

2954_Az_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 2954 İaşə məhsullarının istehsal texnologiyası -2**

1 Balıq kotlet yarımfabrikatlarının tərkibində nə qədər duz olmalıdır ?

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

2 Balıq kotleti hazırlanarkən qiyadən nə qədər kütlədə kotlet formalaşdırılır ?

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

3 Balıq kotleti üçün 1 kq yumşaq balıq ətinə nə qədər buğda unu vurulur ?

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

4 Balıq kotleti üçün 1 kq yumşaq balıq ətinə nə qədər su yaxud süd vurulur ?

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

5 Balıq kotleti üçün 1 kq yumşaq balıq ətinə nə qədər duz vurulur ?

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

6 Balıq kotleti üçün 1 kq yumşaq balıq ətinə nə qədər istiot vurulur ?

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

7 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- üzmə qovuğu
- qəlsəmə
- ürək
- baş

böyrək

8 Balıq yarımfabrikatlarının duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

- orqanoleptiki və kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki

9 Balıqların hisə verilməsinin neçə üsulu vardır?

- tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə), qarışq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)
- tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə)
- tüstü ilə, yaxud adi hisləmə
- tüstüsüz,yaxud yaş hisləmə
- qarışq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)

10 Qaxac edilmiş balıq məhsullarını hansı şəraitdə və neçə gün xarab olmadan saxlamaq olar?

- temperaturu 14°C-dən aşağı, nisbi nəmliyi 85-95 % olan, təmiz kameralarda 4 ay müddətində
- temperaturu 10°C-dən yuxarı olmayan, nisbi nəmliyi 70-80 % olan, təmiz kameralarda 3 ay müddətində
- temperaturu 5°C-dən aşağı olmayan, nisbi nəmliyi 60-70 % olan, təmiz kameralarda 2,5 ay müddətində
- temperaturu 7°C-dən yuxarı, nisbi nəmliyi 55-60 % olan təmiz kameralarda 1,5 ay müddətində
- temperaturu 15°C-dən yuxarı, nisbi nəmliyi 80-90% olan, təmiz kameralarda 3,5 ay müddətində

11 Fibroblast nədir?

- balığın dəri altında və birləşdirici toxumalarda xüsusi örtük qatı
- balığın böyrəyi
- balığın həzm orqanları
- balığın qara ciyəri
- balığın tənəffüs orqanları

12 Aşağıdakı orqanlardan hansı, balığın həzm prosesində iştirak edir?

- qara ciyər
- üzmə qovuğu
- pulcuqlar
- böyrək
- ürək

13 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- ürək
- üzmə qovuğu
- qəlsəmə
- böyrək
- baş

14 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- üzmə qovuğu
- üzgəcləri
- qəlsəmələri
- bığçıqları
- quyruğu

15 Balığın isti emalı zamanı kütlə itkiləri neçə % olur?

- 18-25%
- 100-80%
- 3-4%
- 44-90%
- 300-450%

16 Diri halda tədarük edilən balıqları neçə dərəcə temperaturu olan suda saxlamaq olar?

- 5-8°C-də
- 2-5°C-də
- 1-3°C-də
- 3-6°C-də
- 6-12°C-də

17 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- qızılbalıq
- durna balığı
- kütüm
- çapaq
- həşəm

18 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın həzm prosesində iştirak edir?

- pulcuqlar
- üzmə qovuğu
- qara ciyər
- ürək
- böyrək

19 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- bığcıqları
- qəlsəmələri
- üzgəcləri
- üzmə qovuğu
- quyruğu

20 Termiki emal olunmuş məhsullarda dad və ətirli maddələrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- zülalların hidratlaşma reaksiyası
- yağı turşularının polimerləşmə reaksiyası
- zülalların dehidratlaşma reaksiyası
- zülalların parçalanma reaksiyası
- melanoidinlərin əmələ gəlməsi reaksiyası

21 Qida məhsulları istehsalında texnoloji emal zamanı dad və ətrin əmələ gəlməsində iştirak edən birləşmələrə aiddir?

- makroelementlər, sellüloza və yağlar
- su, xlorofill və sellüloza
- yağlar, şəkərlər və turşular
- sellüloza, mikroelementlər və makroelementlər
- zülallar, sellüloza və xlorofill

22 Tərəvəzlərin qızardılması zaman onların yumşalması və rənginin dəyişilməsi ilə eyni zamanda hansı proseslər baş verir?

- protopektinin parçalanması, qıcqırma və yağların oksidləşməsi
- dehidratlaşma, denaturasiya və turşuların parçalanması
- polimerləşmə, hidroliz və yağların oksidləşməsi
- hidroliz, qıcqırma və yağların sabunlaşması
- hidratlaşma, polimerləşmə və üzvi turşuların əmələ gəlməsi

23 Təmizlənmiş kartof yumrularında tirozinin oksidləşməsi və qaralma ilə son nəticədə hansı birləşmələr yaranır?

- pektin maddələri
- melanoidinlər
- aminturşular
- melaninlər
- yağı turşuları

24 Meyvələrdə və tərəvəzlərdə isti emal zamanı yaşılı rəngin dəyişilməsi hansı birləşmələrlə əlaqədardır?

- karotinoidlərlə
- dişəkərlərlə
- vitaminlərlə
- mineral maddələrlə
- xlorofill piqmentləri ilə

25 İcmək üçün işlədirilən suda H^+ və OH^- ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər?

- efir
- hidrogen
- qlikozid
- peptid
- molekulyar

26 Qida məhsullarının enerji dəyəri hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- litr yaxud tonla
- kkal yaxud kcoulla
- °C yaxud °T ilə
- kq yaxud tonla
- sm³ yaxud kq-la

27 Nəmlik ət yarımfabrikatlarının keyfiyyətinin hansı göstəricisinə aiddir?

- mikrobioloji
- fiziki-kimyəvi
- reoloji
- orqanoleptiki
- dad

28 Qida sistemlərində özlülüğün təyini metodu aid edilir:

- orqanoleptiki metodlar
- refraktometrik metodlar
- fiziki metodlar
- kimyəvi metodlar
- mikrobioloji metodlar

29 Refraktometrik metod tətbiq olunur:

- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda özlülüğün təyini üçün
- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda kalsiumun təyini üçün

- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda zülalın təyini üçün
- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda yağıñ təyini üçün
- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda maqneziumun təyini üçün

30 Qida məhsullarının keyfiyyətinin təyinində əsas metodlara aiddirlər:

- hesablama, orqanoleptiki və arbitraj metodlar
- hesablama, fiziki-kimyəvi və arbitraj metodlar
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və mikrobioiloji metodlar
- hesablama, mikrobioiloji və arbitraj metodlar
- hesablama, lüminessent və arbitraj metodlar

31 Duzlu dadın hiss olunması üçün ən əlverişli temperatura hansıdır?

- 25-30°C
- 18-20°C
- 12-15°C
- 40-45°C
- 30-40°C

32 İsti emaldan sonra hazır ət məhsullarına xas olan dad hansı birləşmənin varlığı ilə əlaqədardır?

- triptofanın
- lumu turşusunun
- qlütamin turşusunun
- sirkə turşusunun
- metioninin

33 Xammalda və yarımfabrikatlarda suyun olması, ilk növbədə nəyi təmin edir?

- temperaturu
- qələviliyi
- nəmliyi
- bərkliyi
- quruluğu

34 Qlisirizin hansı qatqlılara aiddir?

- təbii rəngləyicilərə
- təbii ətirləndiricilərə
- sintetik rəngləyicilərə
- təbii şirinləşdiricilərə
- təbii konservantlara

35 Kurkumin hansı qatqlılara aiddir?

- konsistensiya və ətir yaxşılaşdırıcılarına
- dad və ətir yaxşılaşdırıcılarına
- rəng yaxşılaşdırıcıları və tənzimləyicilərinə
- emulsiya yaxşılaşdırıcıları və sabitləşdiricilərinə
- konsistensiya və dad yaxşılaşdırıcılarına

36 Qizardılmış qəhvənin dadı tərkibində olan hansı birləşmərlə əlaqədardır?

- limon və süd turşuları
- sirkə və qlütamin turşuları
- qəhvə və kinə turşuları
- limon və sirkə turşuları
- limon və qlütamin turşuları

37 Qida konsentratları kimi unlu məmulatlar üçün yarımfabrikatların növlərinə aiddir:

- çörək üçün, qatab üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar
- makaron üçün, çörək üçün, kekslər üçün yarımfabrikatlar
- kekslər və peçenye üçün, bulka məmulatları üçün, blinçik və oladılər üçün yarımfabrikatlar
- əriştə üçün, çörək üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar
- kisellər üçün, makaron üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar

38 Qida konsentratları kimi unlu məmulatlar üçün yarımfabrikatlar dedikdə nə başa düşülür?

- qəhvə tozu ilə birlikdə çovdar unu qarışığı
- nişasta ilə birlikdə qarğıdalı unu qarışığı
- nişasta ilə birlikdə çovdar unu qarışığı
- yaxşılaşdırıcılarla birlikdə çovdar unu qarışığı
- müxtəlif qatqlarla (şəkər, yumurta tozu, quru süd və s.) birlikdə bugda unu qarışığı

39 Quru jele kremləri dedikdə nə başa düşülür?

- quru təbii süd, ksilit və dad maddələri əlavə edilməklə nişasta qarışığı
- quru təbii süd, qəhvə tozu və şəkər siropu qarışığı
- quru təbii süd, sorbit və dad maddələri əlavə edilməklə nişasta qarışığı
- quru təbii süd, şəkər və dad maddələri əlavə edilməklə aqar qarışığı
- quru təbii süd, sorbit və dad maddələri əlavə edilməklə sirop qarışığı

40 Quru kisellər dedikdə nə başa düşülür?

- qum-şəkəri, pektin və tərəvəz ekstraktı qarışığı
- qum-şəkəri, jelatin və tərəvəz ekstraktı qarışığı
- qum-şəkəri, pektin və meyvə ekstraktı qarışığı
- qum-şəkəri, jelatin və meyvə yaxud giləmeyvə ekstraktı qarışığı
- qum-şəkəri, kartof nişastası və meyvə yaxud giləmeyvə ekstraktı qarışığı

41 Tamlı qatmalara aid edilirlər:

- tomat püresi, zəfəran və cəfəri kökü
- yeyinti turşuları, souslar və ekstraktlar
- ketçup, xama və toxumlar
- ketçup, zəfəran və dəfnə yarpağı
- xardal, zəfəran və dəfnə yarpağı

42 Balığın xammal kimi köklüyünü xarakterizə etmək üçün hansı əmsallardan istifadə olunur?

- yağı-zülal və şəkər-zülal əmsallarından
- su-zülal və yağı-zülal əmsallarından
- su-zülal və şəkər-yağı əmsallarından
- yağı-zülal və şəkər-zülal əmsallarından
- su-yağı və şəkər-zülal əmsallarından

43 Bütöv yaxud doğranmış yaşıl saplaqlı noxud paxlasının pörtlədilməsi aşağıdakı kimi yerinə yetirilir:

- isti suda (75-80°C) 5-10 dəq ərzində
- isti suda (70-80°C) 5-10 dəq ərzində
- isti suda (80-85°C) 3-5 dəq ərzində
- isti suda (90-95°C) 3-5 dəq ərzində
- isti suda (75-80°C) 10-20 dəq ərzində

44 Təbii tomat konservlərini aşağıdakı kimi sterilizə edirlər:

- 130-135°C-də 10-15 dəq ərzində

- 100-105°C-də 10-15 dəq ərzində
- 105-120°C-də 15-40 dəq ərzində
- 120-125°C-də 15-40 dəq ərzində
- 125-130°C-də 10-15 dəq ərzində

45 Bərk buğdadan olan makaron ununda zülalların miqdarı bu qədər təşkil edir:

- 13-15%
- 15-16%
- 14-16%
- 12-13%
- 16-17%

46 İstehsalda hazır makaron məmulatlarının nəmliyi bu göstəricidən artıq olmamalıdır:

- 22%
- 10%
- 20%
- 13%
- 25%

47 Xəmirin formalaşmasından asılı olaraq makaron məmulatları hansı növdə buraxılır?

- preslənmiş, qurudulmuş və ştamplanmış
- preslənmiş, doğranmış və ştamplanmış
- preslənmiş, qurudulmuş və gecikdirilmiş
- preslənmiş, doğranmış və gecikdirilmiş
- preslənmiş, nəmləndirilmiş və doğranmış

48 Makaron məmulatları üçün xəmir hansı nəmliyə qədər yoğrulmalıdır?

- 35-38% nəmliyə qədər
- 40-45% nəmliyə qədər
- 29-31% nəmliyə qədər
- 45-50% nəmliyə qədər
- 32-35% nəmliyə qədər

49 Makaronunu hansı xammal növlərindən istehsal olunur?

- qarğıdalı dəninin yumşaq növlərindən
- buğdanın bərk və yüksək şüşəvari növlərindən
- paxlalıların dənindən
- qarabaşaq dənindən
- buğda dəninin yumşaq növlərindən

50 Yumşaq dondurma istehsalında qatqı şəkildə necə bir quruluş yaradıcısı kimi işlədirilər:

- karotin və betta-xlorofil
- nişasta və modifikasiya olunmuş nişastalar
- aminturşular və üzvi turşular
- aspartam və saxarin
- lesitin və süd turşusu

51 İstehsalda içkilərin rəngini yaxşılaşdırmaq üçün istifadə edirlər:

- pektin və aqardan
- aspartam və qlisirrizin turşusundan
- aspartam və saxarindən
- pektin və qlyütamin turşusundan

- tartrazin və betta-karotindən

52 Pəhriz konservlərində kompotlar üçün meyvələrin konservləşdirilməsində onların üzərinə sirop tökülərək sterilizə olunması hansı temperaturda həyata keçirilir?

- 120-125°C
- 115-120°C
- 85-110°C
- 110-115°C
- 80-90°C

53 Xammalın ayrı-ayrı texnoloji xassələrinə aiddir:

- istilik tutumu, növü və kimyəvi xassələri
- onların növü, möhkəmliyi və istilik tutumu
- onların çeşidi, istilik tutumu və kimyəvi xassələri
- onların çeşidi, növü və mənşəyi
- onların möhkəmliyi, istilik tutumu və kimyəvi xassələri

54 Xammal və yarımfabrikatların konservləşdirmə üsullarının tətbiqində əsas məqsəd nədən ibarətdir?

- hazırlanan məhsulda itkinin miqdarda azaldılmasından
- hazırlanan məhsulda kimyəvi tərkibin sabit saxlanması təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulun uzun müddət keyfiyyətli saxlanması təmin etməkdən
- hazırlanan məhsulda rəngin saxlanması təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulun enerji dəyərinin artırılmasının təmin edilməsindən

55 Tərəvəzlərin quruluşunun isti emal zamanı yumşalması nə ilə izah olunur?

- nişasta polişkərlərinin dəyişilməsi ilə
- şəkərlərin karamelləşməsi ilə
- zülal birləşmələrinin denaturasiyası ilə
- yağların oksidləşməsi ilə
- protopektinin parçalanması ilə

56 Sənayedə pəhriz konservlərinin hazırlanması üçün şəkərvəzedici kimi işlədirlər:

- ksilit və fruktoza
- qlükoza və laktoza
- fruktoza və laktosa
- qlükoza və fruktoza
- ksilit və sorbit

57 Yaşıl noxuddan olan təbii konservlərdə xörək duzunun miqdarı bu qədər olmalıdır:

- 0,4%-dən 0,6%-ə qədər
- 0,8%-dən 1,5%-ə qədər
- 0,2%-dən 0,4%-ə qədər
- 1,5%-dən 2,0%-ə qədər
- 0,8%-dən 0,9%-ə qədər

58 Kolbasa məmulatlarının bişməsi hansı temperaturda bitmiş olur?

- batonun mərkəzində temperatur 90°C olduqda
- batonun mərkəzində temperatur 40°C olduqda
- batonun mərkəzində temperatur 30 - 35°C olduqda
- batonun mərkəzində temperatur 50°C olduqda
- batonun mərkəzində temperatur $70 \pm 1^{\circ}\text{C}$ olduqda

59 Bişmiş kolbasa məmulatlarının qızardılması hansı temperaturda bitmiş olur?

- batonun mərkəzində temperatur 40 - 50°C olduqda
- batonun mərkəzində temperatur 70°C olduqda
- batonun mərkəzində temperatur 80°C olduqda
- batonun mərkəzində temperatur 20 - 30°C olduqda
- batonun mərkəzində temperatur 60 - 65°C olduqda

60 Hiss üzvlərinin köməyi ilə ətin keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi necə adlanır?

- fiziki metod
- orqanoleptiki metod
- laborator metod
- mikrobioloji metod
- kimyəvi metod

61 Qaramal üçün tam qansızlaşma müddəti hansıdır?

- 2 dəqiqə
- 1 dəqiqə
- 8 – 10 dəqiqə
- 0,5 saat
- 3 dəqiqə

62 Kolbasa məmulatlarına rəng vermək üçün hansı kimyəvi maddələr tətbiq edirlər?

- ədviyyatlar
- nitritlər və nitratlar
- yeyinti duzu
- yeyinti sodası
- ətirli istiot

63 əti qızartmaq üçün yağı hansı temperaturadək qızardılmalıdır?

- 350-500 dərəcə C
- 300-350 dərəcə C
- 70-80 dərəcə C
- 80-90 dərəcə C
- 160-180 dərəcə C

64 Dana ətinin bişmə müddəti:

- 15-25 dəq.
- 4-5 saat
- 3 saat 10 dəq.-3 saat 50 dəq.
- 35-45 dəq.
- 1 saat 20 dəq.-1 saat 50 dəq.

65 Qoyun ətinin bişmə müddəti:

- 30-35 dəqiqədir
- 1,5-2,5 saat
- 5-6 saat
- 20-25 dəq.
- 7-8 saat

66 Mal ətinin bişmə müddəti:

- 6-8 saat

- 40-50 dəq.
- 4-5 saat
- 2-3 saat
- 30-35 dəq.

67 Qızartma üçün mal ətinin hansı hissəsindən istifadə edilir?

- budun üst və alt hissəsi, boyun, kürək hissəsi
- budun nazik və qalın hissələri, iç və çöl hissələri, kürək hissəsi
- can əti, budun nazik və qalın hissələri, iç və çöl hissələri
- boyun, döş əti, budun nazik və qalın hissələri, iç və çöl hissələri
- boyun, kürək, döş hissəsi, nazik və qalın hissələr

68 İri tikəli mal əti bışərkən kütlə itkisi neçə faiz olur?

- 64%
- 38%
- 2%
- 6%
- 10%

69 Dondurulmuş ət hansı temperatura çatdırılmış ətdir?

- 6°C
- 9°C
- 7°C
- 8°C
- 5°C

70 Soyudulmuş ət hansı temperatura çatdırılmış ətdir?

- 1-2°C
- 1-4°C
- 0-4°C
- 2-5°C
- 0-3°C

71 ət məhsulları üçün sürətli dondurmada kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 17-18°C
- 15-25°C
- 20-30°C
- 30-35°C
- 12-18°C

72 ətin dondurulmasında ən yüksək temperatur nə qədər olmalıdır?

- 5°C
- 20°C
- 15°C
- 10°C
- 12°C

73 ət və ət məhsullarını saxlamaq məqsədilə yerləşdirilməzdən əvvəl kamera nə ilə dezinfeksiya edilməlidir?

- sabunla
- ozonla
- karbon qazı ilə
- xlorla

metanla

74 Soyudulmuş cəmdəklərin saxlanması müddətini uzatmaq üçün hansı üsullardan istifadə edilir?

- hisləmədən
- xlorlamadan
- duzlardan
- ionlaşdırıcı şüalardan
- qurutmaqdən

75 Subməhsullar soyudulduğdan sonra onları neçə gün saxlamaq olar?

- 8 gün
- 3 gün
- 1 gün
- 9 gün
- 5 gün

76 Yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

- orqanoleptiki və kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki

77 Yapışma qabiliyyəti dedikdə nə başa düşür?

- bir maddənin digər maddə (cisim) səthinə yapışması
- bir maddənin digər maddə səthinə dağıtması
- bir maddənin digər maddə səthinə axması
- bir maddənin digər maddə ilə reaksiyaya girməsi
- bir maddənin digər maddə səthində həll olması

78 Ət qiyməsinə xörək duzu və su qatlıqda onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir:

- elastikliyin azalması
- özlülüğün azalması
- plastikliyin artması
- özlülüğün artması
- plastikliyin azalması

79 İsti emaldan sonra hazır ət məhsullarına xas olan dad hansı birləşmənin varlığı ilə əlaqədardır?

- triptofanın
- lumu turşusunun
- qlütamin turşusunun
- sirkə turşusunun
- metioninin

80 İsti emal zamanı ətin kollageninin quruluşunun dəyişilməsi və destruksiyası nə ilə nəticələnir?

