

1. Halva istehsalında I mərhələnin müddəti:

- 2,5-3 dəq
- ✓ 1-1,5 dəq
- 10-12 dəq
- 7-8 dəq
- 3-4 dəq

2. Şokoladla minalanmış halvanın istehsal mərhələsi: 1-təbəqənin ayrı-ayrı briketlərə kəsilməsi, 2-kütlənin yayılması, 3-briketlərin minalanması, 4-bükülmə, 5-qablaşdırma

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

3. Tahin halvasının saxlanma müddəti:

- 70 gün
- ✓ 60 gün
- 35 gün
- 28 gün
- 45 gün

4. Araxis halvasının saxlanma müddəti:

- 40 gün
- ✓ 45 gün
- 35 gün
- 15 gün
- 30 gün

5. Qozlu halvanın saxlanma müddəti

- 30 gün
- ✓ 45 gün
- 5 gün
- 15 gün
- 25 gün

6. Yağlı suxariləri xəmiri nə qədər temperatura malik olmalıdır?

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

7. Keks suxarilərinin xəmiri nə qədər temperatura malik olmalıdır?

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

8. Keks suxarilərinin xəmiri nə qədər nəmliyə malik olmalıdır?

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

9. Keks suxariləri hansı qrup peçenyələrə aiddir?

- dartınmış
- √ yağlı
- dietik
- yağsız
- şəkərli

10. Şəkər lokumunun hazırlanma ardıcılığı: 1- şəkərkişanı, 2-süd, 3-zəfəranlı su, 4-kərə yağı, 5-un, 6-natrium hidrokarbonat

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

11. Şəkər çörəyin bişirilmə müddəti:

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

12. Şəkər çörək xəmiri hansı temperaturda bişirilir?

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

13. Un bu sistemlərin hansına aiddir

- suspenziya
- √ toz
- köpük
- aerosol
- gel

14. Şəkər çörək xəmirinin nəmliyi:

- 4-8%
- √ 13-17%
- 10-12%
- 8-10%
- 17-20%

15. Şəkər çörəyi xəmirinin hazırlanma ardıcılığı: 1-un, 2-yağ, 3-yumurta, 4-esensiya, 5-şəkər kirşanı

- 1,3,5,4,2
- √ 2,5,3,4,1
- 3,5,2,1,4

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

16. Şəkər lokumun bişirilmə müddəti:

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

17. Şəkər lokumunu bişirilmə temperaturu:

- 180-200 °C
- √ 200-230 °C
- 230-250 °C
- 200-210 °C
- 150-200 °C

18. Şəkər lokum xəmirinin yoğrulmadan sonra temperaturu:

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

19. Şəkər lokumu xəmirinin nəmliyi:

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

20. Qarabağ kətəsi xəmirinin yoğrulma ardıcılığı: 1-yumurta, 2-yağ, 3-duz, 4-vanil, 5-şəkər tozu, 6-opara, 7-un

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

21. Bakı qurabiyəsinin içliyi nədən hazırlanır?

- albalı püresi və şəkər kirşanından
- √ alma püresi və şəkər tozundan
- gavalı püresi və şəkər tozundan
- çiyələk püresi və şəkər kirşanından
- şaftalı püresi və şəkər tozundan

22. Bakı qurabiyəsi hansı temperaturda bişirilir?

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

23. Darçınlı biskvit hansı məmulatlara aiddir?

- tort və pirojnala
- √ unlu şərq şirniyyatına
- yağlı məmulatlara
- biskvit məmulatlarına
- unlu məmulatlara

24. Unlu şərq şirniyyatları hansı məhsullara aiddirlər:

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

25. Şərq şirniyyatları istifadə edilən xammallardan asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- √ 3.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0

26. Şəkər lokumun nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- $9\pm 3\%$
- √ $7\pm 2\%$
- $5\pm 2\%$
- $8\pm 2\%$
- $12\pm 2\%$

27. Şamaxı mütəkkəsinin bişirilmə müddəti:

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

28. Şamaxı mütəkkəsinin hansı qalınlıqda yayılır?

- 2-3 sm
- √ 4-5 sm
- 7-9 sm
- 11-15sm
- 5-8 sm

29. Şamaxı mütəkkəsinin içliyi yoğrulmazdan əvvəl hansı temperaturda soyudulur?

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

30. Hansı məmulat operasız hazırlanır?

- qarabağ kətəsi
- √ şamaxı mütəkkəsi
- şəkər lokum

- şəkər çörək
- bakı qurabiyyəsi

31. Şamaxı mütəkkəsinin nəmliyi:

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

32. Qarabağ kətəsinin bişirilmə müddəti:

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

33. Qarabağ kətəsinin bişirilmə temperaturu:

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

34. Qarabağ kətəsi içliyi nəmliyi nə qədər təşkil edir?

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

35. Qarabağ kətəsi içliyi nədən ibarətdir?

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

36. Qarabağ kətəsi xəmirinin temperaturu:

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

37. Bakı qura biyyəsi xəmirinin nəmliyi:

- 15,5-17,5 %
- 12-16%
- 8-11%
- √ 13,5-15%
- 10-13,5

38. Bakı qurabiyyəsi xəmirinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 20-22 °C
- √ 18-20°C
- 26-28 °C
- 28-30 °C
- 22-24°C

39. Bakı qurabiyəsi istehsalında hansı klekovinalı undan istifadə edilir?

- 0.28
- √ 0.3
- 0.29
- 0.32
- 0.33

40. Bakı qurabiyəsinin hazırlanma ardıcılığı: 1-yumurta, 2-un, 3-şəkər kirşanı, 4-kərə yağı

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

41. Qənnadı sənayesində neçə növ kimyəvi yumşaldıcılarından istifadə edilir?

- 5.0
- √ 3.0
- 1.0
- 7.0
- 2.0

42. Xəmirdə fiziki-kimyəvi dəyişkənliklər nə vaxt baş verir?

- qurutma prosesində
- √ bişirilmə prosesində
- ədvviyyə əlavə edildikdə
- ferment əlavə edildikdə
- yoğrulma prosesində

43. Xəmirin zülali maddələri hansı dərəcədə denaturasiyaya məruz qalır?

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

44. Tərkibindən asılı olaraq krekerlər necə fərqlənir?

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

45. Hazırlanma üsulundan asılı olaraq krekerlər neçə qrupa bölünür?

- 8.0
- √ 3.0
- 2.0

- 5.0
- 1.0

46. Yağlı mayalı xəmərdən alınan məmulat hansılardır?

- peçenye
- ✓ kreker
- qalet
- vafli
- pryanik

47. Dietik qaletlər tərkibindən asılı olaraq hansı qruplara bölünür?

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

48. Dietik qaletlər neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- ✓ 2.0
- 1.0
- 7.0
- 5.0

49. Tərkibindən asılı olaraq qaletlər hansı növlərə bölünür?

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

50. Tərkibindən və təyinatından asılı olaraq qaletlər neçə növə bölünür?

- 8.0
- ✓ 3.0
- 2.0
- 1.0
- 6.0

51. Dietik qalet növləri üçün xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

52. Yaxşılaşdırılmış qalet-növləri üçün xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

53. Amilorizin ferment preparatından istifadə etdikdə qalet xəmirinin yoğrulma müddəti nə qədərdir?

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

54. Sadə qaletlər üçün xəmirin optimal nəmliyə hansı həddə olur?

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

55. Qalet xəmirinin məsaməliyini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

- qlükozadan
- piroşulfid natriumdan
- √ təmizlənmiş amilorizin ferment preparatından
- maltazadan
- fruktozandan

56. Oparanın yetişmə müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

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

57. Mayaların həyat fəaliyyəti hansı ferment ləngidir?

- maltoza
- √ zimaza
- dezoksiriboza
- qalaktoza
- maltaza

58. Qalet üçün xəmirin hazırlanmasında oparaya nə əlavə edilir?

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

59. Oparanın qıçqırmasında nə toplanır?

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

60. Kreker istehsalı üçün hansı texnologiyadan istifadə edilir?

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

- qeyri-ənənəvi
- oparasız

61. Qalet istehsalında xəmirin oparalı üsulla hazırlanması neçə mərhələdə gedir?

- 3.0
- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

62. Qalet istehsalı üçün hansı texnologiyadan istifadə edilir?

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

63. I-ci növ undan dartınmış peçenyə xəmirin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

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

64. Əla növ undan dartınmış peçenyə xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- 10-15%
- √ 22-26%
- 40-45%
- 0.75
- 35-40%

65. Dartınmış peçenyə istehsalında xəmirin temperaturu hansı intervalda saxlanılır?

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

66. Dartınmış peçenyə istehsalında xəmirin yoğrulma müddəti yoğuru maşının zəif fırlanma tezliyində nə qədər təşkil edir?

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

67. Peçenyə istehsalında kristallik xammallar necə istifadə olunur?

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

68. Peçenyə xəmirinin alınma prosesinə və xassələrinə təsir edir?

- onun nəmliyi
- √ xammalın yüklənmə qaydası
- xammalın saxlanması
- yoğrulma müddəti
- şəkərin miqdarı

69. Şəkərli xəmirin optimal nəmliyi nə qədər təşkil edir?

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

70. Peçenye istehsalında emulqator şəklində nədən istifadə edirlər?

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

71. Peçenye istehsalında emulsiyanın möhkəmliyi nədən asılıdır?

- emulqatorun tipindən
- √ emulqatorun növü, konsentrasiyası və yağın disperslik dərəcəsindən
- əlavə edilən yağın disperslik dərəcəsindən
- emulqatorun konsentrasiyasından
- əlavə edilən yağın miqdarından

72. Peçenye istehsalında konsentrasiyalı emulsiyalar nəyi xarakterizə edir?

- maye fazanın konsentrasiyasını
- √ dispers fazanın konsentrasiyasını
- emulqatorun daxil edilməsini
- emulsiyaların qatılığını
- buxar fazanın konsentrasiyasını

73. Peçenye istehsalında emulsiyalar hansılara bölünür?

- həllolmuş
- parçalanmış
- qatışdırılmış
- konsentrasiyalı
- √ parçalanmış və konsentrasiyalı

74. Peçenye istehsalında yoğuru maşına xammallar neçə axınla yüklənir?

- 8.0
- √ 2.0
- 11.0
- 1.0
- 5.0

75. Hazır peçenye xəmiri hansı maşında formalanır?

- rotasion presdə
- √ rotasion maşında
- barabanlı presdə

- rotasion şampda
- barabanlı şampda

76. Peçenye istehsalında reseptur qarışığının temperaturu nədən asılıdır?

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

77. Peçenye xəmiri hansı temperaturla malik olmalıdır?

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

78. Qış mövsümündə peçenye xəmirinin yoğrulma müddəti nə qədər təşkil edir?

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

79. Unlu qənnadı məmulatları istehsalında hansı qrup krekerlər fərqlənir?

- yağlı, meyvəiçlikli
- marsipanlı, yağlı
- marsipanlı, şəkərli
- fermentli, şokoladlı
- ✓ yağlı, yağsız, dadverici qatqılı, yağlı içlikli

