

TEST: 2923#01#Y15#01

Test	2923#01#Y15#01
Fənn	2923 - Milli mətbəx məhsullarının texnologiyası
Təsviri	2923#01#Y15#01
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	375 (75 %)
Suallardan	500
Bölmələr	44
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 1990-cı ildəki məlumatlara əsasən 1000 nəfər əhali arasında ölüm halları nə qədər olmuşdur? (Çəki: 1)

- 11,2 nəfər
 1,2 nəfər
 31,2 nəfər
 41,2 nəfər
 51,2 nəfər

Sual: 1996-cı ildəki məlumatlara əsasən 1000 nəfər əhali arasında ölüm halları nə qədər olmuşdur? (Çəki: 1)

- 5
- 15
- 25
- 35
- 45

Sual: Qidalanma strukturunu yaxşılaşdırmaq üçün kütləvi istehlak məhsullarının istehsalı ən hansı miqdarda zülallar, vitaminlər və mineral maddələrlə zənginləşdirilmiş məhsullar hesabına artırılmışdır ? (Çəki: 1)

- 2-3%
- 4-10%
- 2-30%
- 34-50%
- 35-40%

Sual: Qidalanma strukturunu yaxşılaşdırmaq qida rasionunu hansı hissəsi təzə meyvə və tərəvəzlər hesabına artırılmalıdır ? (Çəki: 1)

- 3-4%
- 10-20%
- 20-30%
- 30-40%
- 40-50%

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qida məhsulları hansı maddələrlə zənginləşdirilir ? (Çəki: 1)

- karbohidrat
- turşu
- yağ
- aldehid
- zülalı və zülal preparatları

Sual: Hazır məhsulların keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması, tullantıların və itkilərin azaldılması hesabına onların istehlak mədəniyyətinin yüksəldilməsi ilə əsasən hansı sənaye sahələri məşğuldur ? (Çəki: 1)

- qida sənayesi sahələrinin
- səhiyyə
- yüngül sənaye

- müdafiə sənayesi
- metallurgiya sənayesi

Sual: Aşağıdakılardan hansıları elementar tərkibli məhsullara aiddir ? 1- mineral su,2- ət ,3- xörək duzu, 4-sirkə, 5- bitki yağı, 6-yumurta (Çəki: 1)

- 2,4,6
- 1, 3, 4
- 1,5,6
- 1,4,6
- 2,5,6

Sual: Millətin sağlamlığını təmin edən mühüm amillərdən biri hansıdır ? (Çəki: 1)

- qidanın rəngi
- qidanın forması
- qidanın vəziyyəti
- qidanın miqdarı
- qidanın ölçüləri

Bölmə: 0103

Ad	0103
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hazırda MDB məkanı ölkələrində orta yaşama müddəti kişilərdə orta hesabla nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 28 yaş
- 38 yaş
- 48 yaş
- 58 yaş
- 68 yaş

Sual: Hazırda MDB məkanı ölkələrində orta yaşama müddəti qadınlarda orta hesabla nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 45
- 98
- 56
- 67
- 73

Sual: Dünya üzrə bir sıra ölkələrin əhalisinin orta yaşama müddətinin azalması daha çox

hansı xəstəliklərin hesabına baş verir ? (Çəki: 1)

- ürək çatışmazlığından və bədxassəli şişlərin
- qanaxlığı
- tənəffüs yollarının xəstəlikləri
- infeksiyon xəstəlikləri
- mədə-bağırsağ xəstəlikləri

Sual: Uşaq qidası sənayesinin təşkili məsələlərinin həllində hansılar vacib sayır ? 1-bitki zülalları,2-marqarin ,3-spirтли içkilər,4- bioloji aktiv maddələrin ,5- vitamin hreparatları,6- qida qatqıları (Çəki: 1)

- 2,3,5
- 1,4,6
- 1,3,5
- 4,5,6
- 1,2,3

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qida məhsullarının istehsalı, o cümlədən kulinariyanın tarixi ilk olaraq hansı dövlətin tarixindən başlanır? (Çəki: 1)

- antik Misir
- Rusiya
- İsveçrə
- Fransa
- İngiltərə

Sual: Etnoqrafiya və digər elmlərin apardıqları çoxsaylı tədqiqatlar sübutuna görə qədim misirlilər nə vaxtdan kulinariya peşəsi ilə məşğul olmuşlar ? (Çəki: 1)

- eramızdan min il əvvəl
- eramızdan 3 min il əvvəl
- eramızdan 4 min il əvvəl
- eramızdan 5 min il əvvəl
- eramızdan 8 min il əvvəl

Sual: Bir çox arxeoloji qazıntılara əsasən Azərbaycanın ərazisində hansı dövrdən ibtidai insanlar yaşamışlar ? (Çəki: 1)

- dəmir
- tunc

- daş
- bürünc
- mis

Sual: "Kabab" sözü hansı mənşəlidir ? (Çəki: 1)

- latın
- yunan
- rus
- ərəb
- fars

Sual: Hansı alim azərbaycan xörelərinin təbliği ilə əlaqədar çoxsaylı kitablar yazmışdır ? (Çəki: 1)

- İ.Orucova
- X.Məmmədov
- Y.Məmmədəliyev
- M.Qaşqay
- prof. Ə.İ.Əhmədovun

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: XIX əsrin ikinci yarısında isə Azərbaycanda olmuş fransız səyyahı Aleksandr Düma orada rast gəldiyi hansı ləzzətli xörek növündən yazmışdır ? (Çəki: 1)

- dovğa
- piti
- dolma
- plov
- kabab

Sual: Fransız səyyahı Aleksandr Düma Azərbaycanda nə vaxt olmuşdur ? (Çəki: 1)

- XIX əsrin ikinci yarısında
- XX əsrin ikinci yarısında
- X əsrin ikinci yarısında
- IX əsrin ikinci yarısında
- XI əsrin ikinci yarısında

Sual: Azərbaycan haqqında eramızdan əvvəl V əsrdə hansı yunan səyyahı yazmışdır ?

(Çəki: 1)

- Skott
 - Balzak
 - Hüqo
 - Aleksandr Düma
 - Herodot
-

Sual: Yunan səyyahı Herodot Azərbaycanda nə vaxt olmuşdur? (Çəki: 1)

- eramızdan əvvəl V əsrdə
 - eramızdan əvvəl VI əsrdə
 - eramızdan əvvəl IV əsrdə
 - eramızdan əvvəl I əsrdə
 - eramızdan əvvəl II əsrdə
-

Sual: Əcdadlarımız odu nə vaxt kəşf etmişlər ? (Çəki: 1)

- eramızdan 200 min əvvəl
 - eramızdan 300 min əvvəl
 - eramızdan 800 min əvvəl
 - eramızdan 100 min əvvəl
 - eramızdan 400 min əvvəl
-

Sual: Odun fəşfindən il keçdikdən sonra insanlar yunlu mamontun ovlanmasını öyrənmişlər ? (Çəki: 1)

- 50 min
 - 70 min
 - 150 min
 - 750 min
 - 450 min
-

Sual: Avropada istilik mənbəyi kimi çuxur içərisində qızdırılmış daşlar olan yerin yaradılmasına nə vaxt başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- eramızdan 70 min il əvvəl
 - eramızdan 60 min il əvvəl
 - eramızdan 20 min il əvvəl
 - eramızdan 10 min il əvvəl
 - eramızdan 30 min il əvvəl
-

Sual: 27 min il əvvəl dulusçuluq sobası harada yaradılmışdır ? (Çəki: 1)

- Çexiya və Slovakiya
 - Şimali Amerika
 - Rusiya
 - Almaniya
 - İtaliya
-

Sual: 11 min il əvvəl dənizin üyüdülməsi qaydaları harada tapılmışdır ? (Çəki: 1)

- Çexiya və Slovakiya
 - Şimali Amerika
 - Rusiya
 - Almaniya
 - İtaliya
-

Sual: 11 min il əvvəl günəbaxandan istifadə qaydaları harada tapılmışdır? (Çəki: 1)

- Çexiya və Slovakiya
 - Şimali Amerika
 - Rusiya
 - Almaniya
 - İtaliya
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) yay və oxla ovetmə harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Avropa
 - Şimali Amerika
 - Cənubi Amerika
 - Afrika
 - Avstraliya
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər)), qoyun və keçinin yetişdirilməsi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Çexiya və Slovakiya
 - Şimali Amerika
 - İranda
 - Almaniya
 - İtaliya
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) keramika qablarından istifadə harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Çexiya və Slovakiya
 - Şimali Amerika
 - İranda
 - Yaponiyada
 - İtaliya
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) toxa, zeytun yağı almaq üçün press harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Avropa
 - Şimali Amerika
 - Cənubi Amerika
 - Afrika
 - Yaxın Şərqdə
-

Ad	0202
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı alim azərbaycan xörəklərinin təbliği ilə əlaqədar çoxsaylı kitablar yazmışdır ?
(Çəki: 1)

- İ.Orucova
- X.Məmmədov
- Y.Məmmədəliyev
- M.Qaşqay
- C.Xəlifəzadə

Sual: İngilis səyyahı Antoni Cenikson Şamaxıya nə vaxt gəlmişdir ? (Çəki: 1)

- 1562-ci il avqust
- 1462-ci il avqust
- 1862-ci il avqust
- 1962-ci il avqust
- 1162-ci il avqust

Sual: İngilis səyyahı Antoni Cenikson Azərbaycanın hansı şəhərinə qonaq gəlmişdir?
(Çəki: 1)

- Bakı
- Şamaxı
- Gəncə
- Şəki
- Beyləqan

Sual: Şirvan hakimi Abdulla xan Ustaclının ingilis səyyahı Antoni Ceniksonu qəbul edərkən süfrəyə neçə cür xörək verilmişdir? (Çəki: 1)

- 50
- 100
- 290
- 230
- 120

Sual: XIX əsrin ikinci yarısında isə Azərbaycanda hansı fransız səyyahı qonaq olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Skott
- Balzak
- Hüqo

- Aleksandr Düma
 Herodot

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) lama ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir ? (Çəki: 1)

- Zaqafqaziyada
 İtaliyada
 İranda
 Peruda
 Fransada

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ulaq ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir ? (Çəki: 1)

- Zaqafqaziyada
 İtaliyada
 İranda
 Peruda
 Misirdə

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) şimal maralı ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir ? (Çəki: 1)

- Avropa
 Şimali Amerika
 Asiyada
 Afrika
 Uzaq Şərqdə

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə quşçuluq fermaları harada işə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 Hindistanda
 İranda
 Peruda
 Misirdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə süd emalı müəssisələri harada işə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Avropa
 - Şimali Amerika
 - Asiyada
 - Afrika
 - Yaxın Şərqdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə kartofun becərilməsinə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Zaqafqaziyada
 - İtaliyada
 - İranda
 - Peruda
 - Fransada
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə pendir istehsalı emalı müəssisələri harada işə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Avropa
 - Şimali Amerika
 - Asiyada
 - Afrika
 - Yaxın Şərqdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə yağ istehsalı emalı müəssisələri harada işə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Avropa
 - Şimali Amerika
 - Asiyada
 - Afrika
 - Yaxın Şərqdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə düyünün becərilməsinə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Taylandda
 - İtaliyada
 - İranda
 - Peruda
 - Fransada
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə əriyin becərilməsinə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Zaqafqaziyada, Çində
- İtaliyada
- İranda
- Peruda

Bölmə: 0302

Ad	0302
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Azərbaycanda əkinçilik nə vaxt inkişaf etmişdir ? (Çəki: 1)

- dəmir
- tunc
- daş
- bürünc
- mis

Sual: Azərbaycanda nə vaxt arpa və buğda əkilməklə əkinçilik inkişaf etmişdir? (Çəki: 1)

- dəmir
- tunc
- daş
- bürünc
- neolit

Sual: XII əsrdə Azərbaycanda olmuş səyyah Əl Qarnati hansı xörək haqqında yazmışdır? (Çəki: 1)

- çoban bozartması
- plov
- piti
- dolma
- kabab

Sual: Səyyah Əl Qarnati Azərbaycanda nə vaxt olmuşdur? (Çəki: 1)

- I əsrdə
- XII əsrdə
- II əsrdə
- XI əsrdə
- X əsrdə

Sual: XII əsrdə Azərbaycanda olmuş Hansı səyyah çoban bozartması haqqında yazmışdır ? (Çəki: 1)

- Əl Məcəsti
- Əl Biruni

- Əl Qarnati
 - Əbu Reyhani
 - İbn Sina
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) daş oraq harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Çexiya və Slovakiya
 - Şimali Amerika
 - İranda
 - Yaponiyada
 - Fransada
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) pivə və gilənar şərabi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Zaqafqaziyada
 - Şimali Amerika
 - İranda
 - Yaponiyada
 - Fransada
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) mal-qaranın əhilləşdirilməsi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Zaqafqaziyada
 - Yunanıstanda
 - İranda
 - Yaponiyada
 - Fransada
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) kökümeyvələrin yetişdirilməsi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Zaqafqaziyada
 - Yunanıstanda
 - Yeni Qvineya
 - Yaponiyada
 - Fransada
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) qarğıdalı və paxlanın yetişdirilməsi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Zaqafqaziyada
 - Yunanıstanda
 - Yeni Qvineya
 - Meksikada
 - Fransada
-

Sual: Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) noxud və mərcinin

yetiřdirilməsi harada yařayan insanlara məlum olmuşdur ? (Çəki: 1)

- Avropa
 - Şimali Amerika
 - Cənubi Amerika
 - Afrika
 - Uzaq Şərqdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk kənd təsərrüfatı cəmiyyətləri harada yaranmağa başlamışdır ? (Çəki: 1)

- Avropa
 - Şimali Amerika
 - Cənubi Amerika
 - Afrika
 - Uzaq Şərqdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) donuzlar ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir? (Çəki: 1)