- onun isti suda həll olan mioalbumin zülalına çevrilmesi ilə
- onun isti suda həll olan qlobulin X zülalına çevrilmesi ilə
- onun isti suda həll olan mioqlobin zülalına çevrilmesi ilə
- onun isti suda həll olan qlyütin zülalına çevrilmesi ilə
- onun isti suda həll olan miogen zülalına çevrilmesi ilə

81 Təbii ət yarımfabrikatlarının bərk konsistensiyasının marinadlaşdırma zamanı yumşalması nə ilə əlaqədardır?

- turşuların əzələ toxuması zülallarına təsiri ilə
- əzələ toxuması miofibrillərinin parçalanması ilə
- əzələ toxumasında miofilamentlərin miqdarının çoxalması
- kollagen liflərinin şışməsi və onların quruluşunun zəifləməsi ilə
- əzələ toxumasında zülal molekullarının dəyişilməsi ilə

82 Kolbasa məmulatlarının mikroflorası neçə yerə ayrılır?

- 7
- 5
- 2
- 3
- 6

83 Kolbasa məmulatlarının hazırlanmasında əsas xammal nədir?

- ət
- ədvayıyyatlar
- sodium nitrit
- sarımsaq
- şpiç

84 ət və ət məhsullarına mikroblar neçə yolla daxil ola bilirlər?

- 6
- 5
- 4
- 2
- 7

85 Temperatur keçirmə əmsalının vahidi nədir?

- m/s
- km²/san
- m²/sm
- m²/s
- km²/s

86 Mikroorqanizmlərin hüceyrə qlafından hansı maddə diffuziya edə bilmir?

- zülallar
- su
- vitaminlər
- yağlar
- karbohidratlar

87 Malın keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür?

- müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq çeşid müxtəlifliyinin çox olması
- müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq ölçüsünün daha iri olması
- müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq istifadə müddətinin uzun olması
- müəyyən istismar şəraitində təyinata uyğun olaraq tələbatı ödəmək üçün onun yararlılığını təyin edən xassələr məcmusu başa düşülür
- müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq rənginin daha canlı olması

88 Cavan heyvanlardan alınan ətin daha açıq rəngdə olması nə ilə izah olunur?

- əzələdə metmioqlobinin olması ilə
- əzələdə mioqlobinin olmaması ilə
- əzələdə mioqlobinin nisbətən az olması ilə
- əzələdə oksimioqlobinin olmaması ilə
- əzələdə mioqlobinin nisbətən çox olması ilə

89 Ətin hansı hissəsi ətin dadını əmələ gətirən ekstratlı maddələrlə zəngindir?

- piy toxuması
- birləşdirici toxuma
- əzələ toxuması
- sümük hissəsi
- vəziləri

90 Heyvanlar yaşandıqca onların ətində nəycin miqdarı artır?

- Külün
- Zülalın
- Suyun
- Yağın
- Fermentlərin

91 Heyvanlar yaşandıqca onların ətinin tərkibində nəycin miqdarı azalır?

- Külün və zülalın
- Suyun və yağın
- Yağın və külün
- Suyun və zülalın
- Yağın və zülalın

92 Emal olunan məhsula enerji hansı üsulla verilmir?

- infraqırmızı şüalar
- elektrik cərəyanı
- konduksiya
- konveksiya
- buxarlandırma

93 Cavan heyvan ətinin rənginin nisbətən açıq olması nə ilə izah edilir?

- Mioqlobinin az olması ilə
- Suyunun az olması ilə
- Yağ-piy qatının çox olması ilə
- Zülalın az olması ilə
- Mioqlobinin çox olması ilə

94 Cəmdəyin müxtəlif nahiyyələrindən alınan hissələrin toxuma tərkibi necədir?

- hec biri
- eynidir
- cəmdəyin müxtəlif nahiyyələri toxuma tərkibinə təsir etmir
- müxtəlifdir
- cəmdəyin müxtəlif nahiyyələri toxuma tərkibinə təsir edir

95 Ətin qidalılıq dəyəri və dad keyfiyyəti nədən asılıdır?

- Mikrobioloji göstəricilərdən
- Birləşdirici toxumalardan
- Əzələlərin möhkəmliyindən

- Kimyəvi tərkibdən
- Piy qatının qalınlığından

96 Cücənin bişmə müddəti:

- 2 saat
- 4 saat 30 dəq.
- 4 saat
- 20-30 dəq.
- 10-15 dəq.

97 Sub məhsullarına aiddir:

- yelin, qaraciyər, böyrək, ağ ciyər, dil, beyin, budun çöl və iç hissələri
- böyrək, ağ ciyər, dil, beyin, dalaq, döş əti, qalın və nazik hissə
- yelin, qaraciyər, ağ ciyər, dil, qalın və nazik hissə
- qaraciyər, böyrək, ağ cəyər, dil, beyin, ləvə, nazik hissə
- böyrək, yelin, qaraciyər, ağ ciyər, dil, beyin, dalaq

98 Azu bişirmək üçün:

- iri mal əti tikəsi qaynar həlimdə bişirilir. Onun üzərinə ağ sous, xiyar, qızardılmış istiot, sarımsaq əlavə edilib 10-15 dəq. bişirilir
- mal əti döyüür, tir şəkilli doğranır, qızardılır, üzərinə qaynar həlim əlavə edilərək qaynadılır. Ətin üzərinə qırmızı sous, duzlu xiyar, qızardılmış kartof, sarımsaq əlavə edib 10-15 dəq. bişirilir
- mal əti iri tikələrlə doğranır üzərinə soyuq həlim əlavə edilərək qaynadılır. sonra ətin üzərinə bibər, kartof, göyərti, istiot əlavə edilərək bişirilir
- mal əti ətçəkəndən keçirilir, qovrulur, qaynar həlim əlavə edilərək qaynadılır. Sonra üzərinə badımcان, kartof, sarımsaq, pomidor, cəfəri əlavə edilir və 40-45 dəq. bişirilir
- mal əti ətçəkəndən keçirilir, duzlanır, xırda kürəclər düzəldilərək kərə yağında qızardılır, üzərinə qaynar həlim əlavə edilərək bişirilir. Sonra üzərinə qırmızı sous, xiyar, sarımsaq əlavə edib 10-15 dəq. bişirilir

99 ətdə ətin qanına rəng verən piqment hansıdır?

- metmioglobin
- aktin
- mioqlöbin
- hemoqlöbin
- trombin

100 Selikli subməhsullara aiddir:

- donuz və qoyun kəlləsi
- ürək, qaraciyər
- beyin, dalaq, diafraqma
- böyrəklər, yelin, dil
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi

101 Yumşaq subməhsullar hansılardır?

- donuz mədəsi, mal kəlləsi
- qat-qat, qursaq
- mal və qoyun ayaqları, dodaqları
- qaraciyər, ürək, ağciyər, böyrəklər, dil
- qoyun və mal quyuqları

102 Əqli-sümüklü subməhsullar hansılardır?

- beyni və dili çıxarılmış mal kəlləsi, əqli-sümüklü quyuqlar
- donuz və qoyun kəlləsi, donuz dırnağı

- dalaq, diafraqma, yelin
- qaraciyər, ürək, nəfəs borusu
- qursaq, donuz mədəsi

103 Sub məhsullara bunlardan hansı aid edilmir?

- böyrəklər
- qaraciyər
- ürək
- cəmdək
- dil

104 Sallaqxanalarda heyvanlar hansı vəziyyətdə emal edilir?

- yanı üstdə
- köndələn
- üfiqi
- şaquli
- arxası üstdə

105 Ət məhsullarında əzələ toxumasının əsasını nə təşkil edir?

- yağlar
- karbohidratlar
- su
- zülallar
- mineral maddələr

106 Hazırlanma üsullarına görə şorbalar:

- aşqarlı, püreşəkilli, müxtəlif həlimdə bişmiş
- soyuq, püreşəkilli, şəffaf
- isti, püreşəkilli, şəffaf
- aşqarlı, püreşəkilli, şəffaf
- soyuq və soyuq olmayan

107 Şorbalar (yaxud birinci xörəklər) aşağıdakı qruplara bölünür:

- təbii və təbii olmayan şorbalar
- həlimli, südlü və turşüd məhsulları ilə çörək kvaslı, meyvə-tərəvəz və giləmeyvəli şorbalar
- bölünmür
- su əsaslı və susuz şorbalar
- ətli və balıqlı şorbalar

108 Qida məhsullarının istehsalı proseslərində soyuq mənbəyi kimi nədən istifadə etmirlər?

- karbon qazından
- oksigendən
- ammonyakdan
- duzdan
- freondan

109 Ov quşlarının əti dadına və qidalılıq dəyərinə görə ev quşlarının ətindənhanis göstəricilərinə görə fərqlənir?

- dad və tamının xoşagəlməyən və orqanizmdə pis həzm olmasına, az mənimşənilməsinə
- suyun və yağın çox, zülalın az olmasına
- yağlı, açıq rəngli, yumşaq konsistensiyali olmasına
- tünd rəngli, bərk konsistensiyali və səciyyəvi iyn olmasına

- suyun və yağın az, zülalın çox olmasına

110 Hiss üzvlərinin köməyi ilə məhsulun keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi necə adlanır?

- tez və çox tez
 mikrobioloji metod
 orqanoleptiki metod
 laborator metod
 fiziki metod

111 Qansızlaşdırıldıqdan sonra donuzların daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır?

- 1 dəqiqə ərzində
 2 saatdan gec olmayıaraq
 1 gün ərzində
 45 dəqiqədən gec olmayıaraq
 10 dəqiqə ərzində

112 Qansızlaşdırıldıqdan sonra qaramalın daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır?

- 45 dəqiqədən gec olmayıaraq
 10 dəqiqə ərzində
 1 dəqiqədən gec olmayıaraq
 1 saatdan gec olmayıaraq
 5 dəqiqə ərzində

113 Toyuqların emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

- keyləşdirmə, kəsim və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
 keyləşdirmə, kəsim və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, soyudulma, markalanma, sortlaşdırma, qablaşdırma
 kəsim və qansızlaşdırma, keyləşdirmə, tükün təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
 keyləşdirmə, tükün təmizlənməsi, kəsim və qansızlaşdırma, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
 kəsim və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, keyləşdirmə, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma

114 Qoyunların emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır?

- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
 başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, qansızlaşdırma, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
 başın və ayaqların kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
 qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, cəmdəyin təmizlənməsi, çəkilmə, soyudulma
 qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi və möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma

115 Qaramalın emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır?

- qansızlaşdırma, keyləşdirmə, dərinin çıxarılması, başın kəsilməsi, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, saxlanması
 qansızlaşdırma, keyləşdirmə, başın kəsilməsi, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanması
 keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, saxlanması
 keyləşdirmə, başın kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanması

- keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, daxili orqanların çıxarılması, dərinin çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma

116 ət məhsulları keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsində nəticələr nə ilə ifadə olunur?

- ml-lə
- ballarla
- qramla
- kub metrlə
- %-lə

117 Qaramal yarımcəmdəyinin doğranması bu əməliyyatlardan ibarətdir:

- sümükdən ayırma, kürəyin kəsilməsi, təmizləmə, sortlaşdırma
- hissələrə bölmək, onurğanın kəsilməsi, qabırğaların çıxarılması, sortlaşdırılma
- sümükdən təmizləmə, tikələrin seçilməsi, təmizləmə, sortlaşdırma, boyun fəqərələrinin kəsilməsi
- hissələrə bölmə, sümüyünün çıxarılması, hissələrə ayırma, təmizləmə, sortlaşdırma
- can əti ayrılmazı, təmizləmə, sortlaşdırma

118 ətin əzələ liflərinin əsas struktur elementləri hansılardır?

- sarkolemma, miofibril, sarkoplazma, endomiz, perimiz, epimiz
- sellüloza, miofibrillər, sarkoplazma, ludomiz, perimizimiz, epimiz, sadə membran
- sarkolemma, miofibrillər, sarkoplazma, endomiz, profoplast
- sarkolemma, sitoplazma, endomiz, perimiz, epimiz
- miofibrillər, sarkoplazma, endomiz, perimiz, vakuol, epimiz

119 ətin yavaş soyudulması zamanı kameralarda temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 3-4°C
- 2-3°C
- 1-3°C
- 2-4°C
- 1-2°C

120 ət və ət məhsullarını soyutmaq üçün hansı sistemlərdən istifadə edilir?

- qazanxanalardan
- istixanalardan
- tunellərdən
- separatordan
- soyuduculardan

121 ətin tez yetişməsinə əsasən hansı birləşmələr müsbət təsir göstərir?

- su
- mineral duzlar
- mikroblar
- yağlar
- karbohidratlar

122 ətin iylenməsi hansı çatışmamazlıqlardan irəli gəlir?

- ətin şəraitsiz yerdə soyuq saxlanması
- fermentlərin parçalanmasından
- oksigenin parçalanmasından
- kaloriliyinin azalmasından
- zülalların parçalanmasından

123 Qoyunların emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

- başın və ayqların kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi və möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, cəmdəyin təmizlənməsi, çəkilmə, soyudulma
- başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, qansızlaşdırma, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma

124 Qaramalın emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

- keyləşdirmə, başın kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma
- keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma
- qansızlaşdırma, keyləşdirmə, dərinin çıxarılması, başın kəsilməsi, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, saxlanma
- keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, saxlanma

125 Hansı subməhsul qidalılıq dəyərinə görə ətə yaxın olub delikates məhsul sayılır?

- qursaq
- ağciyər
- qulaq
- qaraciyər
- yelin

126 Qidalılıq dəyəri baxımından ətin əsas toxuması hansıdır?

- birləşdirici
- epitel
- sümük
- əzələ
- sinir

127 Heyvanların emalı prosesində hansı əməliyyatdır ki, o düzgün yerinə yetirilmədikdə alınan ət saxlanmaya davamsız olur və rəngi tez qaralır?

- damğalanma
- gicəllənmə
- qansızlaşdırma
- nutrovka
- cəmdəyin təmizlənməsi

128 Dondurulmuş ət saxlanılan kameralarda havanın temperaturu neçə dəfə ölçülür?

- həftədə 2 dəfə
- ayda 1 dəfə
- gündə 1 dəfə
- gündə 2 dəfə
- həftədə 1 dəfə

129 Camış əti hansı əlamətlərə görə mal ətindən fərqlənir?

- cəmdəyin daha iri olması
- yağıının aq, qabırğalarının daha enli və qalın olması
- ətinin daha yağlı olması

- tərkibində daha çox suyun olması
- ətinin nisbətən yağısız olması

130 Makaron xəmiri hansı komponentlərdən hazırlanır?

- un, melanj, tomat pastası, şəkər tozu
- un, su, yumurta tozu, tomat pastası
- un, su, duz, tomat, melanj
- un, su, duz, yumurta
- un, yumurta tozu, patkə

131 Xəmirə normadan artıq xörək duzu qatıldığda nə baş verir?

- yoğrulma sürətlənir
- turşuluğu artır
- mayaların aktivliyi artır
- mayaların aktivliyi azalır
- qıçqırma sürətlənir

132 Xəmirin qıçqırması zamanı əsasən hansı qaz ayrılır?

- hidrogen sulfid
- dəm qazı
- oksigen qazı
- karbon qazı
- ozon

133 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarda daha çoxdur?

- nişasta
- şəkərlər
- yağlar
- zülallar
- vitaminlər

134 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarda daha azdır?

- kül maddələri
- karbohidratlar
- yağlar
- zülallar
- qida lifləri

135 Unun gücü tərkibində olan hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır?

- zülal-proteinaza kompleksinin
- şəkərin və yağların
- nişastanın və yağların
- nişastanın və şəkərin
- vitaminlərin və nişastanın

136 Buğda və çovdar ununun zülalları haqqında deyilənlərin hansı səhvdir?

- amilazanın təsirindən parçalanırlar
- şışmə qabiliyyətinə malikdirlər
- tərkibinə proteidlər daxildir
- tərkibinə albuminlər daxildir
- amin turşulardan ibarətdirlər

137 Buğda ununun zülalları hakkında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- süd turşusuna qədər qıçqırırlar
- tərkibinə albuminlər daxildir
- tərkibinə proteidlər daxildir
- amin turşulardan ibarətdirlər
- kleykovina əmələ gətirirlər

138 Makaron məmulatları istehsalında əsasən hansı undan istifadə olunur?

- bərk buğda unu
- kəpəksiz buğda unu
- xüsusi soya unu
- yumşaq buğda unu
- ələnmiş çovdar unu

139 Çörəkbışirmə məqsədilə un istehsalı üçün əsas taxıl növləri hansılardır?

- buğda və çovdar dəni
- dari və noxud dəni
- düyü və arpa yarması
- qarabaşaq və dari yarması
- yulaf və arpa dəni

140 Aşağıdakılardan makaron məmulatları istehsalında istifadə edilməyən xammallar hansılardır?

- çovdar unu və aqar
- tərəvəz və meyvə pastaları
- yumurta və yumurta məhsulları
- bərk buğda unu və süd
- quru süd və təbii süd

141 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri neçə tipdə yoğrulur?

- 3
- 1
- 2
- 4
- 5

142 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

- Bərk- 29:31%; Orta-31,1:32%; yumşaq-32,1:33%
- Bərk-28%;Orta -30%; yumşaq-32%
- Bərk-30%; Orta -31%; yumşaq-32%
- Bərk-29:30%; Orta- 30,1:31%; yumşaq-31,1:32%
- Bərk-28:29%; Orta-29,1:31%; yumşaq-31,1:32,5%

143 Lentşəkilli makaron məmulatlarını göstərin:

- balıq qulağı, bant
- makaron, rojki, əriştə
- vermeşil, enli əriştə, rojki
- büzməli əriştə, ensiz əriştə, enli əriştə
- əriştə, rojki

144 Boruşəkilli makaron məmulatlarını göstərin:

- makaron, büzməli əriştə

- vermeşil, makaron
- rojki, əriştə
- makaron, rojki
- əriştə, vermeşil

145 Fiqurlu makaron məmulatlarını göstərin:

- qıraqları dalğavarı və mişarşəkilli əriştələr, balıq qulağı, bant
- balıq qulağı, bant, hörümçək toru
- balıq qulağı, yumaq, qaranquş yuvası
- balıq qulağı, bant
- bant, hörümçək toru

146 Hansı mülahizə səhvdir?

- unda kleykovinanın miqdari artıqca yaş makaron məmulatlarının möhkəmlik xassələri artır
- unda kleykovinanın miqdari artıqca yaş makaron məmulatlarının plastikliyi artır
- unda kleykovinanın miqdari artıqca yaş makaron məmulatlarının möhkəmlik xassələri azalır
- unda kleykovinanın miqdari azaldıqca makaron məmulatlarının bişmə müddəti azalır
- unda kleykovinanın miqdari artıqca bişmiş makaron məmulatlarının möhkəmliyi azalır

147 Makaron məmulatları üçün xəmir hansı nəmliyə qədər yoğrulmalıdır?

- 35-38% nəmliyə qədər
- 40-45% nəmliyə qədər
- 29-31% nəmliyə qədər
- 45-50% nəmliyə qədər
- 32-35% nəmliyə qədər

148 Makaronunu hansı xammal növlərindən istehsal olunur?

- qarabaşaq dənindən
- buğdanın bərk və yüksək şüşəvari növlərindən
- buğda dəninin yumşaq növlərindən
- qarğıdalı dəninin yumşaq növlərindən
- paxlalıların dənindən

149 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər baş soğan işlədir?

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

150 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər qoz ləpəsi işlədir?

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

151 Kütüm ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər axta zoğal işlədir?

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

100 q

152 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər ərinmiş yağ işlədir?

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

153 Kütüm ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər duz işlədir?

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

154 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər kişmiş işlədir?