80. Unlu qənnadı məmulatları istehsalında krekerlər neçə qruplara bölünür?

- 8.0
- 6.0
- 3.0
- 1.0
- ✓ 4.0

81. Unlu qənnadı məmulatları istehsalında qaletlər hansı qruplara bölünür?

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

82. Unlu qənnadı istehsalında qaletlər neçə qrupa bölünür?

- 8.0
- 1.0
- ✓ 2.0
- 11.0
- 5.0

83. Unlu qənnadı məmulatları istehsalında peçenyelərin hansı qrupla fərqlənir?

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

84. Unlu qənnadı məmulatları istehsalında peçenyələr neçə qrupa bölünür?

- 12.0
- 1.0
- 8.0
- 7.0
- ✓ 3.0

85. Fasiləsiz üsulla pryaniklərin tirajlanma müddəti:

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

86. Pryaniklərin tirajlanması üçün şəkər və suyun nisbəti

- 1;1
- ✓ 1;0,4
- 2;1
- 1;2
- 1;1,5

87. Pryaniklərin tirajlanması nəyə xidmət edir?

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

88. Pryaniklər səthində parlaq qabığın əmələ gəlməsi üçün nəyə məruz qalırlar?

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

89. Pryaniklər 130-150 °C temperaturda hansı müddətə qurudulur?

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

90. Qurudulmuş pryaniklər 20-22 °C hansı müddətə soyudulur?

- 15-20 dəq
- ✓ 9-10 dəq
- 25 dəq

- 5 dəq
- 35 dəq

91. Drajelənmiş pryaniklər hansı temperaturda qurudulur?

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

92. Pryaniklərin tirajlanması üçün şəkər və su hansı temperaturda qızdırılır?

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

93. Bişirilmədən sonra pryaniklər hansı temperaturda soyudulur?

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

94. Bişirilmədən sonra pryaniklər hansı müddətə soyudulur:

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

95. Pryanik xəmirinin bişirilməsinin son mərhələsində səthi qatın temperaturu:

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

96. Pryanik xəmirinin bişirilməsinin II-ci mərhələsində nə baş verir?

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

97. Pryanik xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində mərkəzi qatın temperaturu:

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

98. Pryanik xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində səthi qatın temperaturu:

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

99. Pryanik xəmirinin bişirilməsinin 1-ci mərhələsinin müddəti:

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

100. Müxtəlif çeşidli pryaniklərin bişirilmə prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 1.0
- 4.0

101. 200-240 °C temperaturda pryanik xəmirinin bişirilmə müddəti:

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

102. Pryanik xəmiri hansı növ avadanlıqda bişirilir?

- fasiləli işləyən matris sobasında
- √ fasiləsiz işləyən konveyer sobasında
- ФАК avadanlığında
- fasiləli işləyən tunel sobasında
- fasiləli işləyən Domna sobasında

103. Pryaniklər neçə növə bölünür:

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- √ 2.0
- 3.0

104. Qış mövsümündə “Nanəli” pryaniklərin saxlanma müddəti

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

105. Yay mövsümündə “Nanəli” pryaniklərin saxlanma müddəti

- 15 gün
- 20 gün
- 5 gün

- 3 gün
- ✓ 10 gün

106. Dəmlənmiş pryaniklər üçün saxlanma müddəti:

- 15 gün
- 55 gün
- 30 gün
- ✓ 45 gün
- 25 gün

107. Nəmli minalanmış pryaniklərin saxlanma müddəti

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

108. Pryanik saxlanılan sahədə havanın nisbi nəmliyi:

- 75-78%
- 0.85
- 0.8
- ✓ 65-75%
- 78-82%

109. Pryanik saxlanılan sahənin temperaturu:

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

110. Pryaniklərin soyudulma prosesində nə baş verir?

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

111. Pryanik xəmirinin formalanma maşınları:

- ТКП
- КФА
- ФТШ
- ФТК
- ✓ ФАК

112. Hazır pryanik xəmiri hansı tipli maşında formalanır?

- ЛПА
- ФАЛ
- ТТП
- ✓ ФПЛ
- ФТЛ

113. Pryanik xəmiri üçün dənin dərəcəsi?

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

114. Pryanik xəmirində dəm neçə üsulla soyudulur?

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0
- √ 2.0

115. Pryanik xəmiri üçün dənin hazırlanma müddəti:

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

116. Dəmlənmiş pryanik xəmirinin yoğrulma prosesinin mərhələləri:

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

117. Dəmlənmiş pryanik xəmirinin yoğrulma prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- √ 3.0

118. Nəmli pryaniklərin saxlanma müddətinin artırılması üçün şəkər əvəzediciləri:

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

119. Nəmli pryanik xəmirinin nəmliyi

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

120. Pryanik xəmirinin yoğrulma müddətinin asıllığı

- xammalların nəmliyindən
- xammalların çəkisindən
- √ sexdə havanın, suyun temperaturu, yoğurucunun fırlanma tezliyi və tutumundan

- suyun temperaturu, çənin həcmindən
- xammalların tutumundan

121. Nəmli pıyanik xəmiri üçün xammalların yoğuru maşına yüklənmə ardıcılığı:

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

122. Nəmli pıyanik xəmiri hansı qoğoru maşınlarda hazırlanır?

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

123. Vafli üçün xəmir necə hazırlanır?

- dəmlənir
- yoğrulur
- qaynadılır
- qovrulur
- ✓ çalınır

124. Vafli istehsalında meyvə içliklərinin hazırlanma qaydası:

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

125. Vafli təbəqələrinin içlikləri hansılardır?

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

126. Vafli xəmirində emulsiyanın hazırlanması üçün xammalların yüklənmə ardıcılığı:

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

127. Vafli xəmiri üçün emulsiyanın hazırlanması:

- konsentrisiyalı
- suda həll edilmiş
- qatqılı, süddə həll edilmiş
- qatqısız
- ✓ konsentrisiyalı, suda həll olmuş

128. Vafli xəmiri üçün emulsiya neçə mərhələdə hazırlanır

- 3.0
- 8.0
- 7.0
- 5.0
- √ 2.0

129. İçliksiz vafllilərin saxlanma müddəti:

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

130. Pomadalı içlikli vafllilərin saxlanma müddəti:

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

131. Meyvəli içliklərin saxlanma müddəti:

- 2ay
- 10 gün
- 3 ay
- √ 1 ay
- 4 ay

132. Pralinli vafllilərin saxlanma müddəti:

- 4 ay
- 5 ay
- 3 ay
- 1 ay
- √ 2 ay

133. Hazır vafllilər hansı temperaturda saxlanmalıdır?

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

134. Vafli təbəqələri və içliyin nisbəti:

- 40;20
- 10;90
- √ 20;80
- 2;1
- 80;20

135. İçliksiz vafllilər reseptindən asılı olaraq hansılara bölünür?

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

- qəhvəli, şokoladlı
- ✓ vanilli, qəhvəli, şokoladlı

136. Bişmiş vafli təbəqəsinin nəmliyi:

- 1-3%
- 0.25
- 4,5-7,5%
- 7,5-9 %
- ✓ 3-4,5%

137. Vafli xəmirinin bişirilmə müddəti:

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

138. Vafli xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

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

139. Vafli istehsalı hansı mərhələlərdən ibarətdir?

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

140. Vafli istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0
- ✓ 3.0

141. Reseptindən asılı olaraq içliksiz vafllilər neçə cür olur?

- ✓ 3.0
- 2.0
- 5.0
- 1.0
- 4.0

142. Pendir içlikli vafliyə nəmlik miqdarı:

- 0,6 -2,2%
- 0.12
- 0.06
- ✓ 1,8-3,8%
- 0.14

143. Pomada içlikli vafliyə nəmlik miqdarı:

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

144. Pralinli içlikli vaflidə nəmlik miqdarı:

- 1,8-3,8%
- 0.095
- 0,5-7,8 %
- √ 0,6-2,2%
- 4,4-8,4%

145. Meyvə-içlikli vaflidə nəmlik miqdarı

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

146. Tort çeşidlərinə aiddir:

- biskvit və pryanik tortu
- √ biskvit və kombinləşdirilmiş tort
- biskvit və karamel tortu
- biskvit və konfet tortu
- biskvit və peçenye tortu

147. Küncüt toxumlarının isladılma müddəti

- √ 30-180 dəq
- 25-40 dəq
- 30-60 dəq
- 120-150 dəq
- 60-120 dəq

148. Tortlar aid edilir:

- süd məhsullarına
- √ unlu qənnadı məhsullarına
- polişəkərlərə
- zülal qruplarına
- un növlərinə

149. Xəmir yumşaldıcısı kimi işlədirlər:

- xlorid turşusu
- √ ammonium karbonat
- bal və şəkər
- maya və bal
- xörək duzu

150. Tortların tərkibinə aiddir:

- iris və karamel
- √ pomada və sirop
- konfet və karamel

- quru süd və maya
- iris və un

151. Badamlı xəmirin tərkibinə daxildir:

- un, badam, yumurta sarısı və s.
- ✓ un, şəkər, badam və s.
- badam, su, yumurta sarısı və s.
- badam, maya, un və s.
- un, şəkər, yumurta sarısı və s.

152. Dəmlənmiş xəmindən məmulatların şkafda bişmə temperaturu:

- 200-240°C
- ✓ 210-220°C
- 230-240°C
- 240-250°C
- 220-230°C

153. Dəmlənmiş xəmirin tərkibinə daxildir:

- un, duz və s.
- ✓ un, heyvanat yağı və s.
- un, melanj və s.
- un, sirkə və s.
- un, maya və s.

154. Tort üçün biskvitin vərəqələrdə şkafda bişmə rejimi:

- 190-200°C
- ✓ 200-220°C
- 230-240°C
- 240-250°C
- 195-235°C

155. Biskvit xəmiri üçün yumurtanı əvəz etdikdə işlədilən xammal:

- duru yağ
- ✓ melanj
- şəkər
- quru süd
- kərə yağı

156. Bu məmulatlar şəkərli xəmindən hazırlanır:

- pirojna və blinçik
- ✓ pirojna və tort
- pirojna və xingal
- tort və karamel
- tort və xingal

157. Qənnadı sənayesində qələvi-turş yumşaldıcılardan hansılar istifadə edilir?

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

158. Hansı yumşaldıcılarda daha çox qazabənzər məhsullar əmələ gəlir?

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

159. İdeal pirojnası hansı müddətə bişirilir?

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

160. Qələvi-duzlu yumşaldıcılara hansılar aiddir?

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

161. Qələvi turş yumşaldıcılara aşağıdakılardan hansılar aiddir?

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

162. Qələvi yumşaldıcılara hansılar aiddir?

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

163. Hansı növ kimyəvi yumşaldıcılar məlumdur?

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

164. Pirojnalər üçün badamlı-qozlu yarımfabrikatın bişirilmə müddəti:

- 25-35 dəq
- ✓ 18-22 dəq
- 45-50 dəq
- 5-10 dəq
- 45-60 dəq

165. Tortlar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikatın bişirilmə müddəti:

- 10-15 dəq
- ✓ 25-35 dəq
- 15-20 dəq

- 5-10 dəq
- 45-60 dəq

166. Pirojnalər üçün badamlı-qozlu yarımfabrikat hansı temperaturda bişirilir?

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

167. Tortlar üçün badamlı qozlu yarımfabrikat hansı temperaturda bişirilir?

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

168. Şəkərli yarımfabrikatı hansı müddətdə bişirmək məsləhətdir?

