

TEST: 2923#02#Y15#01 (500)

Test	2923#02#Y15#01 (500)
Fənn	2923 - Milli mətbəx məhsullarının texnologiyası
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	36
Bölmələri qarışdırmaq	☒
Köçürməyə qadağa	☒
Ancaq irəli	☐
Son variant	☒

Bölmə: 01 02

Ad	01 02
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Количества распространенных национальных блюд в азербайджанской кухни: (Çəki: 1)

- ☒ 300 и более
- ☐ 100 и более
- ☐ 100-200
- ☐ 200-250
- ☐ 100-150

Sual: Основное место для выращивания citrusовых плодов в Азербайджане: (Çəki: 1)

- ☒ Ленкорань
- ☐ Дивичи
- ☐ Гянджа
- ☐ Гейкчай
- ☐ Уджары

Sual: Древний очиститель для питьевой воды у азербайджанского народа: (Çəki: 1)

- ☒ «су дашы»
 - ☐ самовар
 - ☐ казан
 - ☐ дуршлаг
 - ☐ хлопок
-

Sual: Самый древний самовар в Азербайджане найден: (Çəki: 1)

- ☒ в Шеки
 - ☐ в Баку
 - ☐ в Шемахе
 - ☐ в Гейкчае
 - ☐ в Ленкоране
-

Sual: Мотал применяют при изготовлении: (Çəki: 1)

- ☒ сыра
 - ☐ масла
 - ☐ говурмы
 - ☐ шашлыка
 - ☐ айрана
-

Sual: Распространенная геометрическая форма в Азербайджанской кухне: (Çəki: 1)

- ☒ ромб и квадрат
 - ☐ треугольник и конус
 - ☐ пирамида и конус
 - ☐ параллелепипед и конус
 - ☐ призма и конус
-

Sual: Нехра используются для изготовления: (Çəki: 1)

- ☒ сливочного масла
 - ☐ гатыга
 - ☐ айрана
 - ☐ пити
 - ☐ шербета
-

Bölmə: 02 02

Ad	02 02
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Разновидности закрытых очагов в кухне Азербайджана: (Çəki: 1)

- ☒ тандыр, кюра, бухары, кюльфа

- ☐ саж, мангал, бухары, кюльфа
 - ☐ плита, мангал, бухары, кюльфа
 - ☐ русское печь, мангал, бухары, кюльфа
 - ☐ русское печь, тандыр, кюльфа
-

Sual: Относятся к национальным открытым очагам для тепловой обработки: (Ҷәкі: 1)

- ☒ мангал и саж
 - ☐ тандыр и бухары
 - ☐ кюра и кюльфа
 - ☐ тандыр и печь
 - ☐ печь и шкаф
-

Sual: Относятся к национальным открытым очагам для тепловой обработки: (Ҷәкі: 1)

- ☒ Оджаг и мангал
 - ☐ тандыр и бухары
 - ☐ кюра и кюльфа
 - ☐ тандыр и печь
 - ☐ печь и шкаф
-

Sual: Относятся к национальным открытым очагам для тепловой обработки: (Ҷәкі: 1)

- ☒ саж и оджаг
 - ☐ тандыр и бухары
 - ☐ кюра и кюльфа
 - ☐ тандыр и печь
 - ☐ печь и шкаф
-

Sual: Мангал применяют для изготовления: (Ҷәкі: 1)

- ☒ шашлыков
 - ☐ супов
 - ☐ чая
 - ☐ напитков
 - ☐ кофе
-

Sual: Мангал применяют для изготовления: (Ҷәкі: 1)

- ☒ шашлыков
 - ☐ плова
 - ☐ гатыга
 - ☐ супов-пюре
 - ☐ пахлавы
-

Sual: В кюльфе выпекают: (Ҷәкі: 1)

- ☒ хлеб
 - ☐ овощи
 - ☐ фрукты
 - ☐ мясо
 - ☐ рыба
-

Sual: В кухне какого народа широко распространен тандыр? (Çəki: 1)

- ☐ в русской кухне
 - ☐ в болгарской кухне
 - ☒ в азербайджанской кухне
 - ☐ в китайской кухне
 - ☐ в грузинской кухне
-

Sual: Какие из них относятся к тепловым способам обработки? (Çəki: 1)

- ☐ жаренье, варка в пару, мойка
 - ☒ ошпаривание, варка
 - ☐ варка в шкафу, жаренье на мангале, очистка в воде
 - ☐ варка в воде, жаренье, мойка в воде
 - ☐ замораживание, размораживание
-

Sual: Мангал используют: (Çəki: 1)

- ☒ для обжаривания рыбы
 - ☐ для варки рыбы
 - ☐ для тушения рыбы
 - ☐ для припускания рыбы
 - ☐ для запекания рыбы
-

Sual: К способам тепловой обработки продуктов относится: (Çəki: 1)

- ☐ нарезка
 - ☒ варка в воде
 - ☐ охлаждение
 - ☐ замораживание
 - ☐ хранение
-

Bölmə: 03 01

Ad	03 01
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какое из них сырьё для яичницы? (Çəki: 1)

- ☐ мясо
 - ☐ рыба
 - ☒ яйцо
 - ☐ масло
 - ☐ вино
-

Sual: В какой национальной блюде используют плоды каштана? (Çəki: 1)

- ☒ пити, плов
- ☐ кюфта, котлеты

- ☐ окрошка, довга
 - ☐ молочный суп, довга
 - ☐ котлеты, шашлыки
-

Sual: Сыром виде не употребляют: (Ҷәкі: 1)

- ☐ плоды
 - ☐ зелень
 - ☒ мясо
 - ☐ яблоко
 - ☐ абрикосы
-

Sual: Сыром виде не употребляют: (Ҷәкі: 1)

- ☐ абрикос и айва
 - ☒ мясо и рыба
 - ☐ яблоко и смородина
 - ☐ яблоко и абрикосы
 - ☐ яблоко и бананы
-

Sual: Только в вареном виде употребляют: (Ҷәкі: 1)

- ☐ сырой картофель
 - ☐ сок плодов
 - ☒ вареный картофель
 - ☐ сок овощей
 - ☐ сок персика
-

Sual: Только в вареном виде употребляют: (Ҷәкі: 1)

- ☒ мясо
 - ☐ сок плодов
 - ☐ вареный картофель
 - ☐ сок овощей
 - ☐ сок персика
-

Sual: Только в вареном виде употребляют: (Ҷәкі: 1)

- ☐ сырой картофель
 - ☒ мясо говядины
 - ☐ ананас
 - ☐ яблоко
 - ☐ смородина
-

Sual: Припускание это: (Ҷәкі: 1)

- ☐ способ обжаривание
 - ☒ способ тепловой обработки
 - ☐ способ эмульгирование
 - ☐ способ пенообразования
 - ☐ способ разделки
-

Ad	03 02
Suallardan	33
Maksimal faiz	33
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Национальные кисломолочные продукты: (Çəki: 1)

- ☐ кумыс, ацидофилин и др.
- ☒ гатыг, сюзма и др.
- ☐ кумыс, кефир и др.
- ☐ кумыс, гаймаг и др.
- ☐ кефир, простокваша и др.

Sual: Хяшил готовится на основе какого сырья? (Çəki: 1)

- ☐ крупы, масла и др.
- ☒ муки, масла и др.
- ☐ мяса, масла и др.
- ☐ кефира, масла и др.
- ☐ риса, масла и др.

Sual: В какой зоне широко распространен блюда кюлча? (Çəki: 1)

- ☐ в Гяндже
- ☐ в Ленкоране
- ☒ в Кусаре
- ☐ в Баку
- ☐ в Ордубаде

Sual: Какие из этих зеленей больше распространен национальной кухне? (Çəki: 1)

- ☒ укроп, мята, кинза
- ☐ укроп, петрушка
- ☐ мята, спаржа
- ☐ редис, спаржа
- ☐ укроп, спаржа

Sual: Какие из нижеперечисленных молочных продуктов непосредственно относится национальным? (Çəki: 1)

- ☐ йогурт, кефир, простокваша
- ☒ сюзма, айран, гатыг
- ☐ кефир, простокваша, брынза
- ☐ омлет, кефир, брынза
- ☐ окрошка, каша, брынза

Sual: Какие из них относятся национальным мучным блюдам? (Çəki: 1)

- ☐ дюшбара, оладьи, блинчик
- ☒ хашил, хингал

- ☐ блинчик, хяшил, пирожки
 - ☐ красный соус, блинчик, омлет
 - ☐ белый соус, пирожки, дюшбара
-

Sual: Основные сырья для халвы: (Çəki: 1)

- ☒ мука, масло, сахар
 - ☐ мука, молоко, патока
 - ☐ кефир, мука, масло
 - ☐ гатыг, мука, масло
 - ☐ сахар, масло
-

Sual: Какие из них богаты витамином С? (Çəki: 1)

- ☐ мясо и рыба
 - ☒ капуста и перец
 - ☐ мясо птицы, печень
 - ☐ картофель, мясо
 - ☐ говядина, печень
-

Sual: Тесто для каких из нижеперечисленных продуктов бродят? (Çəki: 1)

- ☐ хяшил, каша
 - ☐ дюшбара, хингал
 - ☒ пирожки, булки
 - ☐ каша, пахлава
 - ☐ хингал, пахлава
-

Sual: В какую из этих национальных блюд добавляют курдючный жир? (Çəki: 1)

- ☐ кюфте, дюшбара, плов
 - ☒ люля-кебаб, пити
 - ☐ гуляш, котлет
 - ☐ дюшбара, молочный суп
 - ☐ хингал, дюшбара
-

Sual: Из каких этих видов мяса приготавливают национальное Азербайджанское блюда? (Çəki: 1)

- ☒ мясо баранина, мясо козы, говяжье мясо
 - ☐ мясо зайца, кабана
 - ☐ баранина, мясо кабана
 - ☐ мясо кабана, лошади
 - ☐ мясо козы, мясо кабана
-

Sual: Большинство используемые сырья для национальных блюд: (Çəki: 1)

- ☐ мясо птицы, конина
 - ☒ рис, мясо баранины, горох
 - ☐ рисовая мука, фасоль, конина
 - ☐ мясо кабана, горох, конина
 - ☐ молоко, мясо кабана, пшеничная мука
-

Sual: Какие из них относятся к национальным блюдам с добавлением молока? (Ўэки: 1)

- ☒ рисовая каша
 - ☐ дюшбара
 - ☐ пити
 - ☐ довга
 - ☐ окрошка
-

Sual: Различие между меланжем и яйцом. (Ўэки: 1)

- ☒ получают из консервированного яйца
 - ☐ получают в варке воде яйцо
 - ☐ получают из жареных яиц
 - ☐ желток разбавляют с водой
 - ☐ желток разбавляют с молоком
-

Sual: В каких продуктах разрешают замены яйца с меланжем и яичным порошком? (Ўэки: 1)

- ☐ во вторых блюдах
 - ☒ в сладостях
 - ☐ в жидких блюдах
 - ☐ в холодных блюдах
 - ☐ в соусах
-

Sual: Роль яичных блюд в пище (Ўэки: 1)

- ☐ обеспечивает организм витаминами
 - ☒ обеспечивает организм белками
 - ☐ помогает органам пищеварения
 - ☐ обеспечивает организм минеральными элементами
 - ☐ обеспечивает организм углеводами
-

Sual: Различие омлета от яичницы. (Ўэки: 1)

- ☐ в яйцо добавляют зелень
 - ☒ в яйцо добавляют молоко
 - ☐ в яйцо добавляют соль
 - ☐ в яйцо добавляют картофель
 - ☐ в яйцо добавляют кефир
-

Sual: Какие продукты входят в состав мясных кутабов? (Ўэки: 1)

- ☒ мука, соль, мясо, лук репчатый, масло, лаваша
 - ☐ мука, соль, лук, помидор, картофель
 - ☐ соль, вода, мясо, фасоль
 - ☐ фасоль, птичье мясо, горох
 - ☐ мука, вода, молоко, яйцо, сыр
-

Sual: Какие продукты входят в состав тыквенных кутабов? (Ўэки: 1)

- ☐ тыква, яблоко, укроп, масло, соль
- ☐ тыква, груша, помидор, мука
- ☒ тыква, гранат, мука, лук репчатый, топленое масло, соль
- ☐ тыква, огурец, молоко, мука

☐ гранат, соль, лаваша, тыква, мука

Sual: К способам тепловой обработки продуктов относится: (Ўэки: 1)

- ☐ нарезка
 - ☒ припускание
 - ☐ сохлаждение
 - ☐ замораживание
 - ☐ хранение
-

Sual: К способам тепловой обработки продуктов относится: (Ўэки: 1)

- ☐ нарезка
 - ☒ жаренье
 - ☐ охлаждение
 - ☐ замораживание
 - ☐ хранение
-

Sual: К способам тепловой обработки продуктов относится: (Ўэки: 1)

- ☐ нарезка
 - ☒ варка в пару
 - ☐ охлаждение
 - ☐ замораживание
 - ☐ хранение
-

Sual: К способам тепловой обработки продуктов относится: (Ўэки: 1)

- ☐ нарезка
 - ☒ жаренье во фритюре
 - ☐ охлаждение
 - ☐ замораживание
 - ☐ хранение
-

Sual: К способам тепловой обработки продуктов относится: (Ўэки: 1)

- ☐ нарезка
 - ☒ запекание
 - ☐ охлаждение
 - ☐ замораживание
 - ☐ хранение
-

Sual: К способу первичной обработки продуктов относится: (Ўэки: 1)

- ☐ варка
 - ☒ нарезка
 - ☐ жаренье
 - ☐ припускание
 - ☐ запекание
-

Sual: К способу первичной обработки продуктов относится: (Ўэки: 1)

- ☐ варка
- ☒ очистка

- ☐ жаренье
 - ☐ припускание
 - ☐ запекание
-

Sual: К способу первичной обработки продуктов относится: (Çəki: 1)

- ☐ варка
 - ☒ мойка
 - ☐ жаренье
 - ☐ припускание
 - ☐ запекание
-

Sual: К способу первичной обработки продуктов относится: (Çəki: 1)

- ☐ варка
 - ☒ разделка
 - ☐ жаренье
 - ☐ припускание
 - ☐ запекание
-

Sual: К способу первичной обработки продуктов относится: (Çəki: 1)

- ☐ варка и жаренье
 - ☒ мойка и очистка
 - ☐ припускание и варка в воде
 - ☐ припускание и варка на пару
 - ☐ жаренье и варка на пару
-

Sual: К вспомогательным способам обработки продуктов относится: (Çəki: 1)

- ☐ варка
 - ☒ опаливание
 - ☐ жаренье
 - ☐ выпекание
 - ☐ мойка
-

Sual: Крахмал содержится: (Çəki: 1)

- ☐ в мясе
 - ☒ в каштане
 - ☐ в моркови
 - ☐ в рыбе
 - ☐ в мясе птицы
-

Sual: Крахмал относится: (Çəki: 1)

- ☐ к белкам
 - ☒ к углеводам
 - ☐ к кислотам
 - ☐ к моносахарам
 - ☐ к витаминам
-

Sual: Богатый белковый продукт азербайджанской кухни: (Çəki: 1)

- ☒ мясо баранина
- ☐ сахар
- ☐ персики
- ☐ смородина
- ☐ яблочный сок

Bölmə: 03 03

Ad	03 03
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Денатурация относится: (Çəki: 1)

- ☐ к изменению углеводов
- ☒ к изменению белков
- ☐ к изменению крахмала
- ☐ к изменению сахара
- ☐ к изменению витаминов

Sual: Денатурация относится: (Çəki: 1)

- ☐ к изменению кальция
- ☒ к изменению белков
- ☐ к изменению кислот
- ☐ к изменению сахаров
- ☐ к изменению крахмала

Sual: Денатурация относится: (Çəki: 1)

- ☐ к изменению кальция
- ☒ к изменению яичных белков
- ☐ к изменению кислот
- ☐ к изменению сахаров
- ☐ к изменению крахмала

Sual: Денатурация относится: (Çəki: 1)