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

155 Balıqların qurudulmasının neçə üsulu vardır və hansılardır?

- 3 üsulla: təbii hava şəraitində, yüksək temperaturda və vakuumda (sublimasiya üsulu)
- 1 üsulu: təbii hava şəraitində
- 1 üsulu: yüksək temperaturda
- 1 üsulu: vakuumda (sublimasiya üsulu)
- 2 üsulu: təbii hava şəraitində və yüksək temperaturda

156 Soyuq marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır?

- təzə və duzlu balıqlardan
- qızardılmış balıqlardan
- hisə verilmiş balıqlardan
- bişirilmiş balıqlardan
- qızardılmış və duzlu balıqlardan

157 Emal üsuluna görə marinadlı balıq məhsullarını neçə yerə ayıırlar?

- soyuq emal məhsulları
- dondurulmuş emal üsulları
- soyuq və dondurulmuş emal məhsulları
- isti və soyuq emal məhsulları
- isti emal məhsulları

158 Dondurulmuş balıqları neçə °-də saxlayır və daşıyırlar?

- 12°C-də
- 14°C-də
- 15°C-də
- 18°C-də
- 10°C-də

159 Balıqların dondurulmasının neçə metodu vardır və hansılardır?

- 1 metodu: təbii soyuq hava şəraitində
- 2 metodu: duz və buz qarışığında və soyuq məhlullarda
- 3 metodu: süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda və təbii soyuq hava şəraitində
- 4 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada
- 5 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda

160 Diri halda tədarük edilən balıqları neçə dərəcə temperaturu olan suda saxlamaq məqsədə uyğundur?

- 5-8°C-də
- 6-12°C-də
- 1-3° C-də
- 2-5° C-də
- 3-6° C-də

161 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- durna balığı
- həşəm
- qızılbalıq
- kütüm
- çapaq

162 Balıqlarda yan xətt orqanının funksiyası nədən ibarətdir?

- görmə
- eşitmə
- hiss etmə
- dad bilmə
- iy bilmə

163 Anatomik nahiyyələrdən hansı balığın yeyilən hissəsinə aiddir?

- balığın böyrəyi
- balığın qəlsəmələri
- balığın pulcuqları
- balığın dərisi
- balığın kürüsü

164 Nərəkimilər ən çox hansı su hövzəsində ovlanır?

- Mərmərə dənizində
- Qara dənizdə
- Hind okeanında
- Sakit okeanında
- Xəzər dənizində

165 Pulcuqlu və pulcuqsuz balıqlardan paylı tikələr hazırlamaq üçün:

- balıq isti emaldan sonra doğranır
- file dərili və sümüklü doğranır
- file dəri və sümükdən asılı olmayaraq doğranır
- file dərili və dərisiz sümüksüz/doğranır
- file dərisi/sümüklü doğranır

166 Nərə cinsli balıqlarda üzgəcləri necə təmizləmək lazımdır?

- xüsusi qurğu ilə qarışib təmizləmək
- balığı 8 dəfə növbə ilə isti və soyuq suya salıb təmizləmək

- nazik və iti bıçaqla kəsmək
- balığı 10 dəqiqə bişirib təmizləmək
- qaynayan suda 2-3 dəq. saxlamaq və təmizləmək

167 Pulcuqlu balıqlara aiddir:

- durnabalığı, sazan, vobla, nalim, karp
- sudak, çapaq (les), durnabalığı, sazan, vobla
- sevruqa, sazan, vobla, nalim
- beluqa, sazan, vobla
- durnabalığı, sazan, vobla, karp

168 Balıq konservlərini nisbi rütubəti neçə faiz və temperaturu neçə °C olan anbarlarda saxlayırlar?

- nisbi rütubəti 35 – 45 %, temperaturu 0...10°C olan anbarlarda
- nisbi rütubəti 25 – 35 %, temperaturu 0...5°C olan anbarlarda
- nisbi rütubəti 65 – 70 %, temperaturu 0...25°C olan anbarlarda
- nisbi rütubəti 55 – 65 %, temperaturu 0...20°C olan anbarlarda
- nisbi rütubəti 70 – 75 %, temperaturu 0...15°C olan anbarlarda

169 Balıq konservləri neçə dərəcə C temperaturda sterilizə olunur?

- 120°C-də
- 100°C-də
- 105°C-də
- 110°C-də
- 115°C-də

170 Balıq emalı sənayesində konservləşdirmənin əsasları neçə bioloji prinsplər üzərində qurulmuşdur?

- bioz
- abioz
- sadalananların hamısı
- senanabioz
- anabioz

171 Qidalılıq dəyərinə görə qara kürünün hansı çeşidi daha üstün sayılır?

- sıxılmış kürü
- dənəvər kürü
- təmizlənmiş kürü
- əzilmiş kürü
- duzlanıb qaxaclarılmış kürü

172 Qırmızı kürü hansı balıqlardan alınır?

- qızıl balıq
- durnabalığı
- Siyənək
- skumbriya
- nərəkimilər

173 Qara kürü hansı balıqlardan alınır?

- qızıl balıq
- siyənək
- nərəkimilər
- durnabalığı
- çapaq

174 Celeləşdirilmiş şirin xörəklərin hazırlanması üçün nədən istifadə olunur?

- jelatin, aqar, nişasta, aqaroid, kalsium
- jelatin, aqar, nişasta, aqaroid, pektin
- jelatin, melanj, kömür, aqar, aqaroid, pektin
- jelatin, bal, nişasta, aqaroid, pektin
- jelatin, aqar, nişasta, fitonsid, pektin

175 Şirin xörəklər aşağıdakılara bölünür?

- şirin və turs
- qızardılmış, pörtlədilmiş və bişirilmiş
- bərk, lap bərk, qatı, yarımqatı və duru
- xırda və iri
- soyuq və isti

176 Kanape xörəyi nədir?

- sərinləşdirici içki
- balıqdan hazırlanmış şirəli xörək
- qəlyanaltılı buterbrod
- ətdən hazırlanmış şirəli xörək
- xırda pirojkilər

177 Kəsmikdən hansı xörəklər hazırlayırlar?

- pudinq, qalantin, paştet
- zapekanka, zrazı, kulebyaka
- zapekanka, pudinq, telnik
- varenik, kruton, sbiten
- zapekanka, pudinq, sırnık

178 Hansı omletlər mövcuddur?

- uşaq, sevimli, pəhriz
- təbii, qiyməli və qarışiq
- qızardılmış, bişmiş, pörtlədilmiş
- iri və xırda
- qatı, yarımqatı və duru

179 Bərk bişmiş yumurtanı hazırlamaq üçün nə lazımdır?

- yumurtaları duzlu qaynar suya salıb, 8-10 dəq. qaynadaraq bişirmək
- yumurtaları duzlu qaynar suya salıb, 14-18,5 dəq. qaynadaraq bişirmək
- yumurtaları soyuq suya salıb 48-50 dəq. qaynadaraq bişirmək
- yumurtaları duzlu qaynar suya salıb, 33-33,5 dəq. qaynadaraq bişirmək
- yumurtaları duzlu soyuq suya salıb qaynadaraq və 28-33 dəq. bişirmək

180 Zoğal meyvəsi hansı qrupdan olan meyvələrə aid edilir?

- subtropik meyvələrə
- çeyirdəkli meyvələrə
- tumlu meyvələrə
- giləmeyvələrə
- qərzəkli meyvələrə

181 Subtropik meyvələr əsasən Azərbaycan Respublikasının hansı bölgəsində yetişir?

- Yevlax-Gəncə

- Quba-Xaçmaz
- Zaqatala-Şəki
- Səlyan-Sabirabad
- Lənkəran-Astara

182 Yabanı meyvə və giləmeyvələrdən qida məhsulları hazırlanmasına nəyə görə üstünlük verilir?

- azlığına
- çoxluğuna
- yetişməsinə
- saxlanmasına
- iqtisadi səmərəliliyinə və ekoloji təmizliyinə

183 Yumurtalı-yağlı souslara aiddir:

- Qırğız sousu, Faransız sousu, südlü sous
- Rus sousu, matros sosus, soğan sousu
- kök sousu, sitrus sousu, soğan sousu
- suxarı sousu, polyak sousu, Holland sousu
- Bakı sousu, Leninqrad sousu, çörək sousu

184 Əsas souslar aşağıdakı kimi bölünür:

- tünd və açıq
- şabalıdlı və sarı olurlar
- sarı və qırmızı
- qırmızı və ağ
- ağ və qeyri-müəyyən

185 Soyuq şorbaların maye əsası ola bilər:

- çuğundur həlimi, turşudulmuş süd, meyvə həlimi, ayran və s.
- suda həll olmuş kartof püresi, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları
- çörək kvası, balıq həlimi, albalı şirəsi, turş süd məhsulları, meyvə həlimi
- quş əti həlimi, sitrus meyvələrin şirəsi, çuğundur həlimi, meyvə həlimi
- çörək kvası, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları, süd, düyü həlimi, sitrus meyvələrinin şirəsi ola bilər

186 Şinin əsas komponenti:

- tomat-pastadır
- göyərtidir
- çuğundurdur
- kələmdir
- yerköküdür

187 Borşun əsas komponenti:

- çuğundurdur
- tomat-pastadır
- qovrulmuş soğandır
- kələmdir
- ətdir

188 Aşqarlı şorbalar hazırlamaq üçün:

- baş soğan və tomat-pasta qovrulmadan əlavə edilir
- yükökünü, soğan və tomat-pasta şorbaya qovrularaq əlavə edilir
- qovurma aparılmır
- şorba xardalla doldurulur

- tomat-pasta bişmədən əvvəl soyuq suya əlavə edilir

189 Paxlalılara aşağıdakılardan hansı aiddir?

- paxla, dari, loba, mərcimək
- paxla, noxud, loba, mərcimək
- paxla, noxud, loba, qarabaşaq
- paxla, noxud, arpa yarması, loba
- paxla, noxud, düyü, mərcimək

190 Duru sıyıqlarda nəmlik neçə % olur?

- 83-87%
- 560-564%
- 490-496%
- 389-395%
- 154-162%

191 Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə % olur?

- 44-58%
- 182-191%
- 256-270%
- 79-81%
- 35-48%

192 Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur?

- 234-240%
- 28-32%
- 10-20%
- 186-191%
- 60-72%

193 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

- ağ istiot
- darçın
- zəncəfil
- muskat cövüzü
- badyan

194 Şokolad istehsalında istifadə olunan xammal hansıdır?

- un
- yumurta sarısı
- kərə yağı
- duz
- kakao yağı

195 Aşağıdakı qatqlardan hansı həlməşik əmələ gətirən maddələrə aid deyildir?

- aqar
- aqaroid
- ksilit
- jelatin
- pektin

196 Aşağıdakı turşulardan hansı qənnadı məhsulları istehsalında istifadə edilmir?

- xlorid turşusu
- limon turşusu
- alma turşusu
- süd turşusu
- çaxır turşusu

197 Bu amillərdən biri preservlərin yetişmə prosesinin əsasını təşkil etmir:

- balıq zülallarının qismən peptidlərə parçalanması
- yuxarıda göstərilənlərdən heç biri
- balıq zülallarının polipeptidlərə parçalanması
- balıq zülallarının aminturşularına parçalanması
- balıq zülallarının qismən peptonlara parçalanması

198 Preserv sözünü hansı variantda göstərilən məlumat şərtləndirilir?

- 100° C- də sterilləşdirilir
- göstərilənlərdən heç biri
- 100°C- dən kiçik istilikdə pasterizə edilir
- 100°C- dən yüksək istilikdə sterilləşdirilir
- sterilləşdirilmir

199 Tomat sousunda tərəvəzli kılkə konservi hazırlanarkən , bunlardan biri istifadə olunmur

- qovurulmuş kartof
- qovurulmuş soğan
- tomat sousu
- qızdırılmış kılkə
- qovurulmuş yerkökü

200 Balıq kotletlərinin hansı nisbətdə qızardılmış və çiy balıq qiyənlərindən hazırlayırlar?

- 60-40%
- 40-60%
- 30-70%
- 20- 80 %
- 50-50%

201 Balıq- tərəvəz konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir?

- 100° C
- 130° C
- 112° C
- 118° C
- 106° C

202 Hazır yağıda balıq konservlərində neçə faiz yağ mövcud olmalıdır?

- 5-10%
- 70-85%
- 45-65%
- 35-40%
- 15-30%

203 Hazır yağıda balıq konservlərində balığın faiz nisbəti nə qədər olmalıdır?

- 70-85%
- 35- 40%
- 15-30%

- 5-10%
- 45-65%

204 Tomat sousunda balıq konservlərinin turşuluğunun neçə faiz həddində olmasına icazə verilir?

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

205 Qızdırılmış pörtülmüş və qurudulmuş balıqlardan hazırlanan konserv məhsullarında quru maddələrin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 25 %-dən
- 15%-dən
- 20 %-dən
- 10 %-dən
- 30 %-dən

206 Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 50 %-dən
- 68% -dən
- 60%-dən
- 72%-dən
- 55%- dən

207 Tomat sousunda 3 litrlik taraya qablaşdırılmış balıq konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir?

- 100° C
- 110° C
- 120°C
- 130° C
- 140° C

208 Tomat sousunda 1 litrdək həcmli taralara qablaşdırılmış bütün balıq konserv növlərini hansı istilikdə sterilləşdirirlər?

- 128 -140° C
- 115- 118°C
- 100-110° C
- 70-95°C
- 120-121°C

209 Balıqdan jeledə təbii konservlər hazırlayarkən , ətdə duzun miqdarı neçə faiz təşkil etməlidir?

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

210 Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı istilikdə aparılır?

- 90 -95°C
- 70 -75°C
- 60-65°C
- 50-55°C

80 – 85°C

211 Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı müddət ərzində aparılır?

- 110- 120 dəq
- 30-40 dəq
- 15-20 dəq
- 5-10 dəq
- 50-60 dəq

212 Hazırda balıqçılıq sənayesi tərəfindən , təsnifata müvafiq olaraq istehsal olunan konserv məhsulları neçə qrupda birləşdirilir?

- 7
- 3
- 4
- 5
- 6

213 Balığın qaynar hislənməsi prosesinin üçüncü mərhələsi xüsusi hisləmə - hansı istilikdə yerinə yetirilir?

- 115-150°C
- 85-90°C
- 60- 80°C
- 40-50°C
- 90 -110°C

214 Balığın qaynar hislənməsi prosesinin ikinci mərhələsi bişirmə - hansı istilikdə yerinə yetirilir?

- 40-50°C
- 90 -105°C
- 85-90°C
- 60- 80°C
- 110-150°C

215 Balığın qaynar hislənməsi prosesinin birinci mərhələsi – azca qurutma – hansı istilikdə yerinə yetirilir?

- 110-150°C
- 85-90°C
- 60- 80°C
- 40-50°C
- 90 -110°C

216 Balığın qaynar hislənməsi prosesi neçə mərhələyə bölünür?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

217 Balıq ətinin qızardılması hansı temperaturda yerinə yetirilir?

- 250- 260°C
- 150- 170°C
- 120 -140°C
- 90- 100°C
- 250- 280°C

218 Balıq konservləri istehsalında pörtmə (blanşirovka) neçə dərəcədə baş verir?

- 95 -98°C
- 87- 90°C
- 75-80°C
- 68-74° C
- 82- 85° C

219 Yaş duzlamada balıq əti saxlanılan məhlulun sıxlığı bu həddə olmalıdır

- 1,32-1,38q/ml
- 1,18 -1,2 q/ml
- 0,9 – 1,1 q/ml
- 0,5- 0,8 q/ ml
- 1,25 – 1,29 q/ ml

220 Yaş duzlama zamanı balıq ətini hansı temperaturda duz məhlulunda saxlayırlar?

- 21-30° C
- 8-12°C
- 5-6°C
- 3-4° C
- 14-20° C

221 Balıq məhsulları istehsalında neçə növ duzlamadan istifadə edirlər?

- 4
- 7
- 2
- 3
- 6

222 Balıq məhsulları istehsalında duzlama əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra yerinə yetirilir?

- unlama
- yuma
- pörtmə
- qızartma
- porsiyalandırma

223 Antioksidləşdiricilərin əlavə edilməsi dondurulub minalanmış balığın saxlanma müddətini nə qədər artırmağa imkan verir?

- 12 ay
- 0,5= 1,0 ay
- 2-3 ay
- 4-5 ay
- 8-9 ay

224 Müxtəlif balıq növləri üçün krioskopik donma temperaturu bu həddə olur:

- 8,0 - -9,5° C
- 0,6 - -2,0° C
- 3,0- - 6,2° C
- 6,5- - 7,1°C
- 7,5- - 7,9°C

225 Soyuq iqlimə malik rayonlarda yerləşən balıq emalı müəssisələrində balıq xammalını bu istilik həddindən çox olmayan istilikdə saxlayırlar

- 19 C-dən
- 10 C-dən
- 8 C-dən
- 4°C-dən
- 15 C dən

226 Balığın soyudulmuş halda maksimum saxlanma müddəti çox olmur:

- 15 sutkadan
- 8 sutkadan
- 5 sutkadan
- 3 sutkadan
- 12 sutkadan

227 Balığın ölümündən sonrakı dəyişkənliliklərini neçə mərhələyə bölünür?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

228 Yüksek yağlılığa malik balıqlarda mövcud olan yağıن miqdarı hansı variantda göstərillib?

- 8%-dən çox
- 4-5 %
- 2-3%
- 1-2%
- 6-7%

229 Orta yağlılığa malik balıqlarda , bu miqdarda yağı olmalıdır:

- 24-30%
- 10-12%
- 4-8%
- 2-3%
- 15-20%

230 Yağlılığı neçə faizdən çox olmayan balıqlar, yagsız balıqlar kimi qəbul edilir?

- 20,0%-dən
- 10,0 %-dək
- 7,0 %-dək
- 4,0%-dək
- 14,0%-dək

231 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan yağıların miqdarını düzgün əks etdirir?

- 0,2- 30,0%
- 49,0-55,0 %
- 45,0 -48%
- 31,0 – 44%
- 0,1- 0,15%

232 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan nəmliyin miqdarını düzgün əks etdirir?

- 88-94%- dək

- 38- 46%-dək
- 12-35%- dək
- 3,5- 9,0%- dək
- 48-85%- dək

233 Müxtəlif növ balıqların ətində orta hesabla neçə faizədək mineral maddələrə rast gəlinir?

- 4,1-4,5 %-dək
- 1,0-2,0 – dək
- 0,5- 0,9 %-dək
- 0,1 -0,4%-dək
- 2,5- 4,0%- dək

234 Müxtəlif növ balıqların ətində orta hesabla neçə faizədək zülallara rast gəlinir?

- 0,1- 0,8%-dək
- 21-30%-dək
- 13-20% -dək
- 3-10%-dək
- 31-35% -dək

235 Balıq ətinin əzələ toxunmasının malik olduğu züllənin ümumi miqdarını neçə faizi miosbrillərdə mövcud olur?

- 65- 70%
- 45-50%
- 35- 40%
- 25- 30%
- 55- 60%

236 Emal sənayesində kürüsündən istifadə olunmayan hası balıq növüdür?

- skumbriya
- nərə
- treska karp
- siyənək

237 İlbizlər hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir?

- çüt dırnaqlılar
- dərisitikanlılar
- onurğasız molyuskalar
- başıayaqlı molyuskalar
- xərçəngkimilər

238 Kalmar hansı qruo su mənşəli qeyri – balıq xammalarına aid edilir?

- çüt dırnaqlılar
- dərisitikanlılar
- onurğasız molyuskalar
- başıayaqlı molyuskalar
- xərçəngəbənzərlər

239 Bunlardan biri balıqcılıq sənayesi tərəfindən emal edilən su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilmir:

- onurğasız molyuskalar.
- dərisitikanlılar
- başıayaqlı molyuskalar

- xərçəngəbənzər
 xırda buynuzlular

240 Bunlardan biri balıqcılıq sənayesi tərəfindən emal edilən qeyri – balıq xammallarına aid edilir:

- çüt dırmaqlılar
 xırdabuynuzlular
 iribuynuzlular
 dərisitikanlılar
 tək dırmaqlılar

241 Bu adlardan biri, balıqları quruluşuna görə fərqləndirən amillərdən sayılır:

- çəkicəoxşar
 oxabənzər
 yasti
 uzunsov
 ilanvari

242 Qidalanma tərzinə görə balıqları neçə qrupa bölgürə?

- 6
 4
 3
 2
 5

243 Yağlılığa görə balıqları neçə qrupa bölgürə?

- 4
 2
 6
 5
 3

244 Fizioloji vəziyyətinə görə balıqları neçə qrupa bölgürə?

- 6
 4
 3
 2
 5

245 Ovlanma vaxtına görə balıqları neçə qrupa bölgürə?

- 6
 4
 3
 2
 5

246 Ölçülərinə görə balıqları neçə qrupa bölgürə?