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

169. Badamlı-qozlu pirojnalərin əsas yarımfabrikatları:

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

170. Biskvitli pirojnalərin növləri:

- biskvitli-kremlı, biskvitli-meyvəli
- ✓ biskvitli-pomadalı, biskvitli-kremlı, biskvitli-meyvəli, biskvitli-kremlı-meyvəli
- qat-qat, qozlu
- badamlı-qat-qat, meyvəli
- biskvitli-zülallı, biskvitli-meyvəli

171. Pirojnalərin əsas qrupları hansılardır?

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

172. Bişirilmiş yarımfabrikatlardan asılı olaraq pirojnalər neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- ✓ 8.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

173. Bişirilmiş yarımfabrikatların növündən asılı olaraq tortlar neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- √ 8.0
- 4.0
- 2.0

174. Vafilili-kremli “surpriz” tort neçə qatdan ibarətdir?

- 2-3
- √ 5-7
- 16-18
- 42339.0
- 9-11

175. Badamlı tortlar neçə qrupa bölünür?

- 1.0
- √ 3.0
- 7.0
- 2.0
- 5.0

176. Badamlı tortların növləri

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

177. Şəkərli tortlar neçə qrupa bölünür:

- 4.0
- √ 2.0
- 5.0
- 3.0
- 1.0

178. İstifadə edilən tərtibat yarımfabrikatlarından asılı olaraq şəkərli tortların növləri:

- zülallı-kremli, şəkərli
- √ şəkərli-kremli, şəkərli-meyvəli
- qaymaqlı
- kərəli
- çalınmış kremli, şəkərli

179. Şokoladlı vafilili tortların saxlanma müddəti:

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

180. Pralinli tortların saxlanma müddəti:

- 10 gün
- √ 30 gün
- 1 gün

- 5 gün
- 3 gün

181. Meyvəli tortların saxlanma müddəti

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

182. Çalınmış qaymaqla tərtibatlanmış pirojnaların saxlanma müddəti:

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

183. Dəmlənmiş kremlə tərtibatlanmış pirojnaların saxlanma müddəti:

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

184. Kərəli kremlə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti:

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

185. Zülallı-çalınmış kremlə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti:

- 48 saat
- ✓ 7 saat
- 36 saat
- 24 saat
- 8 saat

186. Unlu qənnadı məmulatların hansı keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər?

- ferment preparatlarına
- ✓ səthi-aktiv maddələrə (emulqatorlara)
- un dəmləyicilərinə
- oksidləşdirici təsirə malik yaxşılaşdırıcılara
- bərpaedicilərinə təsirə malik yaxşılaşdırıcılara

187. Unlu qənnadı məmulatlarının keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər:

- lumu turşusu, quru mayalar və kişmiş
- ✓ kalsium peroksid, qlükozooksidaza və L-askorbin turşusu
- lumu turşusu, xörək duzu və maya südü
- aspartam, lumu turşusu və preslənmiş mayalar
- süd turşusu, quru mayalar və qoz meyvələri

188. Unlu məmulatlar istehsalında amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır?

- qıçqırma və bişmə zamanı onun oksidləşməsinə
- ✓ qıçqırma və bişmə zamanı onun müəyyən hissəsinin hidrolizinə
- qıçqırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə
- qıçqırma və bişmə zamanı onun şişməsinə
- qıçqırma və bişmə zamanı onun yapışqanlaşmasına

189. Hazır halva kütləsi hansı qalınlıqda yayılır?

- 16-20 mm
- ✓ 10-12 mm
- 22-29 mm
- 8-16 mm
- 12-18 mm

190. Minalanmadan əvvəl halvanın temperaturu:

- 15-20 °C
- ✓ 20-25 °C
- 35-45 °C
- 12-18 °C
- 25-35 °C

191. 100 q halva kütləsinin verdiyi enerji:

- 100 kkal
- ✓ 510 kkal
- 610 kkal
- 810 kkal
- 210 kkal

192. Qabığı ayrılmış küncüt toxumunda yağın miqdarı:

- 45-48%
- 30-32%
- 65-68%
- 32-42%
- ✓ 52-57%

193. Küncütün tərkibində oksidləşməyə mane olan maddə:

- saponin
- ✓ sezamol
- biyan
- duz
- qlükan

194. Halvanın taralara qablaşdırma temperaturu:

- 25-35 °C
- ✓ 55-60 °C
- 15-25 °C
- 40-45 °C
- 35-45 °C

195. Halvada saponinin miqdarı:

- 4.5E-4
- ✓ 0.027
- 4.0E-4

- 0.0032
- 1.5E-4

196. Halvada reduksiyaedici maddələrin miqdarı:

- 0.3
- √ 0.2
- 0.52
- 0.25
- 0.45

197. Standarta görə halvanın nəmliyi:

- 0.02
- √ 0.04
- 0.16
- 0.13
- 0.08

198. Halva istehsalında karamel və zülal kütləsinin optimal nisbəti:

- 40;52
- √ 47;54
- 43;45
- 30;54
- 52;56

199. Halva istehsalında karamel kütləsinin hazırlamaq üçün şəkər və patkanın nisbəti:

- 1;1,5
- √ 1;1,8
- 2;1
- 2;3
- 1;1

200. Araxis ləpəsinin dadını yaxşılaşdırmaq üçün nədən istifadə edilir?

- sudan
- √ xörək duzundan
- esensiya məhlulundan
- ədviyyatdan
- yağdan

201. Halvaya sabun kökünün köpükəmələgətirici maddəsi:

- izomeraza saponin
- √ qlükozid saponin
- qlükotruktoran saponin
- maltoza saponin
- fruktozan saponin

202. Halva istehsalında II-ci mərhələnin müddəti:

- 1-2 dəq
- √ 3-4 dəq
- 12-14 dəq
- 5-8 dəq
- 10-12 dəq

203. Unlu qənnadı məmulatları üçün istifadə olunan kərə yağı istehsalında işlədilən xammallara aiddir:

- inək südü
- ✓ qaymaq
- ayran
- qatıq
- keçi südü

204. Keks hazırladıqda yağ-yumurta-şəkər qarışığının çalınma temperaturu:

- 30°C
- ✓ 20°C
- 10°C
- 40°C
- 15°C

205. Keks xəmirində işlədilən yumşaldıcı:

- ✓ ammonium
- aqar
- yumurta ağı
- yumurta sarısı
- jelatin

206. Keks hazırladıqda xəmirə kərə yağının miqdarı una nisbətən neçə faiz təşkil edir?

- 0.6
- ✓ 0.75
- 0.2
- 0.6
- 0.4

207. Keks hansı xəmindən hazırlanır?

- dəmlənmiş
- ✓ yağlı
- şəkərli
- zülal-yağlı
- biskvit

208. Oparanın hazır olması hansı parametərə əsasən təyin edirlər?

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

209. Keks üçün hazırlanan oparanın turşuluğu nə qədər olmalıdır?

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

210. Keks üçün hazırlanan oparanın hazırlanması nə isə xarakterizə olunur?

- yağ səthin əmələ gəlməsi ilə
- oparanın yapışması ilə
- ✓ quru səthin əmələ gəlməsi ilə

- həcm artması ilə
- hava qabarcıqların əmələ gəlməsi ilə

211. Keks üçün hazırlanan opara neçə saat qızcırdılır:

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

212. Mayalı xəmirə keks hazırlamaq üçün oparanın əməliyyat ardıcılığı: 1-un (reseptə nəzərdə tutulan miqdarın 50-60% əlavə edilmiş mayanın qarışdırılması; 2-40°C temperaturalı suda xırdalanmış mayanın qarışdırılması; 3-oparanın kətanla örtülməsi və qızcırması; 4-qarışdırılmış oparanın səthinə un səpilməsi

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

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

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

214. II üsulla hazırlanan keksin səciyyəvi xüsusiyyətini göstərin:

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

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

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

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

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

217. I üsulla hazırlanarkən yağ və şəkər tozu birlikdə neçə dəqiqə ərzində çalınır?

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

218. I üsulla hazırlanarkən yağ dəqiqə ərzində çalınır?

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

219. Keksin hazırlanmasının məhsulların düzgün əlavə olunma ardıcılığını göstərin:

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

220. Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan keks xəmirinin neçə üsulu mövcuddur?

- 1.0
- 8.0
- 5.0
- √ 2.0
- 4.0

221. Kekslərin tərkibində hansı maddələr mövcud deyil?

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

222. Unlu qənnadı məmulatların əsas çatışmayan cəhətdir:

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

223. Kekslərin qidalılıq dəyərini artırmaq məqsədi ilə hansı məhsullardan istifadə olunmur?

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

224. Kekslərin bioloji dəyərini artırmaq üçün hansı məhsullar istifadə olunur?

- quru buğda kleykovinanı
- təbii süd
- quru süd
- √ bütün yuxarı sadalanlar

- yumurta tozu

225. Kekslərin istehsalında hansı yumşaldıcılardan istifadə edilir?

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

226. Kekslər hansı xassələ malikdir?

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

227. Kekslərin tərkibinə hansı ərzaqlar daxil edilmir?

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

228. Kekslərxəmirdən hazırlanan unlu qənnadı məmulatdır.

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

229. Romlu kökə xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır?

- 3.0
- 7.0
- 4.0
- ✓ 2.0
- 1.0

230. Romlu kökə xəmirinin hazırlanma ardıcılığı:

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

231. Birilmiş kekslərin soyudulma müddəti:

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

232. Romlu kökələrin saxlanma temperaturu

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

233. Biskvitli rulet hansı müddətə bişirilir?

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

234. Bişirilmiş romlu kökələrin soyudulma müddəti:

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

235. Romlu kökələrin bişirilmə temperaturu:

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

236. Romlu kökələrin bişirilmə müddəti:

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

237. Meyvəli ruletin saxlanma müddəti:

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

238. Romlu kökələr saxlanma müddəti:

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

239. Mayalarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti:

- 5 gün
- 14 gün
- 10 gün
- √ 2 gün

- 7 gün

240. Kimyəvi yumşaldıcılarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti:

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

241. Rulet üçün biskvit yarımfabrikatının nəmliyi:

- 0.3
- 0.05
- ✓ 0.22
- 0.1
- 0.12

242. Romlu kökə hansı xəmirdən hazırlanır?

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

243. Kimyəvi yumşaldıcılarda keks xəmiri neçə üsulla hazırlanır?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 1.0
- ✓ 2.0

244. Qatı zakvaskalarda ən çox nə olur?

- ferment
- çaxır turşusu bakteriyası
- zülal
- protein
- ✓ süd turşusu bakteriyası

245. Maya hüceyrəsi və bakteriyalar üçün qidalı mühit nədir?

- ferment
- nişasta
- zakvaska
- şəkər
- ✓ dәм

246. Duru mayaların keyfiyyəti nədən asılıdır?

- temperaturdan
- zakvaskadan
- nəmlikdən
- ✓ qidalı mühitin tərkibindən
- müddətdən

247. 75-90% nəmlikli yarımfabrikat hansıdır?

