

## AAA\_2954#01#Q16#01 eduman testinin sualları

### Fənn : 2954 İaşə məhsullarının istehsal texnologiyası -2

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

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

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

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

3 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- bığcıqları
- üzgəcləri
- quyruğu
- qəlsəmələri
- üzmə qovuğu

4 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- böyrək
- qəlsəmə
- baş
- ürək
- üzmə qovuğu

5 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın həzm prosesində iştirak edir?

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

6 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- çapaq
- durna balığı
- həşəm
- qızılbalıq
- kütüm

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

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

8 Balığın isti emalı zamanı kütlə itkiləri neçə % olur?

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

9 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- üzgəcləri
- qəlsəmələri
- quyruğu
- bığcıqları
- üzmə qovuğu

10 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- baş
- üzmə qovuğu
- qəlsəmə
- ürək
- böyrək

11 Aşağıdakı orqanlardan hansı, balığın həzm prosesində iştirak edir?

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

12 Fibroplast nədir?

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

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

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

14 Balıqların hissə verilməsinin neçə üsulu vardır?

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

15 Balıq yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

38q

21 Temperatur təsirindən mikrobların neçə % məhv olur?

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

22 ətə qırmızı ləkələri hamsı mikroorqanizmlər verir?

- Sarcina
- Staphglococcus
- B prodigiones
- Cl.herbatum
- P.gloucum

23 ətə göy-yaşıl rəng yaradan mikroorqanizmlər hansılardır?

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

24 Kolbasa məmulatları istehsalında ətın sümükdən ayrılması neçə dərəcədə aparılır?

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

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

- 20
- 10
- 25
- 40
- 30

26 Mikrobların ətə inkişafının birinci mərhələsi necə adlanır?

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

27 Mikrobların ətə inkişafının ikinci mərhələsi necə adlanır?

- laqfaza
- yoxolma fazası
- stasionar faza
- laqorifmik faza

mərhələli getmir

28 Yeyinti yağlarının özlülüyünü öyrənməklə əsasən hansı göstərici təyin olunur:

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

29 Xammal və yarımfabrikatların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi neçə mərhələdə baş verir:

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

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

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

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

- yağ turşusu
- qliserin
- akrolein
- oksiturşu
- dioksiturşu

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

- sirkə turşusunun
- lümü turşusunun
- qlütamin turşusunun
- triptofanın
- metioninin

33 Duzlu dadın hiss olunması üçün ən əlverişli temperatura hansıdır?

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

34 Qida məhsullarının keyfiyyətinin təyininə əsas metodlara aiddirlər:

- hesablama, fiziki-kimyəvi və arbitraj metodlar
- hesablama, mikrobioloji və arbitraj metodlar
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji metodlar

- hesablama, lüminessent və arbitraj metodlar
- hesablama, orqanoleptiki və arbitraj metodlar

35 Refraktometrik metod tətbiq olunur:

- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda kalsiumun təyini üçün
- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda yağın təyini üçün
- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda zülalın təyini üçün
- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda özlülüyün təyini üçün
- unlu yarımfabrikatlar və məmulatlarda maqneziumun təyini üçün

36 Qida sistemlərində özlülüyün təyini metodu aid edilir:

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

37 Nəmlik ət yarımfabrikatlarının keyfiyyətinin hansı göstəricisinə aiddir?

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

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

- kq yaxud tonla
- kkal yaxud kcoulla
- litr yaxud tonla
- °C yaxud °T ilə
- sm<sup>3</sup> yaxud kq-la

39 İçmək üçün işlədilən suda H<sup>+</sup> və OH<sup>-</sup> ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər?

- hidrogen
- peptid
- qlikozid
- efir
- molekulyar

40 Meyvələrdə və tərəvəzlərdə isti emal zamanı yaşıl rəngin dəyişməsi hansı birləşmələrlə əlaqədardır?

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

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

- melanoidinlər

- melaninlər
- aminturşular
- pektin maddələri
- yağ turşuları

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

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

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

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

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

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

45 Məhsulların bişirilməsi aşağıdakı növlərə bölünür:

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

46 Məhsulların qızardılmasının aşağıdakı üsulları var:

- qızdırılmış səthdə, yağda, açıq od üzərində qızardıcı şkafda, mayeyə salmaqla
- qızdırılmış səthdə, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, buxarda
- buxarda, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, infraqırmızı şüalarla
- qızdırılmış səthlərdə, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, UTS-də mayeyə qismən salmaqla
- qızdırılmış səthdə, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, infraqırmızı şüalarla

47 Qızartma zamanı yağlarda hansı dəyişiklik baş verir:

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

48 İsti emala ən dözümlü vitamin hansıdır?