- 10
 7
 5
 3
 9

247 Yaşayış yeri və həyat tərzindən asılı olaraq balıqlar neçə qrupa bölünür?

- 8
- 6
- 4
- 2
- 7

248 Hazırda mövcud olan balıqlardan nə qədəri ovluq balıq növüdür?

- 2500
- 1200
- 800
- 300
- 1500

249 Müasir dövrdə təqribən neçə minədək balıq növü məlumdur?

- 30 minədək
- 20 minədək
- 15 minədək
- 10 minədək
- 25 minədək

250 Sənayedə emal edilmək məqsədi ilə ovlanan balıqları neçə qrupa bölgülər?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

251 Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur:

- manqan
- fosfor
- yod
- hidrogen
- dəmir

252 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların destruksiyasına aiddir:

- emal zamanı qızdırılma
- emal zamanı onların molekulalarının parçalanması
- emal zamanı su birləşdirmə
- emal zamanı su itirmə
- emal zamanı soyudulma

253 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların denaturasiya olunmasına aiddir:

- emal zamanı təbii, ilkin quruluşun pozulması
- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı su saxlaması
- emal zamanı su itirməsi
- emal zamanı soyudulma

254 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların dehidratasiyası dedikdə nə başa düşülür:

- emal zamanı dondan azad edilməsi

- emal zamanı şısməsi
- emal zamanı özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı su itirməsi
- emal zamanı parçalanması

255 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların hidratlaşmasına aiddir:

- emal zamanı köpüklənməsi
- emal zamanı onların özlərinə su birləşdirməsi
- emal zamanı su itirməsi
- emal zamanı parçalanması
- emal zamanı destruksiya olunması

256 Emal olunan məhsulun xırdalanması dedikdə nə başa düşülür:

- çalınma
- hissələrə ayrılma
- köpüklənmə
- isladılma
- ovulma və kəsilmə

257 İslatma hansı emal proseslərinə aiddir:

- ilk emala
- isti emala
- qızardılmaya
- hidromexaniki emala
- mexaniki emala

258 Termiki emal proseslərinə hansılar aiddir:

- xırdalanma
- istiik və ya soyuqluq verməklə emal
- mexaniki təmizlənmə
- əl ilə təmizlənmə
- yuyulma

259 Su hamamında bişirmə dedikdə nə başa düşülür:

- şkafda bişirmə
- su içərisində bişirmə
- içərisində qaynar su olan digər bir qabın (mühitin) içərsində bişirmə
- su buxarı ilə bişirilmə
- su və yağdan istifadə etməklə bişirmə

260 Ütülmə isti emal üsullarının hansına aiddir:

- buxarda bişirmə üsuluna
- köməkçi isti emal üsuluna
- suda bişirmə üsuluna
- çox yağ içində qızardılma üsuluna
- az yağ içində qızardılma üsuluna

261 Kombinələşdirilmiş isti emal üsullarına aiddir:

- suda bişirmə
- qızardılaraq pörtləmə üsulu ilə bişirmə və şkafda bişirmə
- buxarda bişirmə
- früterdə qızardılma

- az yağ içərisində qızardılma

262 Yeyinti yağlarının istiyə davamlılığı hansı göstərici ilə təyin olunur:

- turşuluq ədədinə görə
 tüstülmə temperaturuna görə
 ərimə temperaturuna görə
 yod ədədinə görə
 asetil ədədinə görə

263 Yeyinti yağlarında yod ədədinin təyini nəyi göstərir:

- polimerləşmə məhsullarının miqdarını
 ikiqat rabitələrin miqdarını
 peroksidlərin miqdarını
 sərbəst hidroksil qruplarının miqdarını
 sərbəst yağ turşusu qruplarının miqdarını

264 Yeyinti yağlarında sərbəst hidroksil qruplarının miqdarı hansı göstəriciyə görə təyin olunur:

- tüstülmə temperaturuna
 yod ədədinə
 asetil ədədinə
 peroksid ədədinə
 turşuluq ədədinə

265 Ərimə və donma yağların hansı göstəricisini aiddir:

- optik sıxlığına
 özlülüyüne
 fiziki xassələrinə
 kimyəvi xassələrinə
 tüstülməsinə

266 Optik sıxlıq yağların hansı göstəricisini xarakterizə edir:

- fiziki xassələrini
 kimyəvi xassələrini
 özlülüyü
 əriməsini
 temperaturasını

267 Yeyinti yağlarının turşuluq ədədi hansı göstəricilərə aiddir:

- ərimə temperaturuna
 qatılığa
 özlülüyü
 sərbəst yağ turşularının miqdarına
 dad göstəricilərinə

268 Yağların bioloji dəyərliyinə aiddir:

- oksidləşmə qabiliyyəti
 doymamış yağ turşuları və vitaminlərlə zənginliyi
 tərkibinin fosfatidlərlə zənginliyi
 enerji verməsi
 doymuş yağ turşuları ilə zənginliyi

269 Kimyəvi quruluşuna görə yeyinti yağları dedikdə nə başa düşülür?

- diqliseridlər
- triqliseridlər
- fenollar
- aldehidlər
- monoqliseridlər

270 Kisellərin hazırlanması 2 əsas əməliyyatdan ibarətdir:

- tərəvəz püresinin hazırlanması və şəkərin əlavə edilməsi
- siropun hazırlanması və onun dondurulması
- kompotun hazırlanması və limon turşusunun əlavə edilməsi
- meyvə şirəsinin hazırlanması və onun bişirilməsi
- siropun hazırlanması və onun nişasta ilə bişirilməsi

271 Şirin xörəklərin hazırlanması üçün hansı kremlər istifadə olunur?

- yağlı, xamalı, meyvəli
- karamelli, şokoladlı, pomadalı
- xamalı, qəhvəli, şokoladlı
- giləmeyvəli, meyvəli, sitruslu
- südlü, tərəvəzli, meyvəli

272 Jeleloşdirilmiş şirin xörəklərin hazırlanması üçün nə istifadə olunur

- jelatin, aqar, nişasta, fitonsid, pektin
- jelatin, bal, nişasta, aqaroid, pektin, indol
- jelatin, melanc, kömür, aqar, araroid, pektin
- jelatin, aqar, nişasta, aqroid, kalsium
- jelatin, aqar, nişasta, aqaroid, pektin

273 Şirin xörəklər aşağıdakılara bölünür:

- xırda və iri
- şirin və turs
- qızdırılmış, pörtlədilmiş və bişirilmiş
- soyuq və isti
- bərk, lap bərk, qatı, yarımqatı və duru

274 Kəsmikdən hansı xörəklər hazırlayırlar?

- zapekanka, pudinq, sırnik
- varenik, kruton, sbiten
- zapekanka, pudinq, telnik
- pudinq, qalantin, paştet
- zapekanka, zrazı, kulebyaka

275 Hansı omletlər mövcuddur:

- qatı, yarımqatı və duru
- iri və xırda
- təbii, qiyəməli və qarşıq
- qızardılmış, bişmiş, pörtlədilmiş
- uşaq, sevimli, pəhriz

276 Kleysterizə zamanı yarma nişastalarında nə qədər nəmlik udur?

- 150-300%
- 350-900%
- 780-820%

- 60-85%
- 50-70%

277 Paxlalılara aşağıdakılardan hansı aiddir?

- paxla, noxud, loba, qarabaşaq
- paxla, noxud, arpa yarması, loba
- paxla, noxud, loba, mərcimək
- paxla, dari, loba, mərcimək
- paxla, noxud, düyü, mərcimək

278 Unlu kulinar məmulatlarına aiddir:

- piroq, ponçik, pirocna, tort
- pirojki, ponçik, vatruska, piroq
- düşbərə, varenik, peçenye, pryanik
- oladi, kletski, ponçik, vatruska
- piroq, ponçik, oldai, kletski

279 Unlu xörəklərə aiddir:

- oladi, düşbərə, pirojnalar, tortlar
- düşbərə, vareni, peçenye, pryanik
- düşbərə, vareniki, pirocnalar, tortlar
- düşbərə, oladi, blinçiklər, vareniklər
- oladi, mantı, peçenye, pryanik

280 Şəkerli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- yumurtanı,unu,yumşaldığını 0°C -dən aşağı temperaturda birləşdirib tədricən şəker tozu əlavə edib qarışırılar və tez-tez qarışdırmanı davam edərək ərinmiş yağı tökürlər
- yağı,unu və şəker tozunu 38°C yuxarı temperaturda qarışdırıb, tədricən yumurta və yumşaldıcı əlavə edirlər
- Unu yağıla birləşdirib, tədricən yumurta və ən sonda şəker tozu əlavə edirlər
- yumurtanı,unu və yumşaldığını 47°C -dən aşağı temperaturda birləşdirib, te-tez qarışdıraraq şəker tozu və ərinmiş yağı əlavə edirlər
- yağı və şəker tozu 17°C -dən aşağı temperaturda birləşdirilib tədricən yumurta və sonda unla yumşaldıcı əlavə olunur

281 Qat - qatlı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- xəmir yoğrulub 50 dəq saxlanılır. Ayrıca 80%unu yağıla qarışdırıb düzbucaqlı şəklində salırlar. Xəmiri yayıb, üzərinə hazırlanmış yağı qoyub zərf şəklində bükürlər. Sonra yenidən yayıb, büküb, soyudurlar və bu əməliyyat 2 dəfə təkrar edirlər
- Xəmir yoğrulur. Ayrıca 50%unu yağıla qarışdırıb, düzbucaqlı forma verirlər. Xəmiri yayıb, hazırlanmış yağı onun üzərinə qoyurlar və onu zərf şəklində bükürlər, sonra xəmiri yenidən yayıb, büküb, soyudurlar və bu prosesiduru 8 dəfə təkrarlayırlar
- Xəmir yoğrulub 65 dəq saxlayırlar. Ayrıca 40%unu yağıla qarışdırıb, düzbucaqlı formasına salırlar. Xəmiri yayıb üzərinə unda hazırlanmış yağı qoyurlar və rulet kimi bükürlər. Sonar yenidən yayıb, rulet kimi büküb, soyudurlar və yenə yayırla
- su, duz, yumurta, qida turşusu məhlulunda xəmir yoğrulub 5 dəq saxlayırlar. Ayrıca 45%unu yağıla qarışdırıb düzbucaqlı forması verirlər. Xəmiri yayıb üzərinə hazırlanmış yağı qoyurlar. Sonra rulet şəklində bükürlər. Xəmiri yenidən yayıb, büküb, soyudurlar və bu proseduru 11 dəfə təkrar edirlər
- xəmir yoğrulub 25 dəq saxlayırlar. Ayrıca 10%unu yağıla qarışdırıb düzbucaqlı formasına salırlar. Xəmiri yayıb, üzərinə hazırlanmış yağı qoyurlar və zərf şəklində bükürlər, sonra yenidən yayıb, büküb, soyudurlar. Bu əməliyyat 4 dəfə təkrar edilir

282 Mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- su 35°C qədər qızdırılır, duz, şəker, maya, yumurta, un əlavə edilib, xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
- su 5°C qədər soyudulur, duz, şəker, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
- su 75°C qədər qızdırılır, duz, şəker, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur

- su 1°C qədər soyudulur, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğurulur və qıçqırmaya qoyulur
- su 85°C qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, un əlavə edilib xəmir yoğurulur və qıçqırmaya qoyulur

283 Mayalı xəmirin hansı hazırlanma metodları var:

- mayalı və formalı
- formalı və sərbəst
- oparalı və oparasız
- tez və ləng
- quru və nəmli

284 Şirin (yaqsız) xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- yumurta, duz, şəkər qarışdırılır, süd (su) əlavə olunaraq, qaynadılır, qaynama prosesində un töklüb xəmir yoğrulur
- yumurtanı, duzu və şəkəri qarışdırır, süd (yaxud su) əlavə edib və un töklüb xəmir yoğururlar
- yumurtanı unda qarışdırır, 20 dəq sonra süd (su) duz, şəkər əlavə edib, xəmir yoğururlar
- duzu, şəkərlə qatıb, süd (su) əlavə edirlər, sonra un töklüb xəmir yoğururlar. Xəmir 1 saat saxlandıqdan sonra yumurta qatırlar
- yumurta, duz, şəkər qatışdırılır, süd (su) əlavə edilib qaynadılır, un töküür və xəmir yoğrulur

285 Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur:

- biokimyəvi, kimyəvi, mexaniki
- maşınla, əllə, mayalı
- kimyəvi, fiziki, kombinə edilmiş
- mexaniki, qeyri-mexaniki, kombinə edilmiş
- kimyəvi, mayalı, kombinə edilmiş

286 Xəmirin hansı növləri mövcuddur:

- biskvitli, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayekəlli
- mayalı, qat-qatlı, biskvitli, şəkərli, yaqsız (şirin), dəmlənmiş
- biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkilli, quru
- acımış, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayeşəkilli, biskvitli
- bişmiş, bərk, yumşaq, mayeşəkilli, şirin, duzlu

287 Unun kleykovinasının səviyyəsi aşağıdakılara bölünür:

- maye, yarımmaye və zəif
- qatı, güclü qablaşmış və zəif
- güclü, orta və zəif
- yumşaq, bərk və zəif
- qatı və zoif

288 Şirin xörəklərin hazırlanması üçün kremlər istifadə olunur?

- karamelli, şokoladlı, pomadalı
- yağılı, xamalı, meyvəli
- giləmeyvəli, meyvəli, sitruslu
- südlü, tərəvəzli, meyvəli
- xamalı, qəhvəli, şokoladlı

289 Kisellərin hazırlanması 2 əsas əməliyyatdan ibarətdir:

- siropun hazırlanması və onun dondurulması
- kompotun hazırlanması və limon turşusunun əlavə edilməsi
- meyvə şirəsinin hazırlanması və onun bişirilməsi
- siropun hazırlanması və onun nişasta ilə bişirilməsi
- tərəvəz püresinin hazırlanması və şəkərin əlavə edilməsi

290 Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir:

- lülə kabab, kotlet, befstroqan, küftə
- lülə kabab, qulyaş, kotlet, küftə
- bitoçki, kotlet, raqu, küftə
- lülə kabab, bitoçki, kotlet, küftə
- lülə kabab, azu, bitoçki, kotlet

291 Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir:

- befstroqan, azu, qulyaş, qızartma, şnisel tikələri
- bifşteks, azu, qulyaş, raqu və qızartma üçün tikələr
- langet, qulyaş, raqu, qızartma üçün tikələr
- kotlet əti, azu, qulyaş, raqu tikələri
- befstroqan, azu, qulyaş, raqu, qızartma tikələri

292 Paylı yarımfabrikatlara aiddir:

- eskalop, budun nazik əti
- antrekot, təbii bifşteks file, langet
- budun qalın əti, file, langet
- döş əti, döymə ləbə
- boyun əti, romşteks, langet, qol əti

293 İris hansı məmulatlara aiddir?

- südlü konfetlərin növ müxtəlifliyidir
- şokoladların növ müxtəlifliyidir
- karamellərin növ müxtəlifliyidir
- unlu qənnadı məmulatdır
- yağsız-şəkərsiz məmulatdır

294 Unlu qənnadı məmulatlarına hansı aiddir?

- marmelad
- zefir
- karamel
- konfet
- tort

295 Şəkərli qənnadı məmulatlarına hansı aiddir?

- peçenye
- konfet
- tort
- vafli
- pirojna

296 Marmelad kütləsinə əlavə edilən natrium laktatın miqdarı hansı göstəricidən asılıdır?

- marmelad kütləsinin nəmliyindən
- patkənin miqdardan
- alma püresinin nəmliyindən
- marmelad kütləsinin temperaturundan
- alma püresinin turşuluğundan

297 Karamel istehsalında işlədilən patkənin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 18÷22 %

- 20÷30 %
- 28÷40 %
- 10÷20 %
- 16÷18 %

298 Qəhvənin hazırlanması üçün lazımdır:

- qəhvə dənələri isladılır, qurudulur, qızardılır, üyündülür və dəmlənir
- qəhvə dənələri bişirilir, qurudulur, qızardılır, üyündülür və dəmlənir
- qəhvə dənələri qızardılır, üyündülür və dəmlənir
- qəhvə dənələri bişirilir, üyündülür və dəmlənir
- qəhvə dənələri üyündülür, sonra ələktən keçirənir, qızardılır və dəmlənir

299 Çayı aşağıdakı kimi dəmləmək məsləhətdir:

- yumşaq sudan və çuğun çaynikdə
- yumşaq sudan və dəmir çaynikdə
- yod sudan və saxsı çaynikdə
- yod sudan və dəmir çaynikdə
- yumşaq sudan və saxsı çaynikdə

300 Qızardılma prosesində yeyinti yağlarının tüstülenməsi nəticəsində əmələ gələn gözyaşardıcı birləşmə hansıdır:

- dioksituruşu
- oksituruşu
- yağ turşusu
- akrolein
- qliserin

301 Məhsulların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi nəticəsində hansı birləşmələr əmələ gəlir:

- yağ turşuları
- peroksidlər
- polimerləşmə məhsulları
- hidroperoksidlər
- qliseridlər və yağ turşuları

302 Xammal və yarımfabrikatarın suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi neçə mərhələdə baş verir:

- bir mərhələdə
- dörd mərhələdə
- beş mərhələdə
- üç mərhələdə
- iki mərhələdə

303 Yeyinti yağlarının özlülüğünü öyrənməklə əsasən hansı göstərici təyin olunur:

- donma temperaturunun səviyyəsi
- sərbəst yağ turşularının miqdarı
- ikiqat rabitələrin varlığı
- polimerləşmə məhsullarının miqdarı
- ərimə temperaturunun səviyyəsi

304 Nişasta hansı üzvi birləşmələrə aiddir:

- pektinlərə
- polişəkərlərə
- monoşəkərlərə

- hemisellülozlara
- dışekərlərə

305 Nişastanın kimyəvi modifikasiya olunması zamanı nə baş verir:

- kleysterizə olunur
- həll olma qabiliyyəti azalır
- fiziki quruluşu dəyişir
- kimyəvi quruluşu dəyişilməklə yeni xassə kəsb edir
- dərindən parçalanma gedir

306 Bitki xammalından alınan nişastaların əsas fiziki xassələrinə aiddir:

- həllolma qabiliyyəti, şışmə, yapışqanlaşma, özlülük
- möhkəmlik
- parçalanma, oksidləşmə və efirləşmə
- karamelləşmə, oksidləşmə, hidroliz
- hidroliz, qıçırma, dərindən parçalanma

307 Nişastanın polişəkərlərinə aiddir:

- qlükogen və aqar
- pektin və sellüloza
- amiloza və amilopektin
- aqar və pektin
- protopektin və fursellaran

308 Nişastanın istehsalı üçün əsas bitki xammalları hansılardır?

- taxıl məhsulları (buğda, arpa, qarğıdalı və s.)
- toxumlu meyvələr (alma, heyva və s.)
- yaşıl tərəvəzlər (ispanaq, cəfəri və s.)
- giləmeyvələr (üzüm, qarağat və s.)
- çəyirdəkli meyvələr (gilas, şafatalı və s.)

309 Nişastanın kleysterləşməsi dedikdə nə başa düşülür:

- suda qızdırılmaqla dərindən parçalanma
- quru halda qızdırılma
- soyuq suda həll edilmək üçün saxlanması
- 30-40°C temperaturada suda isladılması
- nişasta suspenziyasının 60-80°C temperaturada qızdırılması zamanı yapışqanlaşma

310 Bitki mənşəli məhsullarda karbohidratların üç əsas sinifləri hansılardır:

- qalaktoza, laktosa, ramnoza
- saxaroza, qlyukoza, fruktoza
- nişasta, pektin maddələri, sellüloza
- monosaxaridlər (sadə şəkərlər), oliqosaxaridlər və polişəkərlər
- pektin maddələri, mannoza, qlükoza

311 Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı hansı əsas birləşmələr yaranır:

- efirlər
- yağlar
- polişəkərlər
- karamelləşmə məhsulları
- turşular

312 Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı nə baş verir:

- kondensasiya
- avtoliz
- hidratlaşma
- dehidratlaşma
- polimerləşmə

313 Dəniz yosunlarından alınan polişəkərlərə aiddir:

- mannan və qalaktan
- nişasta, sellüloza, pektin
- qlikogen, nişasta, pektin
- aqar, aqaroid, fursellaran
- qalaktomannan və karboksimetil nişasta

314 Bitki xamallında olan polişəkərlərdən hansı yod məhlulu ilə göy rəngə boyanır:

- nişasta
- aqar
- sellüloza
- qalaktan
- pektin

315 Amilopektin hansı polişəkərlərin tərkib hissəsindən biri sayılır:

- qalaktanın
- pektinin
- nişastanın
- sellülozanın
- aqarin

316 Amiloza hansı polişəkərin tərkib hissələrindən biri sayılır:

- aqarin
- pektinin
- nişastanın
- sellülozanın
- qlükozanın

317 Bitki xammallarında olan pektin maddələrinin əsas tərkib hissəsi hansı turşunun polimerindən ibarətdir:

- sirkə turşusunun
- turşəng turşusunun
- kəhraba turşusunun
- limon turşusunun
- qalakturon turşusunun

318 Qida məhsulların hazırlanmasında işlədilən bitki xammallarının tərkibində olan fermentlərə hansılar aiddir:

- amilaza, pektinaza, poliqalakturonaza, polifenoloksidaza və s.
- laktaza, dekstrinaza və s.
- pektovavamorin, pepsin və s.
- tripsin, pektovavamorin və s.
- pepsin, tripsin və s.