- preslənmiş maya
- √ duru maya
- zakvaska
- turşuducu
- qurudulmuş maya

248. Zakvaskaların turşuəmələgətirici bakteriyaları neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- √ 3.0
- 1.0
- 6.0
- 5.0

249. Zakvaskalarda nəmliyin kütlə payı neçə %-dir?

- 75-82%
- √ 69-75%
- 18-32%
- 65-90%
- 85-92%

250. Qatı zakvaskanı xəmirin yoğrulmasında ilkin temperatur nə qədərdir?

- 10 °C
- √ 30 °C
- 25 °C
- 18 °C
- 36 °C

251. Duru zakvaskanın qıçqırma müddəti:

- 180 dəq
- √ 240 dəq
- 30 dəq
- 45 dəq
- 120 dəq

252. Duru konsistensiyalı zakvaskanın qalxma gücü:

- 15-17 dəq
- √ 19-23 dəq
- 25-28 dəq
- 30-35 dəq
- 12-15 dəq

253. Duru konsistensiyalı zakvaskanın turşuluğu:

- 18,5-20 °
- √ 11,5-12 °
- 15-17°
- 7-9 °
- 5-8°

254. Duru konsistensiyalı zakvaskalarda maya və süd turşusu bakteriarının nisbəti:

- 1:18
- √ (1:14
- (1:80
- (1:70

- 1:21

255. Qatı konsistensiyalı zakvaskalarda (turşutma) maya və süd turşusu bakteriyalarının nisbəti.

- (1:100)
- ✓ (1:60)
- (1:40)
- (1:90)
- (1:30)

256. Süd turşusu bakteriyaları neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 4.0
- 7.0
- ✓ 2.0
- 5.0

257. Çovdar çörəyində dekstrinlərin toplanması nəyə təsir edir?

- zülal
- ✓ yüksək yapışqanlığa
- turşuluğa
- nişastaya
- içliyə

258. Çovdar xəmirinin turşuluğu nəyə təsir edir?

- nişastaya
- ✓ zülal peptidləşməsinə
- içliyə
- kleysterləşməyə
- kleykovinaya

259. Çovdar xəmirinin əsas xassələri nə ilə təyin olunur?

- yapışqanlılığı ilə
- ✓ maye faza ilə
- zülal maye fraksiyası ilə
- bərk faza ilə
- turşuluğu ilə

260. Çovdar ununda dekstrini maltozaya qədər hidroliz edən hansıdır?

- amilorizin
- ✓ β -amilaza
- α -amilaza
- fruktaza
- pektinozin

261. Çovdar ununda nişastanı dekstrinə çevirən hansıdır?

- β -amilaza
- qlükoamilazin
- β -erentaza
- ✓ α -amilaza
- α - invertaza

262. Fosforə və dəmirə olan tələbat çörək qəbulu hesabına.....ödənilir.

- 23-35%
- √ 33-38 %
- 13-28%
- 25-33%
- 42-46%

263. Kalsiuma olan gündəlik tələbat çörək qəbulu hesabınaödənilir.

- 20-25%
- √ 10-20 %
- 35-40%
- 5-10%
- 20-30%

264. Orqanizmin gündəlik tələbatı: dəmir üçünmq

- 25.0
- √ 15.0
- 25.0
- 30.0
- 20.0

265. Orqanizmin gündəlik tələbatı: maqnezium üçünmq

- 150-350
- √ 300-500
- 500-700
- 700-900
- 100-200

266. Orqanizmin gündəlik tələbatı: fosfor üçünmq

- 500-1000
- √ 1000-1500
- 1500-2000
- 200-700
- 600-1000

267. Orqanizmin gündəlik tələbatı: kalsium üçün.....mq;

- 500-700
- √ 800-1000
- 100-300
- 600-700
- 200-400

268. Buğda dəninin qabığında nə qədər tiamin təşkil edir?

- 0.13
- √ 33%;
- 0.23
- 0.28
- 0.16

269. Buğda dəninin endospermində nə qədər tiamin təşkil edir?

- 0.06
- 0.12
- √ 0.03
- 0.09

- 0.15

270. Buğda dəninin qabığında nə qədər piridoksin təşkil edir?

- 63.0
- ✓ 73.0
- 86.0
- 78.0
- 55.0

271. Buğda dəninin endospermində nə qədər piridoksin təşkil edir?

- 16.0
- ✓ 6.0
- 18.0
- 3.0
- 23.0

272. Buğda dəninin qabığında nə qədər niasin təşkil edir?

- 0.55
- ✓ 0.85
- 0.75
- 0.35
- 0.45

273. Buğda dəninin endospermində nə qədər niasin təşkil edir?

- 0.22
- ✓ 0.12
- 0.42
- 0.52
- 0.32

274. Buğda dəninin qabığında nə qədər Riboflavin təşkil edir?

- 0.32
- ✓ 0.42
- 0.52
- 0.62
- 0.22

275. Buğda dəninin endospermində nə qədər Riboflavin təşkil edir?

- 0.42
- ✓ 0.32
- 0.52
- 0.62
- 0.22

276. Buğda dəninin qabığında nə qədər zülallar təşkil edir?

- 0.29
- ✓ 0.19
- 0.14
- 0.26
- 0.09

277. Hər 100 q çörək-bulka məmulatda zülal–karbohidrat nisbətində karbohidratın payı artaraqçatır.

- 2,6-dan 8,2-ə
- √ 6,6– dan 9,2-ə
- 5,2-dən 8,6-a
- 7,2-dən 9,6-a
- 4,6-dan 7,2-ə

278. Milli çörək – bulka məmulatlarına nə aiddir?

- bubliklər
- √ lavaş və qoğallar
- qızardılmış, xırçıldayan çörəklər
- üzük və oval formalı barankalar
- suxarılar və suşkilər

279. 250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə % B qrup vitaminləri ilə təmin olunur?

- 30-40%
- √ 50-60 %,
- 25-35%
- 15-25%
- 20-30%

280. 250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə % enerji dəyəri ilə təmin olunur?

- 20-30%
- √ 30-50%
- 25-35%
- 10-15%
- 15-20%

281. 250-300 q çörək məmulatının (çörək, yarma, makaron) qəbulu nəticəsində insanın qidaya olan sutkalıq tələbatının neçə hissəsi ödənmis olur?

- (2/3)
- √ (1/3)
- (3/4)
- (1/4)
- (2/4)

282. Çörəyin xarab olmasında dəyişgənliklər baş verir

- kimyəvi
- √ içliyin zülal fraksiyasında
- fiziki
- ekzotermiki
- biokimyəvi

283. Yüksəkpolimerlərin kristallaşması hansı prosesdir?

- fiziki
- √ ekzotermiki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- endotermiki

284. Çörəkdə zülali maddələr artırıldıqda nə baş verir?

- xarab olur

- √ köhnəlmə ləngiyir
- yapışqanlıq artır
- tez quruyur
- nəmlik artır

285. Çörəkdə artırıldıqda saxlanılmada köhnəlmə ləngiyir.

- amin turşusu
- √ zülali maddələr
- protein
- nişasta
- ferment

286. Xəmirin nəmliyi 1% azaldıqda nə baş verir?

- çıxar 5-8 % azalır
- √ çıxar 2-3% azalır
- çıxar 12 % azalır
- çıxar 14 % azalır
- çıxar 7-8 % azalır

287. Xəmirin və çörəyin çıxarına nə təsir edir?

- √ xəmirin nəmliyi
- ferment
- xəmirin turşuluğu
- əlavə edilən xammal
- səthi-aktiv maddələr

288. Unun nəmliyi artırıldıqda nə baş verir?

- çörək uzun müddətdə saxlanılır
- √ çörəyin çıxarı azalır
- çörəkdə yapışqanlıq azalır
- çörəyin çıxarı artır
- çörək tez quruyur

289. Unun nəmliyi azaldıqda nə baş verir?

- çörək tex quruyur
- √ çörəyin çıxarı artır
- çörəyin çıxarı azalır
- yapışqanlıq artır
- çörək tez köhnəlir

290. Çörəyin xarab olmasında aparıcı rol oynayır

- pektin
- √ nişasta
- yağ
- zülal
- su

291. Dehidratlaşmanın azaldılması üçün nədən istifadə edilir?

- zülaldan
- √ emulqatordan
- fermentdən
- nişastadan
- karbohidratdan

292. Çörəyin köhnəlməsində nə baş verir?

- amilaza və amilopektinin parçalanması
- ✓ amilaza və amilopektin dehidratlaşması
- amilorizinin parçalanması
- pektinin protopektinə çevrilməsi
- maltoza və amilozanın parçalanması

293. Nəmliyin miqdarını nə azaldır?

- kalsiumun əlavə edilməsi
- ✓ səthi-aktiv maddələrin əlavə edilməsi
- nişastanın əlavə edilməsi
- fermentin əlavə edilməsi
- karbohidratın əlavə edilməsi

294. Çörəkdə köhnəlmə əlamətləri hansı temperaturda biruzə verir?

- 8-10 °C
- ✓ 15-25 °C
- 3-5 °C
- 1-3 °C
- 10-12 °C

295. Bişirilmənin sonunda çörəyin hansı hissəsində temperatur 94-97 dərəcə olur?

- qabıqda
- ✓ içliyin orta qatında
- səthində
- alt qatda
- qabıq altında

296. Çörəyin nəmliyi nə qədər yüksəkdirsə bir o qədər

- qurutma az olar
- ✓ qurutma çox olar
- yapışqanlaşar
- köhnələr
- nəmlik çox çəkər

297. Çörəyin qabığının qurudulması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8.0
- ✓ 2.0
- 3.0
- 5.0
- 9.0

298. Bişirilmədən 3 saat sonra qabığın nəmliyi

- 0.2
- ✓ 0.03
- 0.08
- 0.32
- 0.16

299. Çovdar xəmirində β -amilazanın inaktivləşmə temperaturu

- 30 °C

- ✓ 60 °C
- 50 °C
- 80 °C
- 40 °C

300. A-amilazanın optimal temperaturu

- 27-32 °C
- 68-72 °C
- 85-92 °C
- ✓ 74-75 °C
- 50-66 °C

301. Bişirilmədən sonra qabığının nəmliyi

- 0.0
- ✓ 0.12
- 0.02
- 0.01
- 0.04

302. Çörəyin kütləsi nəyin hesabına azalır?

- ovulma
- ✓ qurutma və köhnəlmə
- ovulma və qızartma
- qızarma
- nəmlənmə

303. Proteolitik fermentlərin çörəyin bişirilmə müddətində inaktivləşmə temperaturu

- 50-52 °C
- ✓ 85-90 °C
- 65-75 °C
- 75-80 °C
- 40-48 °C

304. Çovdar xəmirində α -amilazanın inaktivləşmə temperaturu

- 68 °C
- ✓ 71 °C
- 82 °C
- 42 °C
- 75 °C

305. B-amilazanın optimal temperaturu

- 70-85 °C
- ✓ 62-64°C
- 85-92 °C
- 74-78 °C
- 40-42 °C

306. Susuzlaşmadan sonra qabığının temperaturu neçə dərəcədir?

- 220-280 °C
- ✓ 160-170 °C
- 110-130 °C
- 20-50 °C
- 80-120 °C

307. Yağlı məmulatların bişirilmə temperaturu nə qədərdir?

- 280-300 °C
- √ 200-220 °C
- 120-140 °C
- 140-160 °C
- 160-180 °C

308. Xəmir tədarükünün nəmləndirmə zonasında saxlanma müddəti neçə dəqiqədir?

- (5-8)
- √ (3-5)
- (18-22)
- 30.0
- (12-15)

309. Buxarın verilməsi nəticəsində nəmləndirmə zonasında temperatur nə qədərdir?

- 30-40 °C
- 150-180 °C
- 120-150 °C
- √ 180-200 °C
- 50-70 °C

310. Çörəyin I-ci bişirilmə mərhələsində havanın nisbi nəmliyi nə qədərdir?