- ☐ к изменению солей
- ☒ к изменению коллагена рыбы
- ☐ к изменению углеводов
- ☐ к изменению крахмала
- ☐ к изменению пектина

Sual: Денатурация относится: (Çəki: 1)

- ☐ к изменению солей
- ☒ к изменению альбуминов яиц
- ☐ к изменению углеводов

- ☐ к изменению крахмала
 - ☐ к изменению пектина
-

Sual: Денатурация относится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к изменению глюкозы
 - ☒ к изменению миоглобина мяса
 - ☐ к изменению крахмала
 - ☐ к изменению сахара
 - ☐ к изменению протопектина
-

Sual: Денатурация относится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к изменению глюкозы
 - ☒ к изменению миозина мяса
 - ☐ к изменению крахмала
 - ☐ к изменению сахара
 - ☐ к изменению протопектина
-

Sual: Денатурация относится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к изменению глюкозы
 - ☒ к изменению миозина рыбы
 - ☐ к изменению крахмала
 - ☐ к изменению сахара
 - ☐ к изменению протопектина
-

Sual: Денатурация относится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к потемнению картофеля
 - ☒ к изменению белков
 - ☐ к изменению углеводов
 - ☐ D) к изменению витаминов
 - ☐ к изменению кислот
-

Sual: Денатурация относится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к потемнению картофеля
 - ☒ к изменению коллагена мяса птицы
 - ☐ к изменению углеводов
 - ☐ к изменению витаминов
 - ☐ к изменению кислот
-

Sual: Дегидратация относится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к изменению солей при нагреве
 - ☒ к изменению белков при нагреве
 - ☐ к изменению витаминов при нагреве
 - ☐ к изменению протопектинов при нагреве
 - ☐ к изменению агара при нагреве
-

Sual: Дегидратация относится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к изменению солей при нагреве

- ☒ к изменению альбуминов яиц
 - ☐ к изменению витаминов при нагреве
 - ☐ к изменению протопектинов при нагреве
 - ☐ к изменению агара при нагреве
-

Sual: Дегидратация относится: (Ўэки: 1)

- ☐ к изменению солей при нагреве
 - ☒ к изменению мышечных белков рыбы
 - ☐ к изменению витаминов при нагреве
 - ☐ к изменению протопектинов при нагреве
 - ☐ к изменению агара при нагреве
-

Sual: Дегидратация относится: (Ўэки: 1)

- ☐ к изменению солей при нагреве
 - ☒ к изменению мышечной ткани мяса
 - ☐ к изменению витаминов при нагреве
 - ☐ к изменению протопектинов при нагреве
 - ☐ к изменению агара при нагреве
-

Sual: Дегидратация относится: (Ўэки: 1)

- ☐ к изменению солей при нагреве
 - ☒ к изменению белков мышечной ткани мясо птицы
 - ☐ к изменению витаминов при нагреве
 - ☐ к изменению протопектинов при нагреве
 - ☐ к изменению агара при нагреве
-

Sual: Деструкция относится к расщеплению: (Ўэки: 1)

- ☐ солей при охлаждении
 - ☒ белков при тепловой обработке
 - ☐ сахара при хранении
 - ☐ сахара при растворении
 - ☐ цвета при хранении
-

Sual: Деструкция относится к расщеплению: (Ўэки: 1)

- ☐ солей при охлаждении
 - ☒ коллагена мяса при тепловой обработке
 - ☐ сахара при хранении
 - ☐ сахара при растворении
 - ☐ цвета при хранении
-

Sual: Карамелизация это: (Ўэки: 1)

- ☐ изменение белков
 - ☒ изменение сахарозы
 - ☐ изменение кислот
 - ☐ изменение витаминов
 - ☐ изменение крахмала
-

Sual: Карамелизация это: (Ўәкі: 1)

- ☐ изменение белков
 - ☒ изменение сахарозы при нагреве
 - ☐ изменение кислот
 - ☐ изменение витаминов
 - ☐ изменение крахмала
-

Sual: Карамелан это продукт расщепления: (Ўәкі: 1)

- ☐ пектина
 - ☒ сахарозы
 - ☐ белков
 - ☐ крахмала
 - ☐ амилозы
-

Sual: Карамелен это продукт расщепления: (Ўәкі: 1)

- ☐ мясопродуктов
 - ☒ сахарозы
 - ☐ пектина
 - ☐ рыбопродуктов
 - ☐ крахмала
-

Sual: Карамелен это продукт расщепления: (Ўәкі: 1)

- ☐ уксуса
 - ☒ сахарозы
 - ☐ агара
 - ☐ белков
 - ☐ витаминов
-

Sual: Карамелин это продукт расщепления: (Ўәкі: 1)

- ☐ уксуса
 - ☒ сахарозы
 - ☐ агара
 - ☐ белков
 - ☐ витаминов
-

Sual: Инверсия относится к расщеплению: (Ўәкі: 1)

- ☐ белков
 - ☒ сахарозы
 - ☐ витаминов
 - ☐ уксуса
 - ☐ пектина
-

Sual: Инверсия относится к расщеплению: (Ўәкі: 1)

- ☐ белков без воды
- ☒ сахаров в присутствии воды
- ☐ витаминов в присутствии воды
- ☐ кислот в присутствии воды
- ☐ коллагена в присутствии воды

Bölmə: 04 01

Ad	04 01
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Каким блюдам относится питии? (Çəki: 1)

- ☒ первым
 - ☐ вторым
 - ☐ сладким
 - ☐ молочным
 - ☐ кисломолочным
-

Sual: Распространенное первое русское блюда в нашей кухни: (Çəki: 1)

- ☒ борщ
 - ☐ пельмени
 - ☐ окрошки
 - ☐ долма
 - ☐ плов
-

Sual: Распространенное грузинское первое блюда в нашей кухни: (Çəki: 1)

- ☒ суп харчо
 - ☐ борщ
 - ☐ щи
 - ☐ овдух
 - ☐ бозбаш
-

Sual: В пити не используется: (Çəki: 1)

- ☒ растительное масло
 - ☐ курдючный жир
 - ☐ баранина
 - ☐ каштана
 - ☐ горох
-

Sual: При изготовлении кюфта-бозбаша не используется: (Çəki: 1)

- ☐ рис
 - ☐ мяса баранина
 - ☐ лук репчатый
 - ☐ топленое масло
 - ☒ мясо птицы
-

Sual: В какой блюде используют каштан? (Çəki: 1)

- ☒ пити

- ☐ плов
 - ☐ хяшил
 - ☐ хингал
 - ☐ рисовый суп
-

Sual: К какому блюду относится пити? (Ҷаќи: 1)

- ☒ первым
 - ☐ жареным
 - ☐ ошпаренным
 - ☐ холодным
 - ☐ мучным
-

Sual: Для Азербайджанских национальных жидких блюд применяют: (Ҷаќи: 1)

- ☐ свиной жир
 - ☒ курдючный жир
 - ☐ рыбный жир
 - ☐ растительное масло
 - ☐ гусиный жир
-

Sual: Для приготовления первых национальных блюд используется больше всего: (Ҷаќи: 1)

- ☐ растительное масло
 - ☒ коровье масло
 - ☐ масло кита
 - ☐ масло креветки
 - ☐ комбижир
-

Sual: В классическую «пити» при изготовлении кладут: (Ҷаќи: 1)

- ☐ картофель, капуста и др.
 - ☒ каштаны, баранина и др.
 - ☐ яблоко, картофель и др.
 - ☐ абрикосы, картофель и др.
 - ☐ морковь, картофель и др.
-

Sual: Сулу хингал относится к каким супам? (Ҷаќи: 1)

- ☐ рыбным
 - ☒ тестяным
 - ☐ мясным
 - ☐ грибным
 - ☐ овощным
-

Sual: В качестве основы для приготовления жидких блюд в Азербайджанской кухне используют в основном: (Ҷаќи: 1)

- ☐ грибные и рыбные бульоны
- ☒ мясные и костные бульоны
- ☐ бульоны из свиной кости
- ☐ бульоны из мяса конины
- ☐ бульоны из мяса северных оленей

Sual: Гаймаг это: (Ўэки: 1)

- ☐ продукт переработки рыбы
 - ☒ продукт переработки молока
 - ☐ продукт переработки мяса
 - ☐ продукт переработки овощей
 - ☐ продукт переработки плодов
-

Sual: Кинза это: (Ўэки: 1)

- ☐ соус
 - ☒ зелень
 - ☐ приправа
 - ☐ молочный продукт
 - ☐ мясной продукт
-

Sual: Петрушка это: (Ўэки: 1)

- ☐ соус
 - ☒ зелень
 - ☐ приправа
 - ☐ молочный продукт
 - ☐ мясной продукт
-

Sual: Укроп это: (Ўэки: 1)

- ☐ соус
 - ☒ зелень
 - ☐ приправа
 - ☐ молочный продукт
 - ☐ мясной продукт
-

Sual: Шафран это: (Ўэки: 1)

- ☐ приправа
 - ☒ пряности
 - ☐ кислота
 - ☐ экстракт
 - ☐ сухие корни
-

Sual: Сумах это: (Ўэки: 1)

- ☐ рыба
 - ☒ пряное растение
 - ☐ вид майонеза
 - ☐ молочный продукт
 - ☐ вид масла
-

Sual: Масло сливочное это продукт переработки: (Ўэки: 1)

- ☐ растительного масла
- ☒ молока (сливок)

- ☐ овощей
- ☐ плодов
- ☐ пряностей

Sual: Лаваш это: (Çəki: 1)

- ☐ овощной продукт
- ☒ продукт из теста
- ☐ продукт из рыбы
- ☐ продукт из молока
- ☐ продукт из кефира

Sual: Для ярпаг долмасы в основном используют: (Çəki: 1)

- ☐ листья клены и др.
- ☒ виноградные листья и др.
- ☐ листья дуба и др.
- ☐ листья ивы и др.
- ☐ листья щавеля и др.

Sual: Для кялям долмасы в основном используют: (Çəki: 1)

- ☐ листья дуба и др.
- ☒ листья капусты и др.
- ☐ листья ивы и др.
- ☐ листья шпината и др.
- ☐ листья крапивы и др.

Bölmə: 04 02

Ad	04 02
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	3 %

Sual: Какой национальной блюде используется горох? (Çəki: 1)

- ☐ дюшбаре, в хингали
- ☒ в пити, в довге
- ☐ в шашлыке, в хингали
- ☐ в составе винегрета, в окрошке
- ☐ в составе плова, в составе котлета

Sual: Какие основные мясные продукты относятся к национальной кухне? (Çəki: 1)

- ☒ говяжье мясо, птичье мясо и баранина
 - ☐ говяжье мясо, мясо кабана, зайца
 - ☐ баранина, мясо кабана
 - ☐ мясо зайца, мясо кабана
 - ☐ мясо кабана, мясо лошади
-

Sual: В какой виде используется мясо для кюфта-бозбаш? (Ҷаќи: 1)

- ☐ в варенном виде
 - ☐ в жаренном виде
 - ☒ в фаршированном виде
 - ☐ в ошпаренном виде
 - ☐ в отбивном виде
-

Sual: Количество бульона для классических жидких национальных блюд на порцию примерно составляет: (Ҷаќи: 1)

- ☐ 200-250 г
 - ☒ 150-200 г
 - ☐ 300-350 г
 - ☐ 300-325 г
 - ☐ 300-400 г
-

Sual: В национальной кухне курдючный жир можно заменять чем? (Ҷаќи: 1)

- ☐ со свиным салом
 - ☒ топленным маслом
 - ☐ рыбьим жиром
 - ☐ гусиным жиром
 - ☐ со шпиком
-

Sual: Некоторые жидкие блюда азербайджанской кухни заправляют: (Ҷаќи: 1)

- ☐ с гатыгом, с майонезом и т.д.
 - ☒ с гатыгом, смесью гатыга с чесноком и т.д.
 - ☐ с гатыгом, свиным жиром и т.д.
 - ☐ с гатыгом, с гренками и т.д.
 - ☐ с кефиром, с майонезом и т.д.
-

Sual: Из сухофруктов в жидких первых блюдах азербайджанской кухни используются: (Ҷаќи: 1)

- ☐ рябина, кизил, боярышник и др.
 - ☒ алыча, кизил, слива и др.
 - ☐ айва, рябина, слива и др.
 - ☐ абрикос, рябина, малина и др.
 - ☐ кизил, слива, рябина и др.
-

Sual: В пити, сулу хингал, дюшбара и других первых блюд выход примерно составляет: (Ҷаќи: 1)

- ☐ 300 г
 - ☒ 450 г
 - ☐ 500 г
 - ☐ 250 г
 - ☐ 270 г
-

Sual: Температура подачи горячих супов: (Ҷаќи: 1)

- ☐ 60-70°C

- ☒ 75-80°C
 - ☐ 60-75°C
 - ☐ 70-72°C
 - ☐ 80-90°C
-

Sual: Норма перца горошком на порции для первых блюд: (Çəki: 1)

- ☐ 1,0 г
 - ☒ 0,05 г
 - ☐ 3,0 г
 - ☐ 4,0 г
 - ☐ 5,0 г
-

Sual: Норма соли на порции для первых блюд: (Çəki: 1)

- ☐ 5-10 г
 - ☒ 3-5 г
 - ☐ 7-8 г
 - ☐ 8-9 г
 - ☐ 9-10 г
-

Sual: Норма мелко нарезанной зелени при подаче первых азербайджанских блюд на порцию составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 10-15 г
 - ☒ 5-10 г
 - ☐ 2-3 г
 - ☐ 1-2 г
 - ☐ 20-30 г
-

Sual: Специи кладут в суп: (Çəki: 1)

- ☐ за 30 минут до окончания варки
 - ☒ за 5-10 минут до окончания варки
 - ☐ в начале кипения жидкости
 - ☐ до кипения жидкости
 - ☐ при добавлении холодной воды (жидкости)
-

Sual: Национальные супы по температуре подачи делят на какие группы? (Çəki: 1)

- ☐ жидкие и густые
 - ☒ горячие и холодные
 - ☐ вязкие и густые
 - ☐ густые и холодные
 - ☐ густые и горячие
-

Sual: Классификация супов по консистенцию жидкости: (Çəki: 1)

- ☐ вязкие и густые
 - ☒ жидкие и густые
 - ☐ вязкие и жидкие
 - ☐ пенистые и густые
 - ☐ взбивные и жидкие
-

Sual: Классификация супов по заправкам: (Ўәкі: 1)

- ☐ молочные и рыбные
 - ☒ по заправкам и обычные
 - ☐ холодные и горячие
 - ☐ кипящие и пенистые
 - ☐ сметанные и молочные
-

Sual: Классификация национальных супов по основному продукту: (Ўәкі: 1)

- ☐ водяные, рыбные и др.
 - ☒ куриные, рыбные и др.
 - ☐ зерновые, водяные и др.
 - ☐ вегетарианские, водяные и др.
 - ☐ куриные, водяные и др.
-

Sual: Клям шорбасы относится к каким супам? (Ўәкі: 1)

- ☐ зерновым
 - ☒ вегетарианским
 - ☐ куриным
 - ☐ мясным
 - ☐ рыбным
-

Sual: Пряные овощные растения улучшают: (Ўәкі: 1)

- ☐ консистенцию пищи
 - ☒ вкус пищи
 - ☐ структуры пищи
 - ☐ твердость пищи
 - ☐ готовность пищи
-

Sual: Лук и чеснок относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к пряным растениям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к эмульгаторам
 - ☐ к стабилизаторам
-

Sual: Укроп и чеснок относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к пряным растениям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к эмульгаторам
 - ☐ к стабилизаторам
-

Sual: Чеснок и эстрагон относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ к соусам
- ☒ к пряным растениям
- ☐ к приправам
- ☐ к эмульгаторам

☐ к стабилизаторам

Sual: Хрен и лук относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к пряным растениям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к эмульгаторам
 - ☐ к стабилизаторам
-

Sual: Хрен и чеснок относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к пряным растениям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к эмульгаторам
 - ☐ к стабилизаторам
-

Sual: Хрен и укроп относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к пряным растениям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к эмульгаторам
 - ☐ к стабилизаторам
-

Sual: Хрен и эстрагон относятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к пряным растениям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к эмульгаторам
 - ☐ к стабилизаторам
-

Sual: Пряности делятся: (Ўәкі: 1)

- ☐ на соусы и приправы
 - ☒ на пряное овощи и пряное травы
 - ☐ на пряное овощи и приправы
 - ☐ на пряное овощи и экстракты
 - ☐ на пряное овощи и настои
-

Sual: Жир курдючный продукт разделки из мяса: (Ўәкі: 1)

- ☐ говядины
 - ☒ баранины
 - ☐ свинины
 - ☐ конины
 - ☐ оленины
-

Бөлмә: 04 03

Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: По способу приготовления горячие супы делятся: (Çəki: 1)

- ☐ на заправочные, грибные белые и др.
- ☒ на заправочные, супы-пюре и др.
- ☐ на прозрачные, холодные и др.
- ☐ на горячие, грибные и др.
- ☐ на горячие, рыбные и др.