319 Emal zamanı məhsullarda alfa və betta-amilazanın təsiri ilə nişastada fermentativ dəyişilmə nəticəsində nə baş verir:

- suyu özüne birləşdirərək kleysterizə olunma
- amilopektin molekulalarının böyüməsi
- amiloza molekulalarının böyüməsi
- dərindən parçalanma (deqradasiya)
- həllolma qabiliyyətinin pisləşməsi

320 Qaynar şorbaların və içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

- 195 °C
- 50 °C
- 75 °C
- 100 °C
- 290 °C

321 Şinin əsas komponenti:

- tomat-pastadır
- çuğundurdur
- göyərtidir
- kələmdir
- yerköküdür

322 Soyuq şorbaların maye əsası:

- çörək kvası, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları, süd, düyü həlimi, sitrus meyvələrinin şirəsi ola bilər
- çörək kvası, çuğundur həlimi, turşudulmuş süd, meyvə həlimi
- çörək kvası, balıq həlimi, albalı şirəsi, turş süd məhsulları, meyvə həlimi
- quş əti həlimi, sitrus meyvələrin şirəsi, çuğundur həlimi, meyvə həlimi
- suda həll olmuş kartof püresi, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları

323 Borşun əsas komponenti:

- çuğundurdur
- ətdir
- qovrulmuş soğandır
- tomat-pastasıdır
- kələmdir

324 Aşqarlı şorbaları hazırlamaq üçün

- tomat-pasta bişmədən əvvəl soyuq suya əlavə edilir
- şorba xardalla doldurulur
- yerkökünü, soğan və tomat-pasta şorbaya qovrularaq əlavə edilir
- qovurma aparılmır
- baş soğan və tomat-pasta qovrulmadan əlavə edilir

325 Hazırlanma üsullarına görə şorbalar necə olur?

- isti, püreşəkilli, şəffaf
- aşqarlı, püreşəkilli, şəffaf
- aşqarlı, püreşəkilli, müxtəlif həlimdə bişmiş
- soyuq və soyuq olmayan
- soyuq, püreşəkilli, şəffaf

326 Şorbalar (yaxud birinci xörəklər) aşağıdakı qrupalara bölünür:

- bölünmür
- təbii və təbii olmayan şorbalar
- ətli və balıqlı şorbalar

- həlimli, südlü və turşasdı məhsuları ilə çörək kvaslı, meyvə-tərəvəz və giləmeyvəli şorbalar
- su əsaslı və susuz şorbalar

327 Bitki mənşəli orqanizmlərin dondurulması zamanı hüceyrələr daxilində əmələ gəlmış buz nəyə səbəb olur:

- onların böyüməsinə
- yaşamasına
- stabil vəziyyətlərinə
- onların mahvinə
- onların tormozlaşmış tənəffüsünə

328 Məhsulların saxlanma müddətini artırmaq üçün aşağıdakı vasitələrdən istifadə edirlər:

- sulfat turşusu buxarının, karbon qazının miqdarını artırırlar
- antibiotik, ionlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüa, ozon, hava mühitində nəmliyi və oksigenin miqdarın müxtəlif azaltma metodlarından istifadə edirlər
- hava mühitində nəmliyin və oksigenin miqdarını azaltma metodları, kalium-sianid buxarı və s, istifadə edirlər
- ionlaşdırmadan, kalium-sianid buxarı və ultrabənövşəyi şüadan istifadə edirlər
- antibiotiklərdən, ionlaşdırmadan, kalium-sianid buxarı və ultrabənövşəyi şüadan istifadə edirlər

329 Konservləşdirmənin hansı əsas dörd prinsipi mövcuddur:

- bioz, anabioz, senobioz, abioz
- bioz, anabioz, senobioz, cirobioz
- bioz, anabioz, termofiloz, qelmintobioz
- bioz, psixrofiloz, makrosintebioz, abioz
- termofiloz, analioz, senobioz, lentobioz

330 Aşağı temperaturlar canlı orqanizmlərə necə təsir göstərir?

- temperaturdan və təsir müddətindən asılı olaraq canlı orqanizmlerin həyat proseslərini tormozlayır yaxud onlara məhvədici təsir göstərir.
- canlı orqanizmlərin aktiv böyüməsinə səbəb olur
- canlı orqanizmlərə heç bir təsir göstərmir
- yalnız sanlı orqanizmlərin həyat proseslərini tormozlayır
- yalnız məhvədici təsir göstərir

331 Tez dondurulan xörəklər hansı temperaturda saxlanıla bilər:

- bir neçə gün ərzində (+28 °C yuxarı olmayan temperaturda)
- bir neçə ay ərzində (-18 °C-dən yuxarı olmayan temperaturda)
- bir neçə həftə ərzində (+5 °C yuxarı olmayan temperaturda)
- bir neçə il ərzində (-1 °C yuxarı olmayan temperaturda)
- 24 ay ərzində (+10 °C -dən yuxarı olmayan temperaturda)

332 Südlü şorbalara bişirmə zamanı südə neçə % su əlavə etməyə icazə verilir?

- 5-dən 10% -dək
- 15-501% dək
- içazə verilmir
- 100% dək
- 100-dən 200% -dək

333 Püre şəkilli şorba nədir?

- bu şorbaya qoyulan ətdən alınan püre
- bu şorbaya qoyulan tərəvəzdən alınan püre
- bu şorbada olan qatı hissədən olan püre ilə
- bu iki xörəkdən ibarətdir-püre və şorba

- kartof püresi ilə şorba

334 Kərə yağıının nəmliyi nə qədərdir?

- 72%
- 22%
- 14,5%
- 18%
- 16%

335 Yağ qarışıqlarına aşağıdakılardan hansılar aiddir:

- yaşıl yağ, kılıkə yağı, siyənək yağı, krevet yağı
- içalat yağı, xamalı doldurma, buterbrod yağı
- balıq və kərə yağları, xamalı doldurma
- sirkəli və bitki yağı, kərə yağı, şokaladlı yağ
- xamalı doldurma, buterbrod yağı, şokoladlı yağ, mayonez-sous

336 Mayonez-sousun tərkibi bu məhsullardan ibarətdir:

- bitki yağı, yumurta sarısı, sirkə və xardalın yüksək dispers emulsiyasından
- yumurta, xama, yoqurt, sirkə və aromatik əlavələrin çalınmış qarışığı
- çalınmış yumurta zülalı və kərə yağından
- çalınmış yumurta və xamadan
- xama və aromatizatorların qarışığından

337 Yumurtalı-yağlı souslara aiddir:

- Qırğız sousu, Fransız sousu, südlü sous
- kök sousu, sitrus sousu, soğan sousu
- Rus sousu, matros sousu, soğan sousu
- suxari sousu, polyak sousu, Holland sousu
- Bakı sousu, Leningrad sousu, çörək sousu

338 Ətli souslar aşağıdakı kimi bölünür:

- ağ və qeyri-müəyyən
- sarı və qırmızı
- tünd və açıq
- şabalıdı və sarı olurlar
- qırmızı və ağ

339 Soyuq şorbaların maye əsası:

- çörək kvası, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları, süd, düyü həlimi, sitrus meyvələrinin şirəsi ola bilər
- çörək kvası, balıq həlimi, albalı şirəsi, turş süd məhsulları, meyvə həlimi
- çörək kvası, çuğundur həlimi, turşudulmuş süd, meyvə həlimi
- quş əti həlimi, sitrus meyvələrin şirəsi, çuğundur həlimi, meyvə həlimi
- suda həll olmuş kartof püresi, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları

340 Ev quşlarının içliklə doldurulmasının aşağıdakı üsulları var:

- “tikməklə”, “bir sapda”, “iki sapda”
- “cibə”, “buruna”, “qarina”
- “bir sapda”, “iki sapda”, “üç sapda”
- “cibə”, “bir sapda”, “iki sapda”
- “dolaqda”, “bir sapda”, “iki sapda”

341 Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir:

- lülə kabab, azu, bitoçki, kotlet
- lülə kabab, bitoçki, kotlet, küftə
- lülə kabab, kotlet, befstroqan, küftə
- bitoçki, kotlet, raqu, küftə
- lülə kabab, qulyaş, kotlet, küftə

342 Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir:

- befstroqan, azu, qulyaş, raqu, qızartma tikələri
- bifşteks, azu, qulyaş, raqu və qızartma üçün tikələr
- kotlet əti, befstroqan, azu, qulyaş, raqu tikələri
- langet, befstroqan, qulyaş, raqu, qızartma üçün tikələr
- befstroqan, azu, qulyaş, qızartma, şnisel tikələri

343 Paylı yarımfabrikatlara aiddir:

- boyun əti, romşteks, langet, qol əti
- antrekot, təbii bifşteks, file, langet
- döş əti, eskalop, döymə ləbə
- eskalop, budun nazik əti
- budun qalın əti, file, langet

344 İri tikəli yarımfabrikatlara aiddir:

- çanəti, budun nazik və qalın hissələri, yuxarı və iç tərəfləri, döş əti, qol əti, ləbə
- budun nazik və qalın hissələri, boyun əti, bel əti, zrazılar, file
- budun iç və çöl hissələri, qol əti, boyun əti, ləbə, antrekot, eskalop
- langet, budun nazik və qalın hissələri, yuxarı və iç tərəfləri, sümüksüz hissələr, bel əti
- antrekot, eskalop, ləbə, döş, qol, boyun əti

345 Təmizləyib qaydaya salmaq dedikdə və başa düşülür?

- buynuzların, dırnaqların və quyuğun kəsilməsi
- ətdən qaba damarlarının, birləşdirici toxumaların, qığırdaq və artıq piylərin təmizlənməsi
- cəmdəyin dərisinin soyulması, içalat və dırnağın çıxarılması
- cəmdəyin soyuq su ilə yuyulması
- cəmdəkdən çirkərin və digər yad cisimlərin mexaniki təmizlənməsi

346 İsti emala ən döyümlü vitamin hansıdır?

- B 6 vitamini
- askorbin turşusu
- tiamin
- nikotin turşusu
- riboflavin

347 Qızartma zamanı yağlarda hansı dəyişiliklik baş verir:

- oksid və perioksidlər əmələ gəlir, qliserin "J" vitamin qədər parçalanır, polimerləşir, zülallar qismən hidroliz olur və parçalanır, PP rivitamini və tüstü əmələ gəlir
- oksigen və peroksidlərin əmələ gəlməsi nəticəsində kleysterləşir, akrolein oksigenə gədər parçalanır
- yağlar hidroliz olaraq spirt və triqliseridlər əmələ gəlir, tüstü ayrılır
- oksid və peroksidlər əmələ gəlir, qliserin akroleinə qədər parçalanır, polimerləşir, qismən hidroliz olur, triqliseridlər parçalanır və tüstü əmələ gəlir
- nişasta polimerləşir, şəkərlər dəyişir və spirt, tüstü əmələ gəlir

348 Məhsulların qızardılmasının aşağıdakı üsulları var:

- qızdırılmış səthdə, yağıda, açıq od üzərində, qızardığı şkafda, infraqırmızı şüalarla
- qızdırılmış səthlərdə, yağıda, açıq od üzərində, qızardığı şkafda, UTS-də mayeyə qismən salmaqla

- qızdırılmış səthdə, yağıda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, buxarda
- qızdırılmış səthdə, yağıda, açıq od üzərində qızardıcı şkafda, mayeyə salmaqla
- buxarda, yağıda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, infraqırmızı şüalarla

349 Məhsulların bisirilməsi aşağıdakı növlərə bölünür:

- mayeyə tam salmaqla, mayeyə qismən salmaqla, buxarla, UTS-də
- mayeyə tam salmaqla, yağa qismən salmaqla, infraqırmızı şüalarla, UTS-də
- mayeyə tam salmaqla, mayeyə qismən salmaqla, yağa qismən salmaqla, infraqırmızı şüalarla, radioaktiv qızdırma ilə
- mayeyə tam salmaqla, mayeyə qismən salmaqla, buxarla, yağa tam salmaqla
- mayeyə tam salmaqla, yağa qismən salmaqla, buxarla, radioaktiv qızdırma ilə

350 Hər 1 kq sous üçün nə qədər ət sümüyü götürülür?

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

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

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

352 Bulyon sousları nə ilə boyadıla bilər ?

- şəkər yanığı
- zəfəran
- karmin
- indiqo
- sarıkök

353 Qatı qəhvəyi bulyon almaq üçün təzə bisirilmiş qəhvəyi bulyon dəfə təkrar qaynadılır ?

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

354 Qəhvəyi bulyonun hazırlanması üçün 1 litr bulyon üçün nə qədər sümük götürülür?

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

355 Hər 1 kq sous üçün nə qədər yerkökü götürülür?

- 100 q
- 50 q

- 25 q
- 750 q
- 150 q

356 Hər 1 kq sous üçün nə qədər tomat-püre götürülür?

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

357 Hər 1 kq sous üçün nə qədər buğda unu götürülür?

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

358 Hər 1 kq sous üçün nə qədər yağı götürülür?

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

359 Souslar neçə böyük yarımqrupa bölünür?

- 2
- 5
- 4
- 3
- 6

360 Tərkibində hansı məhsullar olan souslar kulinar məmulatının kaloriyasını xeyli artırır ? 1- kərə yağı, 2- limon duzu, 3-xardal , 4-xama , 5-tomat, 6- yumurta 7- istiot

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

361 Souslar üçün un qovrulduqda hansı undan istifadə edilir ?

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

362 Qəhvəyi bulyonun hazırlanması üçün sümük doğranmış yerkökü, cəfəri, kərəviz və baş soğan qatılaraq bir saat ərzində neçə dərəcə temperaturda qızdırıcı şkafda qovrulur ?

- 160
- 130
- 120

- 110
- 140

363 Bişib qurtarmasına nə qədər qalmış sousa istiot dənləri, dəfnə yarpağı, duz və habelə sarımsaq vurulur ?

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

364 Qəhvəyi bulyonun hazırlanması üçün sümük qəhvəyi rəngə gətirildikdən sonra qapaqsız qazana doldurulub üstünə qaynar su tökülür və zəif qaynamaq şərtilə neçə saat bisirilir ?

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

365 Ağ və qırmızı qovurma üçün yağıın miqdarına nisbətən nə qədər un götürülür ?

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

366 Qırmızı qovurma üçün kərə yağıının çəkisinə nisbətən nə qədər un tökülür ?

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

367 Qırmızı qovurma üçünunu tökməzdən əvvəl yağ hansı temperatura qədər qızdırılır ?

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

368 Ağ souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ?

- qızılı
- yaşıl
- qara
- açıq sarı
- göy

369 Qırmızı souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ?

- göy
- qara
- açıq sarı
- qızılı
- yaşıl

370 Quru qovurma zamanı un daim qarışdırmaq şərtilə qızdırıcı şkafda neçə dərəcə temperaturda qovrulur ?

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

371 Hansı sous ayrıca qabda şişlik, lüləkabab və digər milli xörəklərin yanına qoyulur və habelə bəzi xörəklər hazırlanan zaman tətbiq edilir ?

- narşərab
- “Cənub”
- qaymaqlı
- unlu
- mayonez

372 Bütün souslar əsas hissəsinə görə neçə qrupa bölünür ?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

373 Qırmızı qovurma üçün un yağıda dərəcə temperaturda qovrulur ?

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

374 Ağ qovurma üçün un yağıda dərəcə temperaturda qovrulur ?

- 320-330
- 120-130
- 20-50
- 10-15
- 220-230

375 Hər 1 kq sous üçün nə qədər süfrə marqarini götürülür?

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

376 Hər 1 kq sous üçün nə qədər şəkər götürülür?

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

377 Hər 1 kq sous üçün nə qədər cəfəri (kökü) götürülür?

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

378 Hər 1 kq sous üçün nə qədər baş soğan götürülür?

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

379 Duru sıyıqlarda nəmlik neçə % olur

- 560-564%
- 389-395%
- 83-87%
- 154-162%
- 490-496%

380 Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə% olur?

- 256-270%
- 79-81%
- 44-58%
- 35-48%
- 182-191%

381 Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur?

- 28-32%
- 186-191%
- 10-20%
- 60-72%
- 234-240%

382 Paxlalıların zülalı bioloji dəyərinə görə hansılara uyğun gəlir:

- heyvani zülallara
- sıfır
- yarmaların tam dəyərsiz zülallarına
- makaron məmulatlarının tam dəyərsiz zülallarına
- tam dəyərsiz bitki zülallarına

383 Kələmdən şnitsel hazırlamaq üçün:

- bişmiş kələm doğranır, qızardılır, un əlavə edilir, qiymə qarışdırılır, yumrulanır, urvalanır və qızardılır
- bişmiş kələm doğranır, un əlavə edilir, alınmış qiymə yumrulanır, urvalanır və qızardılır
- çiy kələm ətçəkəndə çekilir, yumurta ağı əlavə edilir, yumrulanır, urvalanır və qızardılır
- pörtlədilmiş kələm ətçəkəndə çekilir, yumurta vurulub çalınır, yumrulanır və urvalanıb qızardılır
- bişmiş kələm ətdöyənlə döyüür, iki qat düzülür, yumrulanır, urvalanır və qızardılır

384 Tərəvəzlərin früterdə qızardılması məhsulların bu nisbətini nəzərdə tutur:

- 1 kq tərəvəz və 350 q. yağ
- 1 kq tərəvəz və 300 q. yağ
- 1 kq tərəvəz və 4 litr yağ

- 1 kq tərəvəz və 250 q. yağ
- 1 kq tərəvəz və 200 q. yağ

385 Sütül qarğıdalı neçə dəqiqəyə bışırılır?

- qaynar suda 10-12 saat
- qaynar suda 5-6 saat
- qaynar suda 1- 5 dəqiqəyə
- qaynar suda 10-15 dəqiqəyə
- qaynar suda 4-5 saat

386 Mikroklärin ətdə inkişafının ikinci mərhələsi necə adlanır?

- laqorifmik faza
- yoxolma fazası
- stasionar faza
- mərhələli getmir
- laqfaza

387 Mikroklärin ətdə inkişafının birinci mərhələsi necə adlanır?

- mərhələli getmir
- yoxolma fazası
- laqfaza
- laqorifmik faza
- stasionar faza

388 Uzun müddət saxlanılan mühitdə məhsulda suyun miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 25
- 20
- 40
- 30
- 10

389 Kolbasa məmulatları istehsalında ətin sümükdən ayrılmazı neçə dərəcədə aparılır?

- 15 C
- 10 C
- 30 C
- 5 C
- 0 C

390 ətdə göy-yaşıl rəng yaradan mikroorganizmlər hansılardır?

- Mucor
- Cl.herbatum
- B prodigiosus
- P.gloucum
- Sarcina

391 ətə qırmızı ləkələri hamsı mikroorganizmlər verir?

- Cl.herbatum
- P.gloucum
- Sarcina
- B prodigiosus
- Staphylococcus

392 Temperatur təsirindən mikroolların neçə % məhv olur?

- 50%
- 99%
- 25%
- 10 %
- 40%

393 Xammalın ayrı-ayrı texnoloji xassələrinə aiddir:

- onların möhkəmliyi, istilik tutumu və kimyəvi xassələri
- onların çeşidi, istilik tutumu və kimyəvi xassələri
- onların növü, möhkəmliyi və istilik tutumu
- onların çeşidi, növü və mənşəyi
- istilik tutumu, növü və kimyəvi xassələri

394 Xammal və yarımfabrikatların konservləşdirmə üsullarının tətbiqində əsas məqsəd nədən ibarətdir?

- hazırlanan məhsulda kimyəvi tərkibin sabit saxlanması təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulun enerji dəyərinin artırılmasının təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulda itkinin miqdarda azaldılmasından
- hazırlanan məhsulun uzun müddət keyfiyyətli saxlanması təmin etməkdən
- hazırlanın məhsulda rəngin saxlanması təmin edilməsindən

395 Tərəvəzlərin quruluşunun isti emal zamanı yumşalması nə ilə izah olunur?

- nişasta polişəkrlərinin dəyişilməsi ilə
- zülal birləşmələrinin denaturasiyası ilə
- yağların oksidləşməsi ilə
- protopektinin parçalanması ilə
- şəkərlərin karamelləşməsi ilə

396 Sənayedə pəhriz konservlərinin hazırlanması üçün şəkərvəzedici kimi işlədirlər:

- ksilit və sorbit
- ksilit və fruktoza
- fruktoza və laktosa
- qlükoza və laktosa
- qlükoza və fruktoza

397 Pəhriz konservlərində kompotlar üçün meyvələrin konservləşdirilməsində onların üzərinə sirop tökülrək sterilizə olunması hansı temperaturda həyata keçirilir?

- 120-125°C
- 80-90°C
- 85-110°C
- 110-115°C
- 115-120°C

398 Yaşıl noxuddan olan təbii konservlərdə xörək duzunun miqdarı bu qədər olmalıdır:

- 1,5%-dən 2,0%-ə qədər
- 0,8%-dən 0,9%-ə qədər
- 0,8%-dən 1,5%-ə qədər
- 0,2%-dən 0,4%-ə qədər
- 0,4%-dən 0,6%-ə qədər

399 Balıqların urvalanmasında qırmızı urvanın hazırlanması üçün nədən istifadə edilir?

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

400 İsti emal zamanı halqaların səthində pıxtalanmış zülal laxtaları əmələ gəlməsin və xörəyin zahiri görünüşü pozmasın deyə, bunlar qabaqcacıdır?

- dondurulur
- duzlanır
- əzilir
- pörtlənir
- soyudulur

401 Ağbalığın iri halqaları uzununa və eninə tərəf tikəyə bölünür.

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

402 Bəzi balıqların pulcuğu çox sıx olduğu üçün onları təmizlənmədən əvvəl bir neçə saniyə harda saxlanılır?

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

403 Kulinariya təcrübəsində balıqlar parçalanması üsulla rına görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

404 Donu suda açılan balıqdan hansı maddələrin bir hissəsi suya çıxır?

- şəkərlərin
- karbohidratların
- yağın
- zülalın
- mineral maddələrin

405 Suda donu açılan balıq şişir və çökisi, cinsindən asılı olaraq 5-10% ağırlaşır?

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

406 Çökisi 1 kq-a qədər olan xırda balığın donu neçə vaxta açılır?

- 3-4 saat

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

407 Balığın ya suda, ya da neçə dərəcə temperaturlu havada donu açıla bilər ?

- 20-28
- 10-18
- 40-48
- 1-8
- 30-38

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

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

409 Nərə balığının və ağbalığın donu otaq temperaturundan asılı olaraq neçə saat ərzində açılır ?

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

410 Mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə donu suda açılan dəniz balığı üçün 1 litr suya nə qədər duz qatılır ?

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

411 Mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə donu suda açılan çay balığı üçün 1 litr suya nə qədər duz qatılır ?

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

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

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

413 Çekisi 2-5 kq olan iri balığın donu neçə vaxta açılır ?