- √ 70-80%
- 30-40%
- 85-90%
- 1.0
- 40-50%

311. Sobaya yerləşdirilən xəmirin temperaturu nə qədərdir?

- √ 35-40 °C
- 10-15 °C
- 55-60 °C
- 45-55 °C
- 20-25°C

312. Bişirilmə prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7.0
- 2.0
- 1.0
- √ 3.0
- 5.0

313. Bişirilmə rejiminin müəyyən dərəcədə asıllığı:

- çeşiddən
- temperatur rejimindən
- √ bişirilmiş sortun xüsusiyyətindən
- kleykovinadan
- nəmlikdən

314. Çörəyin bişirilməsində baş verən proseslər:

- kolloid, ,

- biokimyəvi
- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- istilik-fiziki
- mikrobioloji

315. Çörəkbişirmədə yekun mərhələ:

- yoğrulma
- realizə
- qurutma
- qıcqırtma
- √ bişirmə

316. Dondurulmuş yarımfabrikatların dondurulma müddəti:

- bürünc
- gümüş
- kükürd
- alyuminium
- √ qurğuşun

317. Kleykovina karkasına hansı xəmir malik deyil?

- vələmir
- yulaf
- buğda
- √ çovdar
- qarğıdalı

318. Çörəkbişirmədə istifadə edilən yağ su emulsiyalarının tərkibi nədir?

- un, yağ, duz
- fosfatid, un, yağ
- maya, su, un
- √ bitki yağ, fosfatid konsentratı, su
- marqarin, natrium karbonat, su

319. Dəyirmi çörəklərin hazırlanmasında xəmirin ilkin saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 12-18 dəq
- 8-10 dəq
- 30 dəq
- 10-16 dəq
- √ 3-5 dəq

320. Xəmirin ilkin saxlanması neçə dəqiqə çəkir?

- 25-30 dəq
- 8-10 dəq
- 2-3 dəq
- 10-15 dəq
- √ 5-8 dəq

321. İlkin saxlanma hansı xəmir üçün tələb olunmur?

- √ çovdar
- buğda
- arpa
- yulaf
- vələmir

322. Hansı undan alınan xəmirdə əməliyyat azdır?

- vələmir
- soya
- buğda
- ✓ çovdar
- arpa

323. Yetişmədən sonra xəmirdə aparılan əməliyyat hansıdır?

- yenidən yoğrulma
- yayılma
- unlama
- yağlama
- ✓ bölünmə, kündələnmə

324. Çovdar çörəyinin hazırlanması üçün turşulaşdırıcı qatqı hansıdır?

- polimol
- sirkə turşusu
- pəkmaya
- ✓ sitrosol
- forşri

325. Limon turşusu hansı formada olur?

- maye
- ovuntulu
- yumşaq
- ✓ kristallik
- bərk

326. Çovdar və buğda unlarının qarışığından hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində karbohidrat nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 30,0 - 45,7%
- ✓ 40,3-46,4
- 35,6 – 47,6%
- 45,8 – 51,4%
- 32,4 – 42,6%

327. Çovdar və buğda unlarının qarışığından hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində yağlar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 1,5-1,8
- ✓ 0,8-1,2
- 1,8-2,2
- 1,2-1,8
- 0,5-0,8

328. Çovdar və buğda unlarının qarışığından hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində zülallar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 5,0-5,2
- ✓ 5,3-7,3
- 5,8-6,2
- 4,8-5,3
- 6,5-7,6

329. Çovdar unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində karbohidrat nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 30,0-45,7%
- √ 40,0-49,8 %
- 35,6 – 47,6%
- 45,8 – 51,4%
- 32,4 – 42,6%

330. Çovdar unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində yağ nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

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

331. Çovdar unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində zülallar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 3,2-5,4%
- √ 4,7-6,5%
- 2,9-4,3%
- 5,3-7,8%
- 3,8-6,2%

332. Enerjiyə olan sutkalıq tələbat orta yaşlı, yüngül fiziki işlə məşğul olan adam üçün (18–29 yaş) təxminən(kkal/kC) təşkil edir.

- √ 2450/586
- 1800/358
- 2100/456
- 3200/486
- 3450/656

333. Texnoloji prosesləri tərtib edərkən neçə sxemlər şəklində göstərmək olar?

- 6
- 4
- √ 3
- 5
- 2

334. Çörək–bulka məmulatlarının istehsal prosesi neçə mərhələlərdən ibarətdir

- 6.0
- √ 8.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

335. Texnoloji prosesləri tərtib edərkən hansı sxemlər şəklində göstərmək olar

- texnoloji,
- √ yuxarıda sadalananlardan hamısı
- struktur.
- texnoloji, struktur
- funksional,

336. İnsan gün ərzində rasionunda qəbul etdiyi 500 q çörək qara undandırsa, bu mənimsədiyi amin turşularının miqdarının neçə %-idir ?

- 0.3
- √ 0.4
- 0.5
- 0.1

- 0.2

337. Çörək–bulka məmulatlarının istehsal prosesində ilkin mərhələlə hansıdır?

- xəmirin bölünməsi
- ✓ xammalın qəbulu və saxlanması
- hazır məmulatın qablaşdırılması və ticarət şəbəkəsinə göndərilməsi
- xammalın istehsala buraxılmasına hazırlıq
- bişirilmə

338. Batonşəkilli məmulatlar istehsalı xəttinə daxildir:

- opara ilə xəmiri qarışdırmaq üçün iki xəmiryoğuran və iki bölüşdürücü stansiyadan ibarət xəmirhazırlayan aqreqat,
- ✓ yuxarıda sadalananlardan hamısı
- xəmirsıxıcı kompressor, xəmirdoğrayan və kündələyən maşınlar
- ilkin saxlanma üçün şkaf və tunel tipli çörəkbişirmə peçi.
- oparanın qıvcırdılması üçün qurğu,

339. Texnoloji sxemdə.....eləcə də texnoloji proseslərin ardıcılığı göstərilmişdir

- xammalın
- ✓ yuxarıda sadalananların hamısı
- son məhsulun texnoloji axın növləri
- maşın və aparatların birləşmə üsulları və tipləri
- yarımfabrikatın

340. Çörək–bulka məmulatlarının istehsal prosesi hansı mərhələlərdən ibarətdir? 1-xammalın qəbulu və saxlanması; 3- xammalın istehsala buraxılmasına hazırlıq; 7-2-xəmirin hazırlanması; 4-xəmirin bölünməsi; 6-bişirilmə; 5-hazır məmulatın qablaşdırılması və ticarət şəbəkəsinə göndərilməsi.

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

341. Bişirilmənin IV mərhələsində temperatur

- 120-140 °C
- ✓ 150-180
- 60-80 °C
- 80-100 °C
- 100-120 °C

342. Bişirilmənin III-cü bölgəsində temperatur

- 120-140 °C
- ✓ 180-220 °C
- 140-160 °C
- 160-180 °C
- 100-120 °C

343. Zülalların pıxtalaşması bişirilmənin hansı bölgəsində baş verir?

- I
- ✓ II
- IV
- V
- III

344. Çovdar xəmirinin I-ci mərhələsinin nisbi nəmliyi

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

345. Çovdar xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində temperatur

- 120-140 °C
- 180-200 °C
- 280-300 °C
- √ 250-280 °C
- 150-180 °C

346. Tədarükün hidrotermiki emalı müddəti

- 20-25dəq
- √ 5-7 dəq
- 3-4 dəq
- 10-12 dəq
- 15-18 dəq

347. Bişirilmənin I-ci mərhələsində tələb olunan şərait

- istilik
- √ hidrotermik
- fiziki
- nəmləndirmə
- istilik-fiziki

348. Nəmləndirmə bölgəsində temperatur nə qədər yüksək olarsa

- temperatur çox tələb olunur
- √ buxar çox tələb olunur
- temperatur az tələb olunur
- nəmlik çox olur
- buxar az tələb olunur

349. Bişirilmənin I-ci mərhələsində nisbi nəmlik

- 80-90%
- √ 60-80%
- 50-60%
- 30-40%
- 90-100%

350. Bişirmənin I ci mərhələsində temperatur

- 80-90 °C
- √ 100-140°C
- 75-80 °C
- 50-60 °C
- 60-70 °C

351. I mərhələdə bişirilmə müddəti

- 1-3 dəq
- √ 2-5 dəq

- 11-13 dəq
- 18-25 dəq
- 7-9 dəq

352. Bişirilmənin IV mərhələsi

- intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- ✓ azaldılmış temperatur bölgəsi
- artırılmış temperatur bölgəsi
- buxarla nəmləndirmə bölgəsi
- orta temperatur bölgəsi

353. Bişirilmənin III mərhələsi

- intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- ✓ orta temperatur bölgəsi
- artırılmış temperatur bölgəsi
- buxarla nəmləndirmə bölgəsi
- azaldılmış temperatur bölgəsi

354. Bişirilmənin II mərhələsi

- orta temperatur bölgəsi
- ✓ intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- artırılmış temperatur bölgəsi
- buxarla nəmləndirmə bölgəsi
- azaldılmış temperatur bölgəsi

355. Bişirilmənin I mərhələsi

- intensiv istilik mübadiləsi bölgəsi
- artırılmış temperatur bölgəsi
- azaldılmış temperatur bölgəsi
- ✓ buxarla nəmləndirmə bölgəsi
- orta temperatur bölgəsi

356. Bişirilmənin optimal rejimi

- (7-8
- ✓ (3-4
- (1-2
- (2-3
- (5-6

357. Həcmnin artması hansı temperaturda dayanır?

- 65-75°C
- ✓ 100-110 °C
- 80-90 °C
- 5-10 °C
- 50-60 °C

358. Hazır çörəyin həcmi xəmirə nisbətən nə qədər olur?

- 40-52 % çox olur
- 35-40% az olur
- ✓ 10-30% çox olur
- 40-45% az olur
- 20-40 % çox olur

359. Xəmir zülalının denaturasiya temperaturu

- 10-22 °C
- √ 50-70°C
- 35-45 °C
- 30-35 °C
- 20-25 °C

360. Qabığın rənginin intensivliyi üçün buğda xəmirində nə əqədr qıvcırmamış şəkər olmalıdır?

- 12-18%
- √ 2-3%
- 10-11%
- 5-8%
- 7-9%

361. Çörəkdə melanoidlərin əmələgəlməsi hansı hissədə baş verir?