- askorbin turşusu  
 tiamin  
 nikotin turşusu  
 riboflavin  
 B 6 vitamini

49 Təmizləyib qaydaya salmaq dedikdə və başa düşülür?

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

50 İri tikəli yarımfabrikatlara aiddir:

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

51 Paylı yarımfabrikatlara aiddir:

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

52 Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir:

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

53 Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir:

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

54 Ev quşlarının içliklə doldurulmasının aşağıdakı üsulları var:

- “cibə”, “buruna”, “qarına”  
 “cibə”, “bir sapda”, “iki sapda”  
 “bir sapda”, “iki sapda”, “üç sapda”



- “tikməklə”, “bir sapda”, “iki sapda”
- “dolaqda”, “bir sapda”, “iki sapda”

55 Soyuq şorbaların maye əsası:

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

56 Ətli souslar aşağıdakı kimi bölünür:

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

57 Yumurtalı-yağlı souslara aiddir:

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

58 Mayonez-sousun tərkibi bu məhsullardan ibarətdir:

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

59 Yağ qarışıqlarına aşağıdakılardan hansılar aiddir:

- xamalı doldurma, buterbrod yağı, şokoladlı yağ, mayonez-sous
- içalat yağı, xamalı doldurma, buterbrod yağı
- balıq və kərə yağları, xamalı doldurma
- yaşıl yağ, kıləkə yağı, siyənek yağı, krevet yağı
- sirkəli və bitki yağı, kərə yağı, şokoladlı yağ

60 Kərə yağının nəmliyi nə qədərdir?

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

61 Bitki mənşəli məhsullarda karbohidratların üç əsas sinifləri hansılardır:

- saxaroza, qlukoza, fruktoza
- nişasta, pektin maddələri, selluloza
- monosaxaridlər (sadə şəkərlər), oliqosaxaridlər və polisəkaridlər

- qalaktoza, laktoza, ramnoza
- pektin maddələri, mannoza, qlükoza

62 Nişastanın kleysterləşməsi dedikdə nə başa düşülür:

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

63 Nişastanın istehsalı üçün əsas bitki xammalları hansılardır?

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

64 Nişastanın polişəkərlərinə aiddir:

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

65 Bitki xammalından alınan nişastaların əsas fiziki xassələrinə aiddir:

- möhkəmlik
- karamelləşmə, oksidləşmə, hidroliz
- parçalanma, oksidləşmə və efirləşmə
- həllolma qabiliyyəti, şişmə, yapışqanlaşma, özlülük
- hidroliz, qıcqırma, dərindən parçalanma

66 Nişastanın kimyəvi modifikasiya olunması zamanı nə baş verir:

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

67 Nişasta hansı üzvi birləşmələrə aiddir:

- dişəkərlərə
- polişəkərlərə
- monoşəkərlərə
- pektinlərə
- hemisellülozlara

68 Kombinləşdirilmiş isti emal üsullarına aiddir:

- qızardılaraq pörtləmə üsulu ilə bişirmə və şkafda bişirmə
- suda bişirmə
- az yağ içərisində qızardılma

- buxarda bişirmə
- früterdə qızardılma

69 Ütölmə isti emal üsullarının hansına aiddir:

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

70 Su hamamında bişirmə dedikdə nə başa düşülür:

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

71 Termiki emal proseslərinə hansılar aiddir:

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

72 İslatma hansı emal proseslərinə aiddir:

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

73 Emal olunan məhsulun xırdalanması dedikdə nə başa düşülür:

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

74 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların hidratlaşmasına aiddir:

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

75 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların dehidratasiyası dedikdə nə başa düşülür:

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

- emal zamanı şişməsi
- emal zamanı dondan azad edilməsi

76 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların denaturasiya olunmasına aiddir:

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

77 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların destruksiyasına aiddir:

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

78 Aşağıdakı turşulardan hansı qənnadı məhsulları istehsalında istifadə edilmir?

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

79 Aşağıdakı qatqılardan hansı həlməşik əmələ gətirən maddələrə aid deyildir?

- aqar
- pektin
- jelatin
- ksilit
- aqaroid

80 Şokolad istehsalında istifadə olunan xammal hansıdır?