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

414 Balığın donunun açılması qçqn 1 kq balığa nə qədər su götürülməlidir?

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

415 Hazırda Azərbaycan xalq arasında nə qədər balıq xörəyinin resepti məlumdur ?

- 50
- 10
- 20
- 25
- 40

416 Hazırda Azərbaycan kulinariyasında nə qədər balıq xörəyinin resepti məlumdur?

- 20
- 10
- 50
- 40
- 25

417 Heyva , nar, alça, zoğal, qora və s. hansı qatmalara aiddir ?

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

418 Qızardılma prosesində yeyinti yağlarının tüstülənməsi nəticəsində əmələ gələn gözyaşardıcı birləşmə hansıdır:

- oksituruşu
- yağı turşusu
- akrolein
- qliserin
- dioksituruşu

419 Məhsulların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi nəticəsində hansı birləşmələr əmələ gəlir:

- polimerləşmə məhsulları
- peroksidlər
- yağı turşuları
- qliseridlər və yağı turşuları
- hidroperoksidlər

420 Xammal və yarımfabrikatarın suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi neçə mərhələdə baş verir:

- üç mərhələdə
- bir mərhələdə

- beş mərhələdə
- dörd mərhələdə
- iki mərhələdə

421 Yeyinti yağlarının özlülüğünü öyrənməklə əsasən hansı göstərici təyin olunur:

- ərimə temperaturunun səviyyəsi
- sərbəst yağ turşularının miqdarı
- ikiqat rabitələrin varlığı
- donma temperaturunun səviyyəsi
- polimerləşmə məhsullarının miqdarı

422 Ovlanan balıqlar içərisində hansı əsas yer tutur və bu balıq qurutmaq və konservi istehsalı üçün istifadə edilir ?

- çapaq
- sazan
- kütüm
- kilkə
- nərə

423 Azərbaycan sularında neçə növdə balığa rast gəlmək olur ?

- 10
- 80
- 70
- 50
- 30

424 Azərbaycan balıq sərvətinin mənbəyi və daxili sututarları hansılardır ? 1-Qara dəniz, 2-Volqa çayı, 3-Xəzər dənizi, 4- Kür çayı hövzəsi, 5- Lena şayı,6- Mingəçevir dənizi

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

425 Narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, nar şirəsi, zoğal məti, alça məti, bəkməz və s. hansı qatmalara aiddir ?

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

426 Zeytun, mərzə, həftəbecər, pərpərən, kövər və s. hansı qatmalara aiddir ?

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

427 Aşxana xardalı və qıtiqotu hansı qatmalara aiddir ?

- ekstraktlar və şirələr
- təzə meyvə-giləmeyvələr

- ətirli-ədviyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar
- qurudulmuş meyvə-giləmeyvələr
- duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar

428 Alça, gavalı, albuxara, zoğal qurusu, ərik qaxı, kişmiş, səbzə, zirinc, sumax və s. hansı qatmalara aiddir ?

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

429 Xəmir içində balıq xörəyi hazırlayarkən hər balıq porsiyasına nə qədər limon duzu vurulub 10-20 dəqiqə marinadlaşdırılır ?

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

430 Xəmir içində balıq xörəyi hazırlayarkən hər balıq porsiyasına nə qədər bitki yağı vurulub 10-20 dəqiqə marinadlaşdırılır?

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

431 Lyezonun hazırlanması üçün hər 1 yumurtaya nə qədər duz götürülür ?

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

432 Lyezonun hazırlanması üçün hər 1 yumurtaya nə qədər süd götürülür ?

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

433 Xəmir içində balıq xörəyi hazırlayarkən hər balıq porsiyasına 3 q bitki yağı və 0.05 q limon duzu yaxud limon şirəsi, döyülmüş istiot, duz və 3 q cəfəri göyərtəsi vurulub nə qədər marinadlaşdırılır

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

434 Balıq yarımfabrikatlarının duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

- orqanoleptiki və kimyəvi

- biokimyəvi
- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki

435 Balıqların hisə verilməsinin neçə üsulu vardır?

- tüstü ilə, yaxud adi hisləmə
- tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə)
- qarışq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)
- tüstüsüz,yaxud yaş hisləmə
- tüstü ilə (adi hisləmə), tüstüsüz (yaş hisləmə), qarışq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)

436 Qaxac edilmiş balıq məhsullarını hansı şəraitdə və neçə gün xarab olmadan saxlamaq olar?

- temperaturu 14°C-dən aşağı, nisbi nəmliyi 85-95 % olan, təmiz kameralarda 4 ay müddətində
- temperaturu 7°C-dən yuxarı, nisbi nəmliyi 55-60 % olan təmiz kameralarda 1,5 ay müddətində
- temperaturu 5°C-dən aşağı olmayan, nisbi nəmliyi 60-70 % olan, təmiz kameralarda 2,5 ay müddətində
- temperaturu 10°C-dən yuxarı olmayan, nisbi nəmliyi 70-80 % olan, təmiz kameralarda 3 ay müddətində
- temperaturu 15°C-dən yuxarı, nisbi nəmliyi 80-90% olan, təmiz kameralarda 3,5 ay müddətində

437 Fibroplast nədir?

- balığın tənəffüs orqanları
- balığın qara ciyəri
- balığın həzm orqanları
- balığın böyrəyi
- balığın dərisi altında və birləşdirici toxumalarda xüsusi örtük qatı

438 Aşağıdakı orqanlardan hansı, balığın həzm prosesində iştirak edir?

- pulcuqlar
- qara ciyər
- ürək
- böyrək
- üzmə qovuğu

439 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- ürək
- üzmə qovuğu
- qəlsəmə
- baş
- böyrək

440 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- üzmə qovuğu
- quyruğu
- bığçıqları
- qəlsəmələri
- üzgəcləri

441 Balığın isti emalı zamanı kütłə itkiləri neçə % olur?

- 3-4%
- 300-450%
- 18-25%
- 100-80%

44-90%

442 Diri halda tədarük edilən balıqları neçə dərəcə temperaturu olan suda saxlamaq olar?

- 6-12°C-də
- 3-6°C-də
- 2-5°C-də
- 1-3°C-də
- 5-8°C-də

443 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- qızılbalıq
- kütüm
- durna balığı
- həşəm
- çapaq

444 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın həzm prosesində iştirak edir?

- pulcuqlar
- qara ciyər
- ürək
- böyrək
- üzmə qovuğu

445 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- ürək
- üzmə qovuğu
- qəlsəmə
- baş
- böyrək

446 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- üzmə qovuğu
- quyruğu
- bığçıqları
- qəlsəmələri
- üzgəcləri

447 Xəmir içində balıq xörəyi hazırlayarkən hər balıq porsiyasına nə qədər cəfəri göyərtəsi vurulub 10-20 dəqiqə marinadlaşdırılır ?

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

448 Lyezonun hazırlanması üçün hər 1 yumurtaya nə qədər su götürülür ?

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

449 İlk mayasız xəmir hansı şəraitdə qıcqırılır ?

- 10-20 saat və 48 -50 dərəcə istilik
- 3-4 saat və 30 -35 dərəcə istilik
- 1-2 saat və 28 -30 dərəcə istilik
- 0,1-0,2 saat və 8 -10 dərəcə istilik
- 1-2 saat və 48 -50 dərəcə istilik

450 Mayalı xəmirdən hansı məmulatlar hazırlanır

- pudinq, sufle
- pirojna, keks
- tort, vaflı
- peşenye, qalet
- pirojki, ponçık

451 Mayalı xəmirdən hansı məmulatlar hazırlanır ?

- pudinq, sufle
- pirojna, keks
- tort, vaflı
- peşenye, qalet
- pirojki, ponçık

452 İlk maya ilə yoğrulmuş xəmir hansı şəraitdə qıcqırılır ?

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

453 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər yağı götürülür ?

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

454 İlk maya üçün suyun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədirilir ?

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

455 Hər 1 kq yağlı xəmir üçünə qədər duz götürülür?

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

456 Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər şəkər götürülür?

- 20 q

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

457 Yağlı xəmir neçə dərəcə temperaturda bişirilir ?

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

458 Pirojkilər neçə 250-280 dərəcə temperaturda bişirilir ?

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

459 İlk maya üçün mayanın ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

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

460 İlk maya üçün unun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

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

461 İlk mayanın hazırlanması zamanı qarışq 2-4 hansı temperaturda saxlanılır və qıcqırılır?

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

462 İlk mayanın hazırlanması üçün preslənmiş maya dərəcə temperaturlu suda həll edilir ?

- 65-75
- 45-55
- 15-20
- 2-5
- 25-35

463 . Hazır olmuş düyünün içində əlavə olaraq nə qatılır ? 1-xardal,2- xama,3- bişmiş yumurta,4-kişmiş,5- yağıda qovrulmuş soğan, 6- yağı

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

- 1,2
 3,6

464 Xəmir qıcqırıldıqda arabir yoğrulma nə məqsədlə aparılır ?

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

465 Xəmirdə maya mikroorganizmlərinin həyat fəaliyyəti üçün ən əlverişli temperatur neçə dərəcədir ?

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

466 Mayalı xəmir qıcqırıldıqda mayanın həyat fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn hansı maddənin hesabına xəmir yumşalar ?

- aldehidlər
 monoşəkərlər
 karbon qazı
 etil spirti
 yaqlar

467 Hər 1 kq yağılı xəmir üçün nə qədər xama götürülür?

- 20 q
 70 q
 135 q
 570 q
 85 q

468 Hər 1 kq yağılı xəmir üçün nə qədər kərə yağı götürülür?

- 20 q
 70 q
 135 q
 570 q
 85 q

469 Kələm qiyməsi əlavə olaraq nə qatılır ? 1-xardal,2- xama,3- bişmiş yumurta,4-kişmiş,5- yağıda qovrulmuş soğan, 6- alma

- 2,6
 3,5
 2,4
 1,6
 3.4

470 Adi çörək xəmir üçün nə qədər çiy özlü maddəsi olan un tətbiq edilir ?

- 12%
 50%
 30-32%
 40%

23%

471 Həcmi təxminən neçə dəfə artmış olduqda, İlk maya hazır sayılır?

- 8
- 6
- 4
- 3
- 7

472 Pirojkilər neçə 250-280 dərəcə temperaturda bişirilir?

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

473 Mayalı xəmirdə neçə dərəcə temperaturda qıcqırma tamamilə dayanır?

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

474 Qatlama xəmir üçün tərkibində nə qədər çiy özlü maddəsi olan un tətbiq edilir?

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

475 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün neçə ədəd yumurta götürülür?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

476 Kələm qiyməsi neçə dərəcəyə qədər olan temperaturda qızdırıcı şkafda bişirilib hazır vəziyyətə gətirilir?

- 58
- 300
- 180
- 140
- 30

477 . 1 kq adı xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər buğdaunu götürülür?

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

478 1 kq adı xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər şəkər götürülür ?

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

479 . Hər 1 kq yağılı xəmir üçün nə qədər buğda unu götürülür?

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

480 Hər 1 kq yağılı xəmir üçün nə qədər yumurta götürülür?

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

481 800 q buğda unu, 350 q kərə yağı, 1 ədəd yumurta, 6 q duz və 1 q limon duzu götürürlərsə, nə qədər bişmiş qatlama xəmir alınar ?

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

482 Hazır xəmir burada dərəcə temperaturda bişirilir?

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

483 Hər 1 kq yağılı xəmir üçünə qədər duz götürülür?

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

484 1kq yağılı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün duz götürülür ?

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

485 1kq yağılı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər üçün şəkər götürülür?

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

486 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər götürülür ?

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

487 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün 650 q un, 34 q yağı, 42 q şəkər, 1 ədəd yumurta, 7 q duz, 20 q maya və 270 q su götürülür ?

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

488 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün 650 q un, 34 q yağı, 42 q şəkər, 1 ədəd yumurta, 7 q duz, 20 q maya və 270 q su götürülür ?

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

489 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçünə qədər su götürülür ?

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

490 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər maya götürülür?

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

491 Unlu kulinar məməlatlarına aiddir:

- piroq, ponçik, pirocna, tort
- oladi, kletski, ponçik, vatruşka
- düşbərə, varenik, peçenye, pryanik
- pirojki, ponçik, vatruşka, piroq
- piroq, ponçik, oldai, kletski

492 Unlu xörəklərə aiddir:

- düşbərə, vareniki, pirocnalar, tortlar

- oladı, mantı, peçenye, pryanik
- oladı, düşbərə, pirojnalar, tortlar
- düşbərə, vareni, peçenye, pryanik
- düşbərə, oladı, blinçiklər, vareniklər

493 Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- yumurtanı,unu,yumşaldığını 0°C -dən aşağı temperaturda birləşdirib tədricən şəkər tozu əlavə edib qarıştırılar və tez-tez qarışdırımanı davam edərək ərinmiş yağı tökürlər
- yumurtanı,unu və yumşaldıcını 47°C -dən aşağı temperaturda birləşdirib, te-tez qarışdıraraq şəkər tozu və ərinmiş yağı əlavə edirlər
- Unu yağıla birləşdirib, tədricən yumurta və ən sonda şəkər tozu əlavə edirlər
- yağı,unu və şəkər tozunu 38°C yuxarı temperaturda qarışdırıb, tədricən yumurta və yumşaldıcı əlavə edirlər
- yağı və şəkər tozu 17°C -dən aşağı temperaturda birləşdirilib tədricən yumurta və sonda unla yumşaldıcı əlavə olunur

494 Mayalı xəmirin hansı hazırlanma metodları var:

- mayalı və formalı
- oparalı və oparasız
- tez və ləng
- formalı və sərbəst
- quru və nəmlı

495 Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur:

- kimyəvi, mayalı, kombinə edilmiş
- mexaniki, qeyri-mexaniki, kombinə edilmiş
- maşınla, əllə, mayalı
- kimyəvi, fiziki, kombinə edilmiş
- biokimyəvi, kimyəvi, mexaniki

496 Xəmirin hansı növləri mövcuddur:

- biskvitli, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayekəlli
- acılmış, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayeşəkilli, biskvitli
- biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkilli, quru
- mayalı, qat-qatlı, biskvitli, şəkərli, yaqsız (şirin), dəmlənmiş
- bişmiş, bərk, yumşaq, mayeşəkilli, şirin, duzlu

497 Unun kleykovinasının səviyyəsi aşağıdakılara bölünür:

- qatı və zəif
- yumşaq, bərk və zəif
- güclü, orta və zəif
- qatı, güclü qablaşmış və zəif
- maye, yarımmaye və zəif

498 Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün neçə ədəd yumurta götürülür ?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

499 Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün nə qədər limon duzu götürülür ?

- 50q
- 6 q

- 350 q
- 800 q
- 1 q

500 Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün nə qədər duz götürülür ?

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

501 . Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün nə qədər kərə yağı götürülür ?

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

502 Vatruşkaya kəsmikdən başqa nə qoyula bilər ?

- mayonez
- lavaşa
- povidlo
- narşərab
- axta zoğal

503 Hər 1 kq bişmiş qatlama xəmir üçün nə qədər buğda unu götürülür ?

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

504 Qırmızı məxməri çay harada istehsal edilir ?

- Çin
- Almaniya
- İtaliya
- Peru
- Misir

505 Neçənci ildə Azərbaycan-Çay tresti yaradılmışdır ?

- 1637
- 1937
- 1737
- 1337
- 1737

506 Naxçıvan Muxtar Respublikasında qədər mineral su mənbəyi vardır ?

- 40-a
- 50-a
- 180-a
- 140-a
- 30-a

507 . Çay yarpaqları aprelin axırından, oktyabrın əvvəllərinə qədər neçə dəfə yığılır ?

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

508 . Azərbaycanda ilk dəfə çay neçənci ildə Lənkəranda əkilmişdir

- 1996
- 1896
- 1596
- 1296

509 Şəki-Zaqatala zonasında ovşala adlı içki-şərbəətə nə əlavə olunur ?

- xardal
- hil
- gül suyu
- zirə
- sumax

510 Dəmlədikdə çaya bəzən az miqdarda nə qatılır ki, bunlar da çaya xüsusi ətir verir ?

- cirə
- xardal
- zirə
- hil
- sumax

511 Dəmlədikdə çaya bəzən az miqdarda nə qatılır ki, bunlar da çaya xüsusi ətir verir ?

- xardal
- zirə
- cirə
- mixək
- sumax

512 Çayın vətəni haradır ?

- Çin
- Almaniya
- İtaliya
- Peru
- Misir

513 Dəmlədikdə çaya bəzən az miqdarda nə qatılır ki, bunlar da çaya xüsusi ətir verir ?

- kəklikotu
- xardal
- cirə
- sumax

514 Azərbaycanlılar adətən yeməkdən əvvəl hansı isti içki verilir?

- şokolad
- kakao
- qəhvə

- qara çay
- yaşıl çay

515 Çalınmış biskvit peçenyesinin tərkibində yumurta çox olur və çalınmış xəmirin nəmliyin nə qədər olur ?

- 20%
- 15%
- 25-32%
- 50%
- 75%

516 Yağlı-şəkərli peçenylər neçə qrupa bölünür ?

- 3
- 7
- 6
- 5
- 2

517 Elastiki-şəkərli xəmirin hazırlanmasında əla növ undan istifadə edilir və reseptən asılı olaraq nə qədər şəkər əlavə edilir ?

- 20%
- 5,2-22,7%
- 0,3-0,4%
- 5,0-9,5%
- 75%

518 Elastiki-şəkərli xəmirin hazırlanmasında əla növ undan istifadə edilir və reseptən asılı olaraq nə qədər yağı əlavə edilir ?

- 20%
- 75%
- 0,3-0,4%
- 5,2-22,7%
- 8%

519 Yağlı-şəkərli məmulatlarda unun ümumi çəkisinin hansı hussəsi qədər yağı, şəkər, yumurta əlavə olunur ?

- 8%
- 75%
- 20%
- 0,3-0,4%
- 15%

520 Elastiki xəmirin nəmliyi nə qədərdir ?

- 32,9-66,2
- 5,2-22,7%
- 0,3-0,4%
- 5,0-9,5%
- 25%

521 Çeşidindən asılı olaraq peçenylərin tərkibində nə qədər nişasta vardır ?

- 32,9-66,2
- 5,2-22,7%
- 7,0-10,4%

- 5,0-9,5%
- 2,2-40,2%

522 Asiya ölkələri dünya üzrə istehsal olunan çayın nə qədərini verir ?

- 20%
- 15%
- 76%
- 50%
- 75%

523 Peçenye xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ?

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

524 Çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibində nə qədər üzvi turşular vardır ?

- 32,9-66,2
- 4,0-1,7%
- 5,2-22,7%
- 2,2-40,2%
- 7,0-10,4%

525 .Çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibində nə qədər zülalvardır ?

- 32,9-66,2
- 2,2-40,2%
- 5,0-9,5%
- 7,0-10,4%
- 5,2-22,7%

526 Çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibində nə qədər şəkər vardır ?

- 7,0-10,4%
- 5,0-9,5%
- 32,9-66,2
- 2,2-40,2%
- 5,2-22,7%

527 Çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibində nə qədər yağı vardır ?

- 2,2-40,2%
- 32,9-66,2
- 5,2-22,7%
- 7,0-10,4%
- 5,0-9,5%

528 Biskivit xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ?

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

529 Peçenye məmülətinin 100 q-ı nə qədər enerji vermək qabiliyyətinə malikdir ?

- 1376-2073 kkal
- 400-873 kkal
- 76-173 kkal
- 476-873 kkal
- 376-473 kkal

530 . Azərbaycanda istehsal olunan çayın nə qədərini qara məxməri çay təşkil edir ?

- 70%
- 20%
- 50%
- 90%
- 60%

531 Temperaturun təsirindən ammonium karbonat parçalandıqda nə qədər karbon qazı və ammonyak əmələ gətirir ki, bunlar da məhsulu məsaməli edir ?

- 82%
- 13%
- 25%
- 40%
- 50%

532 Temperaturun təsirindən soda parçalandıqda nə qədər karbon qazı əmələ gətirir ki, bu da məhsulu məsaməli edir ?

- 60%
- 35%
- 25%
- 40%
- 50%

533 1 kq adı xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər kərə yağı götürülür ?

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

534 Çeşidindən asılı olaraq peçenyelərin tərkibində nə qədər su vardır ?

- 7,0-10,4%
- 5,0-9,5%
- 32,9-66,2
- 2,2-40,2%
- 5,2-22,7%

535 Azərbaycanda ilk dəfə çay 1896-cı ildə harada əkilmişdir ? A)) Lənkəranda

- Qubada
- Lənkəranda
- Bərdədə
- Qaxda
- Şəkidə

536 Peçenyelər ilk dəfə keçən əsrin ortalarında harada quru biskivit adı ilə istehsal edilmişdir ?

- İngiltərədə
- Rusiyada
- Misirdə
- İranda
- Almaniyada

537 Çay bitkisi dünyanın təxminən neçə ölkəsində becərilir və emal edilir ?

- 120
- 1100
- 10
- 50
- 100

538 Yaxşılaşdırılmış yağılı-şəkərli məmulatlarda unun ümumi çəkisinin hansı hussəsi qədər yağı, şəkər, yumurta əlavə olunur ?