Sual: Прозрачные супы готовят: (Çəki: 1)

- ☐ на овощных густых отварах
- ☒ на специальных осветленных прозрачных бульонах
- ☐ на бульонах с креветками
- ☐ на бульонах с мясом
- ☐ на бульонах с рыбным фаршем

Sual: Классификация супов в Азербайджанской кухне: (Çəki: 1)

- ☐ на основе молока, рыбы, мяса, грибов и т.д.
- ☒ на основе молока, кисломолочные, на воде и на бульонах
- ☐ на основе молока, рыбы, мяса и др.
- ☐ на основе молока, мяса курицы, говядины и др.
- ☐ на основе молока, на воде, на основе моллюсков и др.

Sual: Многие пряности обладают: (Çəki: 1)

- ☐ антиалкогольными свойствами
- ☒ антимикробными свойствами
- ☐ антипитательными свойствами
- ☐ отравляющими свойствами
- ☐ кислотообразующими свойствами

Bölmə: 05 01

Ad	05 01
Suallardan	32
Maksimal faiz	32
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	3 %

Sual: Основа для жидких блюд: (Çəki: 1)

- ☐ экстракты
- ☒ бульоны

- ☐ овощи
 - ☐ плоды
 - ☐ фрукты
-

Sual: Основа для жидких блюд: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ рыбы
 - ☒ бульоны
 - ☐ мяса
 - ☐ соусы
 - ☐ пряности
-

Sual: Основа для жидких блюд: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ листья капусты
 - ☒ бульоны
 - ☐ плоды
 - ☐ овощи
 - ☐ соусы
-

Sual: Дюшбара готовится на основе: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ рыбы и др.
 - ☒ теста и др.
 - ☐ яблок и др.
 - ☐ груши и др.
 - ☐ овощей и др.
-

Sual: Пити это: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ овощное блюдо
 - ☒ порционное блюдо
 - ☐ молочный продукт
 - ☐ кисломолочный продукт
 - ☐ блюдо из теста
-

Sual: Пити это: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ вид плодов
 - ☒ порционное блюдо
 - ☐ вид овощей
 - ☐ вид жиров
 - ☐ вид бульона
-

Sual: Сулу хингал относится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к супам
 - ☐ к напиткам
 - ☐ к пряностям
 - ☐ к приправам
-

Sual: Хаш относится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к супам
 - ☐ к напиткам
 - ☐ к пряностям
 - ☐ к приправам
-

Sual: Пити относится: (Çəki: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к супам
 - ☐ к напиткам
 - ☐ к пряностям
 - ☐ к приправам
-

Sual: Довга относится: (Çəki: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к супам
 - ☐ к напиткам
 - ☐ к пряностям
 - ☐ к приправам
-

Sual: Гаймаг это: (Çəki: 1)

- ☐ мясной продукт
 - ☒ молочный продукт
 - ☐ овощной продукт
 - ☐ рыбный продукт
 - ☐ куриный продукт
-

Sual: Ацидофилин это: (Çəki: 1)

- ☐ мясной продукт
 - ☒ кисломолочный продукт
 - ☐ овощной продукт
 - ☐ рыбный продукт
 - ☐ куриный продукт
-

Sual: Творог это: (Çəki: 1)

- ☐ мясной продукт
 - ☒ кисломолочный продукт
 - ☐ овощной продукт
 - ☐ рыбный продукт
 - ☐ куриный продукт
-

Sual: Кумыс это: (Çəki: 1)

- ☐ мясной продукт
 - ☒ кисломолочный продукт
 - ☐ овощной продукт
 - ☐ рыбный продукт
 - ☐ куриный продукт
-

Sual: Айранашы относится: (Ҷәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к супам
 - ☐ к пряностям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к экстрактам
-

Sual: Довга относится: (Ҷәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к супам
 - ☐ к пряностям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к экстрактам
-

Sual: Кюфта-бозбаш относится: (Ҷәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к супам
 - ☐ к пряностям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к экстрактам
-

Sual: Бозартма относится: (Ҷәкі: 1)

- ☐ к соусам
 - ☒ к вторым блюдам
 - ☐ к пряностям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к экстрактам
-

Sual: Умадж это: (Ҷәкі: 1)

- ☐ второе блюдо
 - ☒ первое блюдо
 - ☐ соус
 - ☐ приправа
 - ☐ молочный продукт
-

Sual: Умадж это: (Ҷәкі: 1)

- ☐ изделие из рыбы
 - ☒ мучное блюдо
 - ☐ вид крема
 - ☐ напиток
 - ☐ соус
-

Sual: Умадж это: (Ҷәкі: 1)

- ☐ пряность
- ☒ первое блюдо
- ☐ рыбный соус
- ☐ приправа

☐ напиток

Sual: Умадж это: (Џәкі: 1)

- ☐ пряность
 - ☒ жидкое блюдо из муки
 - ☐ рыбный соус
 - ☐ приправа
 - ☐ напиток
-

Sual: В состав пити не входит: (Џәкі: 1)

- ☐ баранина
 - ☒ рыба
 - ☐ курдюк
 - ☐ лук
 - ☐ шафран
-

Sual: В состав пити не входит: (Џәкі: 1)

- ☐ лук
 - ☒ икра
 - ☐ горох
 - ☐ шафран
 - ☐ баранина
-

Sual: В состав пити не входит: (Џәкі: 1)

- ☐ картофель
 - ☒ рыба
 - ☐ баранина
 - ☐ алыча
 - ☐ зелень кинзы
-

Sual: В состав пити не входит: (Џәкі: 1)

- ☐ горох
 - ☒ майонез
 - ☐ баранина
 - ☐ алыча
 - ☐ шафран
-

Sual: В состав пити не входит: (Џәкі: 1)

- ☐ горох
 - ☒ кетчуп
 - ☐ баранина
 - ☐ алыча
 - ☐ шафран
-

Sual: Не входит в состав дюшбары: (Џәкі: 1)

- ☐ мука

- ☒ рыба
 - ☐ баранина
 - ☐ лук
 - ☐ перец, соль
-

Sual: Не входит в состав дюшбары: (Çəki: 1)

- ☐ баранина
 - ☒ майонез
 - ☐ лук
 - ☐ соль
 - ☐ перец
-

Sual: Не входит в состав дюшбары: (Çəki: 1)

- ☐ уксус
 - ☒ майонез
 - ☐ лук
 - ☐ перец
 - ☐ баранина
-

Sual: Не входит в состав дюшбары: (Çəki: 1)

- ☐ мята, кинза
 - ☒ майонез, кетчуп
 - ☐ лук, перец
 - ☐ баранина, яйцо
 - ☐ баранина, мука
-

Sual: Не входит в состав дюшбары: (Çəki: 1)

- ☐ мята, кинза
 - ☒ томат паста и томат пюре
 - ☐ лук, перец
 - ☐ баранина, яйцо
 - ☐ баранина, мука
-

Bölmə: 05 02

Ad	05 02
Suallardan	38
Maksimal faiz	38
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	3 %

Sual: Сколько процентов отхода при ручной мойке зелени? (Çəki: 1)

- ☒ 3-5%
- ☐ 20-25%
- ☐ 10-15%
- ☐ 30-35%

☐ 10-12%

Sual: К какому процессу относится чистка кожуры картофеля? (Ўэки: 1)

- ☐ ошпариванию
 - ☒ первичной обработке
 - ☐ к жарению
 - ☐ химической обработке
 - ☐ варка в воде
-

Sual: Какие из них относятся к овощным полуфабрикатам? (Ўэки: 1)

- ☒ резанный соломкой картофель, резанный брусочками свекла
 - ☐ картофель, морковь, свекла
 - ☐ помидор, капуста
 - ☐ кинза, укроп
 - ☐ редис, огурец, помидор
-

Sual: Антоцианы свеклы в кислой среде имеют: (Ўэки: 1)

- ☐ желтый цвет
 - ☒ красный цвет
 - ☐ белый цвет
 - ☐ зеленый цвет
 - ☐ синий цвет
-

Sual: Антоцианы капусты в кислой среде имеют: (Ўэки: 1)

- ☐ желтый цвет
 - ☒ красный цвет
 - ☐ белый цвет
 - ☐ зеленый цвет
 - ☐ синий цвет
-

Sual: Антоцианы капусты в щелочной среде имеют: (Ўэки: 1)

- ☐ белый цвет
 - ☒ зеленый цвет
 - ☐ красный цвет
 - ☐ желтый цвет
 - ☐ пурпурный цвет
-

Sual: Антоцианы капусты в слабокислой среде имеют: (Ўэки: 1)

- ☐ белый цвет
 - ☒ синий цвет
 - ☐ желтый цвет
 - ☐ красный цвет
 - ☐ коричневый цвет
-

Sual: Каротиноиды в овощах имеют: (Ўэки: 1)

- ☒ желтый, красный и др. цвет
- ☐ желтый, синий и др. цвет

- ☐ белый, синий и др. цвет
 - ☐ зеленый, синий и др. цвет
 - ☐ голубой, синий и др. цвет
-

Sual: Для изготовления картофельного пюре из отварного картофеля его протирают: (Ўэкі: 1)

- ☐ при температуре 60°C
 - ☒ при температуре 80°C
 - ☐ при температуре 50-55°C
 - ☐ при температуре 30-40°C
 - ☐ при температуре 40-50°C
-

Sual: Декстрины в овощах образуются из крахмала при нагревании свыше: (Ўэкі: 1)

- ☐ 80°C
 - ☒ 110°C
 - ☐ 90°C
 - ☐ 60°C
 - ☐ 50°C
-

Sual: При соприкосновении с воздухом витамин C в овощах при нагревании: (Ўэкі: 1)

- ☐ не разрушается
 - ☒ разрушается
 - ☐ увеличивается в массе
 - ☐ становится не растворимым
 - ☐ становится сладким
-

Sual: Грибы варят: (Ўэкі: 1)

- ☐ в кипящей щелочной воде
 - ☒ в кипящей соленой воде
 - ☐ в кипящей сахарной среде
 - ☐ в кипящей растительной масле
 - ☐ в кипящей содовой растворе
-

Sual: Для варки большинство овощей на 1 литр воду добавляют: (Ўэкі: 1)

- ☐ 30 г соли
 - ☒ 10 г соли
 - ☐ 50 г соли
 - ☐ 60 г соли
 - ☐ 70 г соли
-

Sual: Для сохранения цвета свеклы при варке в воду добавляют: (Ўэкі: 1)

- ☒ 4-5 г уксуса на 1 литр
 - ☐ 10 г уксуса на 1 литр
 - ☐ 20 г уксуса на 1 литр
 - ☐ 30 г уксуса на 1 литр
 - ☐ 15 г уксуса на 1 литр
-

Sual: Картофель для холодных блюд варят: (Ўэкі: 1)

- ☐ в воде с уксусом
 - ☒ в кожце
 - ☐ в соленой воде
 - ☐ в содовой воде
 - ☐ в очищенном виде
-

Sual: Очищенный картофель чаще всего варят: (Ўэкі: 1)

- ☐ не воде
 - ☒ на пару с солью
 - ☐ на масле с солью
 - ☐ на пару с маслом
 - ☐ на пару с лимонной кислотой
-

Sual: Для картофельного пюре после протирания: (Ўэкі: 1)

- ☐ добавляют растительное масло
 - ☒ добавляют сливочное масло
 - ☐ добавляют гусиный жир
 - ☐ добавляют курдючный жир
 - ☐ добавляют свиное сало
-

Sual: Жидкость для припускание овощей берут: (Ўэкі: 1)

- ☐ в количестве 10-12% к объему нарезанных овощей
 - ☒ в количестве 15-20% к объему нарезанных овощей
 - ☐ в количестве 30-40% к объему нарезанных овощей
 - ☐ в количестве 30-35% к объему нарезанных овощей
 - ☐ в количестве 40-45% к объему нарезанных овощей
-

Sual: Припускание овощей в посуде ведется: (Ўэкі: 1)

- ☐ с открытой крышкой
 - ☒ с закрытой крышкой
 - ☐ с добавлением соды
 - ☐ с добавлением кислот
 - ☐ с добавлением масла
-

Sual: Жареный картофель используется как гарнир к каким блюдам? (Ўэкі: 1)

- ☐ к молочным и овощным
 - ☒ к мясным и рыбным
 - ☐ к рыбным бульонам
 - ☐ к льяванги
 - ☐ к куриным бульонам
-

Sual: Котлеты картофельные готовят из массы пюре при температуре: (Ўэкі: 1)

- ☐ 70°C
- ☒ 50°C
- ☐ 80°C
- ☐ 20°C
- ☐ 30°C

Sual: Для помидор долмасы не используется: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ курдючный жир
 - ☐ масло топленое
 - ☐ баранина
 - ☐ лук репчатый
 - ☐ соли
-

Sual: Для бибер долмасы используется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ перец болгарский, свиной жир и др.
 - ☒ перец болгарский, курдючный жир и др.
 - ☐ лук репчатый, свиной жир и др.
 - ☐ перец болгарский, растительное масло и др.
 - ☐ баранина, растительное масло и др.
-

Sual: В Губинской кухне для довгы кроме гатыга применяют также: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ капуста белокочанная
 - ☐ картофель
 - ☐ форель
 - ☐ яблоко
 - ☐ груши
-

Sual: В Губе для изготовления говурмы из капусты используется: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ сливочное масло и др.
 - ☐ свиной жир и др.
 - ☐ курдючный жир и др.
 - ☐ подсолнечное масло и др.
 - ☐ гусиный жир и др.
-

Sual: Тыхма Губинская это блюда на основе: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ мяса
 - ☒ теста
 - ☐ яйца
 - ☐ рыба
 - ☐ кефира
-

Sual: Для «даш кютасы» в Нахичеване: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ мясо отбивают на камне до почернения
 - ☒ мясо отбивают на камне до образования белизны
 - ☐ мясо отбивают на камне до образования пены
 - ☐ мясо отбивают на камне до образования трещины
 - ☐ мясо отбивают на камне до образования красноты
-

Sual: Основа для жидких блюд: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ бульоны
- ☐ соусы

- ☐ приправы
 - ☐ майонез
 - ☐ наршараб
-

Sual: Большинство супов национальных блюд заправляют: (Ўэки: 1)

- ☐ сливочным маслом и др.
 - ☒ гатыгом и др.
 - ☐ мармеладом и др.
 - ☐ наршерабам и др.
 - ☐ майонезом и др.
-

Sual: Для национальных первых блюд не используется: (Ўэки: 1)

- ☐ мясо говядины
 - ☒ мясо свинины
 - ☐ мясные кости
 - ☐ вермишель
 - ☐ курдючный жир
-

Sual: Сулу хингал готовится на основе: (Ўэки: 1)

- ☐ рыбы и др.
 - ☒ теста и др.
 - ☐ молока и др.
 - ☐ кефира и др.
 - ☐ гаймага и др.
-

Sual: Сулу хингал готовится на основе: (Ўэки: 1)

- ☐ масла сливочного и др.
 - ☒ теста и др.
 - ☐ яйца и др.
 - ☐ овощей и др.
 - ☐ фруктов и др.
-

Sual: Айран это: (Ўэки: 1)

- ☐ мясной продукт
 - ☒ кисломолочный продукт
 - ☐ овощной продукт
 - ☐ рыбный продукт
 - ☐ куриный продукт
-

Sual: Не входит в состав кюфта-бозбаш: (Ўэки: 1)

- ☐ баранина
 - ☒ соя
 - ☐ яйцо
 - ☐ алыча
 - ☐ горох
-

Sual: Не входит в состав кюфта-бозбаш: (Ўэки: 1)

- ☐ курдючный жир
 - ☒ бобы конские
 - ☐ яйцо
 - ☐ горох
 - ☐ баранина
-

Sual: Не входит в состав кюфта-бозбаш: (Çəki: 1)

- ☐ лук
 - ☒ рыба
 - ☐ яйцо
 - ☐ алыча
 - ☐ горох
-

Sual: Не входит в состав кюфта-бозбаш: (Çəki: 1)

- ☐ шафран
 - ☒ форель
 - ☐ яйцо
 - ☐ горох
 - ☐ соль
-

Sual: Не входит в состав кюфта-бозбаш: (Çəki: 1)

- ☐ яйцо
 - ☒ фундук
 - ☐ горох
 - ☐ алыча
 - ☐ алыча
-

Bölmə: 05 03

Ad	05 03
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Для национальных блюд что происходит с овощами при тепловой обработке? (Çəki: 1)

- ☐ твердеют
 - ☒ размягчаются
 - ☐ масса увеличивается
 - ☐ становятся кислыми
 - ☐ не развариваются
-

Sual: Способы тепловой кулинарной обработки овощей в национальной кухне: (Çəki: 1)

- ☐ охлаждение, сублимация, жарка и т.д.
- ☒ варка, тушение, жарка и т.д.