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

81 Qara kürü hansı balıqlardan alınır?

- nərəkimilər
- siyənək
- durnabalığı
- çapaq
- qızıl balıq

82 Qırmızı kürü hansı balıqlardan alınır?

- qızıl balıq
- Siyənək
- nərəkimilər

- durnabalığı
- skumbriya

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

- təmizlənmiş kürü
- əzilmiş kürü
- sıxılmış kürü
- duzlanıb qaxaclanmış kürü
- dənəvər kürü

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

- bioz
- anabioz
- senanabioz
- sadalananların hamısı
- abioz

85 Balıq konservləri neçə dərəcə C temperaturda sterilizə olunur?

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

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

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

87 Emal olunan məhsulun mexaniki bölünmə prosesini belə adlandırırırlar:

- qarışdırma
- xırdalanma
- dozalaşdırma
- çalınma
- formalanma

88 Mayonez souslarının istehsalı üçün əsas komponentlər hesab olunurlar:

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

89 Bunlardan hansı ədviyyələrə aid edilir?

- mayonez və tomat pastası
- alma toxumu və yunan qozu meyvələri
- zəfəran və vanil

- palıd kökü və qızılgül yarpağı
- armud toxumu və yunan qozu meyvələri

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

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

91 Pasterizə olunmuş kürü dedikdə nə başa düşülür?

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

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

- delikates vitaminli məhsullara
- delikates minerallı məhsullara
- delikates zülali məhsullara
- delikates yağlı məhsullara
- delikates karbohidratlı məhsullara

93 Məhsulun üyüdülməsi üsulu mexaniki proseslərin hansı növünə aiddir?

- çalınmaya
- çalxalanmaya
- xırdalanmaya
- formalanmaya
- presləməyə

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

- preslənmə
- çalınma
- xırdalanma
- formalanma
- süzülmə

95 Yeyinti məhsullarının ilk emalı proseslərinə aiddir:

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

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

- onlarda melanoidinlərin əmələ gəlməsi və şəkərlərin iştirakı ilə]

- onlarda olan polifenolların oksidləşməsi və polifenoloksidaza fermentinin iştirakı ilə
- onlarda hüceyrələrin zədələnməsi və üzvi turşuların iştirakı ilə
- sitoplazmanın müəyyən hissəsinin dağılması və üzvi turşuların iştirakı ilə
- həll olan birləşmələrin ayrılması və şəkərlərin iştirakı ilə

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

- zülal birləşmələrinin denaturasiyası ilə
- protopektinin parçalanması ilə
- yağların oksidləşməsi ilə
- nişasta polişəkərlərinin dəyişməsi ilə
- şəkərlərin karamelləşməsi ilə

98 Püre hazırlamaq üçün bişib təmizlənmiş kartof hansı halda əzilməlidir

- soyuq
- isti
- qaynar
- soyuq və isti
- temperaturdan asılı olmayaraq

99 Sütül qatğıdalı neçə dəqiqəyə bişirilir?

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

100 Xammalın ilk emalına aiddir:

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

101 Tərəvəzlərin ilkin emalına hansı əməliyyatlar daxildir?

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

102 Sulfitləşdirilmiş kartofda kükürd auhidridi neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

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

- 34

- 50
- 20
- 60
- 40

104 Çayı aşağıdakı kimi dəmləmək məsləhətdir:

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

105 Qəhvənin hazırlanması üçün lazımdır:

- qəhvə dənələri isladılır, qurudulur, qızardılır, üyüdülmür və dəmlənir
- qəhvə dənələri bişirilir, qurudulur, qızardılır, üyüdülmür və dəmlənir
- qəhvə dənələri üyüdülmür, sonra ələktən keçirtənir, qızardılır və dəmlənir
- qəhvə dənələri bişirilir, üyüdülmür və dəmlənir
- qəhvə dənələri qızardılır, üyüdülmür və dəmlənir

106 Şərablı isti içkilərə aiddir:

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

107 Salatların, soyuq alkoqolsuz içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

- 40 °C
- 12 °C
- 38 °C
- 5 °C
- 2 °C

108 Unlu qənnadı məmulatlara aiddir:

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

109 Azərbaycanda ən geniş yayılan qaynar içki hansıdır?

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

110 Limonlu şərbətin tərkibinə hansı komponentlər daxildir?

- mandarin, şəkər, darçın, reyhan toxumu, su, yeyinti buzu



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

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

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

112 Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər baş soğan götürülür ?

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

113 Hər 1kq ağ sous üçün nə qədər 3 cəfəri (kök) götürülür ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

118 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər ağ turş şərab götürülür ?

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

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

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

120 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər ağ bulyon götürülür ?

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

121 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə qədər yağ götürülür ?

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

122 Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər baş soğan götürülür ?