- içlikdə
- √ qabıqda
- heç bir hissəsində
- qabıq altında
- alt hissədə

362. Uzun müddətə bişirilən çörəkdə nə çox toplanır?

- karbon qazı
- √ ətirverici birləşmələr
- maya
- nişasta
- etil spirti

363. Son dincə qoyulma hansı nəmlik şəraitində saxlanılır?

- 60-65%
- √ 75-85%
- 20-35%
- 40-45%
- 90-95%

364. Son dincə qoyulma hansı temperatur şəraitində saxlanılır?

- 5-10 °C
- √ 35-40°C
- 20-25 °C
- 25-28 °C
- 10-15 °C

365. Xəmirin karbon qazının ayrılması hansı prosesdə baş verir?

- tikələrə bölünməsində
- √ ilkin tədarükdə
- yoğrulmada
- dincə qoyulmada
- bişirilməsində

366. Çörəkbişirmə sənayesində istifadə olunan xəmir tədarüku maşınlarının markası

- MOM
- √ XT3

- MİM
- MRQ
- YMM

367. Hansı xəmir üçün ilkin dincə qoyulma tələb olunmur?

- qarğıdalı
- √ çovdar
- arpa
- vələmir
- qarabaşaq

368. Xəmirin fiziki xassəsinə nə təsir edir?

- səthi aktiv maddələr
- √ ilkin dincə qoyulma
- qıcırma
- yayılma
- ferment

369. Xəmirin bölünməsindən sonrakı əməliyyat?

- kündəlmə
- √ dincə qoyulma
- bişirmə
- qıcırma
- yayılma

370. Xəmirin ilkin dincə qoyulma müddəti

- 18-25 dəq
- √ 5-8 dəq
- 45 dəq
- 16 dəq
- 30 dəq

371. Oparalı xəmir hazırlanma üsulunda oparanın ilkin hərarəti təşkil edir

- 35 – 36°C
- √ 28 – 30° C
- 15 – 25°C
- 38 – 40°C
- 32 – 35°C

372. Xəmirin hazırlanması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 13.0
- 10.0
- 9.0
- √ 4.0
- 15.0

373. Oparasız xəmir neçə faiz mayalara malik olur?

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

374. Xəmirin oparasız üsulla hazırlanması zamanı mayaların keyfiyyətindən və miqdarından asılı olaraq qızcırma davamiyyəti təşkil edir

- 0,5 – 1,0 saat
- 6,0 – 8,0 saat
- 5,0 – 5,5 saat
- √ 2,0 – 4,0 saat
- 1,0 – 2,0 saat

375. Dən növlü una üyüdülmə zamanı bioloji aktiv maddələrin neçə % - i əla növ una keçir ?

- 38 % - i
- 50 % - i
- 45 % - i
- √ 30 % - i
- 40 % - i

376. Çörəyin bişirilməsi hansı əməliyyatdan sonra yerinə yetirilir?

- Xəmirin yumşaldılmasından
- Xəmir tədarüklərinin formalaşdırılmasından
- Xəmir tikələri kündələndikdən
- √ Son yetişmədən
- Xəmirin tikələrə bölünməsindən

377. Çörək istehsalında xəmir qızcırdıqdan sonra hansı texnoloji əməliyyat yerinə yetirilir?

- √ Xəmirin tikələrə bölünməsi
- Son yetişmə
- Xəmir tədarüklərinin formalaşdırılması
- Xəmir tikələrinin kündələnməsi
- Çörəyin bişirilməsi

378. Oparasız üsulla xəmir hazırlanarkən xəmirin ilkin temperaturu təşkil edir

- 10 – 12 C
- 35 – 38 C
- 23 – 27 C
- √ 28 – 30 C
- 18 – 22 C

379. Buğda unundan xəmir hazırlanarkən neçə üsul tətbiq edilir?

- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- √ 2.0

380. Çörək istehsalı zamanı “Son yetişmə” əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra yerinə yetirilir?

- Bişirmə
- Xəmirin yoğurulması
- Xəmirin tikələrə bölünməsi
- √ Xəmir tədarüklərinin formalaşdırılması
- Qızcırma

381. Onlardan hansı çörəyin hazırlanmasının texnoloji sxeminə aid edilmir?

- Qızcırma
- Aerasiya

- İlkin saxlama
- √ Dezodorasiya
- Yoğrulma

382. Çörəkbişirmədə əsas və əlavə xammalların sərf norması bu miqdara görə qəbul edilir.

- 10 ton un
- 1 ton un
- √ 100 kq un
- 10 kq un
- 1 kq un

383. Onlardan biri çörəyin hazırlanmasının texnoloji sxeminə aiddir

- Filtrləmə
- √ Son qızcırma
- Xammalın kalibrlənməsi
- Hazır məhsulun sterilləşdirilməsi
- Qabığın təmizlənməsi

384. Hansı texnoloji proses çörəkbişirmədə həlledici (halqa) mərhələ sayılır?

- Xammalların hazırlanması
- Taranın hazırlanması
- Oparanın hazırlanması
- √ Çörək xəmirinin hazırlanması
- Suyun hazırlanması

385. Sürix şəhərində, İsveçrə Milli Muzeyində saxlanılan çörəyin neçə “yaşı” var?

- 50 yaşı
- 1000 yaşı
- 10000 yaşı
- 3000 yaşı
- √ 6000 yaşı

386. Preslənmiş mayalarda nə qədər su vardır

- 55%-ə qədər
- 95%-ə qədər
- 85%-ə qədər
- √ 75 %-ə qədər
- 45%-ə qədər

387. Yeyinti ikinci növ xörək duzunun kütlə payı, %-lə

- 87.0
- 57.0
- 67.0
- √ 97.0
- 77.0

388. Yeyinti birinci növ xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- 56.8
- 62.7
- 86.7
- √ 97.7
- 47.8

389. Yeyinti əla xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- √ 98.4
- 86.7
- 56.7
- 67.8
- 58.9

390. Yeyinti ekstra xörək duzunun kütlə payı, %-lə :

- 87.9
- 54.7
- 65.7
- √ 99.7
- 75.6

391. Ekstra və əla sortlardan olan duz nə rəngdə olmalıdır?

- bozumtul
- sarımtıl
- sarı
- açıq çəhrayı
- √ ağ

392. Umumi codluğuna görə çox cod su nə qədər olur?

- 3 mol/ dm³ -dan aşağı
- 18 mol/ dm³ -dan yuxarı
- 10 mol/ dm³ -dan aşağı
- √ 9 mol/ dm³-dan yuxarı
- 5 -7 mol/ dm³ -ə qədər

393. Umumi codluğuna görə cod su nə qədər olur?

- 2,3- 4,6 mol/ dm³
- 3,0-4,0 mol/ dm³
- 5,0-6,0 mol/ dm³
- √ 6,0-9,0 mol/ dm³
- 4,0-5,0 mol/ dm³

394. Umumi codluğuna görə orta cod su nə qədər olur?

- 2,0-4,0 mol/ dm³
- 1,0-1,5 mol/ dm³
- 1,5-2,0mol/ dm³
- √ 3,0-6,0 mol/ dm³
- 2,5-3,0 mol/ dm³

395. Umumi codluğuna görə yumşaq su nə qədər olur?

- 1,0-1,2 mol/ dm³
- 2,0 -3.5 mol/ dm³
- 0,5-1,8 mol/ dm³
- √ 1,5-3,0 mol/ dm³
- 2,8-3,8 mol/ dm³

396. Umumi codluğuna görə çox yumşaq su nə qədər olur?

- 2,2 mol/ dm³ -ə qədər
- 2,5 mol/ dm³ -ə qədər

- 2,8 mol/ dm³ -ə qədər
- 1,8 mol/ dm³ -ə qədər
- ✓ 1,5 mol/ dm³-ə qədər

397. Suyun ümumi codluğu mol/ dm³ -dən çox olmamalıdır.

- 18.0
- 6.0
- 3.0
- 12.0
- ✓ 7.0

398. Çörək bulka məmulatlarının istehsalı üçün tərkibindəduzlarına malik olan cod suyun böyük texnoloji əhəmiyyəti vardır.

- qızıl və gümüş
- selen və sink
- ftor və brom
- ✓ kalsium və maqnezium
- selen və platinium

399. Tritikal unu hissəciklərinin mikrostrukturu covdar və buğda unlarının nisbətində qarışığının mikrostrukturuna oxşardır.

- (70:40)
- ✓ (60:40)
- (25:40)
- (30:40)
- (50:40)

400. Kəpəksiz covdar ununda monodoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 15.12
- ✓ 16.8
- 17.6
- 18.9
- 4.32

401. Kəpəksiz covdar ununda doymuş turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 16.4
- ✓ 17.3
- 17.5
- 18.9
- 16.8

402. Kəpəksiz covdar ununda polidoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 43.7
- 48.9
- ✓ 63.8
- 58.6
- 75.8

403. Çovdar-buğda ununda monodoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 5.12
- ✓ 14.5
- 13.23
- 17.4
- 4.32

404. Çovdar-buğda ununda doymuş turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 15.8
- √ 19.2
- 28.9
- 13.6
- 25.6

405. Çovdar-buğda ununda polidoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 78.9
- √ 71.3
- 58.6
- 43.7
- 63.6

406. Birinci sort buğda ununda monodoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 16.7
- √ 13.8
- 23.8
- 11.6
- 24.5

407. Birinci sort buğda ununda doymuş turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 25.6
- √ 20.9
- 17.8
- 23.6
- 28.9

408. Birinci sort buğda ununda polidoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 54.6
- √ 76.8
- 84.5
- 66.7
- 43.2

409. Tritikal ununda doymuş turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 51.2
- √ 71.15
- 43.4
- 32.5
- 77.9

410. Tritikal ununda polidoymamış turşuların %-lə miqdarı nə qədərdir?

- 17.3
- √ 27.6
- 37.8
- 29.7
- 32.4

411. Tritikal ununda olan lipidlərin tərkibinə hansı turşular daxildir?

- yağ, kapril
- √ yuxarıda sadalananların hamısı

- tridesil, miristin, linol
- palmitin, stearin, olein,
- kaprin, laurin, linolen

412. Buğda unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində karbohidratlar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 32-41,2
- √ 42,0-52,3
- 23,7-32,4
- 14,5-21,5
- 51,0-58,3

413. Buğda unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində yağlar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

- 0,2-0,9
- √ 0,6-1,3
- 1,8-2,2
- 1,2-1,8
- 0,4-0,6

414. Buğda unundan hazırlanmış çörək- bulka məmulatlarının tərkibində zülallar nə qədər təşkil edir (100 ərzaqda)?

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

415. Buğda unundan hazırlanan xəmir tədarüklərinin son yetişmə prosesi hansı nəmlik həddində həyata keçirilir?

- 0.6
- √ 75 – 85 %
- 0.7
- 0.9
- 60 – 65 %

416. Buğda unundan hazırlanan xəmir tədarüklərinin son yetişmə prosesi hansı temperaturlarda həyata keçirilir?

- 20° C
- √ 35 – 40° C
- 25 – 30° C
- 50° C
- 20 – 25° C

417. Xəmir tədarükləri ilkin yetişməsi zamanı bunlardan hansı baş vermir?

- Həcmnin böyüməsi
- √ Həcmnin kiçilməsi
- Strukturun yaxşılaşması
- Məsaməliliyin yaxşılaşması
- Fiziki xassələrin yaxşılaşması

418. Xəmir tədarükləri ilkin yetişmə prosesində sakit halda hansı müddət ərzində saxlanılır?

- 1 – 3 dəq
- √ 5 – 8 dəq
- 9 – 10 dəq
- 10 – 15 dəq
- 4 – 5 dəq

419. Xəmir bölən maşının işinin əsas keyfiyyət göstəricisi nə hesab edilir?

- ✓ Xəmir tədarüklərinin çəkilərinin dəqiqliyi
- Xəmir tədarüklərinin ətir (iy) dəqiqliyi
- Xəmir tədarüklərinin formalarının dəqiqliyi
- Xəmir tədarüklərinin konsistensiya dəqiqliyi
- Xəmir tədarüklərinin rəng dəqiqliyi

420. Çovdar unundan hazırlanan xəmirin emalı bu prosesləri özündə birləşdirir.