- ☐ замораживание, сублимация, варка и т.д.
 - ☐ замораживание, сублимация, тушение и т.д.
 - ☐ замораживание, сублимация, тушение и т.д.
-

Sual: К пигментам местных овощей относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ амигдалин, хлорофилл и др.
 - ☒ каротин, хлорофилл и др.
 - ☐ каротин, амигдалин и др.
 - ☐ каротин, амигдалин и др.
 - ☐ хлорофилл, пектин и др.
-

Sual: Время варки местных овощей зависит: (Ўэки: 1)

- ☐ от устойчивости минералов в них
 - ☒ от устойчивости протопектина в них
 - ☐ от устойчивости сахарозы в них
 - ☐ от устойчивости глюкозы в них
 - ☐ от устойчивости жиров в них
-

Sual: Потери массы местных овощей при тепловой обработке зависит: (Ўэки: 1)

- ☐ от массы и кислотности их
 - ☒ от вида овощей и способа тепловой обработки
 - ☐ от вида овощей и содержание сахаров в них
 - ☐ от вида овощей и содержание витаминов в них
 - ☐ от вида овощей и содержание кальция в них
-

Sual: Бело-желтый цвет местных овощей зависит: (Ўэки: 1)

- ☐ от группы минералов в них
 - ☒ от группы красящих веществ (флавонов) в них
 - ☐ от группы полисахаридов в них
 - ☐ от группы жировых компонентов в них
 - ☐ от группы кислот в них
-

Sual: Липовый, синий и красный цвет местных овощей зависит: (Ўэки: 1)

- ☐ от группы минералов в них
 - ☒ от группы антоцианов в них
 - ☐ от группы полисахаридов в них
 - ☐ от группы жировых компонентов в них
 - ☐ от группы кислот в них
-

Sual: Температура и pH среды как влияют на каротиноиды в овощах? (Ўэки: 1)

- ☒ не изменяют их цвет
 - ☐ изменяют их цвет
 - ☐ не изменяют их массы
 - ☐ изменяют их виды
 - ☐ изменяют их вкус
-

Sual: Процесс клейстеризации крахмала в овощах происходит: (Ўэки: 1)

- ☐ при температуре 30-40°C
 - ☒ при температуре 55-75°C
 - ☐ при температуре 15-20°C
 - ☐ при температуре 30-35°C
 - ☐ при температуре 90-100°C
-

Sual: Декстрины овощей имеют какой цвет? (Ўэкі: 1)

- ☐ от белого до красного
 - ☒ от желтого до коричневого
 - ☐ от желтого до зеленого
 - ☐ от желтого до черного
 - ☐ от желтого до синего
-

Sual: Добавление соды к овощам при варке: (Ўэкі: 1)

- ☒ уменьшает количество витамина С
 - ☐ увеличивает количество витамина С
 - ☐ увеличивает не растворимость витамина С
 - ☐ улучшает вкус витамина С
 - ☐ вызывает полимеризации витамина С
-

Sual: Для сохранения минеральных солей в очищенных овощах: (Ўэкі: 1)

- ☐ их варят в кислой воде
 - ☒ их варят в подсолённой воде
 - ☐ их варят в щелочной воде
 - ☐ их варят в содовой воде
 - ☐ их варят в среде соляной кислоты
-

Sual: Свежемороженые овощи отваривают: (Ўэкі: 1)

- ☐ после размораживания
 - ☒ не размораживая
 - ☐ после измельчения
 - ☐ после очистки в воде
 - ☐ после мойки в воде
-

Sual: Сырые или вареные овощи жарят: (Ўэкі: 1)

- ☐ с небольшим количеством жира или в присутствии воды
 - ☒ с небольшим количеством жира или в большом количестве жира
 - ☐ с небольшим количеством жира или в присутствии суп
 - ☐ с небольшим количеством жира или в присутствии курдюка
 - ☐ с небольшим количеством жира или в присутствии зелени
-

Sual: Основным способом (с небольшим количеством жира) овощи нарезанные жарят при температуре: (Ўэкі: 1)

- ☐ 100-110°C
- ☒ 120-150°C
- ☐ 100-115°C
- ☐ 150-170°C
- ☐ 150-160°C

Sual: Аппетит в супах вызывают какие вещества? (Çəki: 1)

- ☐ пектиновые
- ☒ экстрактивные
- ☐ минеральные
- ☐ витаминные
- ☐ сахарные

Bölmə: 06 02

Ad	06 02
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие из них относятся бескостным- хрящевым рыбам Хазара? (Çəki: 1)

- ☒ белуга, севрюга, осетрина
- ☐ осетрина, кутюм
- ☐ белая рыба, кильки
- ☐ форель, сазан, кутюм
- ☐ кутюм, белуга, кильки

Sual: Рыбный и нерыбный морской продукт обитающий в водной среды Азербайджана: (Çəki: 1)

- ☐ осьминог, лангусты
- ☒ креветка, осетрина
- ☐ осьминог, кильки
- ☐ кальмар, осьминог
- ☐ осетрина, лангусты

Sual: Речные рыбы Азербайджана: (Çəki: 1)

- ☒ кутюм, сазан, форель
- ☐ осетрина, севрюга, осьминог
- ☐ ставрида, осьминог, вобла
- ☐ кильки, вобла, осетрина
- ☐ севрюга, осетрина, осьминог

Sual: Условие хранения рыбных полуфабрикатов для национальных блюд? (Çəki: 1)

- ☐ при 20°C 4 часов
- ☒ 1 день в замороженном виде
- ☐ при 40°C 2 часов
- ☐ при 10°C 1 час
- ☐ при 20-25°C 2 часа

Sual: Последовательность для приготовления рыбных полуфабрикатов: (Çəki: 1)

- ☐ чистка→мойка
 - ☐ чистка→резка
 - ☒ мойка→чистка→разделка на частям
 - ☐ резка→мойка→чистка
 - ☐ мойка→разделка на части
-

Sual: В каком виде используют мясо фарша для люля-кебаб? (Çəki: 1)

- ☒ в сыром измельченном в мясорубке виде
 - ☐ варенном виде
 - ☐ жаренном виде
 - ☐ ошпаренном виде
 - ☐ варенном в паре
-

Sual: Время варки рыбы севрюги? (Çəki: 1)

- ☐ 1-2 мин
 - ☐ 10-20 мин
 - ☐ 30-40 мин
 - ☒ 45-60 мин
 - ☐ 5-6 мин
-

Sual: Что требуется для приготовления варенного рака? (Çəki: 1)

- ☒ мойка живых раков в воде, варка в воде с солью, пряностями, зеленью
 - ☐ мойка в воде, варка в горячей воде с пряностями
 - ☐ мойка в воде, варка с мёдом
 - ☐ варка с луком, перцем
 - ☐ обездушить живого рака, варить с пряностями
-

Sual: От чего зависит появление голубового цвета форели при варке? (Çəki: 1)

- ☐ от варки в соленой воде
 - ☒ от варки с лавровым листом и черным перцем
 - ☐ от варки с петрушкой
 - ☐ от замачивание до варки в молоке 40 минут
 - ☐ от выстойки несколько секунд в горячей воде заквашенной с уксусом
-

Bölmə: 06 03

Ad	06 03
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Что требуется для варки кальмара? (Çəki: 1)

- ☒ выстойка в холодной воде, добавления соли, 2 минут варки, охлаждение
- ☐ ошпарить приготовленного кальмара в горячей воде, 1 час варки, охлаждение в той же воде

- ☐ 2 часа варки приготовленного кальмара
- ☐ 2 часа варки приготовленного кальмара с лавровым листом в уксусной воде
- ☐ 3-4 часа варки

Sual: Рыбные продукты богаты: (Çəki: 1)

- ☒ омега-3 жирными кислотами
- ☐ насыщенными жирными кислотами
- ☐ крахмалом
- ☐ уксусной кислоты
- ☐ каротиноидами

Sual: Глютин рыбы это растворимый белок полученный после тепловой обработки: (Çəki: 1)

- ☐ миозина рыбы
- ☒ коллагена рыбы
- ☐ актомиозина рыбы
- ☐ эластина рыбы
- ☐ миогена рыбы

Sual: Для варки не рекомендуется использовать следующие виды рыб: (Çəki: 1)

- ☐ осетрина, севрюга и др.
- ☒ карпа, сазана и др.
- ☐ белуга, осетрина и др.
- ☐ белуга, севрюга и др.
- ☐ глубоководная сабля, осетрина и др.

Bölmə: 07 01

Ad	07 01
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Пити и люля-кебаб это: (Çəki: 1)

- ☐ вторые блюда
- ☒ первые и вторые блюда
- ☐ первые блюда
- ☐ мучные блюда
- ☐ рыбные блюда

Sual: Национальные пловы готовят: (Çəki: 1)

- ☐ в питишницах
- ☒ в казане
- ☐ в автоклавах
- ☐ на мангале

☐ в тандыре

Sual: Озеро республики богатые рыбами: (Çəki: 1)

- ☒ Хазар и Гей-гель
 - ☐ Гей-гель и Байкал
 - ☐ Хазар и Байкал
 - ☐ Марал-гель и Байкал
 - ☐ Ван и Гей-гель
-

Sual: Рыбные котлеты лучше готовить: (Çəki: 1)

- ☐ из рыбных костей
 - ☒ из рыбного филе
 - ☐ из рыбных кож
 - ☐ из брюхо рыб
 - ☐ из головы рыб
-

Sual: Для изготовления левенги из кутума кроме рыбы используют: (Çəki: 1)

- ☐ арахис
 - ☒ орехи грецкие
 - ☐ яблоко и др.
 - ☐ ананас и др.
 - ☐ абрикос и др.
-

Sual: При подачи люля-кебаб кладут на что? (Çəki: 1)

- ☐ на противень
 - ☒ на лаваш
 - ☐ на хлеб
 - ☐ на жареный картофель
 - ☐ на жареный помидор
-

Sual: Для бозартма баранину обжаривают: (Çəki: 1)

- ☒ в топленом масле
 - ☐ на свином жире
 - ☐ на курдюке
 - ☐ на растительном масле
 - ☐ на маргарине
-

Bölmə: 07 02

Ad	07 02
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Щука и навага по жирности относятся: (Ҷәкі: 1)

- ☐ к жирным рыбам
 - ☒ к тощим рыбам
 - ☐ к хрящевым рыбам
 - ☐ к толстым рыбам
 - ☐ к тонким рыбам
-

Sual: Из рыбы осетрины готовят: (Ҷәкі: 1)

- ☐ шашлыки и айран
 - ☒ шашлыки и балык-плов
 - ☐ рагу и азу
 - ☐ селедки и рагу
 - ☐ селедки и азу
-

Sual: Река Азербайджана богатые с рыбами: (Ҷәкі: 1)

- ☐ Кура, Волга и Аракса
 - ☒ Кура, Аракса, Алазан
 - ☐ Енисей, Волга и Дон
 - ☐ Кура, Аракс и Иртыш
 - ☐ Иртыш, Енисей и Нева
-

Sual: Вобла и наваги как правило: (Ҷәкі: 1)

- ☐ варят
 - ☒ жарят
 - ☐ тушат
 - ☐ припускают
 - ☐ не варят
-

Sual: Сваренную рыбу до отпуска хранят в бульоне: (Ҷәкі: 1)

- ☐ не более 3 часа
 - ☒ не более 30 минут
 - ☐ не более 2 часа
 - ☐ не более 5 часов
 - ☐ не более 6 часов
-

Sual: Для жарки рыбу планируют: (Ҷәкі: 1)

- ☐ в крахмале
 - ☒ в муке
 - ☐ в льезоне
 - ☐ в пектине
 - ☐ в сахарном песке
-

Sual: Рыбу запекают: (Ҷәкі: 1)

- ☐ в глиняных горшочках
- ☒ в порционных сковородах
- ☐ в питишницах
- ☐ в сотейниках
- ☐ в среде уксуса

Sual: Для изготовления рыбы жареной по-Ленкорански используют в основном: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ угорь
 - ☒ воблу
 - ☐ хек
 - ☐ кильку
 - ☐ глубоководную саблю
-

Sual: Для изготовления судака по-ленкорански: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ рыбу жарят на подсолнечном масле
 - ☒ рыбу жарят на топленом масле
 - ☐ рыбу жарят на свином жире
 - ☐ рыбу жарят на курдюке
 - ☐ рыбу жарят на кунжутном масле
-

Sual: Для кутума тушеного: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ рыбу жарят на свином сале
 - ☒ рыбу жарят на топленом масле
 - ☐ рыбу жарят на китовом масле
 - ☐ рыбу жарят на курдюке
 - ☐ рыбу жарят на говяжьем жире
-

Sual: Для изготовления левенги из кутума кроме рыбы используют: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ плоды каштана и др.
 - ☒ орехи грецкие и др.
 - ☐ лимоны и др.
 - ☐ мясо баранины и др.
 - ☐ виноград и др.
-

Sual: Основные продукты для кюкю: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ лъезон и кинза
 - ☒ яйцо и шпинат
 - ☐ мясо и кинза
 - ☐ рыба и шпинат
 - ☐ чеснок и яблоко
-

Sual: Лучшая басдырма кебаб это: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ из мясо птицы
 - ☒ из вырезки
 - ☐ из дичи
 - ☐ из толстого края
 - ☐ из котлетного мяса
-

Sual: Для изготовления «Тава кебаб» не требуется: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ мясо
- ☒ мангал
- ☐ масло

- ☐ соль
- ☐ сковорода

Sual: Для изготовления тава кебаба требуется: (Çəki: 1)

- ☐ мясо конины и др.
- ☒ сковорода и продукты
- ☐ шкаф жарочный и др.
- ☐ мангал и продукты
- ☐ тандыр и продукты

Sual: Аришта готовится: (Çəki: 1)

- ☒ на основе теста из муки
- ☐ на основе мяса
- ☐ на основе рыбы
- ☐ на основе овощей
- ☐ на основе фруктов

Sual: Хашил и хингал с мясом относятся: (Çəki: 1)

- ☐ жидким мучным блюдам
- ☒ вторым мучным блюдам
- ☐ к кутабам
- ☐ к кондитерским изделиям
- ☐ к прозрачным супам

Sual: Для бозартма баранину для обжаривание режут кусками: (Çəki: 1)

- ☐ по 15-20 г
- ☒ по 50-60 г
- ☐ по 100-150 г
- ☐ по 80-90 г
- ☐ по 80-100 г

Sual: Для фарша ярпаг долмасы баранину первоначально измельчают вместе: (Çəki: 1)