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

123 Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər yağ götürülür ?

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

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

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

125 Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər Cənub sousu götürülür ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

135 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə şəkər götürülür ?

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

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

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

137 Yumurta sarısının denaturasiyası hansı temperaturda başlayır?

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

138 Yumurta sarısında tam koagulyasiya hansı temperaturda baş verir?

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

139 ət qiyməsinə xörək duzu və su qatdıqda onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir:

- plastikliyin azalması
- plastikliyin artması
- özlülüyün azalması
- özlülüyün artması
- elastikliyin azalması

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

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

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

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

142 əti qızartmaq üçün yağ hansı temperaturadək qızardılmalıdır?

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

143 ətin dondurulmasında ən yüksək temperatur nə qədər olmalıdır?

- 20°C
- 10°C
- 15°C
- 5°C
- 12°C

144 Qaramal üçün tam qansızlaşma müddəti hansıdır?

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

3 dəqiqə

145 Mal ətinin bişmə müddəti:

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

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

- xlorlamadan
- duzlardan
- hisləmədən
- qurutmaqdan
- ionlaşdırıcı şüalardan

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

- fizioloji
- radiaktiv
- mexaniki
- kimyəvi
- termiki

148 100 qr quru çayın tərkibində nə qədər C vitamini vardır ?

- 1-13 mq
- 40-434 mq
- 20-334 mq
- 10-134 mq
- 50-534 mq

149 Dəmləmə zamanı C vitamininin hansı hissəsi dəmə keçir ?

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

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

- 140
- 150
- 300
- 2000
- 100

151 Çayın tərkibində nə qədər aşı maddəsi vardır ?

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

- 78%
- 78%

152 Çayın zülalında neçə aminturş tapılmışdır

- 16
- 24
- 10
- 34
- 5

153 Dəmlənmiş çayı nə qədər müddət ərzində içmək lazımdır ?

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

154 Püre şəkilli şorba nədir?

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

155 Südlü şorbalara bişirmə zamanı südə neçə % su əlavə etməyə içazə verilir?

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

156 Tez dondurulan xörəklər hansı temperaturda saxlanıla bilər:

- bir neçə il ərzində ( $-1^{\circ}\text{C}$  yuxarı olmayan temperaturda)
- 24 ay ərzində ( $+10^{\circ}\text{C}$  -dən yuxarı olmayan temperaturda)
- bir neçə gün ərzində ( $+28^{\circ}\text{C}$  yuxarı olmayan temperaturda)
- bir neçə həftə ərzində ( $+5^{\circ}\text{C}$  yuxarı olmayan temperaturda)
- bir neçə ay ərzində ( $-18^{\circ}\text{C}$ -dən yuxarı olmayan temperaturda)

157 Aşağı temperaturlar canlı orqanizmlərə necə təsir göstərir?

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

158 Konservləşdirmənin hansı əsas dörd prinsipi mövcuddur:

- bioz, anabioz, termofiloz, qelmintobioz
- termofiloz, analioz, senobioz, lentobioz

- bioz, psixrofiloz, makrosintebioz, abioz
- bioz, anabioz, senobioz, ciobioz
- bioz, anabioz, senobioz, abioz

159 Məhsulların saxlanma müddətini artırmaq üçün aşağıdakı vasitələrdən istifadə edirlər:

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

160 Bitki mənşəli orqanizmlərin dondurulması zamanı hüceyrələr daxilində əmələ gəlmiş buz nəyə səbəb olur:

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

161 Şorbalar ( yaxud birinci xörəklər) aşağıdakı qruplara bölünür:

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

162 Hazırlanma üsullarına görə şorbalar necə olur?

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

163 Aşqarlı şorbaları hazırlamaq üçün

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

164 Borşun əsas komponenti:

- kələmdir
- ətdir
- çuğundurur
- qovrulmuş soğandır
- tomat-pastasıdır

165 Soyuq şorbaların maye əsası:



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

166 Şinin əsas komponenti:

- kələmdir
- tomat-pastadır
- yerköküdür
- göyərtdir
- çuğundurur

167 Qaynar şorbaların və içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

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

168 Makaron unu hansı xammal növlərindən istehsal olunur?

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

169 Makaron məmulatları üçün xəmir hansı nəmliyə qədər yoğrulmalıdır?

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

170 Hansı mülahizə səhvdir?

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

171 Fiqurlu makaron məmulatlarını göstərin:

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

172 Boruşəkilli makaron məmulatlarını göstərin:

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

173 Lentşəkilli makaron məmulatlarını göstərin:