین روش برای پیشگیری از آلودگی میکروبی در سوسیس و کالباس چیست؟

- ا. استفاده از مواد نگهدارنده و رعایت بهداشت
- ب. افزودن شکر
- ج. افزایش پروتئین
- د. کاهش نمک

۴۸- چه دمایی برای نگهداری طولانی مدت سوسیس و کالباس پیشنهاد می شود؟

- ا. ۲-۴ درجه سانتی گراد
- ب. ۵-۱۰ درجه سانتی گراد
- ج. ۱۰-۱۵ درجه سانتی گراد
- د. دمای محیط

۴۹- کدام عامل بیشتر در ایجاد بافت لطیف در سوسیس نقش دارد؟

- ا. میزان پروتئین
- ب. نسبت آب به چربی
- ج. افزودن شکر
- د. کاهش چربی

۵۰- چه ماده‌ای به عنوان عامل ضدکف در تهیه سوسیس استفاده می شود؟

- ا. روغن
- ب. نشاسته
- ج. لسیتین
- د. نیترات

۵۱- چرا از ادویه‌ها و گیاهان معطر در فرمولاسیون سوسیس استفاده می شود؟

- ا. کاهش رطوبت
- ب. بهبود طعم و عطر
- ج. افزایش پروتئین
- د. افزایش چربی

۵۲- ترکیبات فسفات چه تاثیری بر روی محصول نهایی دارند؟

- أ. افزایش رطوبت و حفظ بافت
- ب. افزایش چربی
- ج. کاهش طعم
- د. افزایش اکسیداسیون

۵۳- از چه نوع نمکی برای حفظ رنگ و افزایش ماندگاری در سوسیس استفاده می‌شود؟

- أ. نمک دریا
- ب. نیترات و نیتريت
- ج. نمک معمولی
- د. نمک طعام

۵۴- برای بهبود طعم سوسیس و کالباس به چه نوع اسید اضافه می‌شود؟

- أ. اسید مالیک
- ب. اسید سیتریک
- ج. اسید سولفوریک
- د. اسید فسفریک

۵۵- چرا در تولید سوسیس و کالباس از یخ استفاده می‌شود؟

- أ. کاهش هزینه
- ب. خنک‌سازی و جلوگیری از افزایش دما در طول فرآیند
- ج. افزایش طعم
- د. کاهش ماندگاری

۵۶- نقش نشاسته در فرمولاسیون سوسیس و کالباس چیست؟

- أ. بهبود بافت و افزایش حجم
- ب. افزایش چرب
- ج. کاهش رطوبت

د. افزایش پروتئین

۵۷- کدام ماده جهت بهبود طعم دودی سوسیس مورد استفاده قرار می‌گیرد؟

ا. عصاره دود

ب. شکر

ج. نمک

د. فلفل

۵۸- چگونه می‌توان از ایجاد باکتری‌های مضر در سوسیس و کالباس جلوگیری کرد؟

ا. نگهداری در دمای پایین و افزودن مواد نگهدارنده

ب. افزایش دما

ج. استفاده از ادویه بیشتر

د. کاهش رطوبت

۵۹- کدام ماده به عنوان عامل ضد اکسیداسیون در سوسیس استفاده می‌شود؟

ا. نیتريت

ب. شکر

ج. آنتی‌اکسیدان

د. آب

۶۰- در سوسیس و کالباس، افزایش دمای بیش از حد در طول فرآیند تهیه چه تاثیری دارد؟

ا. کاهش ماندگاری

ب. افزایش بافت لطیف

ج. کاهش طعم

د. کاهش بافت و کیفیت

۶۱- برای بهبود طعم و افزایش ماندگاری سوسیس و کالباس، از چه نوع ترکیباتی استفاده می‌شود؟

ا. آنتی‌اکسیدان و نمک

ب. شکر و نشاسته

- ج. گلوتن و نیترات
- د. پروتئین و آب

۶۲- چگونه افزودن نمک و نیتريت به سوسیس و کالباس بر محصول نهایی تاثیر می گذارد؟

- أ. کاهش طعم
- ب. افزایش ماندگاری و رنگ مطلوب
- ج. کاهش حجم
- د. افزایش چربی

۶۳- چه ماده‌ای به عنوان پایدار کننده (stabilizer) در سوسیس و کالباس عمل می کند و باعث حفظ آب و

بهبود بافت می شود؟

- أ. نشاسته
- ب. لسیتین
- ج. فسفات
- د. شکر

۶۴- کدام یک از مواد زیر به عنوان نگهدارنده طبیعی در سوسیس و کالباس استفاده می شود؟

- أ. سرکه
- ب. نمک
- ج. شکر
- د. روغن

۶۵- کدام نوع چربی برای تولید سوسیس و کالباس مناسب تر است؟

- أ. چربی‌های اشباع
- ب. چربی‌های غیر اشباع
- ج. چربی‌های ترانس
- د. چربی‌های گیاهی

۶۶- نقش اصلی پروتئین در فرمولاسیون سوسیس چیست؟

أ. افزایش طعم

ب. بهبود بافت و قوام

ج. افزایش رنگ

د. کاهش هزینه

۶۷- کدام یک از مراحل زیر در فرآیند تولید سوسیس به عنوان مرحله تخمیر شناخته می‌شود؟