- ☐ с маргарином и репчатым луком
- ☐ со сливочным маслом и репчатым луком
- ☒ с курдючным жиром и репчатым луком
- ☐ с растительным маслом и репчатым луком
- ☐ со свиным салом и репчатым луком

Bölmə: 07 03

Ad	07 03
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Осетровая рыба годится: (Çəki: 1)

- ☐ для селедок
 - ☒ для любых кулинарных изделий
 - ☐ для получения пектина
 - ☐ для получения крахмала
 - ☐ для получения напитков
-

Sual: Рыбы содержат много: (Çəki: 1)

- ☐ соединительной ткани
 - ☒ мышечной ткани
 - ☐ крахмала
 - ☐ пектина
 - ☐ уксусной кислоты
-

Sual: Глютин это: (Çəki: 1)

- ☐ сахар из рыбы
 - ☐ крахмал из картофеля
 - ☒ белок из мяса
 - ☐ гликоген мяса
 - ☐ растворимый углевод
-

Sual: Под действием тепловой обработки: (Çəki: 1)

- ☒ коллаген переходит в глютин
 - ☐ коллаген переходит в крахмал
 - ☐ коллаген переходит в эластин
 - ☐ коллаген переходит в миозин
 - ☐ коллаген переходит в миоглобин
-

Sual: При тепловой обработке осетрины: (Çəki: 1)

- ☐ белки становятся растворимыми
 - ☒ белки свертываются
 - ☐ масса увеличивается
 - ☐ белки не изменяются
 - ☐ цвет становится красным
-

Bölmə: 08 01

Ad	08 01
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какое мясо используется для национальных блюд больше? (Çəki: 1)

- ☒ баранина

- ☐ говядина
 - ☐ свинина
 - ☐ курятина
 - ☐ конина
-

Sual: Мука из местных круп для пахлавы: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ рисовая
 - ☐ гречневая
 - ☐ пшеничная
 - ☐ перловая
 - ☐ ячменная
-

Sual: В какой зоне республики распространен блюда левенги? (Ҷаҳи: 1)

- ☒ в Ленкоране
 - ☐ в Шемахе
 - ☐ в Ордубаде
 - ☐ в Гяндже
 - ☐ в Баку
-

Sual: Основное сырье левенги: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ рыба
 - ☐ говядина
 - ☐ птичье мясо
 - ☐ мясо баранины
 - ☐ мясо зайца
-

Sual: Ко вторым блюдам относятся: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ пити, сулу хингал и долма
 - ☒ долма, люля-кебаб и бозартма
 - ☐ хингал, дюшбара и люля-кебаб
 - ☐ котлеты, дюшбара и люля-кебаб
 - ☐ кюфта-бозбаш, долма и люля-кебаб
-

Sual: Хашил готовится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ из мяса и др.
 - ☒ из муки и др.
 - ☐ из рыбы и др.
 - ☐ из овощей и др.
 - ☐ из плодов и др.
-

Sual: Гуймаг готовится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ из мяса и др.
 - ☒ из муки и др.
 - ☐ из рыбы и др.
 - ☐ из овощей и др.
 - ☐ из плодов и др.
-

Sual: Для мясного гутаба используют: (Ҷәкі: 1)

- ☒ фарш из мяса, лука и др.
 - ☐ осетрина, лука и др.
 - ☐ наршараб, лука и др.
 - ☐ майонез, лука и др.
 - ☐ алычашараб, лука и др.
-

Sual: Для мясного гутаба используют: (Ҷәкі: 1)

- ☐ фарш из кальмара, мука и др.
 - ☒ фарш из мяса, мука и др.
 - ☐ наршараб, лука и др.
 - ☐ майонез, лука и др.
 - ☐ алычашараб, лука и др.
-

Bölmə: 08 02

Ad	08 02
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой жир используется для вторых блюд больше? (Ҷәкі: 1)

- ☒ курдючной и топленое масло
 - ☐ растительное масло и комбижир
 - ☐ оливковое и подсолнечное масло
 - ☐ кунжутное и подсолнечное масло
 - ☐ кукурузное и подсолнечное масло
-

Sual: Основное сырье долмы: (Ҷәкі: 1)

- ☒ листья винограда, мясо, рис
 - ☐ листья свекла, мясо, рис
 - ☐ рыба, рис
 - ☐ капуста, рыба, рис
 - ☐ макароны, капуста
-

Sual: Какие из нижеперечисленных блюд относятся к жареным? (Ҷәкі: 1)

- ☐ долма, плов
 - ☒ табака, халва
 - ☐ хяшил, каша, долма
 - ☐ яичница, окрошка
 - ☐ питии, суп
-

Sual: Какие из этих белков относятся к мышечным белкам мяса? (Ҷәкі: 1)

- ☐ коллаген, глютен
- ☒ миозин, актин

- ☐ глиадин, эластин
 - ☐ глобулин, коллаген
 - ☐ глютеин, глиадин
-

Sual: Какие из них относятся к полуфабрикатам национальных мясных и рыбных блюд? (Ҷаъи: 1)

- ☐ гуляш, лангет
 - ☒ фарш люля-кебаба, фарш для левенги
 - ☐ котлета, антрекот
 - ☐ манты, гуляш, бифштекс
 - ☐ лангет, антрекот
-

Sual: Какие из этих овощей используют для кебаба? (Ҷаъи: 1)

- ☐ капуста, помидор, тыква
 - ☒ картофель, перец, баклажан
 - ☐ капуста, картофель
 - ☐ свекла, морковь, картофель
 - ☐ помидоры, картофель, свекла
-

Sual: Какие из этих овощей подают как гарнир для вторых блюд? (Ҷаъи: 1)

- ☐ картофель, перец, укроп
 - ☒ картофель, капуста, помидор
 - ☐ огурец, укроп, картофель
 - ☐ кинза, огурец, помидор
 - ☐ свекла, огурец, укроп
-

Sual: Сколько должна масса гарниров для вторых блюд? (Ҷаъи: 1)

- ☒ 100-150 г
 - ☐ 200-250 г
 - ☐ 250-300 г
 - ☐ 10 г
 - ☐ 30 г
-

Sual: Какие компоненты входят в состав айвовой долмы? (Ҷаъи: 1)

- ☐ мясо курицы, айва, малина, яблоко, топленое масло, каштан, зелень, соль
 - ☐ баранина, топленое масло, каштан, орех, кишмиш, помидор, груша, зелень, соль
 - ☒ баранина, топленое масло, каштан, айва, сахар, кинза, соль
 - ☐ баранина, топленое масло, айва, картофель, помидор, соль
 - ☐ айва, топленое масло, каштан, сахар, соль
-

Sual: Влажность яичного порошка должна составлять: (Ҷаъи: 1)

- ☐ не менее 3%
 - ☒ не более 9%
 - ☐ не более 6%
 - ☐ не более 7%
 - ☐ не более 10%
-

Sual: Основа для изготовления вторых блюд: (Ўэки: 1)

- ☐ бульоны и др.
 - ☐ соусы и др.
 - ☒ мясо и др.
 - ☐ пряности и др.
 - ☐ приправы и др.
-

Sual: Основа для изготовления вторых блюд: (Ўэки: 1)

- ☐ бульоны и др.
 - ☐ соусы и др.
 - ☒ рыба и др.
 - ☐ пряности и др.
 - ☐ приправы и др.
-

Sual: Основа для изготовления вторых блюд: (Ўэки: 1)

- ☐ бульоны и др.
 - ☐ соусы и др.
 - ☒ овощи и др.
 - ☐ пряности и др.
 - ☐ приправы и др.
-

Sual: Основа для изготовления вторых блюд: (Ўэки: 1)

- ☐ бульоны и др.
 - ☐ соусы и др.
 - ☒ мясо птицы и др.
 - ☐ пряности и др.
 - ☐ приправы и др.
-

Sual: Основа для изготовления вторых блюд: (Ўэки: 1)

- ☐ бульоны и др.
 - ☐ соусы и др.
 - ☒ говядина и др.
 - ☐ пряности и др.
 - ☐ приправы и др.
-

Sual: Шашлык бастурма готовится из какой части мяса говядины? (Ўэки: 1)

- ☐ из шейной
 - ☒ из вырезки
 - ☐ из тонкого края
 - ☐ из толстого края
 - ☐ из котлетного мяса
-

Sual: Наличие кислот в варочной среде: (Ўэки: 1)

- ☒ ускоряет процесс расщепления коллагена мяса
- ☐ ускоряет процесс эмульгирования жира
- ☐ ускоряет процесс пенообразования белков
- ☐ ускоряет процесс растворения масла
- ☐ ускоряет процесс загустения бульона

Bölmə: 09 01

Ad	09 01
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Основное сырье для изготовления «Шеки халвасы»: (Çəki: 1)

- ☐ пшеничная мука
- ☒ рисовая мука
- ☐ овсяная мука
- ☐ кукурузная мука
- ☐ ячменная мука

Sual: К мучным блюдам относятся: (Çəki: 1)

- ☐ люля-кебаб, шашлык из филе и др.
- ☒ сюзма хингал, хашил и др.
- ☐ кутабы, отварное рагу и др.
- ☐ кутабы, шам-кебаб и др.
- ☐ кутабы, бозартма и др.

Sual: Потери массы мяса при варке для национальных блюд в среднем составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 25%
- ☒ 40%
- ☐ 35%
- ☐ 15%
- ☐ 20%

Bölmə: 09 02

Ad	09 02
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие из них относятся изделиям национальной кухни Азербайджана? (Çəki: 1)

- ☐ торт, мармелад, гогол
- ☒ пахлава, курабийе
- ☐ мармелад, пахлава
- ☐ пряники, торт
- ☐ мармелад, пастилла

Sual: Потери массы мяса говядины при жарке панированных кусков в среднем составляет: (Çəki: 1)

- ☐ 15%
- ☒ 27%
- ☐ 35%
- ☐ 40%
- ☐ 50%

Sual: Миоглобин мяса для изготовления вторых блюд имеет какой цвет: (Çəki: 1)

- ☐ желтый
- ☒ красный
- ☐ пурпурный
- ☐ голубой
- ☐ белый

Sual: Для фарша яраг долмасы используют: (Çəki: 1)

- ☐ говядина и капуста и др.
- ☒ баранина с курдючным жиром и репчатой лук и др.
- ☐ баранина с курдючным жиром и репчатой лук и др.
- ☐ оленина с курдючным жиром и картофель и др.
- ☐ рыба с жиром и репчатый лук и др.

Sual: Температура отпуска вторых блюд национальной кулинарий минимум должна составлять: (Çəki: 1)

- ☐ 70-80°C
- ☒ 60-65°C
- ☐ 80-85°C
- ☐ 65-67°C
- ☐ 10-20°C

Bölmə: 09 03

Ad	09 03
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Жесткость мяса от чего зависит? (Çəki: 1)

- ☐ от наличия экстрактивных веществ
- ☒ от наличия соединительной ткани
- ☐ от наличия жировых клеток
- ☐ от наличия мышечных белков
- ☐ от наличия красящих веществ

Sual: Миоглобин мяса разрушается при какой температуре? (Çəki: 1)

- ☐ 60-65°C
 - ☒ 70-75°C
 - ☐ 80-85°C
 - ☐ 85-90°C
 - ☐ 90-95°C
-

Sual: При трехразовом диетическом питании рацион по калорийности составляет следующим образом: (Çəki: 1)

- ☐ завтрак – 20%, обед – 70%, ужин – 10%
 - ☒ завтрак – 30%, обед – 50%, ужин – 20%
 - ☐ завтрак – 40%, обед – 40%, ужин – 20%
 - ☐ завтрак – 40%, обед – 50%, ужин – 10%
 - ☐ завтрак – 40%, обед – 50%, ужин – 10%
-

Bölmə: 10 01

Ad	10 01
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Сахаристые вещества для изготовления национальных сладостей: (Çəki: 1)

- ☐ сахар-песок, пектин и др.
 - ☒ сахар-песок, сахарная пудра и др.
 - ☐ сахар-песок, лимонная кислота и др.
 - ☐ сахар-песок, агар и др.
 - ☐ сахар-песок, агароид и др.
-

Sual: Патока это: (Çəki: 1)

- ☐ жидкая масса
 - ☒ густая, вязкая, прозрачная масса
 - ☐ густая, темная, прозрачная масса
 - ☐ густая, жидкая, прозрачная масса
 - ☐ густая, вязкая, цветная масса
-

Sual: Для изготовления восточных сладостей используется: (Çəki: 1)

- ☐ дистиллированная вода
 - ☒ обычная питьевая вода
 - ☐ хлорная вода
 - ☐ щелочная вода
 - ☐ соленая вода
-

Sual: Корица, гвоздика и кардамон это: (Çəki: 1)

- ☐ разрыхлитель

- ☒ пряность
 - ☐ кислота
 - ☐ эмульгатор
 - ☐ пенообразователь
-

Sual: Корица и имбирь это: (Ќәкі: 1)

- ☐ разрыхлитель
 - ☒ пряность
 - ☐ эссенция
 - ☐ структурообразователь
 - ☐ эфирные масла
-

Sual: Кардамон и корица это: (Ќәкі: 1)

- ☐ эфирные масла
 - ☒ пряность
 - ☐ загуститель
 - ☐ пеногаситель
 - ☐ кислота
-

Sual: Ванилин это: (Ќәкі: 1)

- ☒ синтетическое ароматическое вещество
 - ☐ натуральное ароматическое вещество
 - ☐ натуральное белковое вещество
 - ☐ натуральное желеобразующее вещество
 - ☐ синтетическое желеобразующее вещество
-

Sual: Сливки сухие и сухие с сахаром выпускают: (Ќәкі: 1)

- ☐ I и II сорта
 - ☒ высшего и I сорта
 - ☐ I и III сорта
 - ☐ II и III сорта
 - ☐ I, II и третьего сорта
-

Sual: Фассали относится: (Ќәкі: 1)

- ☐ к первым блюдам
 - ☒ к сладостям
 - ☐ к соусам
 - ☐ к приправам
 - ☐ к пряностям
-

Sual: Фирни относится: (Ќәкі: 1)

- ☐ к первым блюдам
 - ☒ к сладостям
 - ☐ к сладостям
 - ☐ к приправам
 - ☐ к пряностям
-

Sual: Халва относится: (Çəki: 1)

- ☐ к первым блюдам
 - ☒ к сладостям
 - ☐ к соусам
 - ☐ к приправам
 - ☐ к пряностям
-

Sual: Пахлава относится: (Çəki: 1)

- ☐ к первым блюдам
 - ☒ к сладостям
 - ☐ к соусам
 - ☐ к приправам
 - ☐ к пряностям
-

Sual: Шоргогал относится: (Çəki: 1)

- ☐ к первым блюдам
 - ☒ к сладостям
 - ☐ к соусам
 - ☐ к приправам
 - ☐ к пряностям
-

Sual: Шакербура относится: (Çəki: 1)

- ☐ к первым блюдам
 - ☒ к сладостям
 - ☐ к соусам
 - ☐ к приправам
 - ☐ к пряностям
-

Bölmə: 10 02

Ad	10 02
Suallardan	45
Maksimal faiz	45
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Национальное кондитерское изделие делятся на сколько групп? (Çəki: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 4
 - ☐ 6
 - ☐ 8
 - ☐ 7
-

Sual: Чем характеризуется свежесть муки для восточных сладостей? (Çəki: 1)

- ☐ влажностью
- ☒ кислотностью

- ☐ зольностью
 - ☐ щелочностью
 - ☐ цветом
-

Sual: Чем характеризуется свежесть муки для восточных сладостей? (Ўэки: 1)

- ☐ белковым составом
 - ☒ кислотностью
 - ☐ жировым составом
 - ☐ углеводами
 - ☐ витаминностью
-

Sual: Для изготовления восточных сладостей применяется какая мука? (Ўэки: 1)

- ☐ пшеничная второго сорта
 - ☒ пшеничная высшего и I сортов
 - ☐ кукурузная высшего и I сортов
 - ☐ ячменная высшего и I сортов
 - ☐ кукурузная II сорта
-

