

TEST: 2960#01#Y15#01 500

Test	2960#01#Y15#01 500
Fənn	2960 - Unlu və şəkərli qənnadı məmulatlarının texnologiyası
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Qənnadı məmulatları əsas neçə qrupa bölünürlər? (Çəki: 1)

- 2
 8
 9
 10
 1

Sual: Şəkərli qənnadı məmulatlarına aşağıdakılardan hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- karamel, konfet, pastila
 vafli, pastila, kreker

- draje, halva, rulet
 - keks, marsipan, şokolad
 - iris, pastila, qalet
-

Sual: Qənnadı məmulatlarına hansı qida məhsulları aiddir? (Çəki: 1)

- yüksək kazeinli
 - yüksək şəkərli
 - yüksək zülallı
 - aşağı yağlı
 - yüksək liqninli
-

Sual: Şəkər rafinadı neçə növdə istehsal edilir? (Çəki: 1)

- 7
 - 5
 - 3
 - 1
 - 8
-

Sual: qlükozanın şirinliyi saxarozaya nisbətən nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 100%
 - 20%
 - 60%
 - 25%
 - 17%
-

Sual: Aşağıdakılardan hansılar qənnadı istehsalı üçün xammal deyil? (Çəki: 1)

- fruktoza
 - qlükoza
 - ksiloza
 - sorbin
 - şəkər kirşanı
-

Sual: Qənnadı sənayesində neçə növ şəkər istifadə edilir? (Çəki: 1)

- 2
 - 7
 - 4
 - 1
 - 6
-

Sual: Invert şərbəti qənnadı istehsalında nə üçün istifadə edilir? (Çəki: 1)

- antikristallizator
- antioksidləşdirici
- reduksiyaedici
- oksidləşdirici

qatılaşıdırıcı

Sual: Invert şərbəti hansı maddələrin sulu məhlulundan ibarətdir? (Çəki: 1)

- qlükoza və fruktoza
 - qlükoza və rafinoza
 - fruktoza və rafinoza
 - ksiloza və rafinoza
 - ksiloza və qlükoza
-

Sual: Süd şəkəri necə adlanır? (Çəki: 1)

- laktoza
 - fruktoza
 - saxaroza
 - ksiloza
 - rafinoza
-

Sual: Laktoza neçə molekul su ilə kristallaşır? (Çəki: 1)

- 2
 - 5
 - 8
 - 1
 - 12
-

Sual: Əmtəə laktozası nədən alınır? (Çəki: 1)

- süd zərdabından
 - α -amilazadan
 - A-amilozadan
 - amin turşusundan
 - zülaldan
-

Sual: Standarta əsasən patka neçə əsas növə bölünür? (Çəki: 1)

- 6
 - 7
 - 8
 - 3
 - 1
-

Sual: Yüksək konsentrasiyalı emulsiyaalmaq üçün nə daxil edilir? (Çəki: 1)

- həlməşikəmələgətirici
 - soya
 - emulqator
 - köpükəmələgətirici
 - su
-

Sual: Kristallik hidrat qlükozası necə adlanır? (Çəki: 1)

- şəkər kirşanı
- invert şəkəri
- qarğıdalı şəkəri
- nişasta şəkəri
- kartof nişastasası

Sual: Dartınmış peçenye istehsalında xəmirin temperaturu hansı intervalda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 15-20°C
- 20-25°C
- 5-10°C
- 38-40°C
- 25-30°C

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Şəkər əvəzediciləri hansılardır? (Çəki: 1)

- kazein
- liqnin
- tartrazit
- amilorizit
- ksilit, sorbit

Sual: Şəkər tozunun kristalları hansı ölçədə olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,2-2,5 mm
- 8-10 mm
- 17-24 mm
- 1-3mm
- 6-8 mm

Sual: Şəkərli qənnadı məmulatlarına aşağıdakılardan hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- vafli, pastila, kreker
- tort, pryanik, rulet
- pirojna, halva, karamel
- rulet, draje, iris
- iris, şokolad, vafli

Sual: Şəkər kirşanı nədən alınır? (Çəki: 1)

- şəkər tozundan
 - nişasta dənələrindən
 - invert şəkərdən
 - reduksiyaedici şəkərdən
 - ksilozadan
-

Sual: Qənnadı sənayesində antikristallizator kimi nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- sorbin
 - invert şərbəti
 - qarğıdalı şəkəri
 - şəkər kirşanı
 - ksiloza
-

Sual: Invert şəkərin şirinliyi saxarozaya nisbətən nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 10%
 - 20%
 - 60%
 - 80%
 - 120%
-

Sual: Kimyəvi quruluşuna görə laktoza hansı şəkərdir? (Çəki: 1)

- monosaxarid
 - disaxarid
 - trisaxarid
 - tetrasaxarid
 - saxarin
-

Sual: Patkanın quru maddələri nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- karbohidratlardan
 - zülaldan
 - proteindən
 - fermentdən
 - amin turşusundan
-

Sual: Nişasta patkası hansı məhsulların hazırlanmasında istifadə olunur? (Çəki: 1)

- karamel, çörək
 - iris, karamel
 - pastila, makaron
 - draje, qalet
 - halva, kreker
-

Sual: Patka hansı əsas növdə emal edilir? (Çəki: 1)

- aşağı şəkərləşdirilmiş karamelli

- qlükozalı karamelli
- yüksəkşəkərləşdirilmiş karamelli
- fruktozalı karamelli
- orta karamelli

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qənnadı məmulatlarının enerji dəyəri nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 1200-2300 kkal
- 800-1000 kkal
- 700-900 kkal
- 3500-4000 kkal
- 5000-5500 kkal

Sual: Qarğıdalı şəkərinə hansı düstur uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- $C_6H_{12}O_6 \cdot H_2O$
- $C_6H_{13}O_3 \cdot H_2O$
- $C_6H_{12}O_6 + CO_2$
- $C_6H_{14}O_7 + O_2$
- $C_6H_{12}O_6 + CO_2 + O_2$

Sual: İvert şərbətinin hazırlanma prosesi hansı tənliklə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- $C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O = C_6H_{12}O_6 + C_6H_{12}O_6$
- $C_{14}H_{24}O_{12} + H_2O = C_{14}H_{18}O_6 + C_6H_2O_6$
- $C_{12}H_{20}O_{10} + H_2O = C_6H_{12}O_6 + CO_2$
- $C_{16}H_{15}O_8 + H_2O = C_6H_{12}O_8 + CO_2$
- $C_8H_{15}O_7 + H_2O = C_6H_{12}O_6 + CO_2$

Sual: Qənnadı istehsalında laktoza nə üçün istifadə olunur? (Çəki: 1)

- hiqroskopiklik vermək üçün
- qidalılıq dəyərini artırmaq üçün
- məhsulun rəngini açmaq üçün
- həcmi azaltmaq
- yapışqanlıq vermək

Sual: Emulsiya nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- iki qarşılıqlı həll olmayan və yaxud az həll olan mayedən
- iki qarşılıqlı həll olan mayedən
- az həll olan mayedən
- üç qarşılıqlı həll olan mayedən
- üç qarşılıqlı həll olmayan mayedən

Bölmə: 0201

Ad	0201
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Hansı yumşaldıcılar daha çox qazaəmələgətirmə xüsusiyyətinə malikdirlər? (Çəki: 1)

- qələvi
- turş-qələvi
- qələvi-duzlu
- duzlu
- duzlu-turş

Sual: Qənnadı sənayesində qələvi-turş yumşaldıcılardan hansılar istifadə edilir? (Çəki: 1)

- natrium hidrokarbonat və xlorid ammonium qarışığı
- ammiak və kalium birtrat
- pirofosfor turşusu
- kalium birtrat və neytral duz
- natrium duzu və permanqanat kalium

Sual: Qənnadı sənayesində neçə növ kimyəvi yumşaldıcılarından istifadə edilir? (Çəki: 1)

- 3
- 5
- 2
- 1
- 7

Sual: Amilolizin fermenti və suyun nisbəti hansı həddədir? (Çəki: 1)

- 1:10
 - 1:1
 - 1:5
 - 1:0,5
 - 10:1
-

Sual: Mayaların həyat fəaliyyəti hansı ferment ləngidir? (Çəki: 1)

- zimaza
 - maltoza
 - maltaza
 - dezoksiriboza
 - qalaktoza
-

Sual: Oparanın qıcırmasında nə toplanır? (Çəki: 1)

- limon turşusu
 - süd turşusu
 - alma turşusu
 - kəhrəba turşusu
 - sirkə turşusu
-

Sual: Mayalı qıcırma prosesi neçə fazadan ibarətdir? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 8
 - 4
 - 5
-

Sual: Mayalı qıcırma prosesin I-ci mərhələsində nə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- qlükoza və fruktoza
 - fruktoza
 - mannoza
 - ksiloza
 - dezoksiriboza və ksiloza
-

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Xəmirin zülali maddələri hansı dərəcədə denaturasiyaya məruz qalır? (Çəki: 1)

- 50-70°C
 - 25-30°C
 - 15-20°C
 - 22-25°C
 - 35-40°C
-

Sual: Hansı növ kimyəvi yumşaldıcılar məlumdur? (Çəki: 1)

- qələvi-duzlu,qələvi, duzlu-turş
- turş-qələvi
- əsas-turş
- duzlu-turş, qələvi-turş
- qələvi, qələvi-turş, qələvi-duzlu

Sual: "İdealı" hansı müddətə bişirilir? (Çəki: 1)

- 25-30 dəq
- 5-10 dəq
- 15-20 dəq
- 10-15 dəq
- 10-18 dəq

Sual: Oparanın yetişmə müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- maltozadan
- qlikogendən
- limon turşusundan
- mayadan
- amilorizin PİOX

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Xəmirdə fiziki-kimyəvi dəyişkənliklər nə vaxt baş verir? (Çəki: 1)

- qurutma prosesində
- bişirilmə prosesində
- yoğrulma prosesində
- ədviyyə əlavə edildikdə
- ferment əlavə edildikdə

Sual: Qələvi yumşaldıcılara hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- natrium hidrokarbonat, ammonium karbonat və onların qarışığı
- ammonium hidrokarbonat duzları
- neytral duzlar
- ammonium karbonat və neytral duzlar
- natrium hidrokarbonat

Sual: Qələvi turş yumşaldıcılara aşağıdakılardan hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- neytral duzlar
 - natrium hidrokarbonat
 - natrium hidrokarbonat və kristallik qida turşusu qarışığı
 - ammonium hidrokarbonat və kristallik qida turşusu qarışığı
 - kristallik qida turşusu
-

Sual: Qələvi-duzlu yumşaldıcılara hansılar aiddir? (Çəki: 1)

- kristallik qida turşusu
 - ammonium xlorid
 - ammonium hidrokarbonat və kristallik qida turşusu
 - natrium hidrokarbonat və neytral duz qarışığı
 - neytral duzlar
-

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsalında peçenyələr neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 7
 - 8
 - 12
 - 1
-

Sual: Unlu qənnadı istehsalında qaletlər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 8
 - 11
 - 1
 - 5
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsalında krekerlər neçə qruplara bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 1
 - 4
 - 8
 - 6
-

Sual: Peçenye istehsalında yoğuru maşına xammallar neçə axınla yüklənir? (Çəki: 1)

- 2
 - 8
 - 5
 - 11
 - 1
-

Sual: Şəkərli xəmirin temperaturu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 35 °C keçməməlidir
 - 10°C
 - 28°C keçməməlidir
 - 45°C
 - 48°C
-

Sual: Şəkərli xəmirin optimal nəmliyi nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 15-17,5%
 - 10-15%
 - 5-10%
 - 20-25%
 - 45-50%
-

Sual: Dartınmış peçenye istehsalında xəmirin yoğrulma müddəti yoğuru maşının zəif fırlanma tezliyində nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 30-50 dəq
 - 10-15 dəq
 - 20-25 dəq
 - 5-10 dəq
 - 15-20 dəq
-

Sual: Əla növ undan dartınmış peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 10-15%
 - 35-40%
 - 22-26%
 - 40-45%
 - 75%
-

Sual: I-ci növ undan dartınmış peçenye xəmirin nəmliyi nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 25-26%
 - 22-25%
 - 30-35%
 - 15-20%
 - 45-55%
-

Sual: Dartınmış peçenye istehsalında texnoloji prosesin sürətləndirilməsi üçün nədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- natrium piroşulfatdan
 - emulqatordan
 - lesitindən
 - soyadan
 - natrium piroşulfitdən
-

Sual: Dartınmış peçenye xəmirinə natrium piroşulfit hansı temperaturalı suda həll edilir? (Çəki: 1)

- 18-25°C
 - 35°C
 - 40-45°C
 - 5-10°C
 - 15-20°C
-

Sual: Şəkərli-çökdürülmüş peçenylər hansı növə aiddir? (Çəki: 1)

- yağlı peçenye
 - şəkərli peçenye
 - dartınmış peçenye
 - vələmirli peçenye
 - çovdarlı peçenye
-

Sual: Çalınmış peçenylər hansı növə aiddir? (Çəki: 1)

- şəkərli peçenye
 - yağlı peçenye
 - dartılmış peçenye
 - küncütlü peçenye
 - kövrək peçenye
-

Sual: Tərkibindən və təyinatından asılı olaraq qaletlər neçə növə bölünür? (Çəki: 1)

- 8
 - 6
 - 3
 - 2
 - 1
-

Sual: Tərkibindən asılı olaraq qaletlər hansı növlərə bölünür? (Çəki: 1)

- yağlı
 - yağsız
 - pəhriz
 - sadə, yağsız, yağlı, pəhriz
 - sadə, pəhriz
-

Sual: Dietik qaletlər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2

- 4
 - 5
 - 1
 - 7
-

Sual: Dietik qaletlər tərkibindən asılı olaraq hansı qruplara bölünür? (Çəki: 1)

- yüksək və ədviyyəli
 - yüksək və zəif yağlı
 - yüksək zülallı
 - şəkərli
 - az yağlı
-

Sual: Yağlı mayalı xəmərdən alınan məmulat hansılardır? (Çəki: 1)