- Xəmirin tikələrə bölünməsi, son yetişmə, bişmə
- ✓ Xəmirin tikələrə bölünməsi, tikələrin formalaşdırılması, son yetişmə
- Qıcırma, xəmirin yapıqlaşdırılması, tikələrin yumrulanması
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Xəmirin yoğurulması, ilkin yetişmə, məmulatların formalaşdırılması

421. Çörək xəmiri tikələrə bölünərkən “ölçü cibləri” hansı məqsədlə istifadə edilir?

- Müxtəlif həcmli xəmir tikələri almaq üçün
- ✓ Eyni həcmli xəmir tikələri almaq üçün
- Eyni konsistensiyalı xəmir tikələri almaq üçün
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Eyni formalı hazır məhsul almaq üçün

422. Onlardan biri çörək xəmirinin yetişməsini sürətləndirmək üçün xidmət etmir

- Mayaların dozasının artırılması
- ✓ Natrium xlorid məhlulunun əlavə edilməsi
- Xəmirin hərəkətinin optimal həddədək yüksəldilməsi
- Yarımfabrikatların hərəkətinin optimal həddədək yüksəldilməsi
- Mayaların qabaqcadan aktivləşdirilməsi

423. Xəmirə maltozanın toplanması hansı məqsəd üçün vacib sayılır?

- Xəmirin şirinləşməsi
- ✓ Qıcırma prosesinin qorunması
- Xəmir zülallarının şişməsinin sürətləndirilməsi
- Qıcırma prosesinin sürətləndirilməsi
- Qıcırma prosesinin dayandırılması

424. Onlardan biri xəmir qıcırıldıqdan baş verən fiziki proseslərə aiddir

- Xəmirdəki karbohidratların miqdarının dəyişməsi
- ✓ Xəmirin hərəkətinin dəyişməsi
- Karbon qazının əmələ gəlməsi
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Xəmir zülallarının osmotik şişməsi

425. Onlardan biri xəmir qıcırıldıqdan baş verən kolloid proseslərə aiddir:

- Karbon qazının əmələ gəlməsi
- ✓ Xəmir zülallarının osmotik şişməsi
- Xəmirdəki karbohidratların miqdarının dəyişməsi
- Xəmirin struktur – mexaniki xassələrinin dəyişməsi
- Xəmirin hərəkətinin dəyişməsi

426. II növ buğda unundan hazırlanan xəmirin son turşuluğu hansı variantda göstərilənə uyğundur?

- 2,3 – 3,1°
- ✓ 4,5 – 5,1°

- 5,2 – 5,5°
- 5,7 – 6,0°
- 3,2 – 4,1°

427. Xəmirdə arzu edilməz mikroorqanizmlərin inkişafının qarşısını alan sanitar sərhəd rolunu hansı turşu oynayır?

- Sirkə turşusu
- ✓ Süd turşusu
- Qarışqa turşusu
- Yağ turşusu
- Kəhrəba turşusu

428. Çörəyin dadı və ətri xəmirdə yaranan hansı komponentlə əsaslı dərəcədə şərtlənir?

- Spirtlə
- ✓ Üzvi turşularla
- Fenol maddələri ilə
- Yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Karbon qazı ilə

429. Çovdar unundan hazırlanan yarımfabrikatlara turşuyaradıcı bakteriyalar nə vasitəsilə daxil edilir?

- Su ilə
- ✓ Zakvaskalarla
- Xammalla
- Yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Aromatlaşdırıcılarla

430. Çovdar unundan hazırlanan yarımfabrikatlarda hansı turşuların miqdarı təqribən bərabər olur

- Sirkə və kəhrəba turşuları
- ✓ Süd və sirkə turşuları
- Sirkə və qarışqa turşuları
- Süd və kəhrəba turşuları
- Kəhrəba və qarışqa turşuları

431. Turşuyaradıcı bakteriyaların həyat fəaliyyəti nəticəsində hansı turşu əsas rol oynayır?

- Sirkə turşusu
- ✓ Süd turşusu
- Kəhrəba turşusu
- Yağ turşusu
- Qarışqa turşusu

432. Onlardan biri turşuyaradıcı bakteriyaların məhsulu hesab edilmir

- Kəhrəba turşusu
- Süd turşusu
- Sirkə turşusu
- ✓ Sorbin turşusu
- Qarışqa turşusu

433. Çörək xəmirinin qıçqırdılması (yetməsi) zamanı bu hal baş vermir.

- Xəmirin həcmnin artması
- ✓ Xəmirin həcmnin azalması
- Mikroorqanizmlərin çoxalması
- Karbon qazının əmələ gəlməsi
- Unda mövcud olan karbohidratların çevrilməsi

434. Çörək xəmirinin qıçqırılmasında məqsəd nədir?

- Xəmirə karbohidratların toplanması
- √ Yarımfabrikatlarda və xəmirə dadverici və ətirli maddələrin toplanması
- Xəmirin həcmnin azalması
- Xəmirə zülalların həll olması
- Xəmirə boyaq maddələrinin toplanması

435. Çörək xəmirinin qıçqırması hansı andan başlayır?

- Yarımfabrikatlar hazırlandığı andan
- √ Xəmirin yoğrulduğu andan
- Xəmirin tikələrə bölündüyü andan
- Son yetişmə anından
- Suyun əlavə edildiyi andan

436. Xəmirin yetişməsi zamanı bu hal baş vermir:

- Spirt qıçqırması
- √ Xəmirin həcmnin azalması
- Üzvü turşuların toplanması
- Yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Turşuyaradıcı bakteriyaların inkişafı

437. Xəmir yoğrularkən onun istiliyi hansı səbəbdən yüksəlir?

- Karbohidratların həll olması
- √ Un hissəciklərinin hidratlaşması
- Boyaq maddələrinin həll olması
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Üzvü turşuların həll olması

438. Çovdar çörəyi istehsalında hazır zakvaskanı neçə bərabər hissəyə bölürlər?

- (1-2)
- √ (3-4)
- (4-5)
- (5-6)
- (2-3)

439. Qatı zakvazkalarda çovdar unundan hazırlanan xəmirin ilkin temperaturu neçə dərəcə təşkil edir?

- 25° C
- √ 30 – 31° C
- 34 – 37° C
- 40° C
- 33° C

440. Qatı zakvazkalarda çovdar unundan hazırlanan xəmirin tam yetişməsi hansı zaman ərzində baş verir?

- 1,0 saat
- √ 1,5 – 2,7 saat
- 2,2 – 2,5 saat
- 3,0 saat
- 2,0 saat

441. Çovdar unundan hazırlanan hazır xəmirin turşuluğu sonda nə qədər təşkil edir?

- 5 - 6°
- 20°

- 13 - 15°
- √ 10 - 12°
- 8 - 9°

442. Oparalı və oparasız üsulla hazırlanan xəmirlərdən alınan çörəyi fərqləndirən əsas göstərici hansıdır?

- Forması
- √ Dadı
- Konsistensiyası
- Bişmə müddəti
- Ətri

443. Çovdar unundan hazırlanan xəmir, digər xəmir növlərindən hansı göstəricisinə görə fərqlənir:

- Yumşaqlığı ilə
- √ Turşuluğu ilə
- Şirinliyi ilə
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Acılığı ilə

444. Buğda unundan duru oparada xəmir yoğurmaq üçün duru opara hazırladıqda, oparanın yetişmə davamiyyəti təşkil edir?

- 2 – 3 saat
- √ 4 – 5 saat
- 5 – 6 saat
- 6 – 7 saat
- 3 – 4 saat

445. Duru oparada buğda unundan xəmir hazırladıqda, ona unun ümumi miqdarının neçə faizi qədər preslənmiş maya əlavə edilir?

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

446. Duru oparada buğda unundan xəmir yoğurmaq üçün hazırlanan oparanın nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- 40 – 45 %
- √ 65 – 70 %
- 55 – 60 %
- 70 – 75 %
- 50 – 55 %

447. Buğda unundan oparalı üsulla xəmir yoğurmaq üçün duru oparanın hazırlanmasına unun ümumi miqdarının hansı faizi sərf edilir?

- 0.2
- √ 0.3
- 0.5
- 0.6
- 0.4

448. Qatı oparada I növ buğda unundan oparalı üsulla xəmir hazırladıqda, xəmirin son turşuluğu təşkil edir:

- 2,5°
- √ 3,6°
- 4,3°
- 5,0°
- 4,0°

449. I növ buğda unundan qatı oparada xəmir yoğurmaq üçün hazırlanmış oparanın son turşuluğu təşkil edir:
- 4,1 – 4,7°
 - √ 3,8 – 4,0°
 - 5,6 – 5,8°
 - 6,1 – 6,5°
 - 5,0 – 5,5°
450. Buğda unundan qatı oparalarda oparalı üsulla xəmir hazırladıqda, xəmirin yetişmə davamiyyəti təşkil edir:
- 10 – 15 dəq
 - √ 20 – 25 dəq
 - 40 – 45 dəq
 - 50 – 55 dəq
 - 30 – 35 dəq
451. Buğda unundan qatı oparalarda xəmir yoğurmaq məqsədi ilə hazırlanan oparanın yetişmə davamiyyəti təşkil edir:
- 1 – 2 saat
 - √ 4-5 saat
 - 3 – 4 saat
 - 5 – 6 saat
 - 2 – 3 saat
452. Buğda unundan qatı oparalarda, oparalı üsulla xəmir hazırladıqda, oparanın nəmliyi təşkil edir:
- 31 – 35 %
 - √ 41 – 45 %
 - 46 – 50 %
 - 51 – 55 %
 - 36 – 40 %
453. Buğda unundan qatı oparalarda xəmir hazırlayarkən istifadə edilən unun ümumi miqdarına nəzərən neçə faiz un sərf edilir?
- 45 – 50 %
 - √ 65 – 70 %
 - 60 – 65 %
 - 70 – 75 %
 - 50 – 55 %
454. Oparalı xəmirin hazırlanması neçə fazadan ibarətdir?
- 1 fazadan
 - √ 2 fazadan
 - 4 fazadan
 - 5 fazadan
 - 3 fazadan
455. Oparalı üsulla xəmir hazırlayarkən opara üçün nə qədər su sərf edilir?
- heç biri
 - √ Suyun ümumi miqdarının 2/3-dək hissəsi
 - Suyun ümumi miqdarının 2/4-dək hissəsi
 - Yuxarıda sadalananların hamısı
 - Suyun ümumi miqdarının 3/3- dək hissəsi
456. Oparalı üsulla xəmir hazırlayarkən opara üçün sərf edilir
- Unun ümumi miqdarının ~1/6 hissəsi
 - √ Unun ümumi miqdarının ~ 2/4 hissəsi

- Unun ümumi miqdarının $\sim 4/4$ hissəsi
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Unun ümumi miqdarının $\sim 3/4$ hissəsi

457. Onlardan biri opara hazırlanarkən istifadə edilmir:

- Un
- √ Duz
- Su
- Yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Maya

458. Uzun müddət saxlanılmaq üçün nəzərdə tutulan makaron məmulatlarında bu göstəricidən yüksək miqdarda nəmlik olmamalıdır:

- 0.13
- 0.19
- 0.17
- √ 0.11
- 0.15

459. Kiflənməyə görə, makaron məmulatlarının hansı nəmlik həddi təhlükəli hesab edilir?

- 6 % - dən yuxarı
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- 16 % - dən yuxarı
- √ 12 % - dən yuxarı
- 8 % - dən yuxarı

460. Bunlardan biri makaron məmulatlarının formalaşdırılması üsuludur?

- Homogenləşdirmə
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Filtirləmə
- Deaerasiya
- √ Presləmə

461. Makaron xəmirinin vakuumlaşdırılması üçün neçə dəqiqə davamiyyət optimal sayılır?

- 11 – 13 dəqiqə
- 14 – 16 dəqiqə
- 2 – 4 dəqiqə
- 8 – 10 dəqiqə
- √ 5 – 7 dəqiqə

462. Az miqdarda kleykovinaya malik undan makaron xəmiri yoğurulan zaman hansı temperaturu sudan istifadə etmək məsləhət görülür?