- Zaqafqaziyada
 - İtaliyada
 - İranda
 - Yaponiyada
 - Fransada
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) at ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir ? (Çəki: 1)

- Avropa
 - Şimali Amerika
 - Asiyada
 - Afrika
 - Uzaq Şərqdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə yemişin becərilməsinə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Sudanda
 - İtaliyada
 - İranda
 - Peruda
 - Fransada
-

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	38
Maksimal faiz	38
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Dəri içərisində bişirilən ət necə adlanır ? (Çəki: 1)

- qovurma
 - saciçi
 - çığirtma
 - çoban bozartması
 - buğlama
-

Sual: 1833-cü ildə fransız yazıçısı Aleksandr Düma Tiflisdə hansı yeməyin bişirilməsini seyr etmişdir ? (Çəki: 1)

- buğlamanın bişirilməsi
 - çığirtmanın bişirilməsi
 - plovun bişirilməsi
 - dolmanın bişirilməsi
 - bütöv qoyunun közdə bişirilməsi
-

Sual: 1833-cü ildə hansı fransız yazıçısı Tiflisdə bütöv qoyunun közdə bişirilməsindən yazmışdır ? (Çəki: 1)

- Skott
 - Balzak
 - Balzak
 - Aleksandr Düma
 - Herodot
-

Sual: Hesablamalara görə Yer kürəsi əhalisinin sayı təxminən milyon il bundan qabaq nə qədər olmuşdur ? (Çəki: 1)

- 500 min nəfər
 - 400 min nəfər
 - 300 min nəfər
 - 200 min nəfər
 - 100 min nəfər
-

Sual: 2000-ci ilin məlumatlarına görə isə planetimizdə əhalinin sayı hər il orta hesabla nə qədər artmaqdadır ? (Çəki: 1)

- 86 mln
 - 66 mln
 - 56 mln
 - 36 mln
 - 16 mln
-

Sual: Tarixçilərin verdikləri məlumatlara görə əcdadlarımızın ən yüksək nailiyyəti nə olmuşdur ? Hələ eramızdan 800 min əvvəl odu kəşf etmələri olmuşdur. (Çəki: 1)

- ovçuluq

- odun kəşfi
 - balıqçılıq
 - dənin üyüdülməsi
 - qaya rəsmləri
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) qaz və ördəklər ilk dəfə harada əhəlləşdirilmişdir ? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - İtaliyada
 - İranda
 - Peruda
 - Misirdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə soyanın becərilməsinə başlanmışdır (Çəki: 1)

- Çində
 - İtaliyada
 - İranda
 - Peruda
 - Fransada
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə maniokinin becərilməsinə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Hindistanda
 - İranda
 - Kolumbiyada
 - Misirdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə şəkər qamışının becərilməsinə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Avropa
 - Şimali Amerika
 - Asiyada
 - Afrika
 - Yaxın Şərqdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə yumşaq buğdanın becərilməsinə başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- Çində
 - İtaliyada
 - İranda
 - Peruda
 - Fransada
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə süni suvarma harada formalaşmışdır? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Hindistanda
 - İranda
 - Peruda
 - Misirdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə ticarət dənizçiliyi harada formalaşmışdır? (Çəki: 1)

- Aralıq dənizi ölkələri
 - Şimali Amerika
 - Asiyada
 - Afrika
 - Yaxın Şərqdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə at ilə şumlama harada formalaşmışdır? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Hindistanda
 - İranda
 - Peruda
 - Misirdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə balıqçılıq harada formalaşmışdır? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Hindistanda
 - Kanadada
 - Peruda
 - Misirdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə arıçılıq harada formalaşmışdır? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Hindistanda
 - İranda
 - Peruda
 - Misirdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə balina ovu harada formalaşmışdır? (Çəki: 1)

- Avropa
- Şimali Amerika
- Asiyada
- Afrika

Yaxın Şərqdə

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə kommersiona bağılılığı harada formalaşmışdır? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Hindistanda
 - İranda
 - Meksikada
 - Misirdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə mayalı çörəkbişirmə harada formalaşmışdır ? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Fransada
 - İranda
 - İranda
 - Misirdə
-

Sual: Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə kommersiona bostançılığı harada formalaşmışdır? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Hindistanda
 - İranda
 - Meksikada
 - Misirdə
-

Sual: Eramızdan əvvəl neçənci ildən etibarən isə su enerjisindən dəyirmanların işləməsində istifadəyə başlanmışdır? (Çəki: 1)

- 100-ci ildən
 - 200-ci ildən
 - 300-ci ildən
 - 400-ci ildən
 - 500-ci ildən
-

Sual: Eramızdan əvvəl neçənci ildən etibarən külək dəyirmanları yaranmağa başlanmışdır? (Çəki: 1)

- 700-cü ildən
 - 500-cü ildən
 - 400-cü ildən
 - 300-cü ildən
 - 200-cü ildən
-

Sual: Şəkər qamışının xırdalanmasının öyrənilməsinə neçənci ildə Siciliyanın prefekti Petro Speçiale tərəfindən 3 vallı dəyirmanın ixtirası başlanmışdır ? (Çəki: 1)

- 1249-cu ildə

- 1449-cu ildə
 - 1749-cu ildə
 - 1949-cu ildə
 - 1349-cu ildə
-

Sual: Şəkər qamışının xırdalanmasının öyrənilməsi ilə 1449-cu ildə Siciliyanın prefekti Petro Speçiale tərəfindən hansı avadanlığın ixtirası ilə başlanmışdır? (Çəki: 1)

- külək dəyirmanının
 - su dəyirmanlarının
 - 3 vallı dəyirmanın
 - frezer dəzgahının
 - mikserin
-

Sual: XIII əsrdə Marko Polonun məlumatlarına görə quru yağsızlaşdırılmış südün ilk dəfə istehsalı tarixi kim tərəfindən başlanmışdır? (Çəki: 1)

- ruslar
 - ərəblər
 - fransızlar
 - monqollar
 - almanlar
-

Sual: Neçənci əsrdə quru yağsızlaşdırılmış südün istehsalından ilk dəfə məlumat verilib? (Çəki: 1)

- I əsrdə
 - II əsrdə
 - III əsrdə
 - XIII əsrdə
 - X əsrdə
-

Sual: İçki sənayesinin əhəmiyyətli inkişaf dövrü isə ağac çəlləklərinin və sidr içkisinin (alma şərabi) harada istehsalı ilə başlanmışdır? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Fransada
 - İranda
 - Peruda
 - Misirdə
-

Sual: İçki sənayesinin əhəmiyyətli inkişaf dövrü isə ağac çəlləklərinin və sidr içkisinin (alma şərabi) Fransada istehsalına nə vaxt başlanmışdır? (Çəki: 1)

- eramızdan əvvəl 200 illikdə
 - eramızdan əvvəl 300 illikdə
 - eramızdan əvvəl 100 illikdə
 - eramızdan əvvəl 500 illikdə
 - eramızdan əvvəl 600 illikdə
-

Sual: İranda şərabdan spirtin istehsalına nə vaxt bařlanmıřdır? ( eki: 1)

- eramızdan əvvəl 200 illikdə
 - eramızdan əvvəl 300 illikdə
 - eramızdan əvvəl 100 illikdə
 - eramızdan əvvəl 800 illikdə
 - eramızdan əvvəl 600 illikdə
-

Sual: Eramızdan əvvəl 800 illikdə şərabdan spirtin istehsalına harada bařlanmıřdır ? ( eki: 1)

- Yunanıstanda
 - Fransada
 - İranda
 - Peruda
 - Misirdə
-

Sual: 1276-cı ildə harada ilk dəfə viski istehsalı üzrə m essis  yaranmıřdır? ( eki: 1)

- Yunanıstanda
 - Fransada
 - İrlandiyada
 - Peruda
 - Misirdə
-

Sual: Nə vaxt İrlandiyada ilk dəfə viski istehsalı üzrə m essis  yaranmıřdır? ( eki: 1)

- 1576-cı ildə
 - 1776-cı ildə
 - 1476-cı ildə
 - 1276-cı ildə
 - 1976-cı ildə
-

Sual: 1678-ci ildə harada şərab materialının řampanlařdırılmasını icad etmiřler? ( eki: 1)

- Yunanıstanda
 - Fransada
 - İrlandiyada
 - Peruda
 - Misirdə
-

Sual: Nə vaxt fransızlar şərab materialının řampanlařdırılmasını icad etmiřler? ( eki: 1)

- 1278-ci ildə
 - 1378-ci ildə
 - 1478-ci ildə
 - 1978-ci ildə
 - 1678-ci ildə
-

Sual: 1747-ci ildə hansı alman kimyaçısı  uğundurdan ilk ř k r kristallarını ayırmıřdır?

(Çəki: 1)

- Markqraf
 - Libix
 - Kirxoff
 - Lavuazye
 - Eynşteyn
-

Sual: Neçənci ildə alman kimyaçısı Markqraf çuğundurdan ilk şəkər kristallarını ayırmışdır ? (Çəki: 1)

- 1347-ci ildə
 - 1747-ci ildə
 - 1547-ci ildə
 - 1247-ci ildə
 - 1147-ci ildə
-

Sual: Neçənci ildə Rusiyanın Tula quberniyasında ilk dəfə çuğundur şəkəri müəssisəsi yaradılmışdır. (Çəki: 1)

- 1347-ci ildə
 - 1747-ci ildə
 - 1802-ci ildə
 - 1247-ci ildə
 - 1147-ci ildə
-

Sual: 1802-ci ildə harada ilk dəfə çuğundur şəkəri müəssisəsi yaradılmışdır? (Çəki: 1)

- Yunanıstanda
 - Hindistanda
 - İranda
 - Rusiyada
 - Misirdə
-

Bölmə: 0401

Ad	0401
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Meyvə-tərəvəz, göbələklər, kəsilmiş və soyudulmuş iri və xırdabuynuzlu heyvan əti; dovşan cəmdəkləri, diri yaxud kəsilmiş, tükləri və içəlatı təmizlənmiş ev və ov quşu ətləri nə kimi qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
- yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
- yarımfabrikat

- kulinar məmulatları
 - itkilər
-

Sual: Diri, soyudulmuş və dondurulmuş, ıçalatı təmizlənmiş balıq və dəniz sənayesinin balıq olmayan məhsulları nə kimi qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
 - yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 - yarımfabrikat
 - kulinar məmulatları
 - itkilər
-

Sual: Yarmalar, paxla və makaron məmulatları un; süd, südün emalı məhsulları, yumurta və onun emalı məhsulları və s. nə kimi qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
 - yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 - yarımfabrikat
 - kulinar məmulatları
 - itkilər
-

Sual: Emal zamanı xammallar müəyyən mexaniki, hidromexaniki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslərə uğradılaraq çiy kulinar məmulatlarına xas olan formaya salındıqdan sonra nə kimi qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
 - yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 - yarımfabrikat
 - kulinar məmulatları
 - itkilər
-

Sual: Xammalla işləyən tədarükçü iaşə müəssisələrində hazırlanan yaxud da qida sənayesi müəssisələrində hazırlanaraq, xörək hazırlanmasını tamamlayan iaşə müəssisələrində istifadə edilən yarımfabrikatlar nə kimi qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
 - yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 - yarımfabrikat
 - kulinar məmulatları
 - itkilər
-

Sual: Qısa müddət ərzində xörək və məmulatlar hazırlamaq üçün yararlı olan yarımfabrikatlar nə kimi qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
 - yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 - yarımfabrikat
 - kulinar məmulatları
 - itkilər
-

Sual: Müəyyən formaya və quruluşa malik çiy halda yaxud da isti emaldan sonra istifadə üçün yararlı olan hazır məhsullar nə kimi qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
- yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
- yarımfabrikat
- kulinar məmulatları
- itkilər

Sual: İaşə müəssisələrində hazırlanan yarımfabrikatlar, yaxud da onların isti emalından sonra əldə edilən yeyilmək üçün yararlı olan hazır məhsullar nə kimi qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
- yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
- yarımfabrikat
- kulinar məmulatları
- itkilər

Sual: Xammal və yarımfabrikatların, hazır kulinar məmulatlarının iaşə müəssisələrində saxlanması, daşınması, qablaşdırılması, donmuş vəziyyətdən azad edilməsi, soyuq və isti emaldan keçməsi nəticəsində kütlənin azalması necə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
- yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
- yarımfabrikat
- kulinar məmulatları
- itkilər

Sual: Təmizlənmə, yuyulma, xırdalanma və s. ilkin texnoloji əməliyyatlar nəticəsində xammal, yarımfabrikatlar və hazır kulinar məmulatlarından ayrılıb qalan, istifadə üçün yararlı və yaxud yararlı olmayan məhsul kütlələri necə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- əsas xammalı
- yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
- yarımfabrikat
- kulinar məmulatları
- tullantılar

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Məhsulun rasionel qidalanmada əhalinin tələbatının ödənilməsini təmin edən, onun

yararlığını şərtləndirən xassələrin məcmusu necə adlanır ? (Çəki: 1)

- keyfiyyəti
 - kimyəvi xassələri
 - forması
 - miqdarı
 - fiziki xassələri
-

Sual: Zərərsizlik, yüksək qidalılıq, dad və əmtəə dəyərliliyi hansı göstəricilərə aid edilir? (Çəki: 1)

- keyfiyyəti
 - kimyəvi xassələri
 - forması
 - miqdarı
 - fiziki xassələri
-

Sual: Çox yağ içərisində qızardılma (früter) zamanı yağların oksidləşmə məhsullarının faizlə miqdarı nə qədər olmalıdır ? (Çəki: 1)

- 2,0%-dən çox olmamaq şərti ilə
 - 1,0%-dən çox olmamaq şərti ilə
 - 3,0%-dən çox olmamaq şərti ilə
 - 4,0%-dən çox olmamaq şərti ilə
 - 5,0%-dən çox olmamaq şərti ilə
-