أ. افزودن ادویه

ب. نگهداری در دمای پایین

ج. افزودن نیتریت

د. نگهداری در دمای مناسب برای رشد باکتری‌های مفید

۶۸- کدام یک از مواد زیر به عنوان عامل ضد میکروبی در سوسیس و کالباس استفاده می‌شود؟

أ. شکر

ب. نیتریت

ج. نشاسته

د. روغن

۶۹- در فرآیند تولید سوسیس، چه موادی برای افزایش عطر و طعم استفاده می‌شود؟

أ. ادویه‌جات و گیاهان معطر

ب. آب

ج. نمک

د. شکر

۷۰- کدام یک از عوامل زیر می‌تواند موجب کاهش کیفیت سوسیس شود؟

أ. نگهداری در دمای مناسب

ب. استفاده از مواد تازه

ج. نگهداری در دمای بالا

د. استفاده از نیتریت

۷۱- فرآیند "smoking" چه تاثیری بر روی سوسیس دارد؟

- ا. افزایش رطوبت
- ب. بهبود طعم و عطر
- ج. کاهش ماندگاری
- د. افزایش چربی

۷۲- چرا در تهیه سوسیس از نشاسته استفاده می‌شود؟

- ا. افزایش ماندگاری
- ب. بهبود بافت و چسبندگی
- ج. کاهش هزینه تولید
- د. افزایش طعم

۷۳- کدام یک از موارد زیر برای جلوگیری از اکسیداسیون چربی‌ها در سوسیس استفاده می‌شود؟

- ا. نمک
- ب. نیتريت
- ج. آنتی‌اکسیدان‌ها
- د. شکر

۷۴- کدام یک از مواد زیر به عنوان منبع پروتئین در سوسیس و کالباس استفاده می‌شود؟

- ا. نشاسته
- ب. گوشت قرمز
- ج. شکر
- د. روغن

۷۵- کدام یک از عوامل زیر می‌تواند باعث ایجاد طعم تلخ در سوسیس شود؟

- ا. افزودن ادویه زیاد
- ب. استفاده از گوشت تازه
- ج. نگهداری در دمای مناسب
- د. افزودن شکر



۷۶- به چه دلیلی از ترکیبات پروبیوتیک در سوسیس و کالباس استفاده می‌شود؟

- أ. افزایش ماندگاری
- ب. بهبود طعم
- ج. تقویت سیستم ایمنی
- د. کاهش چربی

۷۷- کدام یک از مراحل زیر برای بهبود بافت سوسیس ضروری است؟

- أ. ورز دادن مناسب
- ب. افزودن نمک
- ج. استفاده از چربی‌های غیر اشباع
- د. کاهش دما

۷۸- چرا در فرآیند تولید سوسیس از آب استفاده می‌شود؟

- أ. افزایش حجم
- ب. کاهش هزینه
- ج. بهبود بافت و رطوبت
- د. افزایش طعم

۷۹- کدام یک از مواد زیر می‌تواند به عنوان طعم‌دهنده طبیعی در سوسیس استفاده شود؟

- أ. شکر قهوه‌ای
- ب. عسل
- ج. عصاره پیاز
- د. نمک

۸۰- کدام نوع کالباس معمولاً حاوی گوشت مرغ است؟

- أ. کالباس خشک
- ب. کالباس دودی
- ج. کالباس مرغ
- د. کالباس گوشت قرمز

پاسخنامه سوالات آزمون فنی حرفه ای سوسیسی کالباس

ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح	ردیف	گزینه صحیح
۱	الف	۲۱	ب	۴۱	ب	۶۱	الف
۲	ج	۲۲	الف	۴۲	الف	۶۲	ب
۳	ج	۲۳	ج	۴۳	د	۶۳	ج
۴	الف	۲۴	ب	۴۴	ب	۶۴	ب
۵	الف	۲۵	د	۴۵	الف	۶۵	ب
۶	ب	۲۶	ب	۴۶	الف	۶۶	ب
۷	الف	۲۷	ب	۴۷	الف	۶۷	د
۸	ب	۲۸	الف	۴۸	الف	۶۸	ب
۹	ج	۲۹	ج	۴۹	ب	۶۹	الف
۱۰	ب	۳۰	ب	۵۰	ج	۷۰	ج
۱۱	ج	۳۱	الف	۵۱	ب	۷۱	ب
۱۲	ب	۳۲	ب	۵۲	الف	۷۲	ب
۱۳	ب	۳۳	ب	۵۳	ب	۷۳	ج
۱۴	الف	۳۴	ب	۵۴	ب	۷۴	ب
۱۵	ب	۳۵	ج	۵۵	ب	۷۵	الف
۱۶	ب	۳۶	ب	۵۶	الف	۷۶	ج
۱۷	ج	۳۷	ب	۵۷	الف	۷۷	الف
۱۸	ب	۳۸	ج	۵۸	الف	۷۸	ج
۱۹	ج	۳۹	ب	۵۹	ج	۷۹	ج
۲۰	د	۴۰	ج	۶۰	د	۸۰	ج

منبع: <https://cafeedu.cafe/sausage-test-question-example>