- 50 – 60°C
- 15 – 25°C
- 90 – 95°C
- 65 – 85°C
- √ 30 – 45°C

463. Makaron xəmirinin isti halda yoğurulması hansı miqdar kleykovinaya malik normal keyfiyyətli un üçün tətbiq edilir?

- 0.15
- 0.46
- 0.4
- √ 0.28
- 0.32

464. Makaron xəmirinin soyuq halda yoğurulması suyun hansı temperaturunda həyata keçirilir?

- 15 – 18°C
- 40 – 45°C
- 30 – 35°C
- ✓ 5 – 10° C
- 20 – 25° C

465. Makaron xəmirinin qaynar halda yoğurulması suyun hansı temperaturunda həyata keçirilir?

- 20 – 25°C
- 95 – 100°C
- 90 – 93°C
- ✓ 75 – 85° C
- 55 – 65° C

466. Makaron xəmirinin isti halda yoğurulması suyun hansı temperaturunda həyata keçirilir?

- 20 – 25°C
- 95 – 100°C
- 90 – 93° C
- ✓ 55 – 65° C
- 75 – 85°C

467. Temperaturundan asılı olaraq makaron xəmirinin yoğurulmasının neçə tipi fərqləndirilir?

- 6.0
- 7.0
- 4.0
- 5.0
- ✓ 3.0

468. Yumşaq halda yoğurulan makaron xəmirinin nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- 28,0 – 29,0 %
- 33,0 – 34,5 %
- ✓ 31,5 – 32,5 %
- 29,5 % - 31,0 %
- 35,0 – 36,5 %

469. Orta yumşaqılıqda yoğurulan makaron xəmirinin nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- 28,0 – 29,0 %
- 31,5 – 32,5 %
- 35,0 – 36,5 %
- 33,0 – 34,5 %
- ✓ 29,5 % - 31,0 %

470. Bərk halda yoğurulan makaron xəmirinin nəmliyi neçə faiz təşkil edir?

- 33,0 – 34,5 %
- 35,0 – 36,5 %
- 29,5 – 31,0 %
- 31,5 – 32,5 %
- ✓ 28,0 – 29,0 %

471. Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmirinin yoğurulmasının neçə tipi fərqləndirilir?

- 2.0
- 6.0

- 5.0
- √ 3.0
- 4.0

472. Makaron məmulatları istehsalında “Aktiva” markalı iki şnekli presdə xəmirqarışdırıcı hansı uzunluqda silindrik kameraya malikdir?

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

473. Makaron məmulatları istehsalı zamanı hansı texnoloji əməliyyat tətbiq edilmir?

- Qurutma
- Qablaşdırma
- Xammalların istehsala hazırlanması
- Məmulatların formalaşdırılması və emalı
- √ Yarımfabrikatların homogenləşdirilməsi

474. Makaron məmulatları hansı göstəricilərinə görə bir – birindən fərqləndirilir?

- İyində görə
- Tərkibinə görə
- Rənginə görə
- Dadına görə
- √ Geometrik ölçülərə görə

475. Pəhriz qidası və uşaqlar üçün zülalsız makaron məmulatlarına hansı vitamin əlavə edilmir?

- √ B12 vitamini
- B2 vitamini
- B1 vitamini
- PP vitamini
- B6 vitamini

476. Makaron məmulatlarının hamısı standartda görə neçə tipə bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- √ 4.0
- 3.0

477. Makaron məmulatları istehsalında bu komponentlərdən hansı tətbiq edilmir?

- Qurudulmuş və toz halına salınmış yerkökü
- Quru süd
- Tomat məhsulları
- √ Alma tozu
- Təbii süd

478. Makaron məmulatları istehsalında bu zənginləşdirici əlavələrdən hansı tətbiq edilir?

- Alma tozu
- Kartof tozu
- Yağ turşuları
- √ Qurudulmuş və toz halına salınmış yerkökü
- Askorbin turşusu

479. Makaron məmulatlarının tərkibində yağların miqdarı hansı hədlərdə dəyişir?

- 0,1 % - dən 0,3 % - dək
- 0,95 % - dən 1,0 %-dək
- 0,75 % - dən 0,95 %-dək
- √ 0,5 % - dən 0,7 % - dək
- 0,35 % - dən 0,45 %-dək

480. Makaron məmulatlarında zülali maddələr neçə faiz təşkil edir?

- 0.05
- 0.09
- 12 % - dən az
- 0.03
- √ 12 % - dən çox

481. Makaron məmulatlarında karbohidratlar neçə faiz təşkil edir

- 28 – 35 %
- 60 – 65 %
- √ 70 – 72 %
- 40 – 48 %
- 80 – 85 %

482. Bu xüsusiyyətlərdən hansı, bir qida məhsulu kimi makaron məmulatlarının əsas nailiyyəti sayılır?

- saxlanma xüsusiyyəti
- Az rütubətlik
- Plastiklik
- Çox çeşidlilik
- √ Yüksək qidalılıq

483. Hiss olunacaq dərəcədə dəyişmədən makaron məmulatları nə qədər müddət ərzində saxlanıla bilər?

- 4 ildən çox
- 5 ildən çox
- 2 ildən çox
- 3 ildən çox
- √ 1 ildən çox

484. Buğda çörəyinin bişməsinin başlanğıc mərhələsində birinci dövr (period) hansı temperaturda baş verməlidir?

- 120 – 130° C-dək
- 280°C
- 160 – 180°C-dək
- √ 110 – 120° C –dək
- 130 – 140° C-dək

485. Buğda çörəyinin bişməsinin başlanğıc mərhələsində birinci dövr (period) hansı nisbi nəmlikdə baş verməlidir?

- 0.5
- √ 0.8
- 0.7
- 0.9
- 0.6

486. Müasir çörəkbişirmə sobalarında bişmə rejiminə görə neçə zona fərqləndirilir?

- 2.0
- √ 3.0

- 5.0
- 6.0
- 4.0

487. Çörək bişirilərkən çəkisinin azalması nəyin hesabına baş verir?

- Spirtin
- ✓ Nəmlik buxarlanması
- Uçucu turşuların yox olmasının
- Aldehidlərin çevrilməsinin
- Karbon qazının uçmasının

488. Çörək çıxımı üçün hansı ölçü vahidi istifadə olunur?

- Kub metr
- Faiz
- ✓ Kiloqram
- Min şərti banka
- Ton

489. Bişirildikdən sonra çörək məmulatlarının müəssisələrdə maksimum saxlanma müddəti nə qədər müəyyənləşdirilib?

- 1,0 saat
- ✓ 6,0 saat
- 4,0 saat
- 8,0 saat
- 3,0 saat

490. Bişirilərkən xəmir – çörək yarımfabrikatında zülalların istilikdən denaturasiyası və nişastanın yapışqanlaşması hansı temperatur intervallarında baş verir?

- 10 – 20° C
- ✓ 80 – 100° C
- 50 – 70° C
- 100° C – dən yüksək
- 30 – 40°C

491. Hansı temperatur həddində xəmirdəki spirt qıçırması kəskin azalır?

- 30° C
- ✓ 35°C
- 45° C
- 60° C
- 40° C

492. Çörək istehsalının sonuncu mərhələsi hansı proses hesab edilir?

- Son yetişmə
- ✓ Bişirmə
- Daşınma
- Realizə etmə
- Soyutma

493. Temperaturun (450 C-dən çox olmayan) və nisbi nəmliyin (90 % - dən çox olmayan) yüksəldilməsi xəmirin yetişmə müddətini neçə faiz qısaldır?

- 30 – 40 %
- ✓ 20 -30 %
- 50 – 60 %
- 60 – 65 %

- 40 – 50 %

494. Buğda unundan hazırlanan 200 qram çəkili məmullatların bişirilmə müddəti təşkil edir:

- 7 dəq
- ✓ 17 dəq
- 14 dəq
- 20 dəq
- 10 dəq

495. Buğda unundan hazırlanan 0,4 – 0,5 kq çəkili batonlar hansı müddət ərzində bişirilir?

- 12 dəq
- ✓ 32 dəq
- 23 dəq
- 28 dəq
- 18 dəq

496. Buğda çörəyinin bişməsinin başlanğıc mərhələsində birinci dövr (period) hansı temperaturda baş verməlidir?

- 120 – 130 C-dək
- ✓ 110 – 120 C –dək
- 160 – 180 C-dək
- 280 C
- 130 – 140 C-dək

497. 1,0 kq çəkili qəlibli çovdar çörəyi hansı müddət ərzində bişirilir?

- 25 – 30 dəq
- ✓ 55 – 60 dəq
- 65 – 80 dəq
- 85 – 90 dəq
- 40 – 50 dəq

498. Son yetişmə prosesinin davam etmə müddəti xəmirin reseptindən və tikələrin kütləsindən asılı olaraq hansı civarda tərəddüd edir?

- 5 dəqiqədən 20 dəqiqəyədək
- ✓ 25 dəqiqədən 120 dəqiqəyədək
- 160 dəqiqədən 200 dəqiqəyədək
- 210 dəqiqədən 250 dəqiqəyədək
- 120 dəqiqədən 150 dəqiqəyədək

499. Xəmir tədarüklərinin son yetişmə prosesinin sona çatması hansı göstəriciyə əsasən müəyyənləşdirilir?

- Zülalların miqdarına görə
- ✓ Xəmir tikələrinin xarici görünüşünə və həcminə görə
- Rənginə görə
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Karbohidratların həll olmasına görə

500. Buğda unundan hazırlanan xəmir tədarüklərinin ilkin yetişməsi hansı şəraitlərdə həyata keçirilir?

- Soyuducularda
- Xüsusi şkaflarda
- Havanın 100 C hərarət və 100 % nisbi nəmlik şəraitində
- 800 C hərarət və 80 % nisbi nəmlik rejimində
- ✓ Sex havasının nisbi nəmlik və temperaturu şəraitində