- peçenye
 - pryanik
 - kreker
 - qalet
 - vafli
-

Sual: Hazırlanma üsulundan asılı olaraq krekerlər neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 3
 - 8
 - 1
 - 2
 - 5
-

Sual: Qalet istehsalı üçün hansı texnologiyadan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- oparalı
 - oparasız
 - kimyəvi yumşaldıcılarda
 - standart
 - qeyri-ənənəvi
-

Sual: Qalet istehsalında xəmirin oparalı üsulla hazırlanması neçə mərhələdə gedir? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 1
 - 4
 - 5
-

Sual: Qalet üçün xəmirin hazırlanmasında oparaya nə əlavə edilir? (Çəki: 1)

- kəhrəba turşusu
- süd turşusu

- alma turşusu
 - limon turşusu
 - sirkə turşusu
-

Sual: Amilorizin ferment preparatından istifadə etdikdə qalet xəmirinin yoğrulma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 35 dəq
 - 5 dəq
 - 1 saat
 - 50 dəq
 - 10-20 dəq
-

Bölmə: 0302

Ad	0302
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsalında peçenylərin hansı qrupla fərqlənir? (Çəki: 1)

- yağlı, nişastalı
 - şəkərli, yağlı, fermentli
 - şəkərli, dartınmış, yağlı
 - zülallı, yağlı, şəkərli
 - vələmirli, yağlı
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsalında qaletlər hansı qruplara bölünür? (Çəki: 1)

- yağlı, biskvitli
 - pəhriz
 - sadə, yaxşılaşdırılmış
 - dəmlənmiş, şəkərli
 - qat-qat, çalınmış
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsalında hansı qrup krekerlər fərqlənir? (Çəki: 1)

- yağlı, yağsız, dadverici, qatqılı, yağlı içlikli
 - yağlı, meyvəçilikli
 - marsipanlı, yağlı
 - fermentli, şokoladlı
 - marsipanlı, şəkərli
-

Sual: Qış mövsümündə peçenye xəmirinin yoğrulma müddəti nə qədər təşkil edir? (Çəki:

1)

- 20-25 dəq
 - 45-55 dəq
 - 10-12 dəq
 - 5-10 dəq
 - 1 saat
-

Sual: Yay mövsümündə peçenyə xəmirinin yoğrulma müddəti nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

1)

- 20-25 dəq
 - 30-35 dəq
 - 15-20 dəq
 - 5-10 dəq
 - 45-55 dəq
-

Sual: Hansı peçenyə xəmiri hansı temperatura malik olmalıdır? (Çəki: 1)

- 19-20 °C
 - 19-25°C
 - 10-15°C
 - 3-8°C
 - 8-12°C
-

Sual: Peçenyə istehsalında reseptur qarışığının temperaturu nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- xəmirin temperaturundan
 - xəmirin nəmliyindən
 - sahənin temperaturundan
 - xammalın temperaturundan
 - şəkərin miqdarından
-

Sual: Hazır peçenyə xəmiri hansı maşında formalanır? (Çəki: 1)

- rotasion maşında
 - rotasion presdə
 - barabanlı ştampda
 - barabanlı presdə
 - rotasion ştampda
-

Sual: Peçenyə istehsalında emulsiyalar hansılara bölünür? (Çəki: 1)

- parçalanmış və konsentrasiyalı
 - konsentrasiyalı
 - həllolmuş
 - parçalanmış
 - qatılaşdırılmış
-

Sual: Peçenyə istehsalında emulqator şəklində nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- qida fosfatidlərindən

- qida turşularından
 - qida fosfatid konsentratları və səthi aktiv maddələrdən
 - lesitindən
 - kazeindən və qida turşularından
-

Sual: Peçenye xəmirinin alınma prosesinə və xassələrinə təsir edir? (Çəki: 1)

- unun nəmliyi
 - şəkərin miqdarı
 - xammalın saxlanması
 - xammalın yüklənmə qaydası
 - yoğrulma müddəti
-

Sual: Peçenye istehsalında kristallik xammallar necə istifadə olunur? (Çəki: 1)

- suda həll edilir
 - süddə və yağda həll edilir
 - su və yaxud süddə həll edilir
 - una əlavə edilir
 - yağa əlavə edilir
-

Sual: Zülallı –çalınmış yağlı peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 29-31%
 - 10-15%
 - 20-22%
 - 17-22%
 - 5-10%
-

Sual: Zülallı –çalınmış yağlı peçenye xəmirinin temperaturu nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 10-15°C
 - 20-22°C
 - 5-10°C
 - 45-50°C
 - 15-18°C
-

Sual: Şəkərli-çökdürülmüş peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 15-24%
 - 10-15%
 - 25-30%
 - 29-31%
 - 35-38%
-

Sual: Şəkərli-çökdürülmüş peçenye xəmirinin temperaturu nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 19-22°C
- 25-30°C

- 10-12°C
 - 5-10°C
 - 35-38°C
-

Sual: Hazır çalınmış yağlı peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 20-25%
 - 25-32%
 - 25-30%
 - 30-35%
 - 35-40%
-

Sual: Hazır çalınmış yağlı peçenye xəmirinin temperaturu nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 18-20°C
 - 25-30°C
 - 10-12°C
 - 35-38°C
 - 5-10°C
-

Sual: Sortdan asılı olaraq yağlısuxariləri xəmiri nə qədər nəmliyə malik olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20-25%
 - 15-23%
 - 25-30%
 - 30-35%
 - 35-40%
-

Sual: Yağlı suxariləri xəmiri nə qədər temperatura malik olmalıdır? (Çəki: 1)

- 18-20°C
 - 25-30°C
 - 20-22°C
 - 35-38°C
 - 5-10°C
-

Sual: Kreker istehsalı üçün hansı texnologiyadan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- oparalı
 - oparasız
 - oparalı, oparasız
 - standart
 - qeyri-ənənəvi
-

Sual: Qalet xəmirinin məsaməliyini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- fruktozandan
- təmizlənmiş amilorizin ferment preparatından
- maltazadan

- pirosulfid natriumdan
- qlükozadan

Sual: Sadə qaletlər üçün xəmirin optimal nəmliyə hansı həddə olur? (Çəki: 1)

- 20-25%
- 28-30%
- 33-34%
- 50-55%
- 10-12%

Sual: Yaxşılaşdırılmış qalet-növləri üçün xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 30-31%
- 25-28%
- 35-42%
- 30-38%
- 35-50%

Sual: Dietik qalet növləri üçün xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 30-31%
- 26-31%
- 25-28%
- 5-10%
- 35-50%

Bölmə: 0303

Ad	0303
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Peçenye istehsalında konsentrisiyalı emulsiyalar nəyi xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- dispers fazanın konsentrisiyasını
- maye fazanın konsentrisiyasını
- buxar fazanın konsentrisiyasını
- emulqatorun daxil edilməsini
- emulsiyaların qatılığını

Sual: Peçenye istehsalında emulsiyanın möhkəmliyi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- emulqatorun tipindən
- əlavə edilən yağın miqdarından
- əlavə edilən yağın disperslik dərəcəsi

- emulqatorun konsentrasiyasından
 - emulqatorun növü, konsentrasiyası və yağın disperslik dərəcəsi
-

Sual: Dartınmış peçenye xəmirinin yoğrulma müddəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- unun xassəsi, yoğrulma sürəti, temperatur şəraiti, müxtəlif qatqıların əlavə edilməsindən
 - unun nəmliyindən, xammalın saxlanma şəraitindən
 - xammalın saxlanma şəraitindən
 - qida turşularının əlavə edilməsindən
 - əlavə xammalların xüsusiyyətlərindən, xammalın saxlanma şəraitindən
-

Sual: Tərkibindən asılı olaraq krekerlər necə fərqlənir? (Çəki: 1)

- yağlı mayalı
 - kimyəvi yumşaldıcılarda yağlı
 - maya və kimyəvi yumşaldıcılarda yağlı və yaxud mayalarda
 - yağsız mayalarda
 - maya və kimyəvi yumşaldıcılarda yağlı, dad verici qatqılı, maya və kimyəvi yumşaldıcılarda yağsız
-

Bölmə: 0401

Ad	0401
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Pryanik xəmirinin yoğrulma müddəti hansı amildən asılıdır? (Çəki: 1)

- suyun temperaturu, çənin həcmindən
 - sexdə havanın, suyun temperaturu, yoğurucunun fırlanma tezliyi və tutumundan
 - xammalaların nəmliyindən
 - xammalların çəkisindən
 - xammalların tutumundan
-

Sual: Nəmli pryanik xəmirinin nəmliyi (Çəki: 1)

- 23,5-25,5%
 - 10-15%
 - 18,5-19,5%
 - 5,5-7,2 %
 - 35-42%
-

Sual: Nəmli pryaniklərin saxlanma müddətinin artırılması üçün şəkər əvəzediciləri: (Çəki: 1)

- maltaza
 - qlükoza
 - fruktoza
 - invert şəkəri və yaxud süni bal
 - maltodekstrin və bal
-

Sual: Dəmlənmiş pryanik xəmirinin yoğrulma prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

1)

- 2
 - 4
 - 3
 - 1
 - 6
-

Sual: Dəmlənmiş pryanik xəmirinin yoğrulma prosesinin mərhələləri: (Çəki: 1)

- unun hazırlanması, digər xammalların əlavə edilməsi
 - unun dəmlənməsi, dənin soyudulması
 - unun dəmlənməsi, dənin soyudulması, dənin digər komponentlə yoğrulması
 - unun hazırlanması, dəmlənməsi, soyudulması
 - unun hazırlanması, xəmirin yoğrulması, soyudulması
-

Sual: Pryanik xəmiri üçün dənin hazırlanma müddəti (Çəki: 1)

- 20-25 dəq
 - 5-10 dəq
 - 15-20 dəq
 - 10-15 dəq
 - 25-35 dəq
-

Sual: Pryanik xəmirində dəm neçə üsulla soyudulur? (Çəki: 1)

- 4
 - 5
 - 3
 - 1
 - 2
-

Sual: Pryanik xəmiri üçün dənin dərəcəsi? (Çəki: 1)

- 5-15°C
 - 15-18 °C
 - 17-25°C
 - 20-22°C
 - 25-27°C
-

Sual: Hazır pryanik xəmiri hansı tipli maşında formalanır? (Çəki: 1)

- ЛПА

- ФПЛ
 - ФТЛ
 - ТТП
 - ФАЛ
-

Sual: Pryanik xəmirinin formalanma maşınları: (Çəki: 1)

- ФАК
 - ФТШ
 - ФТК
 - ТКП
 - КФА
-

Sual: Pryaniklərin soyudulma prosesində nə baş verir? (Çəki: 1)

- nəmlik azalır
 - nəmlik artır
 - məsaməlik artır
 - elastiklik itir
 - yapışqanlıq artır
-

Sual: Pryanik saxlanılan sahənin temperaturu: (Çəki: 1)

- 27 °C
 - 18°C
 - 25 °C
 - 32 °C
 - 35°C
-

Sual: Pryanik saxlanılan sahədə havanın nisbi nəmliyi: (Çəki: 1)

- 65-75%
 - 75-78%
 - 78-82%
 - 80%
 - 85%
-

Sual: Nəmli minalanmış pryaniklərin saxlanma müddəti (Çəki: 1)

- 10 gün
 - 15 gün
 - 30 gün
 - 20 gün
 - 25
-

Sual: Dəmlənmiş pryaniklər üçün saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 15 gün
- 25 gün
- 30 gün

- 45 gün
 - 55 gün
-

Sual: Yay mövsümündə "Nənəli" pryaniklərin saxlanma müddəti (Çəki: 1)

- 10 gün
 - 20 gün
 - 15 gün
 - 5 gün
 - 3 gün
-

Sual: Qış mövsümündə "Nənəli" pryaniklərin saxlanma müddəti (Çəki: 1)

- 10 gün
 - 20 gün
 - 15 gün
 - 5 gün
 - 3 gün
-

Sual: Pryaniklər neçə növə bölünür: (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 1
 - 4
 - 5
-

Sual: Müxtəlif çeşidli pryaniklərin bişirilmə prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 1
 - 5
 - 4
-

Sual: Pryanik xəmirinin bişirilməsinin 1-ci mərhələsinin müddəti: (Çəki: 1)

- 1 dəq
 - 2 dəq
 - 5 dəq
 - 7 dəq
 - 10 dəq
-

Sual: Pryanik xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində səthi qatın temperaturu: (Çəki: 1)

- 75 °C
 - 60 °C
 - 40 °C
 - 20 °C
 - 70°C
-

Sual: Pryanik xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində mərkəzi qatın temperaturu: (Çəki: 1)

- 62-63°C
- 75 °C
- 50-55 °C
- 30-45 °C
- 85-88 °C

Sual: Pryaniklər 130-150°C temperaturda hansı müddətə qurudulur? (Çəki: 1)

- 1,5 dəq
- 3 dəq
- 5 dəq
- 20 dəq
- 12 dəq

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Nəmli pryanik xəmiri hansı yoğuru maşınlarda hazırlanır? (Çəki: 1)

- П-ə bənzər və Z-ə bənzər kürəkli
- П-ə bənzər və S-ə bənzər kürəkli
- Z-bənzər və M-ə bənzər kürəkli
- L-ə bənzər kürəkli
- göstərilənlərin heç biri

Sual: Pryanik xəmiri hansı növ avadanlıqda bişirilir? (Çəki: 1)

- fasiləsiz işləyən konveyer sobasında
- fasiləli işləyən tunel sobasında
- fasiləli işləyən matriks sobasında
- fasiləli işləyən Domna sobasında
- ФАК avadanlığında

Sual: 200-240 °C temperaturda pryanik xəmirinin bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 12-18 dəq
- 7-12 dəq
- 5-10 dəq
- 20-25 dəq
- 35 dəq

Sual: Pryanik xəmirinin bişirilməsinin II-ci mərhələsində nə baş verir? (Çəki: 1)

- səthi qatın susuzlaşması
 - mərkəzi qatın susuzlaşması
 - nəmliyin artması
 - nəmliyin azalması
 - məsaməliyin əmələ gəlməsi
-

Sual: Pryanik xəmirinin bişirilməsinin son mərhələsində səthi qatın temperaturu: (Çəki: 1)