Sual: Допустимая доля металлопримесей в составе муки для восточных сладостей? (Ўэки: 1)

- ☐ 10 мг на 1 кг муки
 - ☒ 3 мг на 1 кг муки
 - ☐ 6 мг на 1 кг муки
 - ☐ 15 мг на 1 кг муки
 - ☐ 20 мг на 1 кг муки
-

Sual: Физические свойства теста для изготовления восточных сладостей в основном зависят: (Ўэки: 1)

- ☐ от количества и качества углеводов муки
 - ☒ от количества и качества клейковины муки
 - ☐ от количества и качества витаминов муки
 - ☐ от количества и качества кислот муки
 - ☐ от количества и качества сахаров муки
-

Sual: Рафинированный сахар-песок представляет собой отдельные кристаллы сахарозы: (Ўэки: 1)

- ☐ размером не менее 1,0 мм
 - ☒ размером не менее 0,2 мм
 - ☐ размером не менее 5,0 мм
 - ☐ размером не менее 3,0 мм
 - ☐ размером не менее 4,0 мм
-

Sual: Рафинированный сахар-песок представляет собой отдельные кристаллы сахарозы: (Ўэки: 1)

- ☐ размером не менее 10,0 мм
- ☒ размером не менее 0,2 мм
- ☐ размером не менее 8,0 мм
- ☐ размером не менее 6,0 мм

- ☐ размером не менее 7,0 мм
-

Sual: Рафинадная пудра представляет собой отдельные кристаллы сахарарафинада размером: (Ўэки: 1)

- ☐ размером не более 1,0 мм
☒ размером не более 0,1 мм
☐ размером не более 3,0 мм
☐ размером не более 4,0 мм
☐ размером не более 5,0 мм
-

Sual: Влажность сахарной пудры составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 5,0%
☒ не более 0,2%
☐ не более 6,0%
☐ не более 7,0%
☐ не более 8,0%
-

Sual: Влажность сахарной пудры составляет: (Ўэки: 1)

- ☒ не более 0,2%
☐ не более 10,0%
☐ не более 11,0%
☐ не более 12,0%
☐ не более 6,0%
-

Sual: Для восточных сладостей применяют в основном: (Ўэки: 1)

- ☐ масло коровье сливочное, топленое и облепиховое и др.
☒ масло коровье сливочное, топленое и растительное (подсолнечное) и др.
☐ масло коровье сливочное, топленое и гусиный жир и др.
☐ масло коровье сливочное, топленое и утиный жир и др.
☐ масло коровье сливочное, топленое и курдючный жир и др.
-

Sual: Консистенция сливочного масла при температуре 10-12°C: (Ўэки: 1)

- ☐ вязкое, однородное
☒ плотное, однородное
☐ пенистая, однородное
☐ эластичное, однородное
☐ жидкое, однородное
-

Sual: Влажность сливочного масла для изготовления национальных сладостей должна составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 20%
☒ не более 16%
☐ не более 30%
☐ не более 25%
☐ не более 28%
-

Sual: Жирность масла сливочного несоленого для изготовления национальных сладостей

составляет: (Їәкі: 1)

- ☐ 90%
 - ☒ 82,5%
 - ☐ 70,5%
 - ☐ 75,0%
 - ☐ 60,0%
-

Sual: Жирность масла сливочного соленого для изготовления национальных сладостей составляет: (Їәкі: 1)

- ☐ 90%
 - ☒ 81,5%
 - ☐ 70,5%
 - ☐ 85,0%
 - ☐ 65,0%
-

Sual: Жирность топленого масла составляет: (Їәкі: 1)

- ☐ 90%
 - ☒ 98%
 - ☐ 80%
 - ☐ 85%
 - ☐ 70%
-

Sual: Масса диетического яйца для изготовления национальных сладостей составляет: (Їәкі: 1)

- ☐ I категории 54 г, II категории 30 г
 - ☒ I категории 54 г, II категории 44 г
 - ☐ I категории 40 г, II категории 60 г
 - ☐ I категории 35 г, II категории 40 г
 - ☐ I категории 40 г, II категории 50 г
-

Sual: Масса столового яйца первой и второй категории для изготовления национальных сладостей составляет: (Їәкі: 1)

- ☐ соответственно 45 г и 50 г
 - ☒ соответственно 48 г и 43 г
 - ☐ соответственно 50 г и 45 г
 - ☐ соответственно 35 г и 40 г
 - ☐ соответственно 40 г и 45 г
-

Sual: Меланж для изготовления национальных кондитерских изделий хранится при температуре: (Їәкі: 1)

- ☐ +5, +10°C
 - ☒ -5, -10°C
 - ☐ -3, +10°C
 - ☐ -3, +5°C
 - ☐ +5, +20°C
-

Sual: Влажность желтка яиц для изготовления национальных сладостей составляет: (Їәкі: 1)

- ☐ не более 50%
 - ☒ не более 54%
 - ☐ не более 70%
 - ☐ не более 60%
 - ☐ не более 30%
-

Sual: Содержание жира в желтке яиц для изготовления национальных сладостей составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ не менее 20%
 - ☒ не менее 27%
 - ☐ не менее 40%
 - ☐ не менее 10%
 - ☐ не менее 40%
-

Sual: Кислотность яичного желтка должна составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 20° Тернера
 - ☒ не более 27° Тернера
 - ☐ не более 40° Тернера
 - ☐ не более 50° Тернера
 - ☐ не более 10° Тернера
-

Sual: Влажность яичного порошка должна составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 15%
 - ☒ не более 9%
 - ☐ не более 6%
 - ☐ не более 20%
 - ☐ не более 30%
-

Sual: Влажность порошкообразного сухого желтка должна составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 10%
 - ☒ не более 5%
 - ☐ не более 15%
 - ☐ не более 20%
 - ☐ не более 25%
-

Sual: Влажность порошкообразного сухого желтка должна составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 3%
 - ☒ не более 5%
 - ☐ не более 10%
 - ☐ не более 15%
 - ☐ не более 18%
-

Sual: Кислотность молока коровье должна составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ не менее 21° Тернера
- ☒ не более 21° Тернера
- ☐ не более 15° Тернера
- ☐ не более 25° Тернера
- ☐ не более 30° Тернера

Sual: Сливки из коровьего молока выпускаются в какой жирности? (Ўэки: 1)

- ☐ 10, 30 и 40%
 - ☒ 10, 20 и 35%
 - ☐ 5, 15 и 20%
 - ☐ 15, 20 и 30%
 - ☐ 30, 35 и 40%
-

Sual: Кислотность сливок 10%-ной жирности составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ не выше 10° Тернера
 - ☒ не выше 20° Тернера
 - ☐ не выше 15° Тернера
 - ☐ не выше 30° Тернера
 - ☐ не выше 35° Тернера
-

Sual: Кислотность сливок 20%-ной жирности составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ не выше 25° Тернера
 - ☒ не выше 19° Тернера
 - ☐ не выше 15° Тернера
 - ☐ не выше 10° Тернера
 - ☐ не выше 30° Тернера
-

Sual: Кислотность сливок 35%-ной жирности составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ не выше 20° Тернера
 - ☒ не выше 18° Тернера
 - ☐ не выше 25° Тернера
 - ☐ не выше 30° Тернера
 - ☐ не выше 35° Тернера
-

Sual: Температура плавления ванилина: (Ўэки: 1)

- ☐ 90-100°C
 - ☒ 80-81°C
 - ☐ 40-50°C
 - ☐ 50-60°C
 - ☐ 70-73°C
-

Sual: Влажность готового теста для шакер-чурек при 20-22°C должна составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ 20-30%
 - ☒ 13-17%
 - ☐ 15-20%
 - ☐ 15-30%
 - ☐ 40-45%
-

Sual: Тесто для шакер-чурек выпекают при температуре: (Ўэки: 1)

- ☐ 100-120°C
- ☒ 190-220°C
- ☐ 150-180°C

- ☐ 150-170°C
 - ☐ 80-120°C
-

Sual: Эластичность и пластичность теста для национальных изделий это: (Ўэки: 1)

- ☒ физические свойства
 - ☐ химические свойства
 - ☐ биологические свойства
 - ☐ биохимические свойства
 - ☐ пенообразующие свойства
-

Sual: Упругость и пластичность теста для национальных изделий это: (Ўэки: 1)

- ☒ физические свойства
 - ☐ химические свойства
 - ☐ биологические свойства
 - ☐ биохимические свойства
 - ☐ пенообразующие свойства
-

Sual: Влажность топленого масла составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ 5%
 - ☒ 1%
 - ☐ 10%
 - ☐ 8%
 - ☐ 12%
-

Sual: Влажность яичного белка составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 50%
 - ☒ не более 88%
 - ☐ не более 70%
 - ☐ не более 66%
 - ☐ не более 75%
-

Sual: Содержание сухих веществ сметаны 30%-ной жирности должно составлять: (Ўэки: 1)

- ☐ около 40%
 - ☒ около 37%
 - ☐ около 50%
 - ☐ около 60%
 - ☐ около 55%
-

Sual: Влажность сухого агара для кондитерских изделий составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 30%
 - ☒ не более 18%
 - ☐ не более 20%
 - ☐ не более 15%
 - ☐ не более 10%
-

Sual: Влажность сухого пектина для кондитерских изделий составляет: (Ўэки: 1)

- ☐ не более 20%

- ☒ не более 14%
- ☐ не более 25%
- ☐ не более 30%
- ☐ не более 10%

Sual: Агароид это: (Çəki: 1)

- ☐ яичный продукт
- ☒ агароподобный продукт
- ☐ мучной продукт
- ☐ мясной продукт
- ☐ молочный продукт

Sual: Пектин это: (Çəki: 1)

- ☐ яичный продукт
- ☒ желирующий продукт
- ☐ мучной продукт
- ☐ мясной продукт
- ☐ молочный продукт

Sual: Пектин и агар это: (Çəki: 1)

- ☐ яичный продукт
- ☒ желирующий полисахарид
- ☐ мучной продукт
- ☐ мясной продукт
- ☐ молочный продукт

Sual: В лечебном питании белый пшеничный и черный ржаной хлеб должны использоваться в каком количественном соотношении? (Çəki: 1)

- ☐ 1:5
- ☒ 1:1
- ☐ 1:4
- ☐ 1:3
- ☐ 3:1

Bölmə: 10 03

Ad	10 03
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Сметана высшего и I сорта вырабатывается: (Çəki: 1)

- ☐ 40%-ной жирности
- ☒ 30%-ной жирности
- ☐ 50%-ной жирности

- ☐ 20%-ной жирности
 - ☐ 45%-ной жирности
-

Sual: Тесто для восточных мучных изделий приготавливают: (Ўэки: 1)

- ☐ на дрожжах и бактериях
 - ☒ на дрожжах и химических разрыхлителях
 - ☐ на дрожжах и хлорных растворах
 - ☐ на дрожжах и на агаре
 - ☐ на дрожжах и на щелочах
-

Sual: Мука для изготовления шакер-чурек содержит клейковины в количестве: (Ўэки: 1)

- ☐ 10-15%
 - ☒ 27-30%
 - ☐ 15-20%
 - ☐ 35-40%
 - ☐ 20-25%
-

Sual: При контроле производства национальных сладостей определяют следующие показатели: (Ўэки: 1)

- ☒ температуры, влажности теста и др.
 - ☐ температуры, цвет теста и др.
 - ☐ температуры, пенистость теста и др.
 - ☐ температуры, взбитость теста и др.
 - ☐ температуры, наличие эмульгаторов в тесте и др.
-

Sual: Форма, цвет и структура для восточных изделий относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ к микробиологическим показателям
 - ☒ к органолептическим показателям
 - ☐ к физико-химическим показателям
 - ☐ к биохимическим показателям
 - ☐ к температурным показателям
-

Sual: Содержание сахара в составе мучных национальных изделий в основном определяют каким методом? (Ўэки: 1)

- ☐ йодистым методом
 - ☒ перманганатным методом
 - ☐ реологическим методом
 - ☐ кислотным методом
 - ☐ методом взбивания
-

Sual: Влажность (W) национальных мучных изделий после высушивания определяют по формуле: (Ўэки: 1)

- ☐

$$W = \frac{B_1 - B_2}{B_2 \cdot H} \cdot 100 \quad (H - \text{масса навески, г; } B_1 - \text{масса бюкса с навеской до}$$

высушивания, г; B_2 – масса бюкса с навеской после высушивания, г)

- ☐

$W = \frac{B_1 - B_2}{B_1 \cdot H} \cdot 100$ (H – масса навески, г; B₁ – масса бюкса с навеской до высушивания, г; B₂ – масса бюкса с навеской после высушивания, г)



$W = \frac{B_1 - B_2}{H} \cdot 100$ (H – масса навески, г; B₁ – масса бюкса с навеской до высушивания, г; B₂ – масса бюкса с навеской после высушивания, г)



$W = \frac{B_1 - H}{B_2} \cdot 100$ (H – масса навески, г; B₁ – масса бюкса с навеской до высушивания, г; B₂ – масса бюкса с навеской после высушивания, г)



$W = \frac{B_1 - H}{B_1} \cdot 100$ (H – масса навески, г; B₁ – масса бюкса с навеской до высушивания, г; B₂ – масса бюкса с навеской после высушивания, г)

Bölmə: 11 02

Ad	11 02
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: В лечебном питании белый пшеничный и черный ржаной хлеб должны использоваться в каком количественном соотношении? (Çəki: 1)

- ☐ 1:2
☒ 1:1
☐ 2:3
☐ 1:3
☐ 3:1

Sual: В лечебном питании белый пшеничный и черный ржаной хлеб должны использоваться в каком количественном соотношении? (Çəki: 1)

- ☐ 1:1,5
☒ 1:1
☐ 1:2
☐ 2:1
☐ 3:1

Sual: Для диета №5 белые соусы готовят: (Çəki: 1)

- ☐ без соли
☒ без уксуса
☐ без молока
☐ без бульона

- ☐ без томата-пюре
-

Sual: Диета №9 назначается: (Ўэки: 1)

- ☐ при колитах
☒ при сахарном диабете
☐ при заболеваниях печени
☐ при заболеваниях почек
☐ при гастрите
-

Sual: Для диета №9 запрещаются: (Ўэки: 1)

- ☐ мясо нежирное и молоко
☒ сладкие сиропы и соки
☐ сметана и сливки
☐ картофель отварной и кефир
☐ простокваша и кефир
-

Sual: Диета №11 рекомендуется для каких людей? (Ўэки: 1)

- ☐ для больных с гастритом
☒ для больных с туберкулезом
☐ для больных с диабетом
☐ для больных с сердечной недостаточности
☐ для больных с желудочно-кишечным заболеванием
-

Sual: Для питание детей лучше использовать какие продукты? (Ўэки: 1)

- ☐ молочные и острые
☒ молочные и пюреобразные
☐ продукты с меньшим содержанием витаминов
☐ продукты с меньшим содержанием минеральных солей
☐ продукты с меньшим содержанием овощей и фруктов
-

Sual: Молоко для питание детей отпускается только: (Ўэки: 1)

- ☐ сырое и сухое
☒ кипяченое или пастеризованное
☐ с добавлением соли
☐ со смесью свиного жира
☐ со смесью кефира
-

Sual: Цель диеты №2: (Ўэки: 1)

- ☐ химическое щажение желудка и кишечника
☒ механическое щажение желудка и кишечника
☐ термическое щажение желудка и кишечника
☐ холодное щажение желудка и кишечника
☐ ограничение калорийности рациона
-

Sual: Цель диеты №5: (Ўэки: 1)

- ☐ назначается при заболеваниях сердца
☒ назначается при заболеваниях печени и желчного пузыря

- ☐ назначается при заболеваниях двенадцатиперстной кишки
 - ☐ назначается при диабетической болезни
 - ☐ назначается при заболевании почек
-

Sual: Диета №7 назначается: (Ўэки: 1)

- ☐ при заболеваниях желчного пузыря
 - ☒ при заболеваниях почек и сердечно-сосудистой системы
 - ☐ при заболеваниях двенадцатиперстной кишки
 - ☐ при заболеваниях тонкой кишки
 - ☐ при диабете
-