- %20
- 50%
- 0,3-0,4%
- 15%
- 75%

539 Meyvelərdə və tərəvəzlərdə yaşıl rəngin varlığı hansı birləşmələrin olması ilə izah edilir?

- şəkərlərin olması ilə
- mineral maddələrin olması ilə
- xlorofill pigmentlərinin olması ilə
- karotinoidlərin olması ilə
- askorbin turşusunun olması ilə

540 İstifadə olunan qarışqların növündən asılı olaraq yumşaq dondurmalar əsasən aşağıdakı növlərdə buraxılır:

- süd zərdabı ilə, süd zərdabı ilə-zülallı, süd zərdabı ilə-şokoladlı, süd zərdabı ilə-qəhvəli və südlü
- bitki yağılı, bitki yağılı-zülallı, bitki yağılı-şokoladlı, bitki yağılı-qəhvəli, yüksək yağılıqla südlü və südlü
- marqarinli, marqarinli-zülallı, marqarinli-şokoladlı, marqarinli-qəhvəli, yüksək yağılıqla südlü və südlü
- kərəli, kərəli-zülallı, kərəli-şokoladlı, kərəli-qəhvəli, yüksək yağılıqla südlü və südlü
- kərəli, kərəli-zülallı, kərəli-şokoladlı, kərəli-qəhvəli, zəif yağılıqla südlü və südlü

541 Sənayedə dondurmaların texnologiyası iki əsas prosesdən ibarətdir:

- dondurma qarışığının hazırlanması və bu qarışıqdan dondurma hazırlanmasından
- əsas xammalın hazırlanmasından və dondurma qarışığının çalınmasından
- dondurma qarışığının hazırlanmasından və onun pasterizə olunmasından
- əsas xammalın homogenləşdirilməsindən və onun soyudulmasından
- dondurma qarışığının pasterizə olunmasından və onun soyudulmasından

542 Dondurma istehsalında frezerləşdirmə prosesi dedikdə nə başa düşür?

- dondurma qarışığının qismən dondurulması və onun saxlanması
- dondurma qarışığının soyudulması və onun çalınması
- dondurma qarışığının pasterizə olunması və onun tez dondurulması
- dondurma qarışığının hazırlanması və onun soyuqda saxlanması
- dondurma qarışığının qismən dondurulması və onun hava ilə doydurulması

543 Yumşaq dondurma istehsalı üçün əsasən hansı stabilizatorlar istifadə olunur?

- metilsellüloza, quru süd, nişasta

- metilsellüloza, süd zərdabı, aqaroid
- jelatin, aqar-aqar, aqaroid
- nişasta, quru süd, pektin
- quru süd, metilsellüloza, aqaroid

544 Çeşidindən asılı olaraq peçeniyelərin tərkibində nə qədər mineral maddələr vardır ?

- 0,3-0,4%
- 5,0-9,5%
- 32,9-66,2
- 2,2-40,2%
- 5,2-22,7%

545 Dəmlənmiş çayı nə qədər müddət ərzində içmək lazımdır ?

- 80-95 dəq
- 70-85 dəq
- 60-75 dəq
- C) 55 dəy
- 30-45 dəq

546 Çayın zülalında neçə aminturş tapılmışdır

- 10
- 24
- 5
- 16
- 34

547 Çayın tərkibində nə qədər aşı maddəsi vardır ?

- 78%
- 17-25%
- 0,9-2,9%
- 30%
- 78%

548 Çayın tərkibində təxminən nə qədər müxtəlif birləşmələr və maddələr vardır ?

- 100
- 300
- 2000
- 150
- 140

549 Dəmləmə zamanı C vitamininin hansı hissəsi dəmə keçir ?

- 20-30%
- 70-90%
- 30-%40
- 50-60%
- 30-60%

550 100 qr quru çayın tərkibində nə qədər C vitamini vardır ?

- 10-134 mq
- 40-434 mq
- 20-334 mq
- 1-13 mq

- 50-534 mq

551 Məhsulları mexaniki xırdalamaq və ya isti kulinar emalına (buxarda bişirməyə) uğratmaqla onların orqanizm üçün yumşalmasını təmin edən yumşalma

- fizioloji
- radiaktiv
- mexaniki
- kimyəvi
- termiki

552 Soyudulmuş cəmdəklərin saxlanma müddətini uzatmaq üçün hansı üsullardan istifadə edilir?

- duzlardan
- ionlaşdırıcı şüalardan
- hisləmədən
- qurutmaqdan
- xloramadan

553 Mal ətinin bişmə müddəti:

- 6-8 saat
- 40-50 dəq.
- 4-5 saat
- 30-35 dəq.
- 2-3 saat

554 Qaramal üçün tam qansızlaşma müddəti hansıdır?

- 2 dəqiqə
- 3 dəqiqə
- 1 dəqiqə
- 8 – 10 dəqiqə
- 0,5 saat

555 ətin dondurulmasında ən yüksək temperatur nə qədər olmalıdır?

- 15°C
- 10°C
- 5°C
- 12°C
- 20°C

556 əti qızartmaq üçün yağ hansı temperaturadək qızardılmalıdır?

- 300-350 dərəcə C
- 160-180 dərəcə C
- 80-90 dərəcə C
- 350-500 dərəcə C
- 70-80 dərəcə C

557 ət və ət məhsullarını saxlamaq məqsədilə yerləşdirilməzdən əvvəl kamera nə ilə dezinfeksiya edilməlidir?

- sabunla
- karbon qazı ilə
- ozonla
- metanla
- xlorla

558 ət məhsulları üçün sürətli dondurmada kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 17-18°C
- 12-18°C
- 30-35°C
- 20-30°C
- 15-25°C

559 ət qiyməsinə xörək duzu və su qatlıqda onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir:

- plastikliyin artması
- özlülüğün artması
- plastikliyin azalması
- elastikliyin azalması
- özlülüğün azalması

560 Yumurta sarısında tam koaqulyasiya hansı temperaturda baş verir?

- 82 C
- 100 C
- 60 C
- 57,5 C
- 70 C

561 Yumurta sarısının denaturasiyası hansı temperaturda başlayır?

- 100 C
- 82 C
- 57,5 C
- 60 C
- 70 C

562 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər süfrə marqarini götürülür?

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

563 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə şəkər götürülür ?

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

564 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər baş soğan götürülür ?

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

565 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər yerkökü götürülür ?

- 350 q

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

566 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər buğda unu götürülür ?

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

567 Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər şit marqarin götürülür ?

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

568 Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər süfrə marqarini götürülür ?

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

569 Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər buğda unu götürülür ?

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

570 Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər ağ bulyon götürülür ?

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

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

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

572 Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər süfrə marqarini götürülür ?

- 30 q
- 40 q
- 300 q

- 20 q
 70 q

573 Soğanlı və karnişonlu kırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər Cənub sousu götürülür ?

- 30 q
 40 q
 300 q
 850 q
 70 q

574 Soğanlı və karnişonlu kırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər 8%-li sirkə götürülür ?

- 30 q
 40 q
 300 q
 850 q
 70 q

575 Soğanlı və karnişonlu kırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər yağı götürülür ?

- 30 q
 40 q
 300 q
 850 q
 70 q

576 Soğanlı və karnişonlu kırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər baş soğan götürülür ?

- 70 q
 30 q
 850 q
 300 q
 40 q

577 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər yağı götürülür ?

- 350 q
 65 q
 35 q
 700 q
 27 q

578 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər ağı bulyon götürülür ?

- 350 q
 65 q
 35 q
 700 q
 27 q

579 Hər 1kq sous üçün nə qədər limon duzu götürülür ?

- 1 q
 35 q
 50 q
 1100 q
 90 q

580 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər ağı turş şərab götürülür ?

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

581 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər limon duzu götürülür ?

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

582 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər cəfəri götürülür ?

- 350 q
- 65 q
- 35 q
- Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər cəfəri götürülür ?
- 27 q

583 Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər hazır qırmızı əsas sous götürülür ?

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

584 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər bitki yağı götürülür ?

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

585 Hər 1kq ağı sous üçün nə qədər 3 cəfəri (kök) götürülür ?

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

586 Hər 1kq ağı sous üçün nə qədər baş soğan götürülür ?

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

587 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər kərə yağı götürülür ?

- 350 q

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

588 Limonlu şerbətin tərkibinə hansı komponentlər daxildir?

- armud, şəkər, zəfəran, reyhan toxumu, su, yeyinti buzu
- bal, darçın, nanə yaxud reyhan toxumu, su, yeyinti buzu
- limon, şəkər, ərik şirəsi, şaftalı şirəsi, su, yeyinti buzu
- mandarin, şəkər, darçın, reyhan toxumu, su, yeyinti buzu
- limon, zəfəran, şəkər, reyhan toxumu, su, yeyinti buzu

589 Azərbaycanda ən geniş yayılan qaynar içki hansıdır?

- kakao
- çay
- qaymaqlı qəhvə
- südlü qəhvə
- qəhvə

590 Unlu qənnadı məməlatlara aiddir:

- piroq, ponçik, düşbərə, varenik
- pirojna, tort, peçenye, pryanik
- peçenye, pryanik, düşbərə, varenik
- tort, peçenye, piroq, ponçik, blinçiklər
- pirojna, tort, oladi

591 Salatların, soyuq alkoqolsuz içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

- 5 °C
- 12 °C
- 38 °C
- 40 °C
- 2 °C

592 Şərablı isti içkilərə aiddir:

- kakao, pünş, qroq
- kakao, punş, qroq
- punş, qroq, qlintveyn
- krüşon, qroq, qlintveyn, çay
- krüşon, pünş, qroq, kisel

593 Qəhvənin hazırlanması üçün lazımdır:

- qəhvə dənələri bisirilir, üyündülür və dəmlənir
- qəhvə dənələri bisirilir, qurudulur, qızardılır, üyündülür və dəmlənir
- qəhvə dənələri üyüdüldür, sonra ələktən keçirtənir, qızardılır və dəmlənir
- qəhvə dənələri isladılır, qurudulur, qızardılır, üyündülür və dəmlənir
- qəhvə dənələri qızardılır, üyüdüldür və dəmlənir

594 Çayı aşağıdakı kimi dəmləmək məsləhətdir:

- yumşaq sudan və çuğun çaynikdə
- yumşaq sudan və saxsı çanikdə
- jod sudan və saxsı çaynikdə
- yumşaq sudan və dəmir çaynikdə

- jod sudan və dəmir çaynikdə

595 Müalicəvi qidalanma hansı növ yungülləşdirici tədbirləri nəzərdə tutur?

- subyektiv və obyektiv
- vizual, sensor və biokimyəvi
- mexaniki, kimyəvi və termiki
- biokimyəvi, termiki və sensor
- yumşaldıcı, dondurucu

596 Pitinin tərkibinə hansı komponentlər daxildir:

- mal əti, quru lobya, quyrıq piyi, soğan, kartof, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot
- qoyun əti, noxud, quyrıq piyi, soğan, kartof, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot
- qoyun əti, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot
- soğan, kartof, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot, darçın
- qoyun əti, bitki yağı, sarımsaq, soğan, kartof, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot

597 Azərbaycan mətbəxinin birinci xörəklərinin əsas xüsusiyyətləri nədən ibarətdir?

- onlar çox bişmiş olurlar, qatıq və mayonez əlavə olunmaqla kartof həlimində hazırlanırlar
- qatı olmurlar və əsasən tərxun əlavə olunmaqla turş süddə hazırlanırlar
- onlar qatı olur və mütləq zəfəran əlavə olunmaqla göbələk və balıq bulyonlarında hazırlanırlar
- onlar çox duru olur və nar əlavə olunmaqla balıq və sümük bulyonlarında hazırlanırlar
- onlar daha da bişmiş olur, qatı və əsasən ədviiyyatlar daxil olmaqla et və sümük bulyonlarında hazırlanırlar

598 Milli xörəklərin və kulinariya məmulatlarının yeni reseptləri harada təsdiqlənir?

- respublikanın ali məktəblərində
- kulinariya şurası baxıldıqdan sonra respublikanın tijarət nazirliyində
- həkimlərin toplanışında baxıldıqdan sonra, səhiyyə nazirliyində
- “Əmtəəşünəşləq” kafedrasında baxıldıqdan sonra, Səhiyyə Nazirliyində
- səhiyyə nazirliyində həkimlərin iştirakı ilə

599 Xörəklərin və kulinar məmulatların reseptlər məcmuəsi nədir?

- ev şəraitində xörəklərin və kulinar məmulatların hazırlanması üçün vəsaitdir
- xörəklərin və kulinar məmulatların hazırlanması üzrə laboratoiriya işlərinin aparılması üçün metodik göstərişdir
- xörəklərin və kulinar məmulatların hazırlanması üzrə məsləhətlərdir
- qida məhsullarının texnologiyası ixtisası üzrə təhsil alanlar üçün dərslikdir
- iaşə müəssisələri üçün əsas normativ texnoloji sənəddir

600 Nişasta haqqında deyilənlərdən hansılar səhvdir? 1. xətti molekullardan ibarətdir; 2. şaxəli molekullardan ibarətdir; 3. dənəvər quruluşa malikdir 4. □ - qlükozanın qalıqlarından ibarətdir; 5. irimolekullu birləşmə deyil.

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

601 Nişasta dənəciyi hansı fraksiyalardan ibarətdir

- yalnız amilopektin
- amilolitik və proteolitik fermentlər
- amiloz və amilopektin
- karbohidratlar və zülallar
- sellüloz, amiloz və amilopektin

602 Zülalların fiziki xassələri haqqında deyilənlərdən hansılar doğrudur? 1. Hamısı suda həll olmur; 2. Bəziləri suda kolloid məhlul əmələ gətirir; 3. Hamısı düz məhlulunda yaxşı həll olur; 4. Hamısı suda yaxşı həll olur; 5. Bəziləri suda həll olmur.

- 1,2
- yalnız 5
- 1,3
- 2,5
- 2

603 Bu zülallardan hansıları duz məhlulunda (məsələn, 10 % natrium xlorid məhlulunda həllolan zülallardır)?

- qlütelinlər
- qlobulinlər
- prolaminlər
- albuminlər
- qlüteninlər

604 Bu zülallardan hansıları suda həll olandır?

- qlobulinlər
- qlütelinlər
- albuminlər
- prolaminlər
- qlüteninlər

605 Patka haqqında deyilənlərdən hansılar səhvdir? 1. dekstrinlərin qlükoza ilə qarışığıdır; 2. çörək bişirmə sənayesində tətbiq edilmir; 3. qənnadı sənayesində tətbiq edilir; 4. qlükoza ilə saxarozanın qarışığıdır; 5. şirin dada malikdir; 6. nişastanın hidroliz məhsuludur.

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

606 Patkada quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 78÷82%
- 73÷76%
- 60÷72%
- 80÷90%
- 70÷80%

607 Əla növ bugda ununun küllülük dərəcəsi nə qədər olmalıdır?

- 0,55%
- 1,5%
- 1,25%
- 1,9%
- 0,75%

608 Patkanın nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 28÷40%
- 18÷22%
- 16÷18%
- 10÷20%
- 20÷30%

609 Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün neçə ədəd yumurta (sarısı) götürülür ?

- 1
- 3
- 4
- 2
- 6

610 Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər duz götürülür ?

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

611 Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər 3%-li sirkə götürülür ?

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

612 Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər şəkər götürülür ?

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

613 Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər bitki yağı götürülür ?

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

614 Bitki yağından hazırlanmış souslar-mayonezlər temperaturdan yuxarı qızdırılmamalıdır ?

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

615 Hər 1 kq xamalı sous üçün nə qədər xama götürülür ?

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

616 Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün nə qədər xardal götürülür ?

- 750 q

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

617 Hər 1kq xamalı sous üçün nə qədər kərə yağı götürülür ?

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

618 Hər 1kq xamalı sous üçün nə qədər buğda unu götürülür ?

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

619 ətlə hazırlanmış xamalı ağ sousa xama, duz və döyülmüş istiot qatılıb nə qədər bişirildikdən sonra süzülür ?

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

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

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

621 Heyva dolmasının tərkibində hansı komponentlər olmalıdır:

- hayva, ərinmiş yağı, şabalıd, şəkər, duz
- toyuq əti, hayva, moruq alma, ərinmiş yağı, şabalıd, qöy, duz
- qoyun əti, hayva, ərinmiş yağı, şabalıd, qoz, kişmiş, pomidor, armud qöy, duz.
- qoyun əti, hayva, ərilmiş yağı, şabalıd, şəkər, kişniş, duz
- qoyun əti, hayva, ərinmiş yağı, kartof, pomidor, duz

622 Azərbaycan mətbəxinin plovlarını hazırlayanda düyünün bişməsi üçün lazım olan suyun və duzun miqdarını göstərin:

- 1 kq düyüyə 0,5 litr su və 50 q duz
- 1 kq düyüyə 1 litr su və 150 q duz
- 1 kq düyüyə 6 litr su və 50 q duz
- 1 kq düyüyə 1,5 litr su və 250 q duz
- 1 kq düyüyə 16 litr su və 50 q duz

623 Çoban qovurması hansı texnologiya əsasında bişirilir:

- qoyun içalatı və quyruq 90-100 qramlıq tikələrə doğranır və qazanda hazır olana qədər qızardılır sonra nar, bir az həlim əlavə edib portlədirilir

- qoyun içalatı 90-100 qramlıq tikələrə doğranır və qazanda hazır olana qədər qızardılır
- qoyun əti və quyruq 90-100 qramlıq tikələrə doğranır və əlavə edib portlədilir
- qoyun əti 10-15 qramlıq tikələrə doğranır və su içi qoyub hazır olana qədər bişirilir. Sonra kartof, pomidor, düyü, əlavə edib portlədilir
- etçəkəndən keçirilmiş qoyun qiyməsini doğranmış kuyruq tikələrnən kazanda hazır olana qədər qızardılır sonra nar, bir az həlim əlavə edib portlədilir

624 Hind quşundan hazırlanan kababın tərkibində hansı komponentlər olmalıdır:

- hind quşu, toyuq, pomidor, quyruq, göy, sumax
- hind quşu, baş soğan, göy, balqabaq, kartof, nar
- hind quşu, keşniş göy, qızardılmış şaftalı
- hind quşu, baş soğan, göy, sumax
- hind quşu, badımcan, ispanaq

625 Küftə-bozbaşı hansı texnologiya ilə hazırlayırlar?

- soyuq suya, ət qiyməsindən hazırlanmış kürəciklər, duz, kartof, un, ərik, bitki yağı, sirkə, xirdalanmış baş soğan və hazır olana qədər bişirilir
- qaynayan bulyona ət qiyməsindən hazırlanmış kürəciklər, duz, tökülbə hazır olana qədər bişirilir
- qaynayan bulyona əvvəljədən isladılmış noxud tökülbə yarıhazır olana qədər bişirilir, sonra ət qiyməsindən, duzdan, düydən və ortasına alça qoyularaq kürəjiklər qayrılıb bulyona əlavə edilir, onun ardınca kartof, xırda doğarnmış soğan və hazır olana 10-15 dəqiqə qalmış quyruq piyi, duz, istiot, zəfəran tökülbə
- qaynayan bulyona əvvəlcədən isladılmış lobya tökülbə yarıhazır olana qədər bişirilir, sonra ət qiyməsindən, duzdan, yumurtadan, çörəkdən hazırlanmış kürəciklər hazırlanıb bulyona əlavə edilir, onun ardınca kartof, xırda doğarnmış soğan qatılaraq hazır olana qədər bişirilir
- soyuq suya, ət qiyməsindən hazırlanmış kürəciklər, duz, xirdalanmış baş soğan və hazır olana qədər bişirilir

626 Süzmə-xəngəli hansı texnologiyaya görə hazırlayırlar?

- xəmir yayılıb kəsilərək fritürda qızardılır. Süfrəyə veriləndə xamırın üzərinə bir parça qızardılmış ət qoyulur
- qoyun əti 10-15 qramlıq tikələrə doğranır və doğranmış baş soğanla yağıda qızardılır. Xamiri yuxa şəklində yayırlar və romb şəklində kəsib qazana tökürlər üzərinə su əlavə edib ətnən bərabər 20 dəqiqə müddətində bişirilib süzülür və süfrəyə verilir
- qoyun əti 10-15 qramlıq tikələrə doğranır və qazana tökülbə, üzərinə su əlavə edərək hazır olana qədər pişirilirlər. Xəmiri yuxa şəkilidə yayırlar və romb şəkilində kəsilib yaqda qızardıllar. Süfrəyəverəndə qızardılmış xəmirin üstünə bişirilmiş ət goyurlar
- qoyun əti 100-150 qramlıq tikələrə doğranır və yağıda qızardılır. Xəmiri yuxa şəkilidə yayırlar və romb şəkilində kəsib suya tökürlər, ət hazır olana qədər bişirilib süzdükən sonra süfrəyə verirlər
- qoyun əti 120-185 qramlıq tikələrə doğranır. Xəmiri yuxa şəkilidə yayırlar və romb şəkiində kəsib qazana tökürlər üzərinə su əlavə edib ətnən bərabər 20 dəqiqə bişirilər. Süzüllər və süfrəyə verirlər

627 Tərs-kabab plovunun tərkibinə hansı komponentlər daxildir?

- balıq, ərinmiş yağı, soğan, sumax, badımjan, mixək, darçın, duz
- mal əti (çan əti), düyü, ərinmiş yağı, soğan, sumax, mixək, darçın, duz
- toyuq əti, alma, düyü, ərinmiş yağı, soğan, sumax, pomidor, mixək, darçın, duz
- qoyun əti, xurma, tut, düyü, ərinmiş yağı, soğan, sumax, bolqar bibəri, alma, mixək, darçın, duz
- keçi əti, ərinmiş yağı, soğan, sumax, kartof, mixək, darçın, lumu, duz

628 Şile-plovu hansı texnologiya əsasında hazırlayırlar?