Sual: Xammal, yarım-fabrikatlar və hazır məhsulların texnoloji xarakteristikası yaxud texnoloji xassələri nə zaman meydana çıxır ? (Çəki: 1)

- saxlanıldıqda
 - doğrandıqda
 - texnoloji emalı
 - daşındıqda
 - xırdalandıqda
-

Sual: Instrumental və orqanoleptiki metodlarla məhsulun hansı xarakteristikası təyin edilir ? (Çəki: 1)

- kimyəvi
 - molekulyar
 - həndəsi
 - texnoloji
 - optiki
-

Sual: Məhsulun dadı hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun qoxusu hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun görünüşü hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun konsistensiyası hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun rəngi hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun şəffaflığı hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun forması hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun ərimə temperaturu hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji

- kimyevi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun qaynama temperaturu hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyevi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun qaynama temperaturu hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyevi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun aqreqat halı hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyevi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun şüasındırma əmsalı hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyevi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun sıxlığı hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyevi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun xüsusi istilik tutumu hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
- kimyevi
- fiziki

- optiki
 orqanoleptiki

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Məhsulun yapışqanlığı hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 kimyəvi
 fiziki
 optiki
 orqanoleptiki

Sual: Məhsulun elastikliyi hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 kimyəvi
 fiziki
 optiki
 orqanoleptiki

Sual: Məhsulun plastikiyi hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 kimyəvi
 fiziki
 optiki
 orqanoleptiki

Sual: Məhsulun kövrəkliyi hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 kimyəvi
 fiziki
 optiki
 orqanoleptiki

Sual: Məhsulun deformasiyası hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 kimyəvi
 fiziki

- optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun özlülüyü hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun axıcılığı hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun səthi gərilməsi hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun turşuluğu hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun nəmliyi hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

Sual: Məhsulun şəkərliliyi hansı göstəricilərə aiddir ? (Çəki: 1)

- reoloji
 - kimyəvi
 - fiziki
 - optiki
 - orqanoleptiki
-

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Məhsulun vinerall tərkibi hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
- kimyəvi
- fiziki
- optiki
- orqanoleptiki

Sual: Məhsulun küllüyü hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
- kimyəvi
- fiziki
- optiki
- orqanoleptiki

Sual: Məhsulun ferment tərkibi hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
- kimyəvi
- fiziki
- optiki
- orqanoleptiki

Sual: Məhsulun yağ tərkibi hansı göstəricilərə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
- kimyəvi
- kimyəvi
- optiki
- orqanoleptiki

Sual: Ətin asan və həll edilən şəkildə salınması üçün, o hökmən qabaqcadan emaldan keçməlidir ? (Çəki: 1)

- dondurulma
- əridilmə
- isti emal
- doğranma
- xırdalanma

Sual: Məhsulun tam faydalı keyfiyyətini nə əks etdirir? (Çəki: 1)

- enerji dəyərliyi
 - bioloji dəyər
 - qidalıq dəyəri
 - kimyəvi xassəsi
 - reoloji xassəsi
-

Sual: Məhsulun zülal komponentlərinin, aminturşusu tərkibinin mənimsənilməsini və tarazlaşmasını nə əks etdirir? (Çəki: 1)

- enerji dəyərliyi
 - bioloji dəyər
 - qidalıq dəyəri
 - kimyəvi xassəsi
 - reoloji xassəsi
-

Sual: Qidanın bioloji oksidləşməsi zamanı yaranan enerji nəyi əks etdirir? (Çəki: 1)

- enerji dəyərliyi
 - bioloji dəyər
 - qidalıq dəyəri
 - kimyəvi xassəsi
 - reoloji xassəsi
-

Sual: Orqanizmdə fizioloji oksidləşmə zamanı 1q zülaldan nə qədər enerji ayrılır? (Çəki: 1)

- 14 kkal
 - 8 kkal
 - 4 kkal
 - 10 kkal
 - 40 kkal
-

Sual: Orqanizmdə fizioloji oksidləşmə zamanı 1q yağdan nə qədər enerji ayrılır? (Çəki: 1)

- 10 kkal
 - 40 kkal
 - 9 kkal
 - 38 kkal
 - 50 kkal
-

Sual: 1q mono- və dişəkərin enerji dəyəri nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 6,8 kkal
- 4,8 kkal
- 2,8 kkal
- 3,8 kkal

5,8 kkal

Sual: 1q nişastanın enerji dəyəri nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 9,8 kkal
 13,8 kkal
 8,8 kkal
 3,8 kkal
 4,1 kkal
-

Sual: 1q sirkə turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 3,5 kkal
 13,8 kkal
 8,8 kkal
 3,8 kkal
 4,1 kkal
-

Sual: 1q alma turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 3,5 kkal
 2,4 kkal
 8,8 kkal
 3,8 kkal
 4,1 kkal
-

Sual: 1q süd turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 3,5 kkal
 2,4 kkal
 3,6 kkal
 3,8 kkal
 4,1 kkal
-

Sual: 1q limon turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 3,5 kkal
 2,5 kkal
 3,6 kkal
 3,8 kkal
 4,1 kkal
-

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Aşağıdakılardan hansı maddə üçün kalorilik qəbul edilmişdir? (Çəki: 1)

- turşu
 - zülal
 - sellüloza
 - yağ
 - şəkər
-

Sual: Məhsulun tərkibində olan ayrı-ayrı komponentlər üçün onların yanma istiliyindən asılı olaraq enerji dəyəri hansı düsturla təyin olunur? (Çəki: 1)

- $F=mg$
 - $V= V_1 +V_2$
 - $E=\sum e_i m_i$
 - $\rho= m/V$
 - $K=[HO \cdot D]/100$
-

Sual: $E=\sum e_i m_i$ düsturunda e_i nəyi ifadə edir ? (Çəki: 1)

- yanma istiliyi
 - enerji dəyəri əmsalını
 - 100 q məhsulda olan ayrı-ayrı komponentin qramla payı
 - sıxlığı
 - həcmi
-

Sual: $E=\sum e_i m_i$ düsturunda m_i nəyi ifadə edir ? (Çəki: 1)

- yanma istiliyi
 - enerji dəyəri əmsalını
 - 100 q məhsulda olan ayrı-ayrı komponentin qramla payı
 - sıxlığı
 - həcmi
-

Sual: Əsas mikronutriyentlərdən olan zülalların müvafiq olaraq mənimsənilməsi neçə faiz qəbul edilmişdir? (Çəki: 1)

- 84,5%
 - 94,0%
 - 95,6%
 - 69%
 - 26%
-

Sual: Əsas mikronutriyentlərdən olan yağların müvafiq olaraq mənimsənilməsi neçə faiz qəbul edilmişdir? (Çəki: 1)

- 84,5%
- 94,0%
- 95,6%
- 69%

26%

Sual: Əsas mikronutrientlərdən olan yağların müvafiq olaraq mənimsənilməsi neçə faiz qəbul edilmişdir? (Çəki: 1)

- 84,5%
 - 94,0%
 - 95,6%
 - 69%
 - 26%
-

Sual: Enerji dəyərində (kaloriliyinə) görə qida məhsullarını neçə qrupa bölürlər? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 8
 - 4
 - 7
-

Sual: Şokolad, yağlar və halva hansı enerji dəyərli məhsullara aiddir ? (Çəki: 1)

- xüsusi yüksək enerji dəyərli məhsullara
 - yüksək enerji dəyərli məhsullara
 - orta enerjili məhsullara
 - orta enerjili məhsullara
 - enerjisi olmayan məhsullar
-

Sual: Şokolad, yağlar və halva nə qədər enerjiyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 100-300kkal
 - 400-900kkal
 - 200-500kkal
 - 300-500kkal
 - 700-1000kkal
-

Sual: Un, yarma, makaronlar və şəkər hansı enerji dəyərli məhsullara aiddir ? (Çəki: 1)

- xüsusi yüksək enerji dəyərli məhsullara
 - yüksək enerji dəyərli məhsullara
 - orta enerjili məhsullara
 - aşağı enerjili məhsullara
 - enerjisi olmayan məhsullar
-

Sual: Un, yarma, makaronlar və şəkər nə qədər enerjiyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 100-300kkal
- 400-900kkal
- 250-400kkal
- 300-500kkal
- 700-1000kkal

Sual: Çörək, ət, kolbasa, yumurta, yumurta tozu, likör, araq məhsulları hansı enerji dəyərli məhsullara aiddir ? (Çəki: 1)

- xüsusi yüksək enerji dəyərli məhsullara
 - yüksək enerji dəyərli məhsullara
 - orta enerjili məhsullara
 - aşağı enerjili məhsullara
 - enerjisi olmayan məhsullar
-

Sual: Çörək, ət, kolbasa, yumurta, yumurta tozu, likör, araq məhsulları nə qədər enerjiyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 100-250kkal
 - 400-900kkal
 - 250-400kkal
 - 300-500kkal
 - 700-1000kkal
-

Sual: Süd, balıq, kartof, tərəvəzlər, meyvələr, pivə, ağ şərab hansı enerji dəyərli məhsullara aiddir ? (Çəki: 1)

- xüsusi yüksək enerji dəyərli məhsullara
 - yüksək enerji dəyərli məhsullara
 - orta enerjili məhsullara
 - aşağı enerjili məhsullara
 - enerjisi olmayan məhsullar
-

Sual: Süd, balıq, kartof, tərəvəzlər, meyvələr, pivə, ağ şərab nə qədər enerjiyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 100-250kkal
 - 400-900kkal
 - 250-400kkal
 - 300-500kkal
 - 100kkal
-

Sual: Gündəlik qida rasionunda qənnadı məmulatlarının xüsusi çəkisi nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 8%
 - 18%
 - 28%
 - 58%
 - 78%
-

Bölmə: 0503

Ad

0503

Suallardan

6

Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qida İnstitutu tərəfindən təyin edilmiş normaya görə qida rasionunda qənnadı məmulatlarının illik sərfi nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 5 kq
- 15 kq
- 25 kq
- 35 kq
- 45 kq

Sual: Kimyəvi tərkibinə görə 2-ci növ buğda ununun nəmliyi nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 14,0%
- 10,6%
- 1,3%
- 67,6%
- 0,5%

Sual: Kimyəvi tərkibinə görə II növ buğda ununda zülallar nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 14,0%
- 10,6%
- 1,3%
- 67,6%
- 0,5%

Sual: Kimyəvi tərkibinə görə II növ buğda ununda yağlar nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 14,0%
- 10,6%
- 1,3%
- 67,6%
- 0,5%

Sual: Kimyəvi tərkibinə görə II növ buğda ununda karbohidratlar nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 10,6%
- 1,3%
- 67,6%
- 0,5%
- 14,0%

Sual: Kimyəvi tərkibinə görə II növ buğda ununda mono- və dişəkərlər nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 14,0%

- 10,6%
- 1,3%
- 67,6%
- 0,5%

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Şorbalar hansı xörəklərə aid edilir? (Çəki: 1)

- duru
- qəlyanaltı
- unlu-qənnadı
- desert
- soyuq

Sual: Hansı xörəklərdə maye hissəsi əsas sayılır ? (Çəki: 1)

- duru
- qəlyanaltı
- unlu-qənnadı
- desert
- soyuq

Sual: Şorbaların maye hissəsi çox vaxt hazırlanır ? (Çəki: 1)

- kisel
- bulyon
- kompot
- pivə
- şərbət

Sual: Bulyonların hər bir litrində nə qədər kalori olur ? (Çəki: 1)

- 1-2
- 25-30
- 15-20
- 55-60
- 45-50

Sual: Duru xörəklərin hər payı nə qədər hesabla verilir ? (Çəki: 1)

- 100-200 ml

- 200-300 ml
 - 300-400 ml
 - 400-500 ml
 - 500-600 ml
-

Sual: Piti, düşbərə, sulu xingal kimi xörəklərin tərkibindəki suyun miqdarı nə qədər olur ? (Çəki: 1)

- 550-1200 ml
 - 450-1200 ml
 - 350-600 ml
 - 250-300 ml
 - 150-200 ml
-

Sual: Duru xörəkləri hazırladıqda soğan, yerkökü yağda qızardılır və xörəyin hazır olmasına nə qədər qalmış ona qatılır? (Çəki: 1)

- 10-15 dəqiqə
 - 1-5 dəqiqə
 - 20-25 dəqiqə
 - 30-35 dəqiqə
 - 40-45 dəqiqə
-

Sual: Küftəbozbaş, parçabozbaş, qovurmabozbaş, soğanbozbaş, pitini əsasən hansı ətdən hazırlayırlar ? (Çəki: 1)

- mal
 - qoyun
 - toyuq
 - balıq
 - dovşan
-

Sual: Tərəvəzin yağda hansı müddətdə qovrulur ? (Çəki: 1)

- 3 saat
 - 45 dəq
 - 1 saat
 - 10-15 dəq
 - 3 dəq
-

Sual: Yağ unda hansı temperaturda qovrulur ? (Çəki: 1)

- 30-50°C
 - 350-400°C
 - 50-80°C
 - 15-18°C
 - 150-180°C
-

Sual: Ağ sous üçün un kərə yağında neçə dərəcə temperaturda qovrulur? (Çəki: 1)

- 120-130°C

- 350-400°C
- 50-80° C
- 15-18° C
- 150-180° C

Sual: Lyezon hazırlanması üçün çiy yumurta yaxud təkçə yumurta sarısı süddə neçə dərəcə temperaturda bişirilir? (Çəki: 1)

- 120-130°C
- 350-400°C
- 60-70°C
- 15-18°C
- 150-180° C

Sual: Balva əsasən hansı bitkidən hazırlanır ? (Çəki: 1)

- nanə
- keşniş
- əməkömənci
- kəvər
- cəfəri

Sual: Şəffaf bulyonlar süfrəyə buraxılana qədər ən çox neçə saat marmit üzərində saxlanıla bilər ? (Çəki: 1)

- 7-8 saat
- 5-6 saat
- 4-5 saat
- 2-3 saat
- 3- saat

Sual: Şəffaf şorbalar süfrəyə hansı miqdarda buraxılır ? (Çəki: 1)

- 140-200q
- 600-700q
- 400-500q
- 100-200q
- 300-400q

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Duru xörəkləri hazırlarkən ət xörəklərinin hər payı üçün nə qədər su götürülür ?