Sual: Диета №10 рекомендуется: (Ўэки: 1)

- ☒ при заболевании почек и др.
 - ☐ при диабете
 - ☐ при недостатке крови в организме
 - ☐ при заболевании печени
 - ☐ при онкологических заболеваниях
-

Sual: Диета №7 рекомендуется: (Ўэки: 1)

- ☒ при заболевании почек и др.
 - ☐ при диабете
 - ☐ при недостатке крови в организме
 - ☐ при заболевании печени
 - ☐ при онкологических заболеваниях
-

Sual: При каком диете ограничиваются углеводы и экстрактивные вещества из мяса и рыбы? (Ўэки: 1)

- ☒ №9
 - ☐ №10
 - ☐ №7
 - ☐ №2
 - ☐ №5
-

Sual: Ксилит и сорбит рекомендуется: (Ўэки: 1)

- ☐ при диете №5
 - ☒ при диете №9
 - ☐ при диете №10
 - ☐ при диете №7
 - ☐ при диете №2
-

Sual: Сахарин рекомендуется: (Ўэки: 1)

- ☐ при диете №5
 - ☒ при диете №9
 - ☐ при диете №10
 - ☐ при диете №7
 - ☐ при диете №2
-

Sual: На диету №7 пищу готовят: (Çəki: 1)

- ☐ без сахара
- ☒ без соли
- ☐ без кислот
- ☐ без томата
- ☐ без мяса

Bölmə: 11 03

Ad	11 03
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В лечебном питании для пищи имеют особое значение: (Çəki: 1)

- ☒ химсостав, физические свойства и способ кулинарной обработки
- ☐ происхождение продукта, цвет продукта и температура сырья
- ☐ происхождение продукта, цвет продукта и химсостав
- ☐ происхождение продукта, цвет продукта и физические свойства
- ☐ происхождение продукта, способ кулинарной обработки и время подачи

Sual: Хлеб с высоким содержанием клетчатки особенно важно: (Çəki: 1)

- ☐ для диеты 1 и 2
- ☒ для диеты 10 и 15
- ☐ для диеты 3 и 5
- ☐ для диеты 4 и 10
- ☐ для диеты 5 и 15

Sual: Крупы геркулес лучше использовать для каких диет? (Çəki: 1)

- ☐ 1 и 2
- ☒ 10 и 15
- ☐ 2 и 3
- ☐ 2 и 4
- ☐ 7 и 2

Sual: Диета №5 характеризуется с ограничением каких продуктов? (Çəki: 1)

- ☐ соль и жидкости
- ☒ химических раздражителей
- ☐ белка яиц
- ☐ молока и гороха
- ☐ щавеля и макарон

Sual: Для диета №7 пищу готовят: (Çəki: 1)

- ☐ без воды
- ☒ без соли

- ☐ без уксуса
 - ☐ без томатов
 - ☐ без фруктовых соков
-

Sual: Рацион №3 назначают: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ в условиях воздействия неорганических соединений свинца
 - ☐ в условиях воздействия радиоактивных соединений
 - ☐ в условиях воздействия рентгеновских лучей
 - ☐ в условиях воздействия солнечных лучей
 - ☐ в условиях воздействия инфракрасных лучей
-

Sual: В какой диете ограничиваются углеводы и жиры? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ №2
 - ☒ №9
 - ☐ №7
 - ☐ №10
 - ☐ №5
-

Sual: При какой диете ограничиваются углеводы? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ №5
 - ☒ №9
 - ☐ №10
 - ☐ №7
 - ☐ №2
-

Sual: На диете №2 исключаются следующие: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ сахар и соль
 - ☒ растительная клетчатка и цельное молоко
 - ☐ мясо и рыба
 - ☐ молоко и рыба
 - ☐ овощи мягкие и рыба
-

Sual: На диете №2 исключаются следующие: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ сахар
 - ☒ цельное молоко и клетчатка
 - ☐ рыба
 - ☐ мясо
 - ☐ соль
-

Sual: На диете №2 исключаются следующие: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ соль
 - ☒ клетчатка и цельное молоко
 - ☐ рыба
 - ☐ кефир
 - ☐ мясо
-

Sual: На диете №2 исключается: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ яйца
- ☒ цельное молоко и клетчатка
- ☐ сметана
- ☐ кефир
- ☐ кумыс

Sual: На диете №5 ограничиваются: (Çəki: 1)

- ☐ овощи и плоды
- ☒ жиры и экстрактивные вещества
- ☐ молоко и молочные продукты
- ☐ овощи и молочные продукты
- ☐ плоды и молочные продукты

Bölmə: 12 01

Ad	12 01
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Соус майонез это: (Çəki: 1)

- ☒ эмульсионный продукт
- ☐ мясной продукт
- ☐ рыбный продукт
- ☐ кисломолочный продукт
- ☐ измельченный овощной продукт

Sual: К соусам относятся: (Çəki: 1)

- ☒ заправки на растительном масле и др.
- ☐ отварное мясо
- ☐ отварное рыба
- ☐ отварные овощи
- ☐ отварные плоды

Sual: К соусам относятся: (Çəki: 1)

- ☒ майонез и др.
- ☐ отварное мясо
- ☐ отварное рыба
- ☐ отварные овощи
- ☐ отварные плоды

Sual: К соусам относится: (Çəki: 1)

- ☐ рагу и др.
- ☒ наршараб и др.
- ☐ молоко и др.

- ☐ кефир и др.
- ☐ кумыс и др.

Sual: Для соуса белый с рассолам используется: (Çəki: 1)

- ☐ основной грибной соус
- ☒ основной белый рыбный соус
- ☐ основной красный рыбный соус
- ☐ основной белый мясной соус
- ☐ основной красный мясной соус

Sual: Для изготовления соуса белый с яйцом: (Çəki: 1)

- ☐ желтки сначала варят и т.д.
- ☒ желтки сначала растирают с маслом и т.д.
- ☐ желтки сначала взбивают с маслом и т.д.
- ☐ желтки сначала охлаждают с маслом и т.д.
- ☐ желтки сначала размораживают с курдюком и т.д.

Sual: Наршараб это: (Çəki: 1)

- ☐ подливка
- ☒ соус из граната
- ☐ кетчуп из томатов
- ☐ пюре из томатов
- ☐ вид йогурта

Sual: В состав майонезов кроме воды входят: (Çəki: 1)

- ☐ свиное сала и др.
- ☒ растительное масло и др.
- ☐ курдючный жир и др.
- ☐ гусиный жир и др.
- ☐ утиный жир и др.

Bölmə: 12 02

Ad	12 02
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие из них относятся к национальным соусам? (Çəki: 1)

- ☐ белый соус, красный соус
 - ☐ горчичный соус, молочный соус
 - ☒ наршераб, альча шераб
 - ☐ томатный соус, молочный соус
 - ☐ голландский соус, красный соус
-

Sual: Соус острый томатный подается: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ к рыбе
 - ☒ к мясным блюдам
 - ☐ к первым блюдам
 - ☐ к дюшбаре
 - ☐ к хингалы
-

Sual: Соусы Азербайджанской кухни: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ майонез, основной белый и др.
 - ☒ наршараб, соус из алычи и др.
 - ☐ майонез, основной красный и др.
 - ☐ хмели-сунели, майонез и др.
 - ☐ кетчуп, майонез и др.
-

Sual: Пассерование муки придает соусам в основном: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ необходимую консистенцию
 - ☐ необходимый аромат
 - ☐ пищевая ценность
 - ☐ биологическая ценность
 - ☐ взбитость
-

Sual: Заправки на растительном масле это: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ стойкие эмульсии
 - ☒ нестойкие эмульсии
 - ☐ вид майонеза
 - ☐ кисломолочные продукты
 - ☐ молочные продукты
-

Sual: Наршараб готовится: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ на основе кожуры из граната
 - ☒ на основе зерен из граната
 - ☐ на основе груши и граната
 - ☐ на основе яблок и граната
 - ☐ на основе овощей и граната
-

Sual: Для соуса из алычи кроме алычи используют: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ чеснок и др.
 - ☐ яблоко и др.
 - ☐ груша и др.
 - ☐ помидор и др.
 - ☐ айва и др.
-

Sual: Для соуса из алычи кроме алычи используют: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ ананас и др.
- ☒ чеснок и др.
- ☐ картофель и др.
- ☐ банан и др.

- ☐ топинамбур и др.
-

Sual: Для соуса из алычи кроме алычи используют: (Ўэки: 1)

- ☒ чеснок, укроп и др.
 - ☐ яблоко, укроп и др.
 - ☐ груша, укроп и др.
 - ☐ картофель, укроп и др.
 - ☐ апельсин, укроп и др.
-

Sual: В растительном масле содержится: (Ўэки: 1)

- ☐ много уксусной кислоты
 - ☒ ненасыщенные жирные кислоты
 - ☐ насыщенные жирные кислоты
 - ☐ ароматические вещества
 - ☐ пектиновые вещества
-

Sual: Олеиновая кислота растительных жиров это: (Ўэки: 1)

- ☒ жирная кислота
 - ☐ неорганическая кислота
 - ☐ не углеводный компонент
 - ☐ белковое вещество
 - ☐ соединение глюкозы
-

Sual: Соусы бывают: (Ўэки: 1)

- ☐ мясные и др.
 - ☐ рыбные и др.
 - ☐ овощные и др.
 - ☐ куриные и др.
 - ☒ эмульсионные и др.
-

Sual: К соусам на костном бульоне относятся: (Ўэки: 1)

- ☐ майонез и белые соусы
 - ☒ красные и белые соусы
 - ☐ томатные и фруктовые соусы
 - ☐ томат-пюре и фруктовые соусы
 - ☐ томат-пюре и белые соусы
-

Sual: Для соуса грибной основой является: (Ўэки: 1)

- ☐ костные бульоны
 - ☒ грибные бульоны
 - ☐ мясные бульоны
 - ☐ рыбные бульоны
 - ☐ овощные бульоны
-

Sual: Для получения молочного соуса в качестве основы используют? (Ўэки: 1)

- ☐ красную жировую пассеровку
- ☒ белую жировую пассеровку

- ☐ майонез с маслом
- ☐ майонез с яйцом
- ☐ майонез с уксусом

Sual: Майонез и салатные заправки в цехах можно хранить: (Çəki: 1)

- ☐ 2-3 дня при температуре 20-25°C
- ☒ 2-3 дня при температуре 10-15°C
- ☐ 4-5 дней при температуре 10-15°C
- ☐ 4-5 дней при температуре 10-15°C
- ☐ 10 дней при температуре 10-15°C

Sual: Густой салатный соус чем отличается от майонезов? (Çəki: 1)

- ☐ не содержит крахмальную пасту
- ☒ имеет кислый и резкий вкус
- ☐ содержит агара
- ☐ содержит пектина
- ☐ содержит пюре из овощей

Bölmə: 12 03

Ad	12 03
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Соус паровой готовят так: основной белый соус заправляют: (Çəki: 1)

- ☐ маслом, лимонной кислотой и кипятят
- ☒ лимонной кислотой, кипятят и вводят белые вино
- ☐ курдюком, лимонной кислотой, кипятят и вводят белые вино
- ☐ растительным маслом, лимонной кислотой, кипятят и вводят белые вино
- ☐ грибами, лимонной кислотой, кипятят и вводят белые вино

Sual: Основной красный соус храниться: (Çəki: 1)

- ☐ 1-2 дня при температуре 20-25°C
- ☒ 1-2 дня при температуре 0-5°C
- ☐ 3-4 дня при температуре 15-20°C
- ☐ 4-5 дней при температуре 15-20°C
- ☐ 5-6 дней при температуре 15-20°C

Sual: Основной белый соус храниться: (Çəki: 1)

- ☐ 1-2 дня при температуре 20-25°C
- ☒ 1-2 дня при температуре 0-5°C
- ☐ 3-4 дня при температуре 15-20°C
- ☐ 4-5 дней при температуре 15-20°C
- ☐ 5-6 дней при температуре 15-20°C

Sual: Густой салатный соус чем отличается от майонезов? (Çəki: 1)

- ☐ не содержит крахмальную пасту
- ☒ содержит крахмальную пасту
- ☐ содержит агара
- ☐ содержит пектина
- ☐ содержит пюре из овощей

Bölmə: 13 01

Ad	13 01
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Распространенная пряность для национальных напитков (шербетов): (Çəki: 1)

- ☒ шафран
- ☐ аир
- ☐ куркума
- ☐ анис
- ☐ гвоздика

Sual: Айран это: (Çəki: 1)

- ☒ напиток из кисломолочных продуктов
- ☐ напиток из фруктов
- ☐ напиток из овощей
- ☐ напиток из какао
- ☐ напиток из кофе

Sual: Натуральный айран это продукт переработки: (Çəki: 1)

- ☐ творога
- ☐ сыра
- ☒ сливочного масла (нехра ягы)
- ☐ растительного масла
- ☐ помидоров

Sual: Широко распространенной горячий напиток в Азербайджане? (Çəki: 1)

- ☒ чай
- ☐ кофе
- ☐ молочное кофе
- ☐ какао со сливками
- ☐ какао

Sual: Основной продукт для приготовления мясных холодных блюд: (Çəki: 1)

- ☐ отварной картофель

- ☒ вареное мясо
 - ☐ отварная капуста
 - ☐ отварные плоды
 - ☐ отварная свекла
-

Sual: Какие из них относятся основным компонентам холодных блюд? (Çəki: 1)

- ☒ вареная говядина, вареный язык и др.
 - ☐ отварной картофель, отварная капуста и др.
 - ☐ говяжий язык, сырой картофель и др.
 - ☐ яблоко, сырой картофель и др.
 - ☐ вишня, яблоко
-

Sual: Отличие состава основных холодных национальных мясных блюд Азербайджанской кухни: (Çəki: 1)

- ☒ отсутствие свинины
 - ☐ отсутствие вареной говядины
 - ☐ отсутствие вареного картофеля
 - ☐ отсутствие вареной свеклы
 - ☐ отсутствие вареного языка
-

Sual: Число технологических схем для приготовления салатов: (Çəki: 1)

- ☐ 1
 - ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
-

Sual: Первый прием использования копченых колбас при изготовлении холодных закусок: (Çəki: 1)

- ☐ нарезка
 - ☒ обтирания полотенцем
 - ☐ надрезание кожу
 - ☐ удаление пленок
 - ☐ взвешивание образцов
-

Sual: Название салатов для нашей кухни: (Çəki: 1)

- ☒ «Хазар», «Бахар», «Азербайджан», салат окорок и др.
 - ☐ пицца, бутербродное икра, «Азербайджан», овощной салат и др.
 - ☐ хмели-сунели, бутербродное икра, «Азербайджан», овощной салат и др.
 - ☐ хмели-сунели, «Хазар»
 - ☐ пицца, кюкю, «Хазар»
-

Sual: Основной продукт для Азербайджанского салата «Бахар»: (Çəki: 1)

- ☐ свекла
- ☒ редис
- ☐ яйцо
- ☐ зелень кинза
- ☐ соль

Sual: Основные продукты для салата «Азербайджан»: (Çəki: 1)

- ☒ помидоры, огурцы, редис и др.
 - ☐ осетрина, огурцы, редис и др.
 - ☐ осетрина, огурцы, редис и др.
 - ☐ карп, огурцы, килька и др.
 - ☐ яйцо, огурцы, укроп и др.
-

Sual: Основной рыбный продукт для салата «Хазар»: (Çəki: 1)

- ☐ карп
 - ☒ осетрина
 - ☐ сазан
 - ☐ форель
 - ☐ кютум
-

Bölmə: 13 02

Ad	13 02
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Гатыг относится: (Çəki: 1)

- ☒ кисломолочным напиткам
 - ☐ горячим напиткам
 - ☐ сладким напиткам
 - ☐ кофейным напиткам
 - ☐ молочным напиткам
-

Sual: К каким кулинарным изделиям относится «овшала»? (Çəki: 1)