- doğranmış balıq tikələrini hazır olana qədər bişirilər. Bişmiş balığı ayırb, bulyona duz, qızardılmış soğan, ədviiyyalar, yuyulmuş düyü, qara kürü əlavə edib hazır olana qədər, qatı konsistensiya alınana qədər bişirilər. Verilən zaman plovun üstünə bişmiş balıq qoyulur və doğranmış göyəyərit səpilir
- Qoyun ətindən qiymə hazırlayırlar. Bulyona duz, qiymə, qovrulmuş soğan, ədviiyyalar, yuyulmuş düyü, yumurta töküb hazır olana qədər qatı konsistensiya alınana qədər bişirilər. Veriləndə üzərinə göyərti tökürlər
- qoyun əti parçalarını hazır olana qədər bişirilər. Əti bulyondan çıxarıb, bulyona duz, qovrulmuş soğan, ədviiyyalar, yuyulmuş düyü töküb hazır olana qədər qatı konsistensiya alınana qədər bişirilər. Verilən zaman plovun üzərinə bişmiş ət qoyular və doğranmış göyərti tökürlər

- Qoyun ətindən kəsilmiş tikələri hazır olana qədər bişirirlər. Suya duz, qovrulmuş soğan, qızardılmış kartof, ədviyyalar, yuyulmuş düyü töküb, hazır olana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üzərinə qızardılmış ət qoyurlar və doğranmış göyərti tökürlər.
- tikələnmış toyuq ətini qızardırlar. Bulyona duz, qızardılmış soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü və qatıq tökürlər. Hazır olana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üstünə toyuq qoyular, darçın, göyərti, istiot, xas-xaş səpirlər

629 İtkinin 25% olduğu halda 30 kq netto kartof almaq üçün neçə kq brutto kartof tələb olunur?

- 40
- 60
- 20
- 34
- 50

630 Sulfitləşdirilmiş kartofda kükürd auhidridi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 2
- 0,002
- 0,08
- 1
- 0.2

631 Tərəvəzlərin ilkin emalına hansı əməliyyatlar daxildir?

- sortlaşdırma, yuma, çəkmə, təmizləmə, yuma, doğrama
- təmizləmə, çəkmə, sortlaşdırma, yuma, doğrama
- sortlaşdırma, çəkmə, yuma, təmizləmə, doğrama
- yuma, çəkmə, sortlaşdırma, təmizləmə, yuma, doğrama
- çəkmə, sortlaşdırma, yuma, təmizləmə, yuma, doğrama

632 Xammalın ilk emalına aiddir:

- qiymələnmə
- yuyulma, təmizlənmə, doğranma
- formalanma
- dozalaşdırma
- mexaniki çalınma

633 Sütül qatğıdalı neçə dəqiqliyə bişirilir?

- qaynar suda 1-5 dəqiqliyə
- qaynar suda 10-15 dəqiqliyə
- qaynar suda 10-12 saat
- qaynar suda 4-5 saat
- qaynar suda 5-6 saat

634 Püre hazırlamaq üçün bişib təmizlənmiş kartof hansı halda əzilməlidir

- qaynar
- soyuq
- soyuq və isti
- temperaturdan asılı olmayıaraq
- isti

635 Tərəvəzlərin quruluşunun isti emal zamanı yumşalması nə ilə izah olunur?

- yağların oksidləşməsi ilə
- zülal birləşmələrinin denaturasiyası ilə
- nişasta polişəkərlərinin dəyişilməsi ilə
- şəkərlərin karamelləşməsi ilə

- protopektinin parçalanması ilə

636 Təmizlənmiş kartof yumrularının havada saxlanma zamanı qaralması nə ilə izah olunur?

- sitoplazmanın müəyyən hissəsinin dağıılması və üzvi turşuların iştirakı ilə
- onlarda melanoidinlərin əmələ gəlməsi və şəkərlərin iştirakı ilə]
- onlarda hüceyrələrin zədələnməsi və üzvi turşuların iştirakı ilə
- onlarda olan polifenolların oksidləşməsi və polifenoloksidə fermentinin iştirakı ilə
- həll olan birləşmələrin ayrılması və şəkərlərin iştirakı ilə

637 Yeyinti məhsullarının ilk emalı proseslərinə aiddir:

- xırdalanma, formalanma və qızdırılma
- soyudulma, qızdırılma və kondensasiya
- xırdalanma, qarışdırma və formalanma
- xırdalanma, pörtlətmə və soyudulma
- xırdalanma, qarışdırma və qızdırılma

638 Suspenziyaların məsaməli arakəsmədən keçirməklə maye və bərk hissələrə ayrılmasını necə adlandırırlar?

- süzülmə
- çalınma
- xırdalanma
- preslənmə
- formalanma

639 Məhsulun üyüdülməsi üsulu mexaniki proseslərin hansı növünə aiddir?

- xırdalanmaya
- çalxalanmaya
- presləməyə
- formalanmaya
- çalınmaya

640 Kimyəvi tərkibinə və qidalıq dəyərinə görə təzə halda balıq və qeyri-balıq su məhsulları aşağıdakılardan hansına aiddir?

- delikates zülali məhsullara
- delikates yağılı məhsullara
- delikates karbohidratlı məhsullara
- delikates minerallı məhsullara
- delikates vitaminlı məhsullara

641 Pasterizə olunmuş kürü dedikdə nə başa düşülür?

- 40°C-ə kimi qızdırılmaqla hazırlanmış kürü
- 90°C-ə kimi qızdırılmaqla hazırlanmış kürü
- 0-2°C-ə kimi soyudulmuş kürü
- 60°C-ə kimi qızdırılmaqla hazırlanmış kürü
- 2°C və -4°C-ə kimi dondurulmuş kürü

642 Balığın xammal kimi köklüyünü xarakterizə etmək üçün hansı əmsallardan istifadə olunur?

- yağ-zülal və şəkər-zülal əmsallarından
- su-yağ və şəkər-zülal əmsallarından
- su-zülal və yağ-zülal əmsallarından
- su-zülal və şəkər-yağ əmsallarından
- yaş-zülal və şəkər-zülal əmsallarından

643 Bunlardan hansı ədviyyələrə aid edilir?

- zəfəran və vanil
- mayonez və tomat pastası
- palid kökü və qızılıgül yarpağı
- armud toxumu və yunan qozu meyvələri
- alma toxumu və yunan qozu meyvələri

644 Mayonez souslarının istehsalı üçün əsas komponentlər hesab olunurlar:

- tomat pastası, kərə yağı və emulgatorlar
- kərə yağı, su və emulgatorlar
- bitki yağı, quru süd və emulgatorlar
- tərəvəz püreləri, su və emulgatorlar
- meyvə püreləri, duz və emulgatorlar

645 Emal olunan məhsulun mexaniki bölünmə prosesini belə adlandırırlar:

- çalınma
- qarışdırma
- dozalaşdırma
- xırdalanma
- formalanma

646 Meyvə və tərəvəzin soyuqla konservləşdirilmə metodu nəyə əsaslanır?

- bitki xammalında mikroorqanizmlərin aktivliyinin yüksəldilməsinə
- bitki xammalında tənəffüs prosesinin tamamilə dayandırılmasına
- bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin surətləndirilməsinə
- bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin zəiflədilməsinə
- xammalda bütün həyatı proseslərin tamamilə dayandırılmasına

647 Duz və şəkərdən istifadə etməklə meyvə-tərəvəzin konservləşdirilməsinin mahiyyəti nədən ibarətdir?

- bitki və mikroorqanizm hüceyrəsinin plazmolizi üçün şərait yaradılmasından
- məhsulda maksimum nəmliyin yaradılmasından
- ətraf mühitdəki nəmliyin hüceyrəyə daxil olmasından
- bitki hüceyrəsinin turqor vəziyyətinə gətirilməsindən
- məhsulda osmotik təzyiqin aşağı salınmasından

648 Hansı meyvələrdən yalnız lətli şirə istehsal edilir?

- üzvi turşularla zəngin olan
- karotinlə zəngin olan
- amin turşuları ilə zəngin olan
- karbohidratlarla zəngin olan
- polifenollarla zəngin olan

649 Meyvələrin şirəliliyi bu nisbətlərlə təyin edilir:

- meyvələrdə zülalların miqdarına və şirə çıxımına görə
- meyvələrdə azotlu maddələrin miqdarına və şirə çıxımına görə
- meyvələrdə polifenolların miqdarına və şirə çıxımına görə
- mevələrdə karbohidratların miqdarına və şirə çıxımına görə
- meyvələrdə turşuluğun miqdarına və şirə çıxımına görə

650 Kompot istehsalında şərbət məhluluna nə üçün yeyinti albumini əlavə edilir?

- dadın yaxşılaşdırılması üçün

- şəffaflaşdırılması üçün
- saxarozanın inversiyası üçün
- sıxlığın azaldılması üçün
- özlülüğün artırılması üçün

651 Xammalın qızdırılması zamanı hansı maddələr melanoidin reaksiyası verir?

- karbohidratlar və amin turşuları
- karbohidratlar və üzvi turşular
- amin turşuları və lipidlər
- amin turşuları və polifenollar
- karbohidratlar və karotinoidlər

652 Tomat pastanı qeyri-hermetik tarada konservləşdirərkən hansı antiseptikdən istifadə etmək olar?

- etanoldan
- sulfit turşusundan
- sirkə turşusundan
- sorbin turşusundan
- benzoy turşusundan

653 Konserv sənayesində sterilizasiya recimini yumşaltmaq üçün hansı antibiotikdən istifadə edilir?

- nizin
- penisillin
- qramisidin
- streptomesin
- biomisin

654 Təbii tərəvəz konservlərinə hansı konservlər aiddir?

- ispanaq püresi, təbii bütöv tomat, konservləşdirilmiş xiyar
- çuğundur qarnırı, qınlı lobya, tərəvəz kürüsü
- kök qarnırı, quzuqulağı püresi, qiyma doldurulmuş tərəvəz
- gül kələmi, bibər pastası, hissələrə doğranılmış tərəvəz
- göy noxud, şəkərli qarğıdalı, şirin bibər püresi

655 Tərəvəzin qızardılması zamanı üst təbəqə hansı birləşmələrdən əmələ gəlir?

- karbohidratlardan
- zülallardan
- piqmentlərdən
- lipidlərdən
- polifenollardan

656 Xammalın pörtülməsi hansı müddət ərzində və hansı temperaturda aparılır?

- 80-100°C-də 5-15 dəq.
- 80-95°C-də 15-25 dəq.
- 80-129°C-də 20-25 dəq.
- 90-150°C-də 10-20 dəq.
- 75-140°C-də 25-30 dəq.

657 Xammalın kütləvi təmizlənməsi zamanı qaynar qələvinin təsiri nədən ibarətdir?

- sellüloza hidrolizə uğrayır
- saxaroza hidrolizə uğrayır
- protopektin hidrolizə uğrayır
- amilopektin hidrolizə uğrayır

- amiloza hidrolizə uğrayır

658 Meyvə və tərəvəzin soyuqla konservləşdirmə metodu nəyə əsaslanır?

- xammalda bütün həyatı proseslərin tamamilə dayandırılması
- bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin zəifləməsinə
- bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin surətləndirilməsinə
- xammalda tənəfüs prosesinin təmamıyla dayandırılması
- mikroorganizmlərin aktivliyinin yüksəldilməsinə

659 Duz və şəkərdən istifadə etməklə meyvə tərəvəzin konservləşdirilməsinin mahiyyəti nədən ibarətdir?

- ərzaq mühitindəki nəmliyin hüjeyrəyə daxil olması
- məhsulda osmotik təzyiqin aşağı salınması
- məhsulda maksimum nəmliyin yaradılması
- bitki və mikroorganizm hüjeyrəsinin plazmolizi üçün şərait yaradılması
- bitki hüjeyrəsinin turqor vəziyyətinə gətirilməsi

660 Qırmızı qəhvəyi rəngli tərəvəzlərə məxsus olan rəng əsasən hansı birləşmələrin varlığı ilə əlaqədardır:

- melanoidinlərin
- flavonolların
- karotinlərin, betaninin
- xlorofilin
- feofitinin

661 Yaşıl tərəvəzlərə məxsus olan rəng aşağıdakı birləşmələrin mövcudluğu ilə əlaqədardır:

- flavonolların
- xlorofilin
- melanoidinlərin
- betaninin
- karotinlərin

662 İsti emal zamanı tərəvəzlərin hazır vəziyyətə çatdırılmasının əsas amili kimi nə hesab olunur:

- kütlə artımı
- turşuma
- bərkimə
- yumşalma
- kütlə itkisi

663 Kulinar emalı zamanı şampinyon göbələklərində qaralmanın qarşısını almaq üçün saxlanan suyun içərisinə vurulan üzvi turşular əsasən hansılardır:

- limon turşusu və sirkə
- turşəng turşusu və alma turşusu
- üzüm turşusu və fitin turşusu
- alma turşusu və kəhraba turşusu
- üzüm turşusu və kəhraba turşusu

664 Göbələkdə olan şəkərlərin içərisində üstünlük təşkil edənləri hansıdır:

- laktzoza
- fruktoza
- qlükoza
- saxaroza
- treqaloza

665 Melanoidinlərin yaranması ilə nəticələnən Mayar reaksiyasında əsasən iki tip aromatik maddələr əmələ gəlir?

- oksimetilfurfurol və üzvi turşular
- furfurol və reduktoplar
- oksimetilfurfurol və monoşəkərlər
- oksimetilfurfurol və dişəkərlər
- oksimetilfurfurol və trişəkərlər

666 Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan heteropolışəkərlərə aiddir:

- ksiloza və fruktoza
- nişasta və ramnoza
- qalaktan və mannan
- arabinoqalaktan, arabinoksilan
- poliqalakturnon turşusu və qalaktoza

667 Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan homopolışəkərlərə aiddir:

- arabinoqalaktan və ksilomannan
- protopektin və nişasta
- pektin və arabanoksilan
- nişasta və qalaktoaraban
- araban və qalaktan

668 Meyvə-tərəvəzlərdə olan hüceyrə qışası və orta lövhəciklər birlikdə hüceyrənin hansı hissəsini formalasdırırlar:

- hüceyrənin dadını
- hüceyrə nüvəsini
- hüceyrə divarını
- hüceyrə şirəsini
- hüceyrənin rəngini

669 Kartofda polifenollar əsasən hüceyrənin hansı hissəsində toplanmışdır:

- tonoplastda
- xloroplastda
- sitoplazmada
- vakuolda
- nüvədə

670 İsti emal zamanı tərəvəzlərin rənginin dəyişilməsi əsas hansı birləşmələrin çevrilməsi ilə əlaqədardır:

- duzların
- zülalların
- piqmentlərin
- aminturşuların
- polişəkərlərin

671 Tərəvəzlərdə olan əsas azotlu birləşmələr hansılardır:

- nişasta
- fenollar
- zülallar
- sərbəst amin turşuları
- pektin maddələri

672 İlk emal zamanı kartofun qaralmasının səbəbi kimi əsas aminturşu hansıdır:

- leysin
- lizin
- qlyutamat turşusu
- tirozin
- triptofan

673 Meyvə-tərəvəz məhsullarının isti emal zamanı hüceyrə divarını təşkil edən protopektinin parçalanması ilə yaranan əsas polişəkər hansıdır:

- qalaktan
- sellüloza
- pektin
- nişasta
- mannan

674 Pendir istehsalında ətrin əmələ gəlməsi hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- Mayar reaksiyasının
- karamelləşmə reaksiyasının
- polimerləşmə reaksiyasının
- hidroliz reaksiyasının
- oksidləşmə reaksiyasının

675 İsti emal zamanı təzə bişirilmiş çörəyə xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə
- şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə

676 Qida xammalında və yarımfabrikatlarda suyun olması, ilk növbədə nəyi təmin edir?

- qələviliyi
- bərkliyi
- nəmliyi
- temperaturu
- quruluğu

677 Saxlanma zamanı unun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir?

- nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması
- nəmliyin kritik vəziyyətdə olması
- nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
- nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması
- nəmliyin taraz vəziyyətdə olması

678 İcmək üçün işlədirilən suda H^+ və OH^- ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər?

- molekulyar
- peptid
- hidrogen
- qlikozid
- efir

679 Yeyinti sistemlərinin özlülüyü onların aşağıdakı xassələrini şərtləndirir:

- istilikfiziiki və orqanoleptiki

- kimyəvi və bakterioloji
- quruluş-mexaniki və texnoloji
- kimyəvi və orqanoletiki
- orqanoletiki və mikrobioloji

680 Elastiklik və plastiklik qənnadı yarımfabrikatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- orqanoletiki
- köpükləndirici
- emulsiyaedici
- reoloji
- kimyəvi

681 İsti emal zamanı ətin kollageninin quruluşunun dəyişilməsi və destruksiyası nə ilə nəticələnir?

- onun isti suda həll olan mioalbumin zülalına çevrilmesi ilə
- onun isti suda həll olan qlyütin zülalına çevrilmesi ilə
- onun isti suda həll olan mioqlobin zülalına çevrilmesi ilə
- onun isti suda həll olan qlobulin X zülalına çevrilmesi ilə
- onun isti suda həll olan miogen zülalına çevrilmesi ilə

682 Meyvələrdə və tərəvəzlərdə yaşıl rəngin varlığı hansı birləşmələrin olması ilə izah edilir?

- şəkərlərin olması ilə
- karotinoidlərin olması ilə
- xlorofill piqmentlərinin olması ilə
- mineral maddələrin olması ilə
- askorbin turşusunun olması ilə

683 Çox qatı balatı üsulunda xəmirin qıçkırmama müddəti:

- 20-40 dəq
- 40-60 dəq
- 3-4 saat
- 60 dəq
- 1-3 saat

684 Maye balatının nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 60-65 %
- 75-80 %
- 68-72 %
- 80-85 %
- 85-90 %

685 Preslənmiş mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

- 80 dəq-yə qədər
- 70 dəq-yə qədər
- 60 dəq-yə qədər
- 75 dəq-yə qədər
- 90 dəq-yə qədər

686 Istehsalat resepturasına görə xəmir hazırlamaq üçün nəzərdə tutulmuş unun neçə faizi maye balatının yoğrulmasına sərf edilir?

- 45-55 %
- 40-60 %
- 25-35 %

- 40-50 %
- 50 %

687 Əla növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

- 90 dəq -yə qədər
- 75 dəq -yə qədər
- 60 dəq-yə qədər
- 80 dəq-yə qədər
- 70 dəq-yə qədər

688 Birinci növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

- 80 dəq-yə qədər
- 50 dəq-yə qədər
- 90 dəq-yə qədər
- 70 dəq-yə qədər
- 60 dəq-yə qədər

689 Preslənmiş mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 25 %
- 75 %
- 55 %
- 35 %
- 15 %

690 Birinci növ quru mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 14,5 %
- 8 %-ə qədər
- 10 %-ə qədər
- 11 %-ə qədər
- 15%

691 Maya südü hazırlamaq üçün preslənmiş maya və su hansı nisbətdə qarışdırılır?

- 1:4
- 1 :2
- 1:1
- 2:1
- 1:3

692 Sənayedə çörək bişirmə mayaları əsasən nədən alınır?

- taxıldan
- melassadan
- kartofdan
- süd zərdabından
- şəkər tozundan

693 Un haqqında aşağıdakılardan hansı fikir doğru deyildir?

- saxlanma zamanı nəmliyi dəyişir
- saxlanma zamanı çörəkbışirmə xassəsi artır
- saxlanma zamanı acıma baş verə bilir
- saxlanma zamanı ümumi turşuluğu dəyişir
- saxlanma zamanı aktiv turşuluğu dəyişir

694 Çörək bişirmək üçün ən azı hansı xammallar olmalıdır?

- un, maya, sirkə və soda
- un, duz, maya, və su
- un, maya, duz və sirkə
- un, duz, su və soda
- duz, maya, su və soda

695 Buğda ununun nişastası haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- emal zamanı hidrolizə uğraya bilir
- emal zamanı kleysterləşmir
- emal zamanı kleysterləşə bilir
- emal zamanı dekstrinləşə bilir
- su udma qabiliyyətinə malikdir

696 Çovdar ununun nişastası hansı temperaturada kleysterləşməyə başlayır?

- 70-75 °C
- 75-80° C
- 45-50 °C
- 62-64 °C
- 52-55 °C

697 Əla növ buğda ununda külün miqdar səviyyəsi nə qədər olmalıdır?

- 0,7 %
- 0,5 %
- 0,9 %
- 0,8 %
- 1,1 %

698 Fiqurlu makaron məmulatları hansı üsulla formalasdırılır?

- presləməklə yaxud kəsməklə
- presləməklə
- ştamlamaqla
- kəsməklə
- presləməklə yaxud ştamlamaqla

699 Makaron xəmiri yoğurmaq üçün lazım olan suyun miqdarı hansı düsturla hesablanır?

- $G_{su}=G_{un}(W_x - W_{un})/(100+W_x)$
- $G_{su}=G_{un}(100-W_x)/(W_{un}-W_x)$
- $G_{su}=G_{un}(W_{un}-W_x)/(100-W_x)$
- $G_{su}=G_{un}(W_x - W_{un})/(100-W_x)$
- $G_{su}=G_{un}(100-W_x)/(W_x-W_{un})$

700 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrular?

- İsti 70:80°S İl1q50:60°S soyuq<35°S
- İsti 70:85°S İl1q50:65°S soyuq <25°S
- İsti 75:80°S İl1q55:65°S soyuq 20:30°S
- İsti >75°S İl1q>55°S soyuq<30°S
- İsti 75:85°S İl1q55:65°S soyuq <30°S