(Çəki: 1)

- 300 ml
 - 200 ml
 - 400 ml
 - 500 ml
 - 100 ml
-

Sual: Duru xörəkləri hazırlarkən balıq xörəklərinin hər payı üçün nə qədər su götürülür ?

(Çəki: 1)

- 100 ml
 - 200 ml
 - 350 ml
 - 400 ml
 - 500 ml
-

Sual: Soyuq şorbaların süfrəyə veriləndə hansı temperaturda olmalıdır ? (Çəki: 1)

- 17-24°C
 - 2-4°C
 - 27-34° C
 - 7-14°C
 - 47-54° C
-

Sual: Ət-sümük bulyonunun tərkibində nə qədər quru maddə olur ? (Çəki: 1)

- 6%-ə qədər
 - 5%-ə qədər
 - 4%-ə qədər
 - 4%-ə qədər
 - 2%-ə qədər
-

Sual: Ət və ət-sümük bulyonu hazırlamaq üçün ət tikələrini hansı kütlədə doğrayırlar ?

(Çəki: 1)

- 1,5-2 kq
 - 2,5-3 kq
 - 3,5-4 kq
 - 4,5-5 kq
 - 5,5-6 kq
-

Sual: Ət və ət-sümük bulyonu hazırlamaq üçün mal cəmdəyinin döş hissəsini hansı kütlədə doğrayırlar ? (Çəki: 1)

- 1,5-2 kq
 - 2,5-2,8 kq
 - 3 kq
 - 4,5-5 kq
 - 5,5-6 kq
-

Sual: Ətin bişməsi müddəti heyvanın növündən, yaşından və köklük dərəcəsindən asılı olaraq saat davam edir ? (Çəki: 1)

- 8-9
 - 5-6
 - 3-4
 - 2-3
 - 1-2
-

Sual: Sümükləri necə saat bişirmək lazımdır ? (Çəki: 1)

- 0,5-1,5 saat
 - 0,5-1 saat
 - 1-2 saat
 - 2-3 saat
 - 3-4 saat
-

Sual: İri sümükləri necə saat bişirmək lazımdır ? (Çəki: 1)

- 5-6 saat
 - 1- saat
 - 2-3 saat
 - 3-4 saat
 - 3-4,5 saat
-

Sual: Bulyon hazırlamaq üçün 1 kq sümüyə nə qədər su tökülür ? (Çəki: 1)

- 0,25 l
 - 1,25 l
 - 1,0 l
 - 0,5 l
 - 0,2 l
-

Sual: Ətin bişib hazır olması bulyon qaynadıqdan neçə saat sonra müəyyənləşdirilir ? (Çəki: 1)

- 0,5-0,9
 - 1-1,5
 - 1,5-2,5
 - 5-6
 - 10-12
-

Sual: Ət bişib hazır olanda bulyondan çıxarılır, sümüklər isə yenə nə qədər qaynadılır ? (Çəki: 1)

- 12-14 saat
 - 5-6 saat
 - 1-2 saat
 - 2-4 saat
 - 0,2-0,4 saat
-

Sual: Bulyonu hər porsuna 77 q sümüklü II sort ət, 5 q soğan, 5 q yerökü və 4 q cəfəri götürülür? (Çəki: 1)

- 77 q
- 5 q
- 6 q
- 4 q
- 30q

Sual: Bulyonu hər porsuna nə qədər soğan götürülür? (Çəki: 1)

- 77 q
- 15 q
- 5 q
- 4 q
- 30q

Sual: Bulyonu hər porsuna nə qədər sümüklü II sort ət götürülür ? (Çəki: 1)

- 77 q
- 5 q
- 15 q
- 4 q
- 30q

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Undan hazırlanan duru xörəklərə hansılar aiddir ? 1-küftəbozbaş, 2- sulu xingal, 3- parçabozbaş, 4- xəmirəşi ,5-qovurmabozbaş, 6-soğanbozbaş,7- umac, 8- dovğa,9-plov, 10- gürzə (girs), 11-düşbərə, 12-sürfüllü (Çəki: 1)

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

Sual: Süfrəyə verdikdə bu xörəklərin istiliyi nə qədər olmalıdır ? (Çəki: 1)

- 45°C
- 55°C
- 65°C

75°C

15°C

Sual: Bulyonu hər porsuna nə qədər yerkökü götürülür ? (Çəki: 1)

77 q

15 q

5 q

4 q

30q

Sual: Bulyonu hər porsuna nə qədər cəfəri götürülür ? (Çəki: 1)

77 q

5 q

15 q

4 q

30q

Sual: Ət və balıq bulyonunda hazırlanan şorbalara isə yalnız qatılır? (Çəki: 1)

makaron

vermişel

mayonez

kəsmik

tərəvəz və yarma

Sual: Balıq bulyonunda hazırlanan şorbalara nəyin qatılması məsləhət görülmür ? (Çəki: 1)

paxlalı dənələr

soğan

kök

cəfəri

turşu

Sual: Balıq bulyonunda hazırlanan şorbalara nəyin qatılması məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

makaron

soğan

kök

cəfəri

turşu

Sual: Tərkibində buxarda bişmiş çuğundur, yağda qızardılmış tərəvəz, təzə yaxud şoraba kələmi və digər müxtəlif məhsullar daxil olan şorba necə adlanır ? (Çəki: 1)

borş

şşi

rassolnik

- düşbərə
- piti

Sual: Tərkibində göyerti tərəvəzi (ağbaş kələm yaxud şoraba kələmi, quzuqulağı, ispanaq, gicitkan) və yağda qızardılmış tərəvəz kökləri daxil olan şorba necə adlanır ? (Çəki: 1)

- borş
- şşi
- rassolnik
- düşbərə
- piti

Sual: Tərkibində duzlanmış xiyar, xiyarın şor suyu, yağda qızardılmış tərəvəz və müxtəlif digər məhsullar qatılmış şorbalar necə adlanır ? (Çəki: 1)

- borş
- şşi
- rassolnik
- düşbərə
- piti

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Şirin xörəklərin hazırlanmasında hansı məhsullardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- şəkər, giləmeyvə, meyvə, süd, qaymaq
- balıq, soğan, turşu
- kartof, ət, toyuq, duyu
- sümük, turşu, ət, soğan, tomat
- mayonez, donuz ət, istiot, turşu

Sual: Kisel, kompot, jelle, muss, sambuk, dondurma, şirin meyvə, qənd vurulmuş giləmeyvə hansı xörəklərə aiddir? (Çəki: 1)

- soyuq şirin xörəklər
- isti şirinxörəklərə
- I isti xörəklərə
- II isti xörəklərə
- çərəzə

Sual: Şarlot, meyvə vurulmuş manna yarması şiləsi, pudinq, sufle hansı xörəklərə aiddir ? (Çəki: 1)

- soyuq şirin xörəklər
 - isti şirin xörəklərə
 - I isti xörəklərə
 - II isti xörəklərə
 - çərəzə
-

Sual: Şirin xörəklər süfrəyə nə ilə verilir ? (Çəki: 1)

- xardal
 - mayonez
 - süzmə
 - maye kisellə
 - ət bulyonu
-

Sual: Şirin xörəklər süfrəyə nə ilə verilir ? (Çəki: 1)

- xardal
 - mayonez
 - süzmə
 - meyvə-giləmeyvə şərbətləri
 - ət bulyonu
-

Sual: Şirin xörəklər süfrəyə nə ilə verilir ? (Çəki: 1)

- xardal
 - mayonez
 - süzmə
 - şirin souslarla
 - ət bulyonu
-

Sual: “Qidaya tələb nəticəsində məmnuniyyətlə başlanmış yemək, məmnuniyyətlə də qurtarmalıdır, tələbin ödənilməsinə baxmayaraq bu tələbin son obyektinə özünə qətiyyən həzm işi tələb etməyən şəkər olmalıdır” kəlamının müəllifi kimdir ? (Çəki: 1)

- M.Y Lomonosov
 - M.Qorki
 - O.Balzak
 - V.Hüqo
 - İ.P.Pavlov
-

Sual: Qida qəbulu, yəni səhər, nahar və şam yeməyi hansı təamla qurtarmalıdır ? (Çəki: 1)

- şirin
 - acı
 - turş
 - duzlu
 - dadsız
-

Sual: Hər 1 kq kisel üçün nə qədər təzə alma götürülür ? (Çəki: 1)

- 255 q
 - 120 q
 - 40 q
 - 1 q
 - 1 kq
-

Sual: Hər 1 kq kisel üçün nə qədər şəkər götürülür ? (Çəki: 1)

- 255 q
 - 120 q
 - 40 q
 - 1 q
 - 1 kq
-

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hər 1 kq kisel üçün nə qədər kartof nişastası götürülür ? (Çəki: 1)

- 255 q
 - 120 q
 - 40 q
 - 1 q
 - 1 kq
-

Sual: Hər 1 kq kisel üçün nə qədər limon duzu götürülür ? (Çəki: 1)

- 255 q
 - 120 q
 - 40 q
 - 1 q
 - 1 kq
-

Sual: Süd kiseli bişirən zaman hər pay üçün nə qədər süd götürülür ? (Çəki: 1)

- 160 q
 - 20 q
 - 14 q
 - 0,03 q
 - 200q
-

Sual: Sd kiseli bişirən zaman hər pay üçün n qədər şəkər götürülür ? (ki: 1)

- 160 q
 - 20 q
 - 14 q
 - 0,03 q
 - 200q
-

Sual: Sd kiseli bişirən zaman hər pay n qədər kartof yaxud qarğıdalı nişastası götürülür ? (ki: 1)

- 160 q
 - 20 q
 - 14 q
 - 0,03 q
 - 200q
-

Sual: Sd kiseli bişirən zaman hər pay n qədər vanilin götürülür? (ki: 1)

- 160 q
 - 20 q
 - 14 q
 - 0,03 q
 - 200q
-

Sual: Sd kiseli bişirən zaman kartof nişastası əvəzinə qarğıdalı nişastası götürüldükdə kisel əlavə olaraq n qədər qaynadılır ? (ki: 1)

- 5-7dq
 - 10-13 dəq
 - 1saat
 - 30-40 dəq
 - 2 saat
-

Sual: Vanil kreminin tərkibinə qatılan qaymaq hansı yalılıa malik olmalıdır ? (ki: 1)

- 2-5%
 - 20-25%
 - 10-12%
 - 12-15%
 - 15-18%
-

Sual: Vanil krem hazırladıqda qarışıq hansı temperaturda alınır ? (ki: 1)

- 20°C
 - 30°C
 - 80° C
 - 40°C
 - 50° C
-

Sual: Çalınmış qaymağa arasıkəsilmədən qarışdırılan lyezonhansı temperatura qədər soyudulmuş olur ? (Çəki: 1)

- 6-10°C
 - 26-30°C
 - 66-70°C
 - 16-20°C
 - 36-40°C
-

Sual: Süfrəyə verilən zaman vanilli kremin üstünə nə tökülür ? (Çəki: 1)

- xardal
 - mayonez
 - süzmə
 - ət bulyonu
 - meyvə, giləmeyvə şərbəti
-

Sual: Süfrəyə verilən zaman vanilli kremin üstünə nə tökülür ? (Çəki: 1)

- xardal
 - mayonez
 - süzmə
 - ət bulyonu
 - üzüm şərabı ilə birlikdə şərbət
-

Sual: 1 kq krem üçün nə qədər qaymaq götürülür ? (Çəki: 1)

- 500 q
 - 150 q
 - 200 q
 - 20 q
 - 0,15 q
-

Sual: 1 kq krem üçün nə qədər şəkər götürülür ? (Çəki: 1)

- 500 q
 - 150 q
 - 200 q
 - 20 q
 - 0,15 q
-

Sual: 1 kq krem üçün burada nə qədər süd götürülür ? (Çəki: 1)

- 500 q
 - 150 q
 - 200 q
 - 20 q
 - 0,15 q
-

Bölmə: 0703

Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 1 kq krem üçün burada nə qədər jelatin götürülür ? (Çəki: 1)

- 500 q
- 150 q
- 200 q
- 20 q
- 0,15 q

Sual: 1 kq krem üçün nə qədər vanilin götürülür ? (Çəki: 1)

- 500 q
- 150 q
- 200 q
- 20 q
- 0,15 q

Sual: 1 kq krem üçün neçə ədəd yumurta götürülür ? (Çəki: 1)

- 2
- 4
- 6
- 8
- 9

Sual: Qaymaqlı dondurma hazırlamaq üçün şəkərlə çalınmış yumurtaların üzərinə tökülən süd hansı temperaturda olmalıdır ? (Çəki: 1)

- 70°C
- 80°C
- 90°C
- 180°C
- 30°C

Sual: 1 kq dondurma almaq üçün nə qədər süd götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
- 75 q
- 250 q
- 0.1 q
- 1 kq

Sual: 1 kq dondurma almaq üçün nə qədər qaymaq götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
 - 75 q
 - 250 q
 - 0.1 q
 - 1 kq
-

Sual: 1 kq dondurma almaq üçün nə qədər şəkər götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
 - 75 q
 - 250 q
 - 0.1 q
 - 1 kq
-

Sual: 1 kq dondurma almaq üçün nə qədər vanilin götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
 - 75 q
 - 250 q
 - 0.1 q
 - 1 kq
-

Sual: 1 kq dondurma almaq neçə ədəd yumurta götürülür ? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Meyvəli və giləmeyvəli dondurma hazırlananda 1 kq dondurma üçün təxminən nə qədər çiyələk götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
 - 75 q
 - 200 q
 - 0.1 q
 - 1 kq
-

Sual: Meyvəli və giləmeyvəli dondurma hazırlananda 1 kq dondurma üçün təxminən nə qədər şəkər götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
 - 75 q
 - 200 q
 - 325 q
 - 1 kq
-

Sual: Meyvəli və giləmeyvəli dondurma hazırlananda 1 kq dondurma üçün təxminən nə qədər limon duzu götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
 - 75 q
 - 200 q
 - 1 q
 - 1 kq
-

Sual: 1 kq kompot üçün nə qədər alma götürülür ? (Çəki: 1)

- 335 q
 - 334 q
 - 150 q
 - 25 q
 - 340 q
-

Sual: 1 kq kompot üçün nə qədər armud götürülür ? (Çəki: 1)

- 340 q
 - 335 q
 - 334 q
 - 150 q
 - 25 q
-

Sual: 1 kq kompot üçün nə qədər qara gavalı götürülür ? (Çəki: 1)

- 340 q
 - 335 q
 - 334 q
 - 150 q
 - 25 q
-

Sual: 1 kq kompot üçün nə qədər şəkər götürülür ? (Çəki: 1)

- 340 q
 - 335 q
 - 334 q
 - 150 q
 - 25 q
-

Sual: 1 kq kompot üçün burada şərab götürülür ? (Çəki: 1)

- 340 q
 - 335 q
 - 334 q
 - 150 q
 - 25 q
-

Sual: 1 kq kompot üçün nə qədər limon duzu götürülür ? (Çəki: 1)

- 340 q
- 335 q

- 334 q
 - 150 q
 - 1q
-

Sual: Alma və armud qurusu neçə dəqiqədə bişir ? (Çəki: 1)

- 35-40 dəqiqə
 - 15-20 dəqiqə
 - 4-5 dəqiqə
 - 44-45 dəqiqə
 - 74-85 dəqiqə
-

Sual: Qaysı və ərik qurusu neçə dəqiqədə bişir ? (Çəki: 1)

- 35-40 dəqiqə
 - 15-20 dəqiqə
 - 4-5 dəqiqə
 - 54-65 dəqiqə
 - 74-75 dəqiqə
-

Sual: Kişmiş neçə dəqiqədə bişir ? (Çəki: 1)

- 35-40 dəqiqə
 - 15-20 dəqiqə
 - 4-5 dəqiqə
 - 44-55 dəqiqə
 - 74-75 dəqiqə
-

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Souslar neçə böyük yarımqrupa bölünür ? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Tərkibində hansı məhsullar olan souslar kulinar məmumatının kaloriyasını xeyli artırır ? 1- kərə yağ,2-limon duzu,3-xardal ,4-xama ,5-tomat,6- yumurta 7- istiot (Çəki: 1)

- 1,2,3

- 1,4,6
 - 2,4,7
 - 1,3,5,7
 - 2,4,6
-

Sual: Bütün souslar əsas hissəsinə görə neçə qrupa bölünür ? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Hansı sous ayrıca qabda şişlik, lüləkabab və digər milli xörəklərin yanına qoyulur və habelə bəzi xörəklər hazırlanan zaman tətbiq edilir ? (Çəki: 1)

- unlu
 - qaymaqlı
 - "Cənub"
 - mayonez
 - narşərab
-

Sual: Souslar üçün un qovrulduqda hansı undan istifadə edilir ? (Çəki: 1)

- əla
 - I sort
 - II sort
 - III sort
 - çovdar unu
-

Sual: Ağ və qırmızı qovurma üçün yağın miqdarına nisbətən nə qədər un götürülür ? (Çəki: 1)

- 10-15%
 - 50-650%
 - 100-150%
 - 80-100%
 - 30-50%
-

Sual: Quru qovurma zamanı un daim qarışdırmaq şərtilə qızdırıcı şkafda neçə dərəcə temperaturda qovrulur ? (Çəki: 1)

- 10-110
 - 50-60
 - 350-360
 - 150-160
 - 15-16
-

Sual: Bulyon sousları nə ilə boyadıla bilər ? (Çəki: 1)

- indiqo

- karmin
 - zəfəran
 - sarıkök
 - şəkər yanığı
-

Sual: Hər 1 kq sous üçün burada 750 q ət sümüyü, 25 q yağ, 50 q buğda unu, 150 q tomat-püre, 100 q yerkökü, 36 q baş soğan, 20 q cəfəri (kökü), 20 q şəkər, 50 q süfrə marqarini və habelə sarımsaq və ədviyyat götürülür? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 50 q
 - 150 q
 - 100 q
-

Sual: Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər ağ bulyon götürülür ? (Çəki: 1)

- 1100 q
 - 50 q
 - 35 q
 - 80 q
 - 30 q
-

Sual: Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər buğda unu götürülür ? (Çəki: 1)

- 1100 q
 - 50 q
 - 35 q
 - 80 q
 - 30 q
-

Sual: Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər baş soğan götürülür ? (Çəki: 1)

- 1100 q
 - 50 q
 - 35 q
 - 80 q
 - 30 q
-

Sual: Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər süfrə marqarini götürülür ? (Çəki: 1)

- 1100 q
 - 50 q
 - 35 q
 - 30 q
 - 90 q
-

Sual: Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər 3 cəfəri (kök) götürülür ? (Çəki: 1)

- 1100 q

- 50 q
 - 35 q
 - 30 q
 - 90 q
-

Sual: Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər şit marqarin götürülür ? (Çəki: 1)

- 1100 q
 - 50 q
 - 35 q
 - 90 q
 - 30 q
-

Sual: Hər 1kq sous üçün nə qədər limon duzu götürülür ? (Çəki: 1)

- 1100 q
 - 50 q
 - 35 q
 - 90 q
 - 1 q
-

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qırmızı souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ? (Çəki: 1)

- qızılı
 - açıq sarı
 - qara
 - yaşıl
 - göy
-

Sual: Ağ souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ? (Çəki: 1)

- qızılı
 - açıq sarı
 - qara
 - yaşıl
 - göy
-

Sual: Ağ qovurma üçün un yağda dərəcə temperaturda qovrulur ? (Çəki: 1)

- 10-15

- 20-50
 - 120-130
 - 220-230
 - 320-330
-

Sual: Qırmızı qovurma üçün unu tökməzdən əvvəl yağ hansı temperatura qədər qızdırılır ? (Çəki: 1)

- 10-20
 - 20-30
 - 30-40
 - 40-50
 - 60-70
-

Sual: Qırmızı qovurma üçün un yağda dərəcə temperaturda qovrulur ? (Çəki: 1)

- 10-15
 - 20-50
 - 150-160
 - 220-230
 - 320-330
-

Sual: Qırmızı qovurma üçün kərə yağının çəkisinə nisbətən nə qədər un tökülür ? (Çəki: 1)

- 10-20%
 - 70-90%
 - 40-70%
 - 20-50%
 - 120-150%
-

Sual: Qəhvəyi bulyonun hazırlanması üçün sümük doğranmış yerkökü, cəfəri, kərəviz və baş soğan qatılaraq bir saat ərzində neçə dərəcə temperaturda qızdırıcı şkafda qovrulur ? (Çəki: 1)

- 110
 - 120
 - 130
 - 140
 - 160
-

Sual: Qəhvəyi bulyonun hazırlanması üçün sümük qəhvəyi rəngə gətirildikdən sonra qapaqsız qazana doldurulub üstünə qaynar su tökülür və zəif qaynamaq şərtlə neçə saat bişirilir ? (Çəki: 1)

- 9-12
 - 2-3
 - 4-6
 - 1-2
 - 2-5
-

Sual: Qəhvəyi bulyonun hazırlanması üçün 1 litr bulyon üçün nə qədər sümük götürülür? (Çəki: 1)

- 340 q
 - 500 q
 - 334 q
 - 150 q
 - 25 q
-

Sual: Qatı qəhvəyi bulyon almaq üçün təzə bişirilmiş qəhvəyi bulyon dəfə təkrar qaynadılır ? (Çəki: 1)

- 2-3
 - 4-5
 - 3-4
 - 14-15
 - 1-2
-

Sual: Bişib qurtarmasına nə qədər qalmış sousa istiot dənələri, dəfnə yarpağı, duz və habelə sarımsaq vurulur ? (Çəki: 1)

- 1-5 dəqiqə
 - 2-6 dəqiqə
 - 20-25 dəqiqə
 - 10-15 dəqiqə
 - 60-75 dəqiqə
-

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hər 1 kq sous üçün nə qədər ət sümüyü götürülür? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 50 q
 - 150 q
 - 100 q
-

Sual: Hər 1 kq sous üçün nə qədər yağ götürülür? (Çəki: 1)

- 750 q
- 25 q
- 50 q

- 150 q
 - 100 q
-

Sual: Hər 1 kq sous üçün nə qədər buğda unu götürülür? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 50 q
 - 150 q
 - 100 q
-

Sual: Hər 1 kq sous üçün nə qədər tomat-püre götürülür? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 50 q
 - 150 q
 - 100 q
-

Sual: Hər 1 kq sous üçün nə qədər yerkökü götürülür? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 50 q
 - 150 q
 - 100 q
-

Sual: Hər 1 kq sous üçün nə qədər baş soğan götürülür? (Çəki: 1)

- 36 q
 - 25 q
 - 50 q
 - 150 q
 - 100 q
-

Sual: Hər 1 kq sous üçün nə qədər cəfəri (kökü) götürülür? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 20 q
 - 50 q
 - 150 q
 - 100 q
-

Sual: Hər 1 kq sous üçün nə qədər şəkər götürülür? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 20 q
 - 150 q
 - 100 q
-

Sual: Hər 1 kq sous üçün nə qədər süfrə marqarini götürülür? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 50 q
 - 150 q
 - 100 q
-

Sual: Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər hazır qırmızı əsas sous götürülür ? (Çəki: 1)

- 850 q
 - 300 q
 - 40 q
 - 70 q
 - 30 q
-

Sual: Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər baş soğan götürülür ? (Çəki: 1)

- 850 q
 - 300 q
 - 40 q
 - 70 q
 - 30 q
-

Sual: Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər yağ götürülür ? (Çəki: 1)

- 850 q
 - 300 q
 - 40 q
 - 70 q
 - 30 q
-

Sual: Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər "Cənub" sousu götürülür ? (Çəki: 1)

- 850 q
 - 300 q
 - 40 q
 - 70 q
 - 30 q
-

Sual: Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər süfrə marqarini götürülür ? (Çəki: 1)

- 20 q
- 300 q
- 40 q
- 70 q

30 q

Sual: Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər karnişon (marinadlaşdırılmış xiyar) götürülür ? (Çəki: 1)

- 850 q
 130 q
 40 q
 70 q
 30 q
-

Bölmə: 0901

Ad	0901
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər ağ bulyon götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 35 q
 65 q
 27 q
 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər buğda unu götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 35 q
 65 q
 27 q
 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər yerkökü götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 35 q
 65 q
 27 q
 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər yağ götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 35 q
 65 q

- 27 q
 - 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər cəfəri götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 - 35 q
 - 65 q
 - 27 q
 - 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər baş soğan götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 - 35 q
 - 65 q
 - 27 q
 - 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər tomat-püre götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 - 35 q
 - 65 q
 - 27 q
 - 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər kərə yağı götürülür ? (Çəki: 1)

- 50 q
 - 35 q
 - 65 q
 - 27 q
 - 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə şəkər götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 - 10 q
 - 65 q
 - 27 q
 - 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər limon duzu götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 - 35 q
 - 65 q
 - 27 q
 - 0,5 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər ağ turş şərab götürülür ? (Çəki: 1)

- 75 q
 - 35 q
 - 65 q
 - 27 q
 - 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər süfrə marqarini götürülür? (Çəki: 1)

- 700 q
 - 35 q
 - 20 q
 - 27 q
 - 350 q
-

Sual: Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər bitki yağı götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 - 35 q
 - 65 q
 - 27 q
 - 25 q
-

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Ətlə hazırlanmış xamalı ağ sousa xama, duz və döyülmüş istiot qatılıb nə qədər bişirildikdən sonra süzülür ? (Çəki: 1)

- 2-3 dəqiqə
 - 12-13 dəqiqə
 - 20-30 dəqiqə
 - 27-39 dəqiqə
 - 70-80 dəqiqə
-

Sual: Hər 1kq xamalı sous üçün nə qədər ağ bulyon (ət bulyonu) götürülür ? (Çəki: 1)

- 500 q
- 35 q
- 65 q
- 27 q
- 25 q

Sual: Hər 1kq xamalı sous üçün nə qədər buğda unu götürülür ? (Çəki: 1)

- 500 q
 - 35 q
 - 50 q
 - 27 q
 - 25 q
-

Sual: Hər 1kq xamalı sous üçün nə qədər kərə yağı götürülür ? (Çəki: 1)

- 700 q
 - 35 q
 - 65 q
 - 50 q
 - 25 q
-

Sual: Hər 1 kq xamalı sous üçün nə qədər xama götürülür ? (Çəki: 1)

- 500 q
 - 35 q
 - 65 q
 - 27 q
 - 25 q
-

Sual: Bitki yağından hazırlanmış souslar-mayonezlər temperaturdan yuxarı qızdırılmamalıdır ? (Çəki: 1)

- 50-60 dərəcə
 - 40-50 dərəcə
 - 80-90 dərəcə
 - 110-150 dərəcə
 - 140-150 dərəcə
-

Sual: Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər bitki yağı götürülür ? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 20 q
 - 150 q
 - 15 q
-

Sual: Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər xardal götürülür ? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 20 q
 - 150 q
 - 15 q
-

Sual: Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər şəkər götürülür ? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 20 q
 - 150 q
 - 15 q
-

Sual: Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər 3%-li sirkə götürülür ? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 20 q
 - 150 q
 - 15 q
-

Sual: Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər duz götürülür ? (Çəki: 1)

- 750 q
 - 25 q
 - 20 q
 - 150 q
 - 15 q
-

Sual: Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün neçə ədəd yumurta (sarı) götürülür ? (Çəki: 1)

- 6
 - 4
 - 3
 - 2
 - 1
-

Sual: Aşxana xardalı və qıtıqotu hansı qatmalara aiddir ? (Çəki: 1)

- ətirli-ədvıyyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar
 - təzə meyvə-giləmeyvələr
 - qurudulmuş meyvə-giləmeyvələr
 - ekstraktlar və şirələr
 - duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar
-

Sual: Heyva , nar, alça, zoğal, qora və s. hansı qatmalara aiddir ? (Çəki: 1)

- ətirli-ədvıyyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar
 - təzə meyvə-giləmeyvələr
 - qurudulmuş meyvə-giləmeyvələr
 - ekstraktlar və şirələr
 - duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar
-

Sual: Alça, gavalı, albuxara, zoğal qurusu, ərık qaxı, kişmiş, səbzə, zirinc, sumax və s. hansı qatmalara aiddir ? (Çəki: 1)

- ətirli-ədviyyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar
 - təzə meyvə-giləmeyvələr
 - qurudulmuş meyvə-giləmeyvələr
 - ekstraktlar və şirələr
 - duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar
-

Sual: Narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, nar şirəsi, zoğal məti, alça məti, bəkməz və s. hansı qatmalara aiddir ? (Çəki: 1)

- ətirli-ədviyyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar
 - təzə meyvə-giləmeyvələr
 - qurudulmuş meyvə-giləmeyvələr
 - ekstraktlar və şirələr
 - duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar
-

Sual: Zeytun, mərzə, həftəbecər, pərpərən, kövər və s. hansı qatmalara aiddir ? (Çəki: 1)

- ətirli-ədviyyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar
 - təzə meyvə-giləmeyvələr
 - qurudulmuş meyvə-giləmeyvələr
 - ekstraktlar və şirələr
 - duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar
-

Sual: Natrium-qlütamat, ətirli cövhərlər və yeyinti boyaları hansı qatmalara aiddir ? (Çəki: 1)

- kimyəvi və sintetik üsulla alınan tamlı qatmalar
 - təzə meyvə-giləmeyvələr
 - qurudulmuş meyvə-giləmeyvələr
 - ekstraktlar və şirələr
 - duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar
-

Sual: Bütün fizioloji funksiyaların normallığını təmin etmək üçün adam hər gün yeməklə birlikdə nə qədər xörək duzu qəbul etməlidir. (Çəki: 1)

- 1-2 qr
 - 10-15 qr
 - 3-5 qr
 - 6-10 qr
 - 30-35 qr
-

Sual: Hansı duz yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır və istehsal olunan duzun 40%-ni təşkil edir ? (Çəki: 1)

- daş duz
 - çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu
 - şoran duzu və ya göl duz
 - buxarlandırılmış duz
 - yodlaşdırılmış duz
-

Sual: Hansı duz süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırır və çökdürməklə əldə edilir və bu duzun tərkibində kənar qarışıqlar çox olur ? (Çəki: 1)

- daş duz
- çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu
- şoran duzu və ya göl duz
- buxarlandırılmış duz
- yodlaşdırılmış duz

Sual: Hansı duz duzlu göllərin dibindən çıxarılır və ümumi duz istehsalının 50%-ni təşkil edir ? (Çəki: 1)

- daş duz
- çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu
- şoran duzu və ya göl duz
- buxarlandırılmış duz
- yodlaşdırılmış duz

Sual: Hansı duzu yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində əldə edirlər ? (Çəki: 1)

- daş duz
- çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu
- şoran duzu və ya göl duz
- buxarlandırılmış duz
- yodlaşdırılmış duz

Sual: Hansı duzu 1 ton duza 25 q KJ əlavə etməklə hazırlayırlar ? (Çəki: 1)

- daş duz
- çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu
- şoran duzu və ya göl duz
- buxarlandırılmış duz
- yodlaşdırılmış duz

BÖLMƏ: 0903

Ad 0903

Suallardan 6

Maksimal faiz 6

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 100 %

Sual: Buxarlandırılmış «Ekstra» sort duz hansı nəmliyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 0,10%
- 0,70%
- 0,25%
- 3,20%

4,00%

Sual: Əla və 1-ci sort duz hansı nəmliyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 0,10%
 0,70%
 0,25%
 3,20%
 4,00%
-

Sual: Çökdürülmüş və şoran duzun əla sortu hansı nəmliyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 0,10%
 0,70%
 0,25%
 3,20%
 4,00%
-

Sual: Daş duzun bütün sortları hansı nəmliyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 0,10%
 0,70%
 0,25%
 3,20%
 4,00%
-

Sual: Çökdürülmüş və şoran duzun 1-ci sortu hansı nəmliyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 0,10%
 0,70%
 0,25%
 3,20%
 4,00%
-

Sual: Çökdürülmüş və şoran duzun 2-ci sortu hansı nəmliyə malikdir ? (Çəki: 1)

- 0,10%
 0,70%
 0,25%
 3,20%
 5,00%
-

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Azərbaycan balıq sərvətinin mənbəyi və daxili sularları hansılardır ? 1-Qara dəniz, 2-Volqa çayı, 3-Xəzər dənizi, 4- Kür çayı hövzəsi, 5- Lena şayı,6- Mingəçevir dənizi (Çəki: 1)

- 3,4,6
 - 1,2,5
 - 2,4,6
 - 1,3,5
 - 2,5,6
-

Sual: Azərbaycan sularında neçə növdə balığa rast gəlmək olur ? (Çəki: 1)

- 10
 - 30
 - 50
 - 70
 - 80
-

Sual: Ovlanan balıqlar içərisində hansı əsas yer tutur və bu balıq qurutmaq və konservi istehsalı üçün istifadə edilir ? (Çəki: 1)

- sazan
 - kütüm
 - kilkə
 - nərə
 - çapaq
-

Sual: Hazırda Azərbaycan kulinariyasında nə qədər balıq xörəyinin resepti məlumdur? (Çəki: 1)

- 10
 - 20
 - 25
 - 40
 - 50
-

Sual: Hazırda Azərbaycan xalq arasında nə qədər balıq xörəyinin resepti məlumdur ? (Çəki: 1)

- 10
 - 20
 - 25
 - 40
 - 50
-

Sual: İsti emal üçün hansı balıqlar götürülür ? 1-diri, 2-təzə, 3-soyudulmuş, 4-dondurulmuş, 5- qaxac edilmiş, 6- qurudulmuş, 7- duzlanmış (Çəki: 1)

- 1,2,4,7

- 1,3,5
 - 2,4,6
 - 3,5,6
 - 2,3,5,6
-

Sual: Balığın ya suda, ya da neçə dərəcə temperaturu havada donu açıla bilər ? (Çəki: 1)

- 1-8
 - 10-18
 - 20-8
 - 30-38
 - 40-48
-

Sual: Balığın donunun açılması qçqn 1 kq balığa nə qədər su götürülməlidir? (Çəki: 1)

- 1,0-1,2 l
 - 1,5-2 l
 - 0,1-0,2 l
 - 0,3-0,5 l
 - 0,5-1 l
-

Sual: Çəkisi 1 kq-a qədər olan xırda balığın donu neçə vaxta açılır ? (Çəki: 1)

- 1,5-2 saat
 - 1,5-2 saat
 - 5-6 saat
 - 7-8 saat
 - 4-5 saat
-

Sual: Çəkisi 2-5 kq olan iri balığın donu neçə vaxta açılır ? (Çəki: 1)

- 1,5-2 saat
 - 3-4 saat
 - 5-6 saat
 - 7-8 saat
 - 4-5 saat
-

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Suda donu açılan balıq şişir və çəkisi, cinsindən asılı olaraq 5-10% ağırlaşır ?

(Çəki: 1)

- 1-2%
 - 9-15%
 - 5-10%
 - 15-20%
 - 25-30%
-

Sual: Donu suda açılan balıqdan hansı maddələrin bir hissəsi suya çıxır ? (Çəki: 1)

- karbohidratların
 - yağın
 - zülalın
 - mineral maddələrin
 - şəkərlərin
-

Sual: Mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə suya qatılır (1 litr suya çay balığı üçün, dəniz balığı üçün isə duz vurulur). (Çəki: 1)

- çay sodası
 - tomat
 - şəkər
 - xardal
 - xörək duzu
-

Sual: Mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə donu suda açılan çay balığı üçün 1 litr suya nə qədər duz qatılır ? (Çəki: 1)

- 7 q
 - 10-13 q
 - 30 q
 - 2-3 q
 - 50-60 q
-

Sual: Mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə donu suda açılan dəniz balığı üçün 1 litr suya nə qədər duz qatılır ? (Çəki: 1)

- 7 q
 - 10-13 q
 - 30q
 - 2-3q
 - 50-60q
-

Sual: Nərə balığının və ağbalığın donu otaq temperaturundan asılı olaraq neçə saat ərzində açılır ? (Çəki: 1)

- 1,5-2 saat
 - 3-4 saat
 - 6-10 saat
 - 7-8 saat
 - 4-5 saat
-

Sual: Kulinariya təcrübəsində balıqlar parçalanması üsullarına görə neçə qrupa bölünür ? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Bəzi balıqların pulcuğu çox sıx olduğu üçün onları təmizlənmədən əvvəl bir neçə saniyə harda saxlanılır ? (Çəki: 1)

- süddə
 - qaynar suda
 - buzlu suda
 - qatıqda
 - sirkədə
-

Sual: Ağbalığın iri halqaları uzununa və eninə tərəf tikəyə bölünür. (Çəki: 1)

- 12-14
 - 8-10
 - 2-4
 - 6-7
 - 1-2
-

Sual: İsti emal zamanı halqaların səthində pıxtalanmış zülal laxtaları əmələ gəlməsin və xörəyin zahiri görünüşü pozmasın deyə, bunlar qabaqca? (Çəki: 1)

- soyudulur
 - duzlanır
 - əzilir
 - pörtlənir
 - dondurulur
-

Sual: Balıqların urvalanmasında qırmızı urvanın hazırlanması üçün nədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- baton çörəyi
 - fransız bulkası
 - qara un
 - əla növ un
 - qazmaqlı buğda çörəyi
-

Sual: Lyezonun hazırlanması üçün hər 1 yumurtaya nə qədər su götürülür ? (Çəki: 1)

- 75-100 q
- 60 q
- 2-4 q
- 45q
- 23 q

Sual: Lyezonun hazırlanması üçün hər 1 yumurtaya nə qədər süd götürülür ? (Çəki: 1)

- 75-100 q
 - 60 q
 - 2-4 q
 - 45q
 - 23 q
-

Sual: Lyezonun hazırlanması üçün hər 1 yumurtaya nə qədər duz götürülür ? (Çəki: 1)

- 75-100 q
 - 60 q
 - 2-4 q
 - 45q
 - 23 q
-

Sual: Xəmir içində balıq xörəyi hazırlayarkən hər balıq porsiyasına nə qədər bitki yağı vurulub 10-20 dəqiqə marinadlaşdırılır? (Çəki: 1)

- 3 q
 - 0.05 q
 - 3 q
 - 38q
 - 40q
-

Bölmə: 1003

Ad	1003
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Xəmir içində balıq xörəyi hazırlayarkən hər balıq porsiyasına nə qədər limon duzu vurulub 10-20 dəqiqə marinadlaşdırılır ? (Çəki: 1)

- 3 q
 - 0.05 q
 - 3 q
 - 38q
 - 40q
-

Sual: Xəmir içində balıq xörəyi hazırlayarkən hər balıq porsiyasına nə qədər cəfəri göyertəsi vurulub 10-20 dəqiqə marinadlaşdırılır ? (Çəki: 1)

- 3 q
- 0.05 q
- 3 q

- 38q
 - 40q
-

Sual: Xəmir içində balıq xörəyi hazırlayarkən hər balıq porsiyasına 3 q bitki yağı və 0.05 q limon duzu yaxud limon şirəsi, döyülmüş istiot, duz və 3 q cəfəri göyertəsi vurulub nə qədər marinadlaşdırılır (Çəki: 1)

- 1,5-2 saat
 - 3-4 saat
 - 10-20 dəqiqə
 - 7-8 saat
 - 4-5 saat
-

Sual: Balıq kotleti hazırlanarkən qiymədən nə qədər kütlədə kotlet formalaşdırılır ? (Çəki: 1)

- 10-15 q
 - 20-25 q
 - 30-35 q
 - 80-85 q
 - 180-185 q
-

Sual: Balıq kotlet yarımfabrikatlarının tərkibində nə qədər duz olmalıdır ? (Çəki: 1)

- 3 %
 - 0.05 %
 - 2 %
 - 38%
 - 40%
-

Sual: Balıq kotleti üçün 1 kq yumşaq balıq ətinə nə qədər buğda unu vurulur ? (Çəki: 1)

- 250 q
 - 300-350 q
 - 20-25 q
 - 1 q
 - 30q
-

Sual: Balıq kotleti üçün 1 kq yumşaq balıq ətinə nə qədər su yaxud süd vurulur ? (Çəki: 1)

- 250 q
 - 300-350 q
 - 20-25 q
 - 1 q
 - 30q
-

Sual: Balıq kotleti üçün 1 kq yumşaq balıq ətinə nə qədər duz vurulur ? (Çəki: 1)

- 250 q
- 300-350 q

- 20-25 q
 - 1 q
 - 30q
-

Sual: Balıq kotleti üçün 1 kq yumşaq balıq ətinə nə qədər istiot vurulur ? (Çəki: 1)

- 250 q
 - 300-350 q
 - 20-25 q
 - 1 q
 - 30q
-

Sual: Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər qoz ləpəsi işlədilir ? (Çəki: 1)

- 200 q
 - 120 q
 - 40 q
 - 100 q
 - 1q
-

Sual: Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər baş soğan işlədilir ? (Çəki: 1)