- 175 °C
 - 100 °C
 - 75 °C
 - 120 °C
 - 95 °C
-

Sual: Bişirilmədən sonra pryaniklər hansı müddətə soyudulur: (Çəki: 1)

- 10 dəq
 - 15 dəq
 - 18 dəq
 - 20-22 dəq
 - 25-28 dəq
-

Sual: Bişirilmədən sonra pryaniklər hansı temperaturda soyudulur? (Çəki: 1)

- 40-45 °C
 - 20-25 °C
 - 30-35°C
 - 28-32 °C
 - 55-60°C
-

Sual: Pryaniklərin tirajlanması üçün şəkər və su hansı temperaturda qızdırılır? (Çəki: 1)

- 110-114 °C
 - 120-125 °C
 - 135-140 °C
 - 95-100 °C
 - 150-180 °C
-

Sual: Drajelənmiş pryaniklər hansı temperaturda qurudulur? (Çəki: 1)

- 75 °C yaxın
 - 60 °C yaxın
 - 85 °C yaxın
 - 20 °C yaxın
 - 30 °C yaxın
-

Sual: Qurudulmuş pryaniklər 20-22 °C hansı müddətə soyudulur? (Çəki: 1)

- 15-20 dəq
- 9-10 dəq
- 35 dəq
- 25 dəq
- 5 dəq

Sual: Pryaniklər səthində parlaq qabığın əmələ gəlməsi üçün nəyə məruz qalırlar? (Çəki: 1)

- şəkər şərbəti ilə tirajlanmaya
- patka ilə tirajlanmaya
- şokoladla tirajlanmaya
- üzərinə şəkər kirşanı səpilir
- üzəri minalanır

Sual: Pryaniklərin tirajlanması nəyə xidmət edir? (Çəki: 1)

- nəmliyin azaldılmasına
- təzəliyini uzun müddətə saxlamağa
- xarici görünüşün tərtibatına
- nəmliyin saxlanması
- müxtəlif çeşidli olmasına

Sual: Pryaniklərin tirajlanması üçün şəkər və suyun nisbəti: (Çəki: 1)

- 1:1
- 1:1,5
- 1:0,4
- 2:1
- 1:2

Sual: Fasiləsiz üsulla pryaniklərin tirajlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 30-40 san
- 10-15 san
- 15-20 san
- 5-10 san
- 25 san

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Nəmli pyanik xəmiri üçün xammalların yoğuru maşına yüklənmə ardıcılığı: (Çəki: 1)

- bal, patka, melanj, un, şəkər, yağ
- su, şəkər, patka, un, yumşaldıcı, esensiya
- şəkər, su, bal, patka, invert şəkəri, melanj, esensiya, quru ətir, yumşaldıcı, un
- şəkər, bal, melanj, quru ətir, un
- patka, yumşaldıcı, bal, şəkər, esensiya, un, yağ

Sual: Şəkər çörəyin bişirilmə müddəti (Çəki: 1)

- 25-30 dəq
- 10-15 dəq
- 15-25 dəq
- 30-35dəq
- 35-45 dəq

Sual: Nabat hansı tipli məmulata aiddir? (Çəki: 1)

- şakalad
- konfet
- qrilyaj
- karamel
- köpüklü

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Meyvə-giləmeyvə püresinin alınması üçün əsas xammal (Çəki: 1)

- alma, ərik
- armud, zoğal
- ərik, üzüm
- ananans, alma
- gilə, albalı

Sual: Meyvə-giləmeyvə içliklərində alma və şəkərin nisbəti: (Çəki: 1)

- 1:0,5
- 1:1
- 1:1,5
- 1:2
- 2:1

Sual: Pomada içlikli vaflidə nəmlik miqdarı: (Çəki: 1)

- 2,1-4%
 - 1,8 -3,8%
 - 4,4-8,4%
 - 0,6-2,2%
 - 0,5-8%
-

Sual: Pendir içlikli vaflidə nəmlik miqdarı: (Çəki: 1)

- 0,6 -2,2%
 - 14%
 - 6%
 - 1,8-3,8%
 - 12
-

Sual: Reseptindən asılı olaraq içliksiz vaflilər neçə cür olur? (Çəki: 1)

- 3
 - 5
 - 7
 - 1
 - 2
-

Sual: Vafli xəmirinin bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 5-10 dəq
 - 3-5 dəq
 - 7-9 dəq
 - 1-3 dəq
 - 12-17 dəq
-

Sual: Bişmiş vafli təbəqəsinin nəmliyi: (Çəki: 1)

- 3-4,5%
 - 4,5-7,5%
 - 7,5-9 %
 - 1-3%
 - 25%
-

Sual: İçliksiz vaflilər reseptindən asılı olaraq hansılara bölünür? (Çəki: 1)

- vanilli, meyvəli
 - qəhvəli, şokoladlı
 - marsipanlı, şokoladlı, meyvəli
 - vanilli, qəhvəli, şokoladlı
 - kakaolu, qozlu
-

Sual: Vafli təbəqələri və içliyin nisbəti: (Çəki: 1)

- 40:20

- 2:1
 - 20:80
 - 80:20
 - 10:90
-

Sual: Hazır vafllər hansı temperaturda saxlanmalıdır? (Çəki: 1)

- 18 °C
 - 25 °C
 - 5°C
 - 12 °C
 - 30°C
-

Sual: Pralinli vafllərin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 3 ay
 - 1 ay
 - 2 ay
 - 4 ay
 - 5 ay
-

Sual: Meyvəli içliklərin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 1 ay
 - 2ay
 - 4 ay
 - 3 ay
 - 10 gün
-

Sual: Pomadalı içlikli vafllərin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 30 gün
 - 10 gün
 - 15 gün
 - 5 gün
 - 20 gün
-

Sual: İçiksiz vafllərin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 3 ay
 - 1 ay
 - 10gün
 - 20 gün
 - 60 gün
-

Sual: Vafli xəmiri üçün emulsiya neçə mərhələdə hazırlanır? (Çəki: 1)

- 4
- 7
- 2

- 1
 - 3
-

Sual: Vafli xəmiri üçün emulsiyanın hazırlanması: (Çəki: 1)

- konsentrasiyalı, suda həll olmuş
 - qatqılı, süddə həll edilmiş
 - qatqısız
 - konsentrasiyalı
 - suda həll edilmiş
-

Bölmə: 0502

Ad	0502
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Meyvə-içlikli vafidə nəmlik miqdarı (Çəki: 1)

- 4,4-8,4%
 - 9-15,3 %
 - 18-22%
 - 0,6-2,2 %
 - 1,8-3,8%
-

Sual: Pralinli içlikli vafidə nəmlik miqdarı: (Çəki: 1)

- 0,6-2,2%
 - 1,8-3,8%
 - 4,4-8,4%
 - 0,5-7,8 %
 - 9,5%
-

Sual: Vafli istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 5
 - 1
 - 7
-

Sual: Vafli istehsalı hansı mərhələlərdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- vafli təbəqəsinin bişirilməsi, içliklərin hazırlanması, vafli təbəqəsinin və içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqəsinin bişirilməsi

- içliklərin bişirilməsi
- təbəqələrin yağlanması, vafli təbəqəsinin və içliklərin hazırlanması
- içliklərin təbəqələrə yayılması

Sual: Vafli xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 63-66%
- 70-75%
- 75-80%
- 80-85 %
- 50-55 %

Bölmə: 0503

Ad	0503
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Vafli xəmirində emulsiyanın hazırlanması üçün xammalların yüklənmə ardıcılığı: (Çəki: 1)

- lesitin, yumşaldıcı, natrium hidrikarbonat
- bitki yağı, yumurta, duz
- fosfatid konsentrat, bitki yağı, natrium hidrikarbonat, duz
- natrium hirdokarbonat, duz, bitki yağı, su
- bitki yağı, su, duz, yumşaldıcı

Sual: Vafli təbəqələrinin içlikləri hansılardır? (Çəki: 1)

- şəkərli, giləmeyvəli, pomadalı
- yağlı, meyvəli, pomadalı, pralimli
- cəmli, povidlalı, pralinli
- südlü, yağlı, pomadalı
- şəkərli, cəmli, povidlalı

Sual: Vafli istehsalında meyvə içliklərinin hazırlanma qaydası: (Çəki: 1)

- meyvə-giləmeyvə yarımfabrikatının şəkər və patka ilə bişirilməsi
- mürəbbə və patka ilə bişirilməsi
- meyvə-giləmeyvə yarımfabrikatının soyudulması
- yağlı içliklərin hazırlanması
- meyvəli içliklərin pörtledilməsi

Bölmə: 0601

Ad	0601
----	------

Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Pralinli tortların saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 10 gün
- 30 gün
- 3 gün
- 1 gün
- 5 gün

Sual: Şəkərli tortlar neçə qrupa bölünür: (Çəki: 1)

- 1
- 4
- 2
- 5
- 3

Sual: Badamlı tortların növləri (Çəki: 1)

- badamlı-zülallı,badamlı-kremli
- badamlı-yağlı
- badamlı-meyvəli,badamlı-kremli , badamlı-havalı
- badamlı-şəkərli, havalı
- meyvəli-zülallı

Sual: Badamlı tortlar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 1
- 5
- 3
- 7
- 2

Sual: Vafllı-kremli "surpriz" tort neçə qatdan ibarətdir? (Çəki: 1)

- 2-3
- 5-7
- 9-11
- 16-18
- 12-15

Sual: Bişirilmiş yarımfabrikatların növündən asılı olaraq tortlar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 8
 - 5
-

Sual: Bişirilmiş yarımfabrikatlardan asılı olaraq pirojnalar neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 8
 - 7
 - 6
 - 2
 - 3
-

Sual: Şəkərli yarımfabrikatı hansı müddətdə bişirmək məsləhətdir? (Çəki: 1)

- 30 dəq
 - 10-15 dəq
 - 30-45 dəq
 - 20-25 dəq
 - 25-30 dəq
-

Sual: Tortlar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikatın bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 25-35 dəq
 - 10-15 dəq
 - 45-60 dəq
 - 15-20 dəq
 - 5-10 dəq
-

Sual: Kekslərxəmindən hazırlanan unlu qənnadı məmulatdır. (Çəki: 1)

- mayalı
 - çalınmış
 - zülali
 - qat-qat
 - sadə
-

Sual: Kekslər hansı xassələ malikdir? (Çəki: 1)

- ovuntulu
 - pastay bənzər
 - məsaməli
 - monolit
 - qat-qat
-

Sual: Kekslərin bioloji dəyərini artırmaq üçün hansı məhsullar istifadə olunur? (Çəki: 1)

- quru buğda kleykovinanı
- yumurta tozu

- quru süd
 - təbii süd
 - bütün yuxarı sadalanlar
-

Sual: Kekslərin tərkibində hansı maddələr mövcud deyil? (Çəki: 1)

- yağlar
 - karbohidratlar
 - zülallar
 - mineral maddələr
 - şəkərlər
-

Sual: I üsulla kekslər hazırlanarkən yağ neçə dəqiqə ərzində çalınır? (Çəki: 1)

- 15 dəq
 - 7-10 dəq
 - 3 dəq
 - 20 dəq
 - 35 dəq
-

Sual: I üsulla kekslər hazırlanarkən yağ və şəkər tozu birlikdə neçə dəqiqə ərzində çalınır? (Çəki: 1)

- 15 dəq
 - 7-10 dəq
 - 3 dəq
 - 20 dəq
 - 35 dəq
-

Sual: Keks üçün hazırlanan opara neçə saat qıvcırdılır: (Çəki: 1)

- 3-3,5s
 - 2-2,5s
 - 4-4,5s
 - 40 dəq
 - 120dəq
-

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Zülallı-çalınmış kremə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 48 saat

- 8 saat
 - 7 saat
 - 36 saat
 - 24 saat
-

Sual: Kərəli kremlə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 18 saat
 - 24 saat
 - 36 saat
 - 72 saat
 - 48 saat
-

Sual: Dəmlənmiş kremlə tərtibatlanmış pirojnaların saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 6 saat
 - 12 saat
 - 18 saat
 - 20 saat
 - 24 saat
-

Sual: Çalınmış qaymaqla tərtibatlanmış pirojnaların saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 18 saat
 - 24 saat
 - 7 saat
 - 2 gün
 - 28 saat
-

Sual: Meyvəli tortların saxlanma müddəti (Çəki: 1)

- 72 saat
 - 36 saat
 - 24 saat
 - 12 saat
 - 6 saat
-

Sual: Şokoladlı vafilili tortların saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 15 gün
 - 5 gün
 - 2 gün
 - 1 gün
 - 24 gün
-

Sual: İstifadə edilən tərtibat yarımfabrikatlarından asılı olaraq şəkərli tortların növləri: (Çəki: 1)

- şəkərli-kremli, şəkərli-meyvəli
- zülallı-kremli, şəkərli

- çalınmış kremli, şəkərli
 - qaymaqlı
 - kərəli
-

Sual: Pirojnaların əsas qrupları hansılardır? (Çəki: 1)

- qat-qat, biskvit, dəmlənmiş
 - biskvitli, şəkərli, qat-qat, badamlı-qozlu, havalı, ovuntulu, dəmlənmiş, kövrək
 - biskvitli, kövrək, qat-qat
 - şəkərli, çalınmış, qozlu
 - dəmlənmiş, qozlu, kövrək
-

Sual: Biskvitli pirojnaların növləri: (Çəki: 1)

- biskvitli-pomadalı, biskvitli-kremli, biskvitli-meyvəli, biskvitli-kremli-meyvəli
 - biskvitli-kremli, biskvitli-meyvəli
 - biskvitli-zülallı, biskvitli-meyvəli
 - qat-qat, qozlu
 - badamlı-qat-qat, meyvəli
-

Sual: Badamlı-qozlu pirojnaların əsas yarımfabrikatları: (Çəki: 1)

- zülalı-badamlı, zülallı-qozlu
 - badamlı, qozlu
 - dəmlənmiş qozlu
 - zülalı dəmlənmiş, qozlu
 - çalınmış qozlu, badamlı
-

Sual: Tortlar üçün badamlı qozlu yarımfabrikat hansı temperaturda bişirilir? (Çəki: 1)

- 120-140°C
 - 200-280°C
 - 200-220°C
 - 150-160°C
 - 180-200°C
-

Sual: Pirojnar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikat hansı temperaturda bişirilir? (Çəki: 1)

- 150-180 °C
 - 260-280°C
 - 220-260°C
 - 160-180°C
 - 195-200°C
-

Sual: Pirojnar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikatın bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 25-35 dəq
- 18-22 dəq
- 45-60 dəq
- 45-50 dəq

5-10 dəq

Sual: Kekslərin tərkibinə hansı ərzaqlar daxil edilmir? (Çəki: 1)

- yağ
 - lükyor məmulatları
 - yumurta məhsulları
 - cukatlar
 - şəkər
-

Sual: Kekslərin istehsalında hansı yumşaldıcılardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- yalnız kimyəvi
 - yalnız mayalardan
 - kimyəvi və mayalardan
 - mexaniki
 - fiziki və mayalardan
-

Sual: Kekslərin qidalılıq dəyərini artırmaq məqsədi ilə hansı məhsullardan istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- quru kleykovinasından
 - noxud yarımfabrikatlarından
 - yumurta tozundan
 - yer fıstığından
 - quru süddən
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatların əsas çatışmayan cəhətdir: (Çəki: 1)

- aşağı fizioloji dəyəri
 - yüksək qidalılıq
 - yüksək bioloji dəyəri
 - yüksək fizioloji dəyəri
 - aşağı qidalılıq dəyəri
-

Sual: Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan keks xəmirinin neçə üsulu mövcuddur? (Çəki: 1)

- 1
 - 2
 - 4
 - 5
 - 8
-

Sual: Keks üçün hazırlanan oparanın hazırlanması nə işə xarakterizə olunur? (Çəki: 1)

- yağ səthin əmələ gəlməsi ilə
- quru səthin əmələ gəlməsi ilə
- həcmnin artması ilə
- oparanın yapışması ilə
- hava qabarcıqların əmələ gəlməsi ilə

Sual: Keks üçün hazırlanan oparanın turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1-1,5 °T
 - 7,8°T
 - 4-4,5 °T
 - 3-3,5°T
 - 2-2,3°T
-

Sual: Oparanın hazır olması hansı parametərə əsasən təyin edirlər? (Çəki: 1)

- daxillərdə olan kəsiyə görə
 - əmələ gəlmiş çapıqlara görə
 - yumşaq konsistensiya malik olduğuna görə
 - bərk konsistensiya malik olduğuna görə
 - xarici görünüşünə görə
-

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Keksin hazırlanmasının məhsulların düzgün əlavə olunma ardıcılığını göstərin: (Çəki: 1)

- yağ çalınır, şəkər tozu əlavə olunur, yumurta məhsulların çalınır, kimyəvi yumşaldıcılar, dad və ətir verən qatqılar, un
 - un və yağ çalınır, şəkər tozu əlavə olunur, yumurta məhsullar, kimyəvi yumşaldıcılar, dad və ətirli maddələr
 - yumurta məhsulları, şəkər tozu, un, yağ, dad və ətirverici maddələr
 - una dad verici maddələr əlavə olunur sonra şəkər tozu, yağ və yumurta
 - un, yağ, şəkər qarışdırılır, yumurta isə dad və ətirverici maddələrlə çalınır, ümumi kütləyə əlavə olunur
-

Sual: Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan kekşin texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1-xəmirin yoğrulması və unun əlavə edilməsi; 2 – formalanma; 3 – kərə yağın çalınması; 4-şəkər tozu əlavə edilməklə çalınma; 5- üzüm esensiyasının və ammonium əlavə edilməsi; 6- melanji əlavə etməklə çalınma; 7-bişirilmə; 8-formalanma; 9-dağıllara yığılma; 10-şəkər kirşanı tirajlanmış şərbət, cukatla tərtibat; 11-soyudulma (Çəki: 1)

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

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

Sual: Keks üçün II-ci üsulla xəmir hazırlanarkən texnoloji əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1-kərə yağın Çalınması; 2-çalınmaya kərəyə digər xammalları əlavə etmək; 3-yumurta məhsulların şəkərlə çalınması; 4-unun əlavə edilməsi; 5-yumurta şəkər qarışığının əlavə edilməsi (Çəki: 1)

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

Sual: II üsulla hazırlanan keksin səciyyəvi xüsusiyyətini göstərin: (Çəki: 1)

- az hava ilə doldurulmuş lakin bərabər ölçülü xırda məsaməli quruluşuna malik
 - hava ilə zəngin olan, lakin qeyri-bərabər ölçülərə xırda məsamələrə malik
 - az hava ilə doydurulmuş, lakin qeyri-bərabər iri ölçülü məsamələrə malik
 - hava ilə zəngin və çox kövrək
 - sıx quruluşa malik və yanılmış
-

Sual: Keksler üçün mayalarda hazırlanan xəmirin texnoloji sxemin əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1-oparanın hazırlanması; 2-un əlavə edilir; 3-qızdırılmış yağın əlavə edilməsi; 4-şəkər tozunun əlavə edilməsi; 5-yumurta məhsulların qarışdırılması; 6-digər xammalların əlavə edilməsi (Çəki: 1)

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

Sual: Mayalı xəmirde keks hazırlamaq üçün oparanın əməliyyat ardıcılığı: 1-un (resepte nəzərdə tutulan miqdarın 50-60% əlavə edilmiş mayanın qarışdırılması; 2-40°C temperaturalı suda xırdalanmışmayanın qarışdırılması; 3-oparanın kətanla örtülməsi və qıçqırması; 4-qarışdırılmış oparanın səthinə un səpilməsi (Çəki: 1)

- 1,2,3,4
 - 2,1,4,3
 - 1,2,4,3
 - 2,4,3,1
 - 3,4,2,1
-

Bölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Keks suxariləri hansı qrup peçenyelərə aiddir? (Çəki: 1)

- yağlı
 - dartınmış
 - şəkərli
 - dietik
 - yağsız
-

Sual: Kimyəvi yumşaldıcılarda keks xəmiri neçə üsulla hazırlanır? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 1
 - 5
 - 4
-

Sual: Romlu kökə hansı xəmindən hazırlanır? (Çəki: 1)

- mayalı yağlı
 - mayalı yağsız
 - dəmlənmiş
 - nəmli
 - qat-qat
-

Sual: Kimyəvi yumşaldıcılarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 7 gündən çox olmayaraq
 - 2 gündən çox olmayaraq
 - 5 gündən çox olmayaraq
 - 1 gündən çox olmayaraq
 - 10 gün
-

Sual: Romlu kökələr saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 10 gündən çox olmayaraq
 - 14 gündən çox olmayaraq
 - 5gündən çox olmayaraq
 - 2 gündən çox olmayaraq
 - 7 gündən çox olmayaraq
-

Sual: Meyvəli ruletin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 1 gün
 - 3 gün
 - 7 gün
 - 2 gün
 - 5 gün
-

Sual: Romlu kökələrin bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 45-50 dəq
 - 15 dəq
 - 25-30 dəq
 - 5-10 dəq
 - 12-20 dəq
-

Sual: Romlu kökələrin bişirilmə temperaturu (Çəki: 1)

- 190 °C
 - 150-180 °C
 - 120 -135 °C
 - 100-120 °C
 - 210-220 °C
-

Sual: Romlu kökələrin saxlanma temperaturu (Çəki: 1)

- 18°C –dən yüksək olmayaraq
 - 25 °C –dən yüksək olmayaraq
 - 20 °C
 - 28 °C
 - 23°C
-

Sual: Birilmiş kekslərin soyudulma müddəti: (Çəki: 1)

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

Sual: Romlu kökə xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 1
 - 4
 - 7
-

Sual: Mayalarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 5 gün
 - 2 gün
 - 7 gün
 - 10 gün
 - 14 gün
-

BÖLMƏ: 0702

Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Keks suxarilərinin xəmiri nə qədər nəmliyə malik olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20-25%
- 24-25%
- 25-30%
- 30-35%
- 35-40%

Sual: Keks suxarilərinin xəmiri nə qədər temperatura malik olmalıdır? (Çəki: 1)

- 18-20°C
- 25-30°C
- 20-22°C
- 35-38°C
- 5-10°C

Sual: Rulet üçün biskvit yarımfabrikatının nəmliyi: (Çəki: 1)

- 30%
- 10%
- 22%
- 5%
- 12%

Sual: Bişirilmiş romlu kökələrin soyudulma müddəti: (Çəki: 1)

- 10 dəq
- 15 dəq
- 1 saat
- 30 dəq
- 2-3 saat

Sual: Biskvitli rulet hansı müddətə bişirilir? (Çəki: 1)

- 4-5 dəq
- 12-16 dəq
- 16-20 dəq
- 20-24 dəq
- 24-30 dəq

BÖLMƏ: 0703

Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Romlu kökə xəmirinin hazırlanma ardıcılığı: (Çəki: 1)

- kərə yağı, yumurta, şəkər tozu, duz, su, un
- yumurta, şəkər tozu, süd, duz, un
- yumurta, şəkər tozu, süd, un
- şəkər tozu, yumurta, un
- şəkər kirşanı, kərə yağı, un

Sual: Şəkər lokümü xəmirinin nəmliyi (Çəki: 1)

- 18-20%
- 20-23%
- 10-15%
- 24-28%
- 10-15%

Sual: Bakı qurabiyəsi istehsalında hansı kleykovinalı undan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- 18-20%
- 20-23%
- 10-15%
- 24-28%
- 10-15%

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Unlu şərq şirniyyatları hansı məhsullara aiddirlər: (Çəki: 1)

- uzun müddət saxlanmaya davamlı
- tez xarab olan
- zülallı
- rütubətə davamlı
- temperatura davamlı

Sual: Darçınlı biskvit hansı məmulatlara aiddir? (Çəki: 1)

- tort və pirojnala
 - unlu məmulatlara
 - unlu şərqli şirniyyatına
 - yağlı məmulatlara
 - biskvit məmulatlarına
-

Sual: Bakı qurabiyəsi hansı temperaturda bişirilir? (Çəki: 1)

- 250-270 °C
 - 200-220 °C
 - 275-280 °C
 - 100-120
 - 130-170 °C
-

Sual: Qarabağ kətəsinin nəmliyi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 15 ±3%
 - 12 ±3%
 - 7±3%
 - 8±3%
 - 10±3%
-

Sual: Qarabağ kətəsi xəmirinin temperaturu: (Çəki: 1)

- 24-26°C
 - 20-25 °C
 - 26-28 °C
 - 30-32 °C
 - 28-30 °C
-

Sual: Qarabağ kətəsi içliyi nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- yağ, şəkər kirşanı
 - şəkər tozu, bitki yağı
 - şəkər kirşanı, vanil, yağ, un
 - yağ, darçın, un
 - hil, yağ, şəkər kirşanı, un
-

Sual: Qarabağ kətəsinin bişirilmə temperaturu: (Çəki: 1)

- 200-220°C
 - 220-240 °C
 - 180-200°C
 - 160-180 °C
 - 140-160°C
-

Sual: Qarabağ kətəsinin bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 25-35 dəq

- 20-25 dəq
 - 15-25 dəq
 - 10-15 dəq
 - 35-40 dəq
-

Sual: Şamaxı mütəkkəsinin nəmliyi: (Çəki: 1)

- 18±3%
 - 20±2%
 - 22±3%
 - 24±3%
 - 23±3%
-

Sual: Hansı məmulat oparasız hazırlanır? (Çəki: 1)

- qarabağ kətəsi
 - bakı qurabiyəsi
 - şamaxı mütəkkəsi
 - şəkər lokum
 - şəkər çörək
-

Sual: Şamaxı mütəkkəsinin içliyi yoğrulmazdan əvvəl hansı temperaturda soyudulur? (Çəki: 1)

- 5-10°C
 - 10-15°C
 - 15-25°C
 - 25-30 °C
 - 35-40 °C
-

Sual: Şamaxı mütəkkəsi hansı müddətdə bişirilir? (Çəki: 1)

- 5-10 dəq
 - 15-20 dəq
 - 28-32 dəq
 - 20-25 dəq
 - 10-15 dəq
-

Sual: Şəkər çörək xəmiri hansı temperaturda bişirilir? (Çəki: 1)

- 190-220 °C
 - 220-260 °C
 - 160-180 °C
 - 260-280 °C
 - 280-300 °C
-

Sual: Karamel kütləsinin yağda qovrulmuş düyü unu ilə birlikdə qarışdırılması ilə hansı məmulat alınır? (Çəki: 1)

- marsipan
- nan

- sufle
 - peşvəng
 - miampur
-

Sual: Qoz ləpəsi ilə işlənmiş əncirdən hazırlanan məmulat: (Çəki: 1)

- nuqa
 - miampur
 - marsipan
 - nan
 - alı
-

Sual: Qoz, sukat, kişmiş əlavə edilməklə yağlı şəkərli xəmərdən alınan məmulat: (Çəki: 1)

- peşvəng
 - nan
 - miampur
 - alı
 - kərəli kolbasa
-

Sual: Şəkər şərbətinə limon turşusu əlavə edilməklə bişirilmiş məmulat: (Çəki: 1)

- pərvərdə
 - nan
 - peşvəng
 - miampur
 - kərəli kolbasa
-

Sual: Qoz və kakao tozu əlavə edilməklə çalınmış konfet kütləsi: (Çəki: 1)

- qozlu peşvəng
 - qozlu badam
 - nan
 - pərvərdə
 - şokoladlı nuqa
-

Sual: Vanilli rahat lokum hansı tipli məmulatlara aiddir: (Çəki: 1)

- konfet
 - marmelad
 - karamel
 - marsipan
 - özlü
-

Sual: Badamlı qrilyaj hansı tipli məmulata aiddir? (Çəki: 1)

- marmelad
- südlü
- özlü

- konfet
 karamel
-

Sual: Hazır badamlı qriyayın kütləsi hansı temperatura qədər soyudulur? (Çəki: 1)

- 5-6°C
 8-9°C
 7-7,5°C
 9-11°C
 3-5°C
-

Sual: Badamlı qriyayın soyudulma temperaturu: (Çəki: 1)

- 10-15 °C
 18-20°C
 20-22°C
 5-10°C
 22-32°C
-

Sual: Feşmək hansı tipli məmulata aiddir: (Çəki: 1)

- konfet
 şokolad
 karamel
 marmelad
 unlu
-

Sual: Feşmək kütləsinə nə əlavə edilmir? (Çəki: 1)

- patka
 kərə yağı
 un
 şəkər
 sirkə esensiya
-

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Bakı qurabiyəsinin içliyi nədən hazırlanır? (Çəki: 1)

- alma püresi və şəkər tozundan
 albalı püresi və şəkər kirşanından
 şaftalı püresi və şəkər tozundan

- gavalı püresi və şəkər tozundan
 - çiyələk püresi və şəkər kirşanından
-

Sual: Şamaxı mütəkkəsinin bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 190-200°C
 - 200-210 °C
 - 220-230 °C
 - 260-280°C
 - 160-180 °C
-

Sual: Şəkər lokumun nəmliyi nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 7±2%
 - 9±3%
 - 12±2%
 - 5±2%
 - 8±2%
-

Sual: Şəkər lokum xəmirinin yoğrulmadan sonra temperaturu: (Çəki: 1)

- 20-28 °C
 - 20-22°C
 - 22-26°C
 - 28-30°C
 - 26-28°C
-

Sual: Şəkər lokumunu bişirilmə temperaturu: (Çəki: 1)

- 180-200°C
 - 200-230 °C
 - 200-220 °C
 - 230-250 °C
 - 200-210°C
-

Sual: Şəkər lokumun bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 10-15 dəq
 - 15-20 dəq
 - 20-30 dəq
 - 30-35 dəq
 - 20-25 dəq
-

Sual: Xırdalanmış qərzəkli meyvə ləpəsi, kişmiş, kako-tozu, şəkər-patka şərbətinin yumurta ağı ilə çalınmasının alınan məmulat hansıdır? (Çəki: 1)

- peşvəng
- marsipan
- nuqa
- nan

alı

Sual: Qoz əlavəli südlü pomadadan hazırlanmış məmulat: (Çəki: 1)

- peşvəng
 - nuqa
 - kərəli kolbasa
 - südlü şərbət
 - miampur
-

Sual: Konfet tipli şərq şirniyyatları: (Çəki: 1)

- qırma badam, pərvərdə, alı
 - rahatlukum, nuqa, qozlu şərbət
 - alı, qoz halvası, qırma badam
 - rahatlukum, qırma badam
 - peşvəng, miampur, nan
-

Sual: Qoz ləpəsi əlavə edilməklə südlü pomadalı məmulat: (Çəki: 1)

- süd çörək
 - qozlu süd
 - südlü şərbət
 - miampur
 - peşvəng
-

Sual: Feşmək kütləsi hansı temperaturda soyudulur? (Çəki: 1)

- 100-110°C
 - 70-80°C
 - 80-90°C
 - 120-135°C
 - 50-60°C
-

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qarabağ kətəsi xəmirinin yoğrulma ardıcılığı:1-yumurta, 2-yağ, 3-duz, 4-vanil, 5-şəkər tozu, 6-opara, 7-un (Çəki: 1)

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

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

Sual: Bakı qurabiyəsinin hazırlanma ardıcılığı: 1-yumurta, 2-un, 3-şəkər kirşanı, 4-kərə yağı (Çəki: 1)

- 1,2,3,4
- 2,1,3,4
- 1,3,4,2
- 4,3,1,2
- 3,4,2,1

Sual: Şəkər lokumunun hazırlanma ardıcılığı: 1- şəkərkirşanı, 2-süd, 3-zəfəranlı su, 4-kərə yağı, 5-un, 6-natrium hidrokarbonat (Çəki: 1)

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

Sual: Şəkər çörəyi xəmirinin hazırlanma ardıcılığı: 1-un, 2-yağ, 3-yumurta, 4-esensiya, 5-şəkər kirşanı (Çəki: 1)

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

Bölmə: 0901

Ad	0901
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Karamel çeşidləri necə əsas qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 1
- 5

Sual: Qənnadı sənayesində şəkərin yüksək konsentrasiyası karamelə necə təsir edir?

(Çəki: 1)

- nəmləndirici
 - quruducu
 - konservləşdirici
 - yumşaldıcı
 - bərkidici
-

Sual: Karamel şərbətinin hazırlanma prosesi neçə əməliyyatdan ibarətdir? (Çəki: 1)

- 3
 - 1
 - 5
 - 4
 - 2
-

Sual: Karamel hansı kütləyə aiddir? (Çəki: 1)

- amorf
 - bərk
 - kristallik
 - qatı
 - maye
-

Sual: İçlikli karamel neçə hissədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 1
-

Sual: Hidroliz nəticəsində nişastadan nə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- karbohidrat
 - zülal
 - ferment
 - lipidlər
 - səthi aktiv maddələr
-

Sual: Patkanın quru maddəsinin əsas kütləsi: (Çəki: 1)

- dekstrin, maltoza, qlükoza
 - dekstrin, maltaza, rafinaza
 - nişasta, fruktoza, qalaktoza
 - qalakturon, qlükoza, fruktoza
 - qlükoza, fruktoza, maltaza
-

Sual: Nişasta patkasında qlükoza, maltoza, dekstrin nisbəti: (Çəki: 1)

- 2:1:1

- 1:1:3
 - 1:2:3
 - 2:1:3
 - 3:1:1
-

Sual: Patkada zülalın miqdarı: (Çəki: 1)

- 0,3%
 - 0,5%
 - 0,8%
 - 1,2%
 - 1,8%
-

Sual: Patka qənnadı məmulatlarında hansı rolu oynayır? (Çəki: 1)

- kristallaşdırıcı
 - bərkidici
 - yumşaldıcı
 - antikristallaşdırıcı
 - quruducu
-

Sual: Patkanınsortu qənnadı sənayesində geniş yayılıb. (Çəki: 1)

- 4
 - 2
 - 3
 - 7
 - 5
-

Sual: Formalanmış karamel hansı temperatūra qədər soyudulur? (Çəki: 1)

- 30-35 °C
 - 20-25°C
 - 45-55°C
 - 15-20 °C
 - 55-60°C
-

Sual: Karamelin soyudulması.....mərhlədən ibarətdir. (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 1
 - 5
 - 7
-

Sual: 100 q halva kütləsinin verdiyi enerji: (Çəki: 1)

- 510 kkal
- 100 kkal
- 210 kkal

- 610 kkal
 - 810 kkal
-

Sual: 100 q halvanın energetik dəyəri: (Çəki: 1)

- 3200 kCoul
 - 1200 kCoul
 - 2100 kCoul
 - 4800 kCoul
 - 1460 kCoul
-

Sual: İki fazadan ibarət hetrogen sistem: (Çəki: 1)

- marsipan
 - patka
 - jele
 - pomada
 - saponin
-

Sual: Şəkərli, kremli, krem brüle hansına aiddir? (Çəki: 1)

- marsipana
 - pomadaya
 - patka
 - şokolada
 - karamelə
-

Sual: Pomadanın hazırlanma prosesi neçə əməliyyatdan ibarətdir? (Çəki: 1)

- 1
 - 4
 - 2
 - 3
 - 5
-

Sual: Pomadanın hazırlanma prosesi neçə əməliyyatdan ibarətdir? (Çəki: 1)

- 1
 - 4
 - 2
 - 3
 - 5
-

Sual: Müxtəlif dad, ətirverici komponentlər əlavə edilməklə şəkər və qovrulmamış qozdan hazırlanan kütlə: (Çəki: 1)

- köpüyəbənzər
- marsipanlı
- likyorlu
- qrilyajlı

amorflu

Sual: Dad və ətirverici komponentlər əlavə edilməklə şəkər, yağ, qoz, şokoladdan hazırlanan kütlə: (Çəki: 1)

- kremli
 - marsipanlı
 - çalınmış
 - likyorlu
 - pralinli
-

Sual: Dad, ətirverici komponentlər əlavə etməklə şəkər, qozdan hazırlanan kütlə: (Çəki: 1)

- likyorlu
 - marsipanlı
 - pralinli
 - südlü
 - qrilyajlı
-

Sual: Süd, qoz, yağ və digər dadverici komponentlər əlavə etməklə şəkər, kakao-məhsullarından hazırlanan məmulat. (Çəki: 1)

- pralinli
 - likyorlu
 - marsipanlı
 - şokoladlı
 - südlü
-

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Karamel çeşidləri hansı qruplara bölünür? (Çəki: 1)

- yağlı giləmeyvəli
 - şüşəvari, qrilyajlı
 - şüşəvari, içlikli
 - meyvəli, pomadalı
 - meyvə içlikli
-

Sual: Resepturdan asılı olaraq karamel növləri (Çəki: 1)

- südlü, vitaminli, müalicəvi, şokoladlı, minalanmış

- vitaminli, giləmeyvəli, qozlu, südlü
 - marsipanlı, pralinli, şokoladlı, südlü
 - müalicəvi, şokoladlı, südlü, kakaolu
 - içlikli, qozlu, minalı, meyvəli
-

Sual: Karamel istehsalı üçün xammallar: (Çəki: 1)

- şəkər kirşanı, nişasta, meyvə-giləmeyvə, cem, qoz
 - süd məhsulları, yumurta sarısı, boyaq, qida turşusu
 - yağ, yumurta, patka, povidla, esensiya, qoz
 - şəkər-tozu, nişasta, povidla, yağ, boyaq, esensiya, süd məhsulları, kakao, qoz,
 - şəkər-tozu, nişasta patkası, meyvə-giləmeyvə, süd məhsulları, yağ, yumurta ağı, kakao, qoz, esensiya
-

Sual: Karamel kütləsinin alınması üçün ilkin xammallar: (Çəki: 1)

- şəkər-patka, invert, giləmeyvə şərbəti, esensiya
 - şəkər-patka, şəkər-invert, invert şərbəti
 - fruktoza, ksilit, invert şərbəti
 - rafinoza, fruktoza, şəkər-patkası
 - rafinoza, invert şərbəti, fruktoza
-

Sual: Mexanikləşdirilmiş axın xəttində karamel şərbətinin hazırlanma üsulu (Çəki: 1)

- artırılmış və atmosfer təzyiqində
 - azaldılmış və atmosfer təzyiqində
 - atmosfer və sürətləndirilmiş təzyiqində
 - şərbətə qida turşusu əlavə etməklə
 - şərbətə patka əlavə etməklə
-

Sual: Karamel istehsalında şəkərin parçalanma prosesinə təsir edən amil: (Çəki: 1)

- bişirilmə temperaturu və müddəti
 - bişirilmə müddəti və su
 - şəkər şərbəti və patka
 - invert şərbəti və su
 - şəkər və bişirilmə müddəti
-

Sual: Karamel içliyinin alınma prosesinin ardıcılığı: 1-komponentlərin qarışdırılması, 2-komponentlərin dozalanması, 3-meyvə-giləmeyvə xammalının hazırlanması, bişirilmə (Çəki: 1)

- 3,2,1,4
 - 1,2,3,4
 - 2,1,3,4
 - 3,1,2,4
 - 2,3,1,4
-

Sual: Müxtəlif maddələrin saxarozanın həll olmasına təsiri nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- əmələ gəlmiş məhsulun quruluşundan

- suyun temperaturundan
 - məmulatın növündən
 - saxarozanın tərkibindən
 - şəkərin növündən
-

Sual: Karamelin hiqroskopikliyinə təsir edir (Çəki: 1)

- zülalın tərkibi
 - saxarozanın tərkibi
 - patkanın karbohidrat tərkibi
 - nişastanın inversiyası
 - şəkər şərbəti
-

Sual: Saxarozanın kristal şəkildən amorfa keçməsi nə ilə şərtlənir? (Çəki: 1)

- xammalların nisbəti ilə
 - konfetin aşağı hiqroskopikliyi ilə
 - marmeladın yüksək hiqroskopikliyi ilə
 - karamelin yüksək hiqroskopikliyi ilə
 - konfetin yüksək hiqroskopikliyi ilə
-

Sual: Quru süd, kako-məhsulu, yağ, şəkər, dad, ətirverici komponentlər daxil edilməklə qoz, yağ, şəkərdən hazırlanan kütlə: (Çəki: 1)

- kremli
 - marsipanlı
 - pralinli
 - jeleli
 - çalınmış
-

Sual: Meyvə giləmeyvə yarımfabrikat dad, ətirverici komponentlər əlavə edilməklə şəkərdən hazırlanan kütlə: (Çəki: 1)

- likyorlu
 - marsipanlı
 - pralinli
 - qrilyajlı
 - meyvəli-qrilyajlı
-

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qənnadı sənayesində karamel içliklərinin hansı kütlələrindən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- meyvəli, likyorlu, ballı, pomadalı, südlü, marsipanlı, yağlı şəkərli, çalınmış, qozlu, şokoladlı
 - meyvəli, giləmeyvəli, pomadalı, südlü, marsipanlı, yağlı şəkərli, nişastalı, pürelı
 - likyorlu, pomadalı, marsipanlı, pürelı
 - şəkərli, çalınmış, qozlu, şokoladlı, südlü, nişastalı
 - marsipanlı, qozlu, şokoladlı, südlü, pürelı
-

Sual: Şüşəvari karamellərin müxtəlif növləri: (Çəki: 1)

- kiçik fiqurlu monpasye, həb, düzbucaq, oval formasında
 - kiçik fiqurlu, həb, üçbucaq, kvadrat formasında
 - düzbucaq formasında, bükülmüş
 - fiqurlu monpasye
 - bükülmüş
-

Sual: Karamel istehsalının texnoloji prosesinin mərhələləri: 1-şərbətin hazırlanması, 2-karamel kütləsinin hazırlanması, 3-karamel içliyinin hazırlanması, 4-karamel kütləsinin emalı və soyudulması, 5-karamelın formalanması, 6- karamelın soyudulması, 7-qablaşdırma, 8-bükülmə və yaxud karamel səthinin tərtibatı (Çəki: 1)

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

Sual: Saxarozanın həll olmasına maddənin təsirinin ardıcılığı: 1-kartof patkası, 2-maltoza, 3-qlükoza, 4-fruktoza, 5-qarğıdalı patkası, 6-dekstrinlər (Çəki: 1)

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

Sual: İçlikli karamel istehsalının əsas mərhələləri: 1-içliyin hazırlanması, 2-karamel kütləsinin hazırlanması, 3-karamelın formalanması və soyudulması, 4- karamel kütləsinin soyudulması və emalı, 5-bükülməsi, qablaşdırılması (Çəki: 1)

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

Sual: Karamel zülal kütləsinin alınması ardıcılığı: 1-şəkər patkası, 2-sabun kökü, 3-bıyan kökü həlimi, 4-zülal kütləsi çalınır. (Çəki: 1)

- 1,2,3,4

- 2,1,4,3
- 3,4,2,1
- 4,1,3,2
- 2,3,1,4

Sual: Pomadanın hazırlanma prosesi: (Çəki: 1)

- şəkər şərbətinin hazırlanması, bişirilməsi
- patka şərbətinin hazırlanması, süzülməsi
- pomadalı şərbətin hazırlanması, pomadanın çalınması
- mevə, giləmeyvə yarımfabrikatının hazırlanması, pomadanın bişirilməsi
- patkanın bişirilməsi, zülalın çalınması

Sual: Karameldə içliyin miqdarının təyini hansı düstürlə hesablayırlar? (Çəki: 1)

$$X = \frac{g \cdot 1000}{a} \quad \text{○}$$

$$X = \frac{a \cdot 10}{g} \quad \text{○}$$

$$X = \frac{a \cdot 1000}{g \cdot 10} \quad \text{○}$$

$$X = \frac{a \cdot 1000}{g} \quad \text{●}$$

$$X = \frac{g \cdot 100}{a} \quad \text{○}$$

Bölmə: 1001

Ad	1001
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hazırlanma üsuluna görə neçə cür marsipan fərqlənir? (Çəki: 1)

- 6
- 3
- 2
- 1
- 5

Sual: Dəmlənmiş marsipanın hazırlanmasında nədən istifadə edilir (Çəki: 1)

- badam ləpəsi, şəkər tozu
- qoz ləpəsi, patka
- badam ləpəsi, sukat

- fındıq ləpəsi,  sire
 - badam ləpəsi, patka
-

Sual: Nəmli martsipanın hazırlanmasında nədən istifadə edilir? ( k : 1)

- qoz ləpəsi, sukot
 - badam ləpəsi,  k r kirşanı, patka
 - qoz ləpəsi,  k r tozu
 - fındıq ləpəsi, patka
 - badam ləpəsi, pektin
-

Sual: Pralinli konfet kütləsinin qidalılıq dəyəri: ( k : 1)

- 2000 kCoul
 - 1500 kCoul
 - 1000 kCoul
 - 800 kCoul
 - 500 kCoul
-

Sual: Jeleli meyvəli konfet kütləsinin qidalılıq dəyəri: ( k : 1)

- 2000 kCoul
 - 1500 kCoul
 - 1000 kCoul
 - 1300 kCoul
 - 500 kCoul
-

Sual:  k r, patka, h lm  ik m l g tirici meyvə-giləmeyvə yarımfabrikatlardan ibarət kütlə: ( k : 1)

- zülallı
 - martsipanlı
 - pralinli
 - jeleli-meyvəli
 - pektinli
-

Sual: Meyvəli-jeleli kütlə ne  qrupa bölünür? ( k : 1)

- 3
 - 2
 - 1
 - 5
 - 7
-

Sual: Jeleli-meyvəli kütlənin konsistensiyası: ( k : 1)

- qatı,
- yapışqan,
-  zl ,
- plastik

elastik

Sual: Meyvəli konfet kütləsində şəkərin və meyvə-giləmeyvə xammalının nisbəti: (Çəki: 1)

- 1:25:2
 - 1:2
 - 1:1
 - 1:25:1,4
 - 1:4
-

Sual: Pralin kütləsində yağın miqdarı: (Çəki: 1)

- 18-23%
 - 27-32%
 - 30-33%
 - 47-52%
 - 33-47%
-

Sual: Pralin kütləsində şəkərin miqdarı: (Çəki: 1)

- 5-10%
 - 10-15%
 - 20-30%
 - 50-60%
 - 40-50%
-

Sual: Pralinli konfet kütləsinin əsas strukturmələğətiricisi: (Çəki: 1)

- yağ
 - duz
 - yumurta
 - şəkər tozu
 - qoz
-

Sual: Marsipanlı kütlə nüçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 1
 - 3
 - 4
 - 6
-

Sual: Konfetin istehsalında likyorlu kütlələri neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 7
-

Sual: Likyorlu kütlədə şəkərli şərbət üçün su və şəkərin nisbəti: (Çəki: 1)

- 2:1
- 1:1
- 1:2
- 1:5:2
- 2:1,8

Sual: Südlü konfet kütləsi hansı struktura malikdir: (Çəki: 1)

- yumşaq
- bərk
- amorf
- quru
- ovulan

Sual: Qrilyajlı konfet kütləsi neçə tipə bölünür? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 1
- 4
- 5

Sual: Bərk qrilyajda quru maddələrin miqdarı: (Çəki: 1)

- 98,1-99,6%
- 92-98%
- 97,7-99,3%
- 99,2-99,9%
- 57,6-63,4%

Sual: Pomadalı konfet kütləsinin tökülməsinin optimal temperaturu: (Çəki: 1)

- 65-72 °C
- 25-32 °C
- 32-38°C
- 38-43°C
- 58-62 °C

Bölmə: 1002

Ad	1002
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Qrilyajlı konfet kütləsinin tipləri: (Çəki: 1)

- yumşaq, qərzəkli südlü
 - yumşaq, bərk, meyvəli
 - meyvəli, südlü, qozlu
 - giləmeyvə, kremli, araxisli
 - kakaolu, qozlu, meyvəli
-

Sual: Konfet istehsalında kremli kütlənin quru maddəsin miqdarı: (Çəki: 1)

- 75-78%
 - 86,5-89,5%
 - 48,2-54,6%
 - 58,4-62,4%
 - 65,8-74,8%
-

Sual: Marsipanlı kütlə hansı qruplara bölünür? (Çəki: 1)

- qərzəkli, pralinli
 - nəm, dəmlənmiş
 - qozlu, nəmli
 - çalınmış, dəmlənmiş
 - zülallı, çalınmış
-

Sual: Qoz ləpəsi əsasında hazırlanan konfet kütləsi: (Çəki: 1)

- likyorlu, pralinli
 - marsipanlı, qrilyajlı
 - pralinli, marsipanlı
 - likyorlu, qrilyajlı
 - jelei, meyvəli
-

Sual: Yüngül tipli çalınmış kütlənin nisbi sıxlığı: (Çəki: 1)

- 0,56-0,62
 - 0,73-0,82
 - 0,28-0,32
 - 1,13-2,56
 - 0,35-0,43
-

Sual: Meyvə-jeleli kütlənin qrupları: (Çəki: 1)

- meyvəli, pralinli, zülallı
 - meyvəli, jeleli-meyvəli, jeleli
 - marsipanlı, likyorlu
 - jelei-pralinli, marsipanlı
 - pralinli, zülallı
-

BÖLMƏ: 1003

Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Çalınmış kütlənin hazırlanma ardıcılığı: 1- komponentlərin qarışdırılması, 2-zülalın şərbətlə çalınması, 3-şəkər patka şərbətinin hazırlanması (Çəki: 1)

- 2,3,1
- 2,1,3
- 3,1,2
- 1,2,3
- 3,2,1

Sual: Pralinli kütlənin istehsal prosesinin ardıcılığı: 1- qoz ləpəsinin təmizlənməsi, 2-ləpənin termiki emal, 3-reseptur komponentinin qarışdırılması (Çəki: 1)

- 2,1,3,4
- 2,3,1,4
- 3,2,4,1
- 1,2,3,4
- 1,2,4,3

Sual: Konfet istehsalında likyorlu kütlələr hansı qruplara bölünür: (Çəki: 1)

- şərəbli, meyvəli, südlü
- şokoladlı, spirtli, çalınmış
- südlü, giləmeyvəli, çalınmış
- pralinli, südlü, çalınmış
- kakaolu, spirtli, meyvəli

Sual: Konfet kövdəsinin minalanma prosesinin ardıcılığı: 1-konfet kövdəsinin hazırlanması, 2- kövdənin mina ilə örtülməsi, 3-minanın qızdırılması, 4- minanın soyudulması (Çəki: 1)

- 3,2,1,4
- 3,1,2,4
- 2,1,3,4
- 1,2,3,4
- 3,1,2,4

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Iris zülalı əsasdan asılı olaraq irisin qrupları: (Çəki: 1)

- südlü, soyalı
 - südlü, qozlu
 - soyalı, araxisli
 - patkalı, soyalı
 - kakaolu, patkalı
-

Sual: Hazırlanma texnologiyasından asılı olaraq iris neçə tipə bölünür: (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 1
 - 4
 - 5
-

Sual: Karameləbənzər iris kütləsinin quruluşu (Çəki: 1)

- bərk
 - yumşaq
 - şüşəvari
 - elastik
 - plastik
-

Sual: Tirajlanmış iris kütləsinin quruluşu (Çəki: 1)

- xırçılı
 - bərk
 - yumşaq
 - elastik
 - plastik
-

Sual: Yarım bərk iris kütləsinin quruluşu: (Çəki: 1)

- bərk
 - yumşaq
 - ovuntulu
 - özlü
 - kristallik
-

Sual: Tirajlanmış dartılmış iris kütləsinin quruluşu: (Çəki: 1)

- yumşaq
 - özlü
 - plastik
 - bərk
 - elastik
-

Sual: Reseptur qarışığının bişirilməsi nəticəsində alınan məmulat: (Çəki: 1)

- draje
 - halva
 - marsipan
 - iris
 - pralin
-

Sual: Tirajlanmış yarımberk bükülməsinin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 5 ay
 - 4 ay
 - 3 ay
 - 6 ay
 - 2 ay
-

Sual: Karameləbənzər bükülməmiş irisin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 1 ay
 - 2 ay
 - 3 ay
 - 4 ay
 - 5ay
-

Sual: Qozlu yarımberk bükülmüş irisin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 2 ay
 - 1 ay
 - 3 ay
 - 4 ay
 - 5 ay
-

Sual: Qozlu şokolada neçə % qoz ləpəsi olur? (Çəki: 1)

- 5-25%
 - 15-35 %
 - 45-60%
 - 35-55%
 - 25-30%
-

Sual: Termiki emaldan sonra kakao-paxlasının soyudulma temperaturu: (Çəki: 1)

- 35°C
 - 30 °C
 - 25 °C
 - 20°C
 - 45°C
-

Sual: Qatqısız şokolad kütləsi neçə komponentdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 1

- 2
 3
 4
 5
-

Sual: Sd tərkibi Őokolad kütləsinin emalı hansı temperaturda aparılır: (Çəki: 1)

- 55-70 °C
 45-55 °C
 25-35 °C
 35-45 °C
 15-25 °C
-

Sual: Qatqısız Őokoladın qızdırılma temperaturu (Çəki: 1)

- 60°C
 10 °C
 20 °C
 30°C
 90 °C
-

Sual: Qatqlı Őokolad kütləsinin qızdırılma temperaturu: (Çəki: 1)

- 28°C
 60 °C
 38 °C
 18 °C
 50 °C
-

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kakao tozunda yağı miqdarı: (Çəki: 1)

- 3-8%
 28-32%
 16-28%
 10-16%
 14-22%
-

Sual: Qatqısız Őokolad kütləsinin əsas komponentləri: (Çəki: 1)

- kakovella, bitki yağı

- kakao paxlası, hidroyağ
 - şəkər kirşanı, üyüdülmüş kako, kakao yağı
 - şəkər, yağ, hidroyağ
 - şəkər tozu, üyüdülmüş kakao
-

Sual: Qatqısız şokolad kütləsinin emalı hansı temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 55-70 °C
 - 25-35 °C
 - 45-50 °C
 - 75-85°C
 - 15-20 °C
-

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Iris istehsalının ardıcıl mərhələsi: 1-reseptur qarışığının hazırlanması, 2-iris kütləsinin hazırlanması, 3-xammalı istehsala hazırlanması, 4-formalanma, 5-bükülmə, 6-qablaşdırma (Çəki: 1)

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

Sual: Şokolad kütləsinin formalanması ardıcılığı: 1-vibratorla emal, 2- şokolad kütləsinin filtrlənməsi, 3-şokolad kütləsinin qızdırılması, 4-soyudulma, 5-müəyyən forma almış məmulatların çıxarılması, 6-posiyaların formalara dəqiq dozalanma (Çəki: 1)

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

Sual: Məsaməli şokoladın alınma yolu: (Çəki: 1)

- püskürdülərək
- qurudularaq
- vakuumda
- soyudularaq
- pnevmatik

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Şokolad istehsalında bərk içliklər nə əsasında hazırlanır? (Çəki: 1)

- bərk yağ
 - duru yağ
 - pomada
 - patka
 - kako
-

Sual: Efir yağlarının esensiyada miqdarı (Çəki: 1)

- 20-30%
 - 10-20%
 - 30-45 %
 - 45-48%
 - 5-10%
-

Sual: Kakao tozu neçə növdə buraxılır? (Çəki: 1)

- 3
 - 4
 - 2
 - 6
 - 7
-

Sual: Şokolad kütləsinin qabıq üçün temperaturu (Çəki: 1)

- 29-32,5 °C
 - 24-29,8 °C
 - 28-34,5 °C
 - 24-29,8 °C
 - 32,5-39,3 °C
-

Sual: Məsaməli şokoladın saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 15-20 dəq
- 20-30 dəq
- 30-40 dəq
- 45-55 dəq
- 10-15 dəq

Sual: Qatqısız desert şokolad kütləsinin dispersliyi (Çəki: 1)

- 42%
- 62%
- 82%
- 92 %
- 22 %

Sual: Qatqılı desert şokolad kütləsinin dispersliyi: (Çəki: 1)

- 36%
- 26%
- 96%
- 72%
- 82%

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kakao paxlasının qızdırılmış temperaturu: (Çəki: 1)

- 200-220 °C
- 100-120 °C
- 160-180°C
- 140 -155 °C
- 180-200 °C

Sual: Temperaturdan asılı olaraq şokolad kütləsi neçə vəziyyətdə olur? (Çəki: 1)

- 4
- 2
- 3
- 1
- 7

Sual: Şokolad istehsalında mina hansılar bölünür? (Çəki: 1)

- şokoladlı və pralinli
- şokoladlı və pomadalı
- şokoladlı və yağlı
- şokoladlı və içlikli

şokoladlı və cilalı

BÖLMƏ: 1203

Ad	1203
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Şokolad minasının böyük axıcılığı nə ilə şərtlənir? (Çəki: 1)

- yüksək yağıllıqda
- yüksək saxaroza ilə
- yüksək kakovella ilə
- yağıllığın az olması ilə
- kakao paxlasının sərfi ilə

Sual: Şərq şirniyyatları istifadə edilən xammallardan asılı olaraq neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 2
- 4
- 3
- 5
- 7

Sual: Qarabağkətəsi içliyinin nəmliyi nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 11-13%
- 9-11%
- 14-17%
- 17-20%
- 20-22%

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	42
Maksimal faiz	42
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Pastila-marmelad məmulatlarının əsas fərqləndirici cəhəti: (Çəki: 1)

- köpüyəbənzər konsistensiyalı

- zülallı konsistensiyalı
 - şüşəvari konsistensiyalı
 - həlməşiyəbənzər konsistensiyalı
 - amorf konsistensiyalı
-

Sual: Pastila –marmelad məmulatları neçə qrupu birləşdirir? (Çəki: 1)

- 2
 - 1
 - 3
 - 5
 - 6
-

Sual: Hazırlanma texnologiyasından asılı olaraq marmela neçə növə bölünür? (Çəki: 1)

- 4
 - 3
 - 2
 - 1
 - 5
-

Sual: Həlməşik əmələgətirici şəklində nədən istifadə edirlər? (Çəki: 1)

- zülal
 - cem
 - aqar
 - yumurta
 - şərbət
-

Sual: Patın hazırlanmasında əsas xammal: (Çəki: 1)

- ərik püresi
 - şaftalı püresi
 - albalı püresi
 - armud püresi
 - çiyələk püresi
-

Sual: Marmelad məmulatlarında saxarozanın davamlılığını artırmaq üçün şəkər nə ilə əvəz edilir? (Çəki: 1)

- fruktoza
 - ferment
 - pektin
 - nişasta
 - patka
-

Sual: Saxarozanın davamlılığını artırmaq üçün şəkər hansı miqdarda patka ilə əvəz olunur? (Çəki: 1)

- 25-35%
- 15-20%

- 5-10%
 - 1-3%
 - 2-5%
-

Sual: Modifikator duzları reseptura qarışıǵına nə vaxt daxil edilir? (Çəki: 1)

- patkanın qabaq
 - şəkərdən sonra
 - pektindən qabaq
 - şəkərdən qabaq
 - aqardan qabaq
-

Sual: Bufer duzlarının məhlulu marmeladda hansı reaksiyaya malikdir? (Çəki: 1)

- turş
 - qələvi
 - neytral
 - qələvi-turş
 - neytral-qələvi
-

Sual: Marmelad istehsalında hazırlanmış meyvə-şəkər qarışıǵının nəmliyi: (Çəki: 1)

- 25%
 - 10%
 - 45%
 - 65%
 - 30%
-

Sual: Bişirilmiş marmelad kütləsində invert şəkərin miqdarı: (Çəki: 1)

- 14-18%
 - 8-12%
 - 14-16%
 - 18-20%
 - 1-5%
-

Sual: Marmelad kütləsinin bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 10-15 dəq
 - 15-20 dəq
 - 25-30 dəq
 - 5-10 dəq
 - 10-20 dəq
-

Sual: Marmelad kütləsinin pH mühiti: (Çəki: 1)

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

1,8-3,2

Sual: Formalı almalı marmeladın tərkibində suyun miqdarı: (Çəki: 1)

- 15-18%
 - 26-28%
 - 22-24%
 - 10-15%
 - 18-20%
-

Sual: Formalı almalı marmeladın tərkibində reduksiyaedici maddənin miqdarı: (Çəki: 1)

- 22-24%
 - 20-28%
 - 28-30%
 - 30-32%
 - 34-36%
-

Sual: Doğranmış təbəqəli marmeladın nəmliyi: (Çəki: 1)

- 20-22%
 - 24-26%
 - 26-28%
 - 18-20%
 - 16-18%
-

Sual: Qablaşdırılmış marmeladın saxlanma temperaturu: (Çəki: 1)

- 35 °C
 - 30 °C
 - 10 °C
 - 15°C
 - 20 °C
-

Sual: Marmeladın qurudulma temperaturu: (Çəki: 1)

- 45-50°C
 - 25-30°C
 - 35-40°C
 - 60-65°C
 - 75-80°C
-

Sual: Formalı marmeladın ümumi qurutma müddəti: (Çəki: 1)

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

Sual: Pastilla istehsalında optimal çalınma müddəti: (Çəki: 1)

- 1-3 dəq
 - 8-10 dəq
 - 7-8 dəq
 - 10-15 dəq
 - 3-8 dəq
-

Sual: Pektin hansı temperaturda tez jelelənir? (Çəki: 1)

- 60°C
 - 45 °C
 - 20 °C
 - 55 °C
 - 70°C
-

Sual: Yapışqanlı şərbətdə aqarın konsentrasiyası: (Çəki: 1)

- 8%
 - 5%
 - 1%
 - 6%
 - 7%
-

Sual: Adi pürenin istifadəsində quru maddənin miqdarı: (Çəki: 1)

- 20-25%
 - 55-60%
 - 35-45%
 - 61-64%
 - 45-55%
-

Sual: Qatılaştırılmış pürenin istifadəsində quru maddənin miqdarı: (Çəki: 1)

- 36-48%
 - 60-65%
 - 50-58%
 - 75-78%
 - 68-73%
-

Sual: Alma püresində reduksiyaedici maddələrin miqdarı: (Çəki: 1)

- 2-3%
 - 7-10%
 - 15-20%
 - 5-7%
 - 22-24%
-

Sual: Pastilla istehsalında kütlənin temperaturu: (Çəki: 1)

- 25-28 °C

- 15-18°C
 - 32-38 °C
 - 46-50°C
 - 30-35°C
-

Sual: Pastilla təbəqəsinin jelelənmə prosesinin sürətləndirmək üçün hansı temperaturda saxlanılır? (Çəki: 1)

- 20-28 °C
 - 18-24°C
 - 38-40 °C
 - 45-55 °C
 - 55-60°C
-

Sual: Pastilla təbəqəsi saxlanılan kameranın nəmliyi: (Çəki: 1)

- 25-30 %
 - 60-70%
 - 20-25%
 - 10-15%
 - 30-40%
-

Sual: Pastilla təbəqəsinin xüsusi kameralarda saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

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

Sual: Meyvə kupajı qarışığı şəkər tozu və yumurta ağı hansı məmulatda istifadə edilir? (Çəki: 1)

- nuqada
 - zefirdə
 - karameldə
 - pastillada
 - konfetdə
-

Sual: Milli marmelad istehsalının ardıcılığı: 1-jeleli kütlənin alınması, 2-saxlanma, 3-xammalın hazırlanması, 4-formalanma, 5-bükülmə, 6-qablaşdırma (Çəki: 1)

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

Sual: Aqaroidin yuyulma və şişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 3-4 saat

- 1 saat
 - 5 saat
 - 5-6 saat
 - 4-5 saat
-

Sual: Jeleli kütlə hansı yolla alınır? (Çəki: 1)

- şəkərli şərbətin bişirilməsi ilə
 - pektinin bişirilməsi ilə
 - şərbətə esensiya əlavə edilməklə
 - aqarın yuyulması ilə
 - pektinin yuyulması ilə
-

Sual: Aqarda hazırlanmış kütlənin soyudulma temperaturu: (Çəki: 1)

- 40-45 °C
 - 40-45 °C
 - 10-15 °C
 - 50-60 °C
 - 15-20 °C
-

Sual: Pektində hazırlanmış kütlənin soyudulma temperaturu: (Çəki: 1)

- 60-65 °C
 - 66-68 °C
 - 68-70 °C
 - 76-78 °C
 - 80-88 °C
-

Sual: Turşunun təsirinə həssasdır. (Çəki: 1)

- ferment
 - pektin
 - aqaroid
 - aqar
 - protopektin
-

Sual: Aqaroid istifadə edilməklə hazırlanan marmeladın qurutma temperaturu: (Çəki: 1)

- 38-40 °C
 - 36-38 °C
 - 25-28 °C
 - 15-18 °C
 - 18-25 °C
-

Sual: Pektində hazırlanan marmeladın qurutma temperaturu: (Çəki: 1)

- 38-40°C
- 50-55°C
- 40-45 °C

- 60-65 °C
 70-75 °C
-

Sual: Aqarda hazırlanan marmeladın qurutma temperaturu: (Çəki: 1)

- 70-75 °C
 60-65 °C
 55-60 °C
 50-55 °C
 45-50 °C
-

Sual: Hazır pastillanın quru maddəsinin miqdarı: (Çəki: 1)

- 80-86%
 94-96%
 70-78%
 78-80%
 55-60%
-

Sual: Pastilla hansı müddətə soyudulur? (Çəki: 1)

- 4-5 saat
 1-2 saat
 2 -3 saat
 3-5 saat
 5-7 saat
-

Sual: Yapışqanlı pastillanın saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 1,5 ay
 2,5 ay
 3,5 ay
 1 ay
 5 ay
-

BÖLMƏ: 1302

Ad	1302
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Köpükəmələgətirmə əsasında asılı olaraq marmeladın növləri: (Çəki: 1)

- meyvəli, cəmli
 meyvə-giləmeyvəli, jeleli
 giləmeyvəli, povidlalı

- aqarlı, meyvəli
 - pektinli, povidlalı
-

Sual: Marmeladın qurutma prosesinin intensivliyi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- temperaturdan
 - xammalın tərkibindən
 - nəmlik qradientindən
 - suyun miqdarından
 - pH mühitdən
-

Sual: Formalı marmeladın qurutma temperaturu nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- nəmlik qradientindən
 - xammalın nəmliyindən
 - pH mühitdən
 - xammalın tərkibindən
 - suyun miqdarından
-

Sual: Marmeladın tərkibində pektində nə baş verir? (Çəki: 1)

- depolimerizasiya
 - qurutma
 - nəmlənmə
 - buxarlanma
 - kristallaşma
-

Sual: Neçə növ pastilla fərqlənir? (Çəki: 1)

- 4
 - 3
 - 2
 - 6
 - 1
-

Sual: Marmelad istehsalında hansı növ pastilalar mövcuddur? (Çəki: 1)

- nəmli, jeleli
 - yapışqanlı, nəmli
 - yapışqanlı, dəmlənmiş
 - aqarlı, dəmlənmiş
 - zülallı, dəmlənmiş
-

Sual: Meyvə-giləmeyvə püresi, rəngləyici, esensiya, efir yağları, bal, şokolad hansı məmulatın xammalıdır? (Çəki: 1)

- karamel
- konfet
- pastila
- şokolad

draje

Sual: Köpüyə bənzər kütlələr hansı üsulla alınır? (Çəki: 1)

- qurutma
 - çalınma
 - disperqasiyalı
 - nəmləndirmə
 - dəmlənmə
-

Sual: Köpüklər hansı sistemə aiddir? (Çəki: 1)

- istiyə davamlı
 - termodinamik davamsız
 - termodinamik davamlı
 - elektrofiziki davamlı
 - istilik keçiricili
-

Sual: Yumurta zülalının proteinin tərkib hissəsi hansıdır? (Çəki: 1)

- qlobulin
 - izoleysin
 - ovalbumin
 - leysin
 - albumin
-

Sual: Zülalların maksimal köpükəmələgətirmə qabiliyyəti hansı mühitdə biruzə verir? (Çəki: 1)

- pH=5,5
 - pH=2,5
 - pH=4,5
 - pH=3,0
 - pH=7
-

Sual: Pastilla istehsalında alma püresinin turşuluğu: (Çəki: 1)

- pH=3,2-3,8
 - pH=1,8-2,2
 - pH= 2,2-2,7
 - pH=1,2-1,8
 - pH=2,7-3,0
-

Sual: Pastila kütləsinin ilkin mərhələdə çalınma temperaturu: (Çəki: 1)

- 25-28 °C
 - 35-38°C
 - 30-32 °C
 - 28-30 °C
 - 15-18 °C
-

Sual: Pastilla kütləsinin son mərhələdə çalınma temperaturu: (Çəki: 1)

- 18-20°C
- 30-32°C
- 20-25°C
- 25-28 °C
- 28-30°C

Sual: Maşının konstruksiyası, malın fırlanma, tezliyi, kürəyin forması, yerləşməsindən nə asılıdır? (Çəki: 1)

- kütlənin nəmliyi
- kütlənin temperaturu
- çalınma temperaturu
- kütlənin çalınmış müddəti
- kütlənin pH mühiti

Sual: Pastilla təbəqəsinin səthində nə baş verir? (Çəki: 1)

- qalın qat əmələ gəlir
- nazik kristallik qabıq əmələ gəlir
- şüşəvarilik əmələ gəlir
- nəmlənmə
- quruma

Sual: Saxlanma müddətində pastilla kütləsinin nəmliyi azalır. (Çəki: 1)

- 1-2%
- 2-4%
- 10-15%
- 8-12%
- 12-14%

Sual: Dəmlənmiş pastillanın saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 1,5 ay
- 2,5 ay
- 7 ay
- 5 ay
- 3 ay

BÖLMƏ: 1303

Ad	1303
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yapışqanlı pastilla istehsalının ardıcılığı: 1-yapışqanlı şərbətin hazırlanması, 2-alma-şəkər qarışığının hazırlanması, 3-bükülmə, 4-formalanma, 5-qurutma (Çəki: 1)