- ☒ холодным напиткам
 - ☐ горячим напиткам
 - ☐ первым блюдам
 - ☐ вторым блюдам
 - ☐ мучным изделиям
-

Sual: При изготовлении овшала для вкуса и аромата используют: (Çəki: 1)

- ☒ лепестки темно-красных рос
 - ☐ лепестки ромашки
 - ☐ цветы мяты
 - ☐ цветы ярыза
 - ☐ лавровый лист
-

Sual: Жесткая вода это: (Çəki: 1)

- ☒ вода содержащийся много соли и металлов

- ☐ вода содержащийся много сахара и металлов
 - ☐ вода содержащийся много жира и металлов
 - ☐ вода содержащийся много крахмала и металлов
 - ☐ вода содержащийся много молоко и металлов
-

Sual: Распространенный горячий напиток в Азербайджанской кухне: (Çəki: 1)

- ☒ черный чай
 - ☐ зеленый чай
 - ☐ кофе с молоком
 - ☐ какао с молоком
 - ☐ компот
-

Sual: Сыворожка это продукт переработки из каких продуктов? (Çəki: 1)

- ☒ молочных
 - ☐ мясных
 - ☐ рыбных
 - ☐ овощных
 - ☐ грибных
-

Sual: Блюда подаваемые в холодном виде: (Çəki: 1)

- ☐ дюшбара, хингал
 - ☒ окрошка, овощной салат
 - ☐ люля-кебаб, котлеты
 - ☐ хяшил, котлеты
 - ☐ пити, довга
-

Sual: Какие компоненты входят в состав лимонного сиропа? (Çəki: 1)

- ☐ мандарин, сахар, вода, пищевой лед, кардамон
 - ☐ лимон, сахар, персиковый сок, вода, пищевой лёд
 - ☐ мёд, кардамон, мята, вода, пищевой лёд
 - ☒ лимон, шафран, сахар, семена базилика, вода, пищевой лёд
 - ☐ груша, сахар, шафран, вода, пищевой лёд, семена базилика
-

Sual: Каких из них используются для салатов Азербайджанской кухне? (Çəki: 1)

- ☒ гранатовый сок и вытяжки из алыча
 - ☐ березовый сок и вытяжки из алыча
 - ☐ вытяжки из алыча и вишневый сок
 - ☐ вытяжки из алыча и уксус
 - ☐ вытяжки из алыча и майонез
-

Sual: Первый элемент технологических схем для приготовления салатов: (Çəki: 1)

- ☐ очистка продуктов
 - ☒ мойка продуктов
 - ☐ варка продуктов
 - ☐ варка продуктов
 - ☐ смешивание продуктов
-

Sual: Основной недостаток схем приготовления салатов из вареных овощей: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ трудность механизации очистки вареных овощей и ручное операция
 - ☐ применение соли при очистке овощей
 - ☐ применение горячей воды при очистке овощей
 - ☐ применение ошпаривания при очистке овощей
 - ☐ использования щелочи
-

Sual: Как хранится национальное сливочное масло для холодных блюд? (Ҷаҳи: 1)

- ☒ в холодной воде
 - ☐ в горячей воде
 - ☐ на пару
 - ☐ на растительном масле
 - ☐ на топленом масле
-

Sual: Продукты используемые для изготовления бутербродов: (Ҷаҳи: 1)

- ☒ сыры, сливочное масло, колбасные изделия и др.
 - ☐ капуста, ягоды, колбасные изделия и др.
 - ☐ сырое яйцо, ягоды, колбасные изделия и др.
 - ☐ сырой картофель, сливочное масло, колбасные изделия и др.
 - ☐ сырая свекла, сливочное масло, колбасные изделия и др.
-

Sual: Продукты для изготовления холодных блюд: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ сырая рыба, отварное филе говядины и др.
 - ☒ шпроты, помидоры, огурцы и др.
 - ☐ отварная говядина, огурцы, помидоры, сырая килька и др.
 - ☐ отварная говядина, отварной картофель, сырая килька и др.
 - ☐ жареное мясо, помидоры, сырая севрюга и др.
-

Sual: Из легких закусочных блюд Азербайджанской кухни: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ пицца, «яхма» и др.
 - ☒ «яхма», дурмек и др.
 - ☐ пицца, «дурмек» и др.
 - ☐ пицца, салаты и др.
 - ☐ хяфта-беджар, «дурмек» и др.
-

Sual: Древнее название Азербайджанского пива: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ эскимо
 - ☒ буза
 - ☐ шербет
 - ☐ айран
 - ☐ булама
-

Sual: Для азербайджанских шербетов используют семена: (Ҷаҳи: 1)

- ☐ базилика, винограда и др.
- ☒ базилика, мяты и др.
- ☐ кюнджута, винограда и др.
- ☐ капусты, базилика и др.
- ☐ граната, капусты и др.

Bölmə: 13 03

Ad	13 03
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В качестве фруктовой основы для азербайджанских sherbetov используют: (Çəki: 1)

- ☐ сок банана и яблок
- ☒ соки кислых фруктов и ягод
- ☐ сок ананаса и апельсина
- ☐ соки сладких фруктов и ягод
- ☐ сок банана и вишни

Sual: Один из отличительных особенностей Азербайджанских sherbetov является: (Çəki: 1)

- ☐ использование листьев и корней растений
- ☒ использование настоев и дистиллятов ароматических частей растений
- ☐ использование коры дуба
- ☐ использование ароматических смол
- ☐ использование выжимок ананаса

Sual: Для каких напитков Азербайджанской кухни применяется розовое масло? (Çəki: 1)

- ☐ компотов
- ☒ sherbetov
- ☐ водки
- ☐ глинтвейны
- ☐ кисломолочные

Bölmə: 14 01

Ad	14 01
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Для национальных пловов в основном используются: (Çəki: 1)

- ☐ мясо кролика и дичь
- ☒ мясо баранины и курицы
- ☐ мяса говядины и кролика
- ☐ мяса говядины и буйволов
- ☐ мяса говядины и конины

Sual: Основная посуда для варки пловов: (Çəki: 1)

- ☐ черпак
 - ☐ кастрюля
 - ☒ казан
 - ☐ противны
 - ☐ дуршлаг
-

Sual: В Азербайджанских пловах при подаче в рис вносится: (Çəki: 1)

- ☐ растительное масло
 - ☒ топленое (сливочное) масло
 - ☐ курдючный жир
 - ☐ свиное сало
 - ☐ говяжий жир
-

Sual: Чыгыртма плов – это: (Çəki: 1)

- ☐ плов с каурмой
 - ☒ плов с курицей
 - ☐ плов с бараниной
 - ☐ плов с говядиной
 - ☐ плов с каштаном
-

Sual: В состав джуджа плов входят: (Çəki: 1)

- ☐ рис, говядина и др.
 - ☒ рис, циплята и др.
 - ☐ рис, колбаса и др.
 - ☐ рис, капуста и др.
 - ☐ рис, растительное масло и др.
-

Bölmə: 14 02

Ad	14 02
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Основа отличие азербайджанского плова от среднеазиатской? (Çəki: 1)

- ☒ рис готовится отдельно от других компонентов
 - ☐ рис готовится вместе с другими компонентами
 - ☐ в состав вводится мясо
 - ☐ в состав шафран не добавляется
 - ☐ рис варят вместе с мясом
-

Sual: Одним из основных отличий азербайджанского плова от узбекской? (Çəki: 1)

- ☒ в состав растительное масло не используется

- ☐ рис готовится вместе с другими компонентами
 - ☐ в состав используется тмин
 - ☐ в состав используется анис
 - ☐ в состав используется жареный морковь
-

Sual: Одним из основных отличий азербайджанского плова от узбекской? (Çəki: 1)

- ☒ подается с топленым маслом и ашгарой
 - ☐ подается с соусом
 - ☐ подается с курдюгом
 - ☐ подается с кетчупом
 - ☐ подается с айраном
-

Sual: Одним из основных отличий азербайджанского плова от узбекской? (Çəki: 1)

- ☒ мясо и другие компоненты готовятся отдельно от риса
 - ☐ мясо и другие компоненты только варятся
 - ☐ мясо и другие компоненты жарятся на растительном масле
 - ☐ мясо и другие компоненты готовятся на маргарине
 - ☐ мясо и другие компоненты готовятся с добавлением тмина
-

Sual: К какому компоненту плова относятся «гарагылчыг», «ханский» и «сядри»? (Çəki: 1)

- ☐ к мясе
 - ☒ к рису
 - ☐ к луку
 - ☐ к жиру
 - ☐ к шафрану
-

Sual: Чем отличается чировы от плова? (Çəki: 1)

- ☒ рис варится в месте с наполнителями
 - ☐ рис варится в месте с мясом
 - ☐ рис варится в месте с солью
 - ☐ рис варится в месте шафраном
 - ☐ рис варится в месте маслом
-

Sual: Азербайджанские пловы состоят: (Çəki: 1)

- ☐ из 5-ти основных и 3-х дополнительных частей
 - ☒ из 2-х основных и 3-х дополнительных частей
 - ☐ из 6-ти основных и 3-х дополнительных частей
 - ☐ из 4-х основных и 3-х дополнительных частей
 - ☐ из 7-ми основных и 3-х дополнительных частей
-

Sual: Все части национальных пловов: (Çəki: 1)

- ☒ приготавливаются отдельно
 - ☐ приготавливаются вместе с рисом
 - ☐ приготавливаются вместе с мясом
 - ☐ приготавливаются вместе с маслом
 - ☐ приготавливаются вместе с солью
-

Sual: Дополнительными частями плова служат: (Ўэки: 1)

- ☐ казмаг и масло
 - ☒ казмаг и пряная зелень
 - ☐ масло и вода
 - ☐ мясо и масло
 - ☐ мясо и рис
-

Sual: Название плова дается в зависимости от вида: (Ўэки: 1)

- ☒ основы
 - ☐ риса
 - ☐ масла
 - ☐ поваренной соли
 - ☐ тепловой обработки
-

Sual: Газмаг для плова готовится: (Ўэки: 1)

- ☐ тремя способами
 - ☒ двумя способами
 - ☐ пяти способом
 - ☐ шести способом
 - ☐ семи способом
-

Sual: Для изготовления газмага для плова используют: (Ўэки: 1)

- ☒ рис с яйцом или тесто
 - ☐ рис с яйцом или мясо
 - ☐ рис с яйцом или кефир
 - ☐ рис с яйцом или гатыг
 - ☐ рис с яйцом или фарш
-

Sual: Для плова рис обычно варится: (Ўэки: 1)

- ☐ в хлорной воде
 - ☒ в соленой воде
 - ☐ в воде с уксусом
 - ☐ в воде с наршерабом
 - ☐ в воде с инжиром
-

Sual: Основным компонентом пловов считается: (Ўэки: 1)

- ☐ перловая крупа
 - ☐ гречневая крупа
 - ☒ рис
 - ☐ овес
 - ☐ манной крупы
-

Sual: При изготовлении пловов обязательными считается: (Ўэки: 1)

- ☒ замачивание риса
- ☐ обжаривание риса
- ☐ припускание риса
- ☐ измельчение риса
- ☐ тушение риса

Sual: Для пловов лучшим считается отваривание риса: (Çəki: 1)

- ☐ в холодной воде
 - ☒ в соленой воде
 - ☐ в жесткой воде
 - ☐ в сиропе
 - ☐ в уксусе
-

Sual: Ширин плов это: (Çəki: 1)

- ☒ фруктовый сладкий плов
 - ☐ плов с соусом ткемали
 - ☐ плов с соусом наршераб
 - ☐ плов с майонезом
 - ☐ плов с мятой
-

Sual: Основное место выращивание риса в Азербайджане для пловов: (Çəki: 1)

- ☐ Шеки и Гянджа
 - ☒ Шеки и Ленкорань
 - ☐ Абшерон и Сумгаит
 - ☐ Баку и Сумгаит
 - ☐ Гедабек и Тауз
-

Sual: Эти компоненты используются для плова с каурмой: (Çəki: 1)

- ☐ растительное масло, зеленый лук, рис и др.
 - ☒ масло топленое, лук репчатый, рис и др.
 - ☐ говядина, лук, рис и др.
 - ☐ овес, масло топленое, лук, рис и др.
 - ☐ капуста, масло топленое, лук, рис и др.
-

Sual: В состав плова с каурмой входят: (Çəki: 1)

- ☒ рис и шафран
 - ☐ рис и морковь
 - ☐ рис и кинза
 - ☐ рис и конина
 - ☐ рис и горох
-

Sual: Основное сырьё для плова: (Çəki: 1)

- ☐ перловая крупа, мясо, масло
 - ☒ рис, мясо, масло
 - ☐ рыба, перловая крупа, масло
 - ☐ лук, редис, мясо
 - ☐ свекла, мясо
-

Sual: Сколько требуется риса, соли и воды в приготовлении плова? (Çəki: 1)

- ☐ 1 л воды 150 г соли 1 кг риса
- ☐ 0,5 л воды 50 г соли на 1 кг риса
- ☐ 16 л воды 50 г соли на 1 кг риса

- ☐ 1,5 л воды 250 г соли на 1 кг риса
☒ 6 л воды, 50 г соли на 1 кг риса

Бöлмә: 15 01

Ad	15 01
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Самые вкусные абрикосы для варенье выращивают: (Çəki: 1)

- ☐ в Ленкоране
☒ в Ордубаде
☐ в Масаллы
☐ в Гяндже
☐ в Гусаре

Sual: Самые вкусные яблоко для варенье выращивают: (Çəki: 1)

- ☐ в Ленкоране
☒ в Губе
☐ в Масаллы
☐ в Гяндже
☐ в Гейчае

Sual: В отличие от варенья джем варится: (Çəki: 1)

- ☐ в 3 приема
☒ в один прием
☐ в 4 приема
☐ в 5 приема
☐ в 6 приема

Бöлмә: 15 02

Ad	15 02
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Для джема характерна какая консистенция сиропа? (Çəki: 1)

- ☐ вязкая
☒ желеобразная
☐ жидкая

- ☐ тягучая
 - ☐ пюреобразная
-

Sual: Варенье готовится из цельных или разрезанных плодов или ягод: (Ќәкі: 1)

- ☒ сваренных в сахарном сиропе или с добавлением сахара
 - ☐ сваренных в сахарном сиропе или с добавлением соды
 - ☐ сваренных в сахарном сиропе или с добавлением щелочи
 - ☐ сваренных в сахарном сиропе или с добавлением соли
 - ☐ сваренных в сахарном сиропе или с добавлением ванилина
-

Sual: Желе получают увариванием с сахаром: (Ќәкі: 1)

- ☐ плодов и овощей
 - ☒ плодовых и ягодных соков
 - ☐ плодовых и ягодных кожур
 - ☐ плодовых и ягодных семян
 - ☐ плодовых и ягодных косточек
-

Sual: Лучшее варенье получают из каких плодов и почему? (Ќәкі: 1)

- ☐ из мушмулы из-за кислого вкуса
 - ☒ из айвы из-за содержащие большего количества пектина
 - ☐ из айвы из-за содержащие большего количества сахаров
 - ☐ из айвы из-за содержащие большего количества витаминов
 - ☐ из айвы из-за содержащие большего количества белков
-

Sual: Для варенье до варки плоды выдерживают: (Ќәкі: 1)

- ☐ в горячей воде 3-4 часа
 - ☒ в горячих сиропах 3-4 часа
 - ☐ в горячей масляной среде 3-4 часа
 - ☐ в горячей кислой воде 3-4 часа
 - ☐ в горячей молоке 3-4 часа
-

Sual: Варенье из фруктов стерилизует при температуре: (Ќәкі: 1)

- ☐ 80°C
 - ☒ 100°C
 - ☐ 90°C
 - ☐ 70°C
 - ☐ 85°C
-

Sual: Бланшированный инжир для варенье готовится: (Ќәкі: 1)

- ☐ заливают горячей водой и варят в 2 приема
 - ☒ заливают горячим сиропом и варят в 2 приема
 - ☐ заливают горячим молоком и варят в 2 приема
 - ☐ заливают горячим молоком и варят в 1 прием
 - ☐ заливают горячим молоком и варят с добавлением сахара
-