- 200 q
 - 120 q
 - 40 q
 - 100 q
 - 1q
-

Sual: Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər ərinmiş yağ işlədilir ? (Çəki: 1)

- 200 q
 - 120 q
 - 40 q
 - 100 q
 - 1q
-

Sual: Kütüm ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər axta zoğal işlədilir ? (Çəki: 1)

- 200 q
 - 120 q
 - 40 q
 - 100 q
 - 1q
-

Sual: Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər kişmiş işlədilir ? (Çəki: 1)

- 200 q
- 120 q
- 40 q

- 100 q
- 1q

Sual: Kütüm ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər duz işlədilir ? (Çəki: 1)

- 200 q
- 120 q
- 40 q
- 100 q
- 4-5 q

Bölmə: 1101

Ad	1101
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Qatlama xəmir üçün tərkibində nə qədər çiy özlü maddəsi olan un tətbiq edilir ? (Çəki: 1)

- 40%
- 30-32%
- 50%
- 23%
- 12%

Sual: Adi çörək xəmir üçün nə qədər çiy özlü maddəsi olan un tətbiq edilir ? (Çəki: 1)

- 40%
- 30-32%
- 50%
- 23%
- 12%

Sual: Mayalı xəmir qıçqırdıqda mayanın həyat fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn hansı maddənin hesabına xəmir yumşalır ? (Çəki: 1)

- etil spirti
- karbon qazı
- monoşəkərlər
- yağlar
- aldehidlər

Sual: Xəmirdə maya mikroorqanizmlərinin həyat fəaliyyəti üçün ən əlverişli temperatur neçə dərəcədir ? (Çəki: 1)

- 10-19
 - 20-25
 - 27-32
 - 40-45
 - 50-60
-

Sual: Mayalı xəmirde neçə dərəcə temperaturda qızcırma tamamilə dayanır ? (Çəki: 1)

- 10-19
 - 20-25
 - 27-32
 - 40-45
 - 50-60
-

Sual: Xəmir qızcırdıqda arabir yoğrulma nə məqsədlə aparılır ? (Çəki: 1)

- artıq karbon qazının kənarlaşdırılması
 - artıq oksigenin kənarlaşdırılması
 - həcmi artırmaq
 - nəmliyi yüksəltmək
 - mineral tərkibi zənginləşdirmək
-

Sual: İlk maya üçün unun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ? (Çəki: 1)

- 40%
 - 60%
 - 100%
 - 30%
 - 58%
-

Sual: İlk maya üçün suyun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ? (Çəki: 1)

- 40%
 - 60%
 - 100%
 - 30%
 - 58%
-

Sual: İlk maya üçün mayanın ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ? (Çəki: 1)

- 40%
 - 60%
 - 100%
 - 30%
 - 58%
-

Sual: İlk mayanın hazırlanması üçün preslənmiş maya dərəcə temperaturu suda həll edilir ? (Çəki: 1)

- 2-5

- 15-20
 - 45-55
 - 25-35
 - 65-75
-

Sual: İlk mayanın hazırlanması zamanı qarışıq 2-4 hansı temperaturda saxlanılır və qıvcırdılır? (Çəki: 1)

- 77-80 dərəcə
 - 47-50 dərəcə
 - 17-20 dərəcə
 - 2-3 dərəcə
 - 27-30 dərəcə
-

Sual: Həcmi təxminən neçə dəfə artmış olduqda, ilk maya hazır sayılır? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 6
 - 7
 - 8
-

Sual: İlk maya ilə yoğrulmuş xəmir hansı şəraitdə qıvcırdılır ? (Çəki: 1)

- 0,1-0,2 saat və 8 -10 dərəcə istilik
 - 1-2 saat və 28 -30 dərəcə istilik
 - 3-4 saat və 38 -40 dərəcə istilik
 - 1-2 saat və 48 -50 dərəcə istilik
 - 10-20 saat və 48 -50 dərəcə istilik
-

Sual: İlk mayasız xəmir hansı şəraitdə qıvcırdılır ? (Çəki: 1)

- 0,1-0,2 saat və 8 -10 dərəcə istilik
 - 1-2 saat və 28 -30 dərəcə istilik
 - 3-4 saat və 30 -35 dərəcə istilik
 - 1-2 saat və 48 -50 dərəcə istilik
 - 1-2 saat və 48 -50 dərəcə istilik
-

Sual: Mayalı xəmindən hansı məmulatlar hazırlanır ? (Çəki: 1)

- peşenye, qalet
 - tort, vafli
 - pirojna, keks
 - pirojki, ponçik
 - pudinq, sufle
-

Sual: 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün 650 q un, 34 q yağ, 42 q şəkər, 1 ədəd yumurta, 7 q duz, 20 q maya və 270 q su götürülür ? (Çəki: 1)

- 650 q

- 34 q
 - 42q
 - 7 q
 - 20 q
-

Sual: 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər götürülür ? (Çəki: 1)

- 650 q
 - 34 q
 - 42q
 - 7 q
 - 20 q
-

Sual: 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər yağ götürülür ? (Çəki: 1)

- 650 q
 - 34 q
 - 34 q
 - 7 q
 - 20 q
-

Sual: 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər üçün şəkər götürülür? (Çəki: 1)

- 650 q
 - 34 q
 - 42q
 - 7 q
 - 20 q
-

Sual: 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün duz götürülür ? (Çəki: 1)

- 650 q
 - 34 q
 - 42q
 - 7 q
 - 20 q
-

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçünə qədər su götürülür ? (Çəki: 1)

- 270 q
 - 34 q
 - 42q
 - 7 q
 - 20 q
-

Sual: 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün neçə ədəd yumurta götürülür ? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər maya götürülür? (Çəki: 1)

- 650 q
 - 34 q
 - 42q
 - 7 q
 - 20 q
-

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Kələm qiyməsi neçə dərəcəyə qədər olan temperaturda qızdırıcı şkafda bişirilib hazır vəziyyətə gətirilir ? (Çəki: 1)

- 140
 - 180
 - 300
 - 30
 - 58
-

Sual: Kələm qiyməsi əlavə olaraq nə qatılır ? 1-xardal,2- xama,3- bişmiş yumurta,4- kişmiş,5- yağda qovrulmuş soğan, 6- alma (Çəki: 1)

- 1,6
- 2,4
- 3,5

- 3,4
 - 2,6
-

Sual: Hazır olmuş düyünün içinə əlavə olaraq nə qatılır ? 1-xardal,2- xama,3- bişmiş yumurta,4-kişmiş,5- yağda qovrulmuş soğan, 6- yağ (Çəki: 1)

- 1,2
 - 4,5
 - 1,4
 - 3,6
 - 2,4
-

Sual: Pirojkilər neçə 250-280 dərəcə temperaturda bişirilir ? (Çəki: 1)

- 250-280
 - 180-240
 - 200-220
 - 100-130
 - 400-500
-

Bölmə: 1202

Ad	1202
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Vatrüşkaya kəsmikdən başqa nə qoyula bilər ? (Çəki: 1)

- narşərab
 - povidlo
 - lavaşa
 - axta zoğal
 - mayonez
-

Sual: Yağlı xəmir neçə dərəcə temperaturda bişirilir ? (Çəki: 1)

- 250-280
 - 180-240
 - 200-220
 - 100-130
 - 400-500
-

Sual: Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər buğda unu götürülür? (Çəki: 1)

- 570 q
- 135 q

- 70 q
 - 85 q
 - 20 q
-

Sual: Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər kərə yağı götürülür? (Çəki: 1)

- 570 q
 - 135 q
 - 70 q
 - 85 q
 - 20 q
-

Sual: Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər xama götürülür? (Çəki: 1)

- 570 q
 - 135 q
 - 70 q
 - 85 q
 - 20 q
-

Sual: Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər yumurta götürülür? (Çəki: 1)

- 570 q
 - 135 q
 - 70 q
 - 85 q
 - 20 q
-

Sual: Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər şəkər götürülür? (Çəki: 1)

- 570 q
 - 135 q
 - 70 q
 - 85 q
 - 20 q
-

Sual: Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər duz götürülür? (Çəki: 1)

- 10 q
 - 135 q
 - 70 q
 - 85 q
 - 20 q
-

BÖLMƏ: 1203

Ad 1203

Suallardan 11

Maksimal faiz 11

Sualları qarışdırmaq

Sual: Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər duz götürülür? (Çəki: 1)

- 10 q
 - 135 q
 - 70 q
 - 85 q
 - 20 q
-

Sual: Hazır xəmir burada dərəcə temperaturda bişirilir? (Çəki: 1)

- 250-280
 - 180-240
 - 230-240
 - 100-130
 - 400-500
-

Sual: 800 q buğda unu, 350 q kərə yağı, 1 ədəd yumurta, 6 q duz və 1 q limon duzu götürülərsə, nə qədər bişmiş qatlama xəmir alınar ? (Çəki: 1)

- 800 q
 - 1350 q
 - 600 q
 - 1 kq
 - 5 kq
-

Sual: Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün nə qədər buğda unu götürülür ? (Çəki: 1)

- 800 q
 - 350 q
 - 6 q
 - 1 q
 - 50q
-

Sual: Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün nə qədər kərə yağı götürülür ? (Çəki: 1)

- 800 q
 - 350 q
 - 6 q
 - 1 q
 - 50q
-

Sual: Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün nə qədər duz götürülür ? (Çəki: 1)

- 800 q
- 350 q
- 6 q
- 1 q

50q

Sual: Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün nə qədər limon duzu götürülür ? (Çəki: 1)

- 800 q
 350 q
 6 q
 1 q
 50q
-

Sual: Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün neçə ədəd yumurta götürülür ? (Çəki: 1)

- 1
 2
 3
 4
 5
-

Sual: 1 kq adi xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər buğda unu götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
 300 q
 100 q
 180 q
 55 q
-

Sual: 1 kq adi xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər şəkər götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
 300 q
 100 q
 180 q
 55 q
-

Sual: 1 kq adi xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər kərə yağı götürülür ? (Çəki: 1)

- 600 q
 300 q
 100 q
 180 q
 55 q
-

Bölmə: 1301

Ad	1301
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Peçenye xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ? (Çəki: 1)

- 13%
 - 25%
 - 40%
 - 50%
 - 60%
-

Sual: Biskivit xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ? (Çəki: 1)

- 13%
 - 25%
 - 40%
 - 50%
 - 60%
-

Sual: Temperaturun təsirindən soda parçalandıqda nə qədər karbon qazı əmələ gətirir ki, bu da məhsulu məsaməli edir ? (Çəki: 1)

- 13%
 - 25%
 - 40%
 - 50%
 - 60%
-

Sual: Temperaturun təsirindən ammonium karbonat parçalandıqda nə qədər karbon qazı və ammoniyak əmələ gətirir ki, bunlar da məhsulu məsaməli edir ? (Çəki: 1)

- 13%
 - 25%
 - 40%
 - 50%
 - 82%
-

Sual: Peçenylər ilk dəfə keçən əsrin ortalarında harada quru biskivit adı ilə istehsal edilmişdir ? (Çəki: 1)

- İngiltərədə
 - Rusiyada
 - Misirdə
 - İranda
 - Almaniyada
-

Sual: Çeşidindən asılı olaraq peçenylərin tərkibində nə qədər su 5,0-9,5%, zülal-7,0-10,4%, yağ – 5,2-22,7%, şəkər – 2,2-40,2%, nişasta – 32,9-66,2%, üzvi turşular – 4,0-1,7%, mineral maddələr – 0,3-0,4% vardır ? (Çəki: 1)

- 5,0-9,5%
- 7,0-10,4%

- 5,2-22,7%
- 2,2-40,2%
- 32,9-66,2

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər su vardır ? (Çəki: 1)

- 5,0-9,5%
- 7,0-10,4%
- 5,2-22,7%
- 2,2-40,2%
- 32,9-66,2

Sual: Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər zülal vardır ? (Çəki: 1)

- 5,0-9,5%
- 7,0-10,4%
- 5,2-22,7%
- 2,2-40,2%
- 32,9-66,2

Sual: Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər yağ vardır ? (Çəki: 1)

- 5,0-9,5%
- 7,0-10,4%
- 5,2-22,7%
- 2,2-40,2%
- 32,9-66,2

Sual: Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər şəkər vardır ? (Çəki: 1)

- 5,0-9,5%
- 7,0-10,4%
- 5,2-22,7%
- 2,2-40,2%
- 32,9-66,2

Sual: Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər nişasta vardır ? (Çəki: 1)

- 5,0-9,5%
- 7,0-10,4%

- 5,2-22,7%
 - 2,2-40,2%
 - 32,9-66,2
-

Sual: Çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibində nə qədər üzvi turşular vardır ?
(Çəki: 1)

- 4,0-1,7%
 - 7,0-10,4%
 - 5,2-22,7%
 - 2,2-40,2%
 - 32,9-66,2
-

Sual: Çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibində nə qədər mineral maddələr vardır ?
(Çəki: 1)

- 5,0-9,5%
 - 0,3-0,4%
 - 5,2-22,7%
 - 2,2-40,2%
 - 32,9-66,2
-

Sual: Peçenye məmulatının 100 q-ı nə qədər enerji vermək qabiliyyətinə malikdir ? (Çəki: 1)

- 76-173 kkal
 - 476-873 kkal
 - 376-473 kkal
 - 400-873 kkal
 - 1376-2073 kkal
-

Sual: Elastiki xəmirin nəmliyi nə qədərdir ? (Çəki: 1)

- 5,0-9,5%
 - 0,3-0,4%
 - 5,2-22,7%
 - 25%
 - 32,9-66,2
-

Sual: Elastiki-şəkərli xəmirin hazırlanmasında əla növ undan istifadə edilir və reseptən asılı olaraq nə qədər şəkər əlavə edilir ? (Çəki: 1)