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

Sual: Pastilla istehsalında şəkərin konsentrasiyasının artması zülal necə təsir edir? (Çəki: 1)

- köpükəmələgətirmə xassəsini artırır
- həlməşik əmələgətirmə xassəsini yüksəldir
- köpükəmələgətirmə xassəsini azaldır
- məmulatın reoloji xassəsi azalır
- məmulatın reoloji xassəsi yüksəlir

Sual: Üç qatlı marmeladın jeleli kütləsinin hazırlanma ardıcılığı: 1-şəkər patka-aqar şərbəti, 2-alma püresi, 3-yumurta ağı, 4-şəkər, 5-esensiya, 6-turşu (Çəki: 1)

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

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Drajelər kövdəsinə görə neçə qrupa bölünür? (Çəki: 1)

- 7
- 13
- 15
- 3
- 2

Sual: Kövdənin növünə görə drajenin qruplara bölünməsi: (Çəki: 1)

- karamelli, marsipanlı, qərzekli, pomadalı, zülallı
- şəkərli, karamelli, pralinli, proteinli

- marsipanlı, qərzəkli, pomadalı,şəkərli
 - pralinli, marsipanlı, qərzəkli, pomadalı
 - marsipanlı, qərzəkli, pomadalı, pralinli, şəkərli
-

Sual: Draje istehsalında şəkər kirşanı neçə növə bölünür? (Çəki: 1)

- 2
 - 1
 - 4
 - 3
 - 5
-

Sual: Likyorlu kövdədə şəkər şərbətinin konsentrasiyası: (Çəki: 1)

- 50-52 %
 - 70-72%
 - 80-82%
 - 85-90%
 - 38-42%
-

Sual: Zərif jeleli, likyorlu kövdənin yüklənmə kütləsi: (Çəki: 1)

- 10-15 kq
 - 20-25 kq
 - 30-35 kq
 - 45-50 kq
 - 50-60 kq
-

Sual: Möhkəm pomadalı karamelli kövdənin yüklənmə kütləsi: (Çəki: 1)

- 10-15 kq
 - 15-20 kq
 - 20-35 kq
 - 65-70 kq
 - 75-85 kq
-

Sual: Drajelənmə prosesi neçə mərhələdən ibarətdir? (Çəki: 1)

- 1
 - 3
 - 2
 - 4
 - 8
-

Sual: Drajelənmədə tərtibatın ümumi miqdarı: (Çəki: 1)

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

45 dəq

Sual: Draje məmullatlarının daxillarda qurutma müddəti: (Çəki: 1)

- 14-16 saat
 - 48 saat
 - 16-24 saat
 - 30-34 saat
 - 10-12 saat
-

Sual: Draje istehsalında yekun mərhələ: (Çəki: 1)

- cilalanma
 - qurutma
 - isladılma
 - karamelləşmə
 - satış
-

Sual: Şəkərli drajelər üçün minalanma temperaturu: (Çəki: 1)

- 5-12 °C
 - 12-17 °C
 - 18-22 °C
 - 20-22°C
 - 16-20 °C
-

Sual: Şokoladlı sort drajelər üçün minalanma temperaturu: (Çəki: 1)

- 5-7 °C
 - 12-17 °C
 - 15-18 °C
 - 18-25 °C
 - 25-32 °C
-

Sual: Spirtlənmiş giləmeyvələrdən kövdələrin hazırlanması üçün xammal: (Çəki: 1)

- albalı, moruq
 - alma, qarağat
 - armud, böyürtkən
 - ərik, üzüm
 - gavalı, şaftalı
-

Sual: Drajelənmədə şərbətin isladılmadan qabaq soyudulma temperaturu: (Çəki: 1)

- 28 °C
 - 30 °C
 - 35 °C
 - 25 °C
 - 18 °C
-

Sual: Drajelənmə əsasən neçə qəbullu aparılır? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3
- 5
- 7

Sual: Drajenin nəmliyi nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 4-5%
- 7-8%
- 6,5-9,5%
- 0,5-1%
- 1,5-2,5%

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Likyorlu kövdə üçün hazır şərbətin saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 5-6 saat
- 12-14 saat
- 7-8 saat
- 2-3 saat
- 16-18 saat

Sual: Likyorlu kövdə üçün hazır şərbətin saxlanma temperaturu: (Çəki: 1)

- 3-14 °C
- 5-18 °C
- 17-22 °C
- 23-25 °C
- 25-38 °C

Sual: Draje istehsalında sukat hansı kövdələrdə istifadə edilir? (Çəki: 1)

- meyvə-giləmeyvə
- pomadalı
- jeleli
- karamelli
- qərzəkli

Sual: Draje istehsalında giləmeyvələrin isladılma müddəti: (Çəki: 1)

- 4-5 həftə
 - 1 həftə
 - 2 həftə
 - 10 gün
 - 2-3 həftə
-

Sual: Drajelənmə harada aparılır? (Çəki: 1)

- qazanda
 - çəndə
 - şüşədə
 - çəlləkdə
 - alüminiumda
-

Sual: Patka şərbətə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- kristallaşdırır
 - reoloji xassəsini zəiflədir
 - özlülüyü azaldır
 - dehidratlaşdırır
 - özlülüyü artırır
-

Sual: Bişirilmiş şəkər-patka şərbətində quru maddənin miqdarı: (Çəki: 1)

- 20-30%
 - 50-60%
 - 96-98%
 - 78-80%
 - 80-85%
-

Sual: Draje istehsalında güclənmiş kövdənin miqdarı nə ilə təyin edilir? (Çəki: 1)

- yapışqanlılığı ilə
 - relaksasiyası ilə
 - elastikliyi ilə
 - möhkəmliyi ilə
 - axıcılığı ilə
-

Sual: Şokoladlı drajenin hazırlanmasında şəkər kirşanı və kakao tozunun nisbəti: (Çəki: 1)

- 1:1
 - 1:2
 - 1:3
 - 3:1
 - 3:2
-

Sual: Drajelənmə prosesi nə ilə başa çatır? (Çəki: 1)

- tərtibatla

- isladılma ilə
- qurutma ilə
- drajelənmə ilə
- karamelləşmə ilə

Sual: Drajelənmədə istifadə olunan minada mum, parafin, bitki yağı nisbəti (Çəki: 1)

- 35%, 35%, 30
- 25%, 25%, 50%
- 30%, 60%, 10%
- 20%, 20%, 60%
- 50%, 25%, 25%

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Draje istehsalının ardıcıl mərhələləri: 1-kövdənin drajelənməsi, 2-gövdənin hazırlanması, 3-bükülmə, 4- minalanma , 5-qablaşdırma (Çəki: 1)

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

Sual: Likyorlu kövdənin hazırlanma ardıcılığı: 1-şərab, 2-esensiya, 3-şəkər şərbəti, 4-şəkər (Çəki: 1)

- 1,4,3,2
- 2,1,4,3
- 3,2,1,4
- 1,2,3,4
- 4,3,1,2

Sual: Drajelənmə prosesinin ardıcılığı: 1-şəkər, 3-patka, 2-şərbət, 4-şəkər kirşanı (Çəki: 1)

- 1,2,3,4
 - 3,2,1,4
 - 2,3,1,4
 - 1,3,2,4
 - 4,3,2,1
-

Bölmə: 1501

Ad	1501
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Halvada yağın miqdarı: (Çəki: 1)

- 30%
- 50%
- 20%
- 10%
- 25%

Sual: Halvada zülalın miqdarı: (Çəki: 1)

- 25%
- 33%
- 13%
- 23%
- 35%

Sual: Halvada şəkərin miqdarı: (Çəki: 1)

- 70%
- 20%
- 30%
- 60%
- 40%

Sual: Qat-qat lifli strukturlu məlumat: (Çəki: 1)

- iris
- karamel
- halva
- konfet
- nuqa

Sual: Halva istehsalında köpükəmələgətirici: (Çəki: 1)

- fursellaron
- aqar
- esensiya
- sabun kökü ekstraktı
- pektin

Sual: Knct toxumlarının isladılma müddəti (ki: 1)

- 30-60 dəq
 - 120-150 dəq
 - 60-120 dəq
 - 30-180 dəq
 - 25-40 dəq
-

Sual: Halva kütləsinin qarıřdırılması neçə mərhələdən ibarətdir? (ki: 1)

- 5
 - 2
 - 3
 - 4
 - 1
-

Sual: Qozlu halvanın saxlanma müddəti: (ki: 1)

- 5 gün
 - 25 gün
 - 45 gün
 - 30 gün
 - 15 gün
-

Sual: Araxis halvasının saxlanma müddəti: (ki: 1)

- 40 gün
 - 45 gün
 - 30 gün
 - 35 gün
 - 15 gün
-

Sual: Gnbaxan halvasının saxlanma müddəti: (ki: 1)

- 60 gün
 - 25 gün
 - 35 gün
 - 45 gün
 - 15 gün
-

Sual: Tahin halvasının saxlanma müddəti: (ki: 1)

- 28 gün
 - 35 gün
 - 45 gün
 - 70 gün
 - 60 gün
-

Sual: Halva istehsalında I mərhələnin müddəti: (ki: 1)

- 1-1,5 dəq

- 2,5-3 dəq
 - 3-4 dəq
 - 10-12 dəq
 - 7-8 dəq
-

Sual: Halva istehsalında II-ci mərhələnin müddəti: (Çəki: 1)

- 1-2 dəq
 - 3-4 dəq
 - 10-12 dəq
 - 12-14 dəq
 - 5-8 dəq
-

Sual: Araxis ləpəsinin dadını yaxşılaşdırmaq üçün nədən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- xörək duzundan
 - sudan
 - yağdan
 - esensiya məhlulundan
 - ədviyyatdan
-

Sual: Halva istehsalında karamel kütləsinin hazırlamaq üçün şəkər və patkanın nisbəti: (Çəki: 1)

- 1:1,5
 - 1:1
 - 1:1,8
 - 2:1
 - 1:2
-

Sual: Halva istehsalında karamel və zülal kütləsinin optimal nisbəti (Çəki: 1)

- 47:54
 - 40:52
 - 52:56
 - 43:45
 - 30:52
-

Sual: Standarta görə halvanın nəmliyi: (Çəki: 1)

- 2%
 - 8%
 - 16%
 - 4%
 - 13%
-

Sual: Halvada reduksiyaedici maddələrin miqdarı: (Çəki: 1)

- 25%
- 20%

- 30%
 - 45%
 - 52%
-

Sual: Halvada saponinin miqdarı: (Çəki: 1)

- 0,04%
 - 0,015%
 - 0,045%
 - 0,027
 - 0,0032
-

Sual: Halvanın taralara qablaşdırma temperaturu: (Çəki: 1)

- 55-60 °C
 - 25-35 °C
 - 35-45 °C
 - 15-25 °C
 - 40-45 °C
-

Sual: Küncütün tərkibində oksidləşməyə mane olan maddə: (Çəki: 1)

- qlükan
 - sezamol
 - saponin
 - biyan
 - duz
-

Sual: Qabığı ayrılmış küncüt toxumunda yağın miqdarı: (Çəki: 1)

- 30-32%
 - 45-48%
 - 52-57%
 - 32-42%
 - 65-68%
-

Sual: Halva istehsalında şəkər və patkada karamel şərbəti neçə üsulla hazırlanır? (Çəki: 1)

- 4
 - 3
 - 1
 - 2
 - 6
-

Sual: Minalanmadanəvvəlhalvanıntemperaturu: (Çəki: 1)

- 15-20 °C
- 20-25 °C
- 25-35 °C

- 35-45 °C
- 12-18 °C

Sual: Bükülmədən əvvəl halvanın temperaturu: (Çəki: 1)

- 18 °C
- 10 °C
- 25 °C
- 35 °C
- 15 °C

Bölmə: 1502

Ad	1502
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Tahin halvası hansına deyilir? (Çəki: 1)

- araxisdən alınan
- küncütdən alınan
- qozdan alınan
- fındıqdan alınan
- bəkməzdən alınan

Sual: Müxtəlif zülallı kütlələrin alınma üsullarının asılılığı: (Çəki: 1)

- sortundan
- növündən
- çeşidindən
- tərkibindən
- xammaldan

Sual: Halvaya sabun kökünün köpükəmələgətirici maddəsi: (Çəki: 1)

- izomeraza saponin
- qlükozid saponin
- fruktozan saponin
- qlükotruktoran saponin
- maltoza saponin

Sual: Halva istehsalında karamel kütləsinin çalınma müddətində temperaturu (Çəki: 1)

- 105-125 °C
- 110-135 °C
- 135-142 °C

- 142-154 °C
 100-115 °C
-

Sual: Hazır halva kütləsi hansı qalınlıqda yayılır? (Çəki: 1)

- 10-12 mm
 16-20 mm
 12-18 mm
 22-29 mm
 8-16 mm
-

Sual: Vakuumda emal edilən halva hansı struktura malik olur? (Çəki: 1)

- ovuntulu
 havalı
 məsaməli
 bərk
 yumşaq
-

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Halvada yağın, zülalı, şəkərin nisbəti: (Çəki: 1)

- 30%, 13%, 40%
 50%, 15%, 45%
 45%, 14%, 35%
 25%, 12%, 30%
 15%, 14, 25%
-

Sual: Halvanın əsas komponentləri: (Çəki: 1)

- konfet kütləsi, karamel kütləsi
 iris kütləsi, qoz ləpəsi
 karamel kütləsi, araxis ləpəsi
 karamel kütləsi, zülal kütləsi
 zülal kütləsi, küncüt
-

Sual: Halva istehsalının ardıcıl mərhələləri: 1-karamel kütləsinin hazırlanması, 2-karamel kütləsinin çalınması, 3-zülallı kütlənin hazırlanması, 4-sabun kökü pörtləməsinin hazırlanması, 5-halvanın qarışdırılması, 6-bükülmə, 7-qablaşdırma (Çəki: 1)

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

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

Sual: Şokoladla minalanmış halvanın istehsal mərhələsi: 1-təbəqənin ayrı-ayrı briketlərə kəsilməsi, 2-kütlənin yayılması, 3-briketlərin minalanması, 4-bükülmə, 5-qablaşdırma

(Çəki: 1)

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