- 0,3-0,4%
 - 5,2-22,7%
 - 75%
 - 20%
 - 5,0-9,5%
-

Sual: Elastiki-şəkərli xəmirin hazırlanmasında əla növ undan istifadə edilir və reseptən asılı olaraq nə qədər yağ əlavə edilir ? (Çəki: 1)

- 8%
- 0,3-0,4%
- 5,2-22,7%
- 75%
- 20%

BÖLMƏ: 1303

Ad	1303
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yağlı-şəkərli peçenyələr neçə qrupa bölünür ? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 5
- 7
- 6

Sual: Yağlı-şəkərli məmulatlarda unun ümumi çəkisinin hansı hissəsi qədər yağ, şəkər, yumurta əlavə olunur ? (Çəki: 1)

- 8%
- 0,3-0,4%
- 15%
- 75%
- 20%

Sual: Yaxşılaşdırılmış yağlı-şəkərli məmulatlarda unun ümumi çəkisinin hansı hissəsi qədər yağ, şəkər, yumurta əlavə olunur ? (Çəki: 1)

- 50%
- 0,3-0,4%
- 15%
- 75%
- 20%

Sual: Çalınmış biskvit peçenyəsinin tərkibində yumurta çox olur və çalınmış xəmirin nəmliyinin nə qədər olur ? (Çəki: 1)

- 50%
- 25-32%
- 15%
- 75%
- 20%

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Azərbaycanlılar adətən yeməkdən əvvəl hansı isti içki verilir? (Çəki: 1)

- qara çay
 - qəhvə
 - kakao
 - yaşıl çay
 - şokolad
-

Sual: Dəmlədikdə çaya bəzən az miqdarda nə qatılır ki, bunlar da çaya xüsusi ətir verir ? (Çəki: 1)

- zirə
 - kəklikotu
 - cirə
 - xardal
 - sumax
-

Sual: Dəmlədikdə çaya bəzən az miqdarda nə qatılır ki, bunlar da çaya xüsusi ətir verir ? (Çəki: 1)

- zirə
 - cirə
 - xardal
 - sumax
 - mixək
-

Sual: Dəmlədikdə çaya bəzən az miqdarda nə qatılır ki, bunlar da çaya xüsusi ətir verir ? (Çəki: 1)

- zirə
 - hil
 - cirə
 - xardal
 - sumax
-

Sual: Şəki-Zaqatala zonasında ovşala adlı içki-şərbətə nə əlavə olunur ? (Çəki: 1)

- zirə
- hil
- gül suyu

- xardal
 - sumax
-

Sual: Naxçıvan Muxtar Respublikasında qədər mineral su mənbəyi vardır ? (Çəki: 1)

- 40-a
 - 30-a
 - 50-ə
 - 140-a
 - 180-a
-

Bölmə: 1402

Ad	1402
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Çayın vətəni haradır ? (Çəki: 1)

- Peru
 - İtaliya
 - Almaniya
 - Misir
 - Çin
-

Sual: Çay bitkisi dünyanın təxminən neçə ölkəsində becərilir və emal edilir ? (Çəki: 1)

- 30
 - 10
 - 50
 - 100
 - 120
-

Sual: Asiya ölkələri dünya üzrə istehsal olunan çayın nə qədərini verir ? (Çəki: 1)

- 50%
 - 76%
 - 15%
 - 75%
 - 20%
-

Sual: Azərbaycanda ilk dəfə çay neçənci ildə Lənkəranda əkilməmişdir ? (Çəki: 1)

- 1296
- 1596
- 1896

- 1696
 - 1996
-

Sual: Azərbaycanda ilk dəfə çay 1896-cı ildə harada əkilməmişdir ? (Çəki: 1)

- Lənkəranda
 - Qubada
 - Şəkiddə
 - Qaxda
 - Bərdədə
-

Sual: Neçənci ildə «Azərbaycan-Çay» trestini yaradılmışdır ? (Çəki: 1)

- 1337
 - 1737
 - 1937
 - 1737
 - 1637
-

Sual: Çay yarpaqları aprelin axırından, oktyabrın əvvəllərinə qədər neçə dəfə yığılır ? (Çəki: 1)

- 1-2
 - 2-3
 - 3-4
 - 4-5
 - 8-7
-

Sual: Azərbaycanda istehsal olunan çayın nə qədərini qara məxməri çay təşkil edir ? (Çəki: 1)

- 20%
 - 50%
 - 60%
 - 70%
 - 90%
-

Sual: Qırmızı məxməri çay harada istehsal edilir ? (Çəki: 1)

- Peru
 - İtaliya
 - Almaniya
 - Misir
 - Çin
-

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	8
Maksimal faiz	8

Sualları qarışdırmaq



Suallar təqdim etmək

100 %

Sual: Çayın tərkibində təxminən nə qədər müxtəlif birləşmələr və maddələr vardır ?
(Çəki: 1)

- 300
- 200
- 150
- 140
- 100

Sual: Çayın tərkibində nə qədər aşı maddəsi vardır ? (Çəki: 1)

- 17-25%
- 0,9-2,9%
- 30%
- 78%
- 12%

Sual: Çayın tərkibində nə qədər aşı maddəsi vardır ? (Çəki: 1)

- 17-25%
- 0,9-2,9%
- 30%
- 78%
- 12%

Sual: Çayın zülalında neçə aminturş tapılmışdır? (Çəki: 1)

- 24
- 5
- 16
- 34
- 10

Sual: Dəmlənmiş çayı nə qədər müddət ərzində içmək lazımdır ? (Çəki: 1)

- 70-85 dəq
- 60-75 dəq
- 40-55 dəq
- 30-45 dəq
- 80-95 dəq

Sual: 100 qr quru çayın tərkibində nə qədər C vitamini vardır ? (Çəki: 1)

- 50-534 mq
- 40-434 mq
- 20-334 mq

- 1-13 mq
 10-134 mq
-

Sual: Dəmləmə zamanı C vitamininin hansı hissəsi dəmə keçir ? (Çəki: 1)

- 70-90%
 20-30%
 30-60%
 50-60%
 30-40%
-

Sual: Orqanizmin P vitamininə olan tələbatını ödəmək üçün gündə neçə stəkan çay içmək lazımdır ? (Çəki: 1)

- 1-2
 3-4
 5-6
 7-8
 8-9
-

Bölmə: 1501

Ad	1501
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Məhsulları mexaniki xırdalamaq və ya isti kulinar emalına (buxarda bişirməyə) uğratmaqla onların orqanizm üçün yumşalmasını təmin edən yumşalma necə adlanır ? (Çəki: 1)

- mexaniki
 kimyəvi
 termiki
 radiaktiv
 fizioloji
-

Sual: Bir sıra qida maddələrinin xörək və məmulatların tərkibindən çıxarılmasını nəzərdə tutan yumşalma necə adlanır ? (Çəki: 1)

- mexaniki
 kimyəvi
 termiki
 radiaktiv
 fizioloji
-

Sual: Məhsulların tərkibindən müxtəlif dad və təsir qabiliyyətinə malik olan, ekstraktiv maddələrlə zəngin ərzaq xammalının kənar edilməsi, yaxud az istifadə edilməsi ilə yerinə yetirilən yumşalma necə adlanır ? (Çəki: 1)

- mexaniki
- kimyəvi
- termiki
- radiaktiv
- fizioloji

Sual: Termiki cəhətdən oyaqıcı təsire malik amillərin kulinar emalı zamanı kənar edilməsi, pəhriz xörəklərinin hazırlanması hansı yumşalmaya aiddir ? (Çəki: 1)

- mexaniki
- kimyəvi
- termiki
- radiaktiv
- fizioloji

Sual: Hansı yumşalmada çox soyuq, yaxud çox isti qidanın tətbiq olunmaması nəzərdə tutulur ? (Çəki: 1)

- mexaniki
- kimyəvi
- termiki
- radiaktiv
- fizioloji

Sual: Termiki yumşalmada xörək buraxılışı və qida qəbulu hansı temperatur intervallarını nəzərdə tutur ? (Çəki: 1)

- 80°C-dən yuxarı və 5°C temperaturadan aşağı olmamaq
- 85°C-dən yuxarı və 1°C temperaturadan aşağı olmamaq
- 90°C-dən yuxarı və 10°C temperaturadan aşağı olmamaq
- 60°C-dən yuxarı və 15°C temperaturadan aşağı olmamaq
- 1000°C-dən yuxarı və 9°C temperaturadan aşağı olmamaq

Sual: Neçə pəhriz növü mövcuddur ? (Çəki: 1)

- 9
- 25
- 5
- 10
- 15

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Hansı pəhriz mədənin kimyəvi, mexaniki, termiki qıcıqlandırıcılarının məhdudlaşdırılması ilə xarakterikdir və bir çox mədə və bağırsağ xəstəliklərində təyin edilir? (Çəki: 1)

- 1№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz
- 5№-li pəhriz

Sual: Hansı pəhriz mədəni mexaniki qıcıqlandırıcılardan qorumaq məqsədini güdür, lakin yüngül kimyəvi qıcıqlandırıcılar burada saxlanmalıdır ? (Çəki: 1)

- 1№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz
- 5№-li pəhriz

Sual: Hansı pəhrizdə bağırsağı mexaniki, kimyəvi, termiki qıcıqlandıran maddələr məhdudlaşdırılır və bağırsağ xəstəliyinin kəskin dövründə təyin edilir? (Çəki: 1)

- 1№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz
- 5№-li pəhriz

Sual: Hansı pəhrizdə kimyəvi qıcıqlandırıcılar məhdud edilir və bu pəhriz qaraciyər, öd kisəsi xəstəliyində xroniki kolit, gastrit hallarında təyin edilir ? (Çəki: 1)

- 1№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz
- 5№-li pəhriz

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Hansı pəhrizdə rasiondan xörək duzu tamamilə çıxarılır, ekstraktiv maddələrin miqdarı ciddi məhdudlaşdırılır, zülallar, karbohidratlar və maye cisimlər isə xörəkdə normadan aşağı salınır ? (Çəki: 1)

- 7Nə-li pəhriz
 - 2Nə-li pəhriz
 - 3Nə-li pəhriz
 - 4Nə-li pəhriz
 - 5Nə-li pəhriz
-

Sual: Hansı pəhrizdə karbohidratlı məhsullar -çörək, şəkər, bal, mürəbbə, kartof, yarma, makaron məmulatı məhdud edilir və bu pəhriz şəkər xəstəliyi və yel xəstəliyi olan şəxslər üçün təyin edilir ? (Çəki: 1)

- 1Nə-li pəhriz
 - 9Nə-li pəhriz
 - 3Nə-li pəhriz
 - 4Nə-li pəhriz
 - 5Nə-li pəhriz
-

Sual: Hansı pəhrizin xüsusiyyəti xörəyin tərkibində vitaminlərin, mineral duzların, zülalların çox miqdarda olmasından ibarətdir ? (Çəki: 1)

- 1Nə-li pəhriz
 - 2Nə-li pəhriz
 - 11Nə-li pəhriz
 - 4Nə-li pəhriz
 - 5Nə-li pəhriz
-

Sual: Hansı pəhrizdə xəstə üçün keçid xörəyi olaraq müalicə müddəti qurtardıqdan sonra təyin edilir və bu rasion istər kulinar emalı cəhətdən, istərsə də məhsul tərkibi cəhətdən sağlam insan üçün olan rasiondan fərqlənir ? (Çəki: 1)

- 1Nə-li pəhriz
 - 2Nə-li pəhriz
 - 3Nə-li pəhriz
 - 4Nə-li pəhriz
 - 15Nə-li pəhriz
-

Sual: Hansı pəhriz bir çox mədə və bağırsaq xəstəliklərində, mədə yarası, onikibarmaq yarası, xronik qastrit, böyrək xəstəliyi, öd kisəsi xəstəliklərində təyin edilir ? (Çəki: 1)

- 1Nə-li pəhriz
 - 2Nə-li pəhriz
 - 3Nə-li pəhriz
 - 4Nə-li pəhriz
 - 5Nə-li pəhriz
-

Sual: Hansı pəhriz çeynəmək qüvvəsi kəm olan (dişi tökülən) şəxslər üçün mədə şirəsi azlığı ilə xronik qastrit xəstəliyində tətbiq edilir ? (Çəki: 1)

- 1№-li pəhriz
 - 2№-li pəhriz
 - 3№-li pəhriz
 - 4№-li pəhriz
 - 5№-li pəhriz
-

Sual: Hansı pəhriz böyrək xəstəliyində, şişlə birlikdə gedən iltihab proseslərində, dəri vərəmində məsləhət görülür ? (Çəki: 1)

- 1№-li pəhriz
 - 2№-li pəhriz
 - 7№-li pəhriz
 - 4№-li pəhriz
 - 5№-li pəhriz
-

Sual: Hansı pəhrizdə çörəyin miqdarı məhdud edilməli və karbohidratların sutkalıq rasionda ümumi miqdarı həkim tərəfindən müəyyənləşdirilməlidir, duzun miqdarı isə bu pəhrizdə məhdud edilmir? (Çəki: 1)

- 1№-li pəhriz
 - 2№-li pəhriz
 - 2№-li pəhriz
 - 9№-li pəhriz
 - 5№-li pəhriz
-

Sual: Hansı pəhriz vərəm xəstəliyində qan azlığında və ağır xəstəlik keçirmiş şəxslər üçün təyin edilir ? (Çəki: 1)

- 1№-li pəhriz
 - 2№-li pəhriz
 - 7№-li pəhriz
 - 9№-li pəhriz
 - 11№-li pəhriz
-

Sual: Hansı pəhrizdə insan orqanizminin həyat fəaliyyətinə lazım olan bütün maddələr mövcud olmaqla burada müalicədən sonra xəstənin dözümü və ümumi iəşəyə keçməyə hazırlığı yoxlanır ? (Çəki: 1)

- 15№-li pəhriz
 - 2№-li pəhriz
 - 7№-li pəhriz
 - 9№-li pəhriz
 - 11№-li pəhriz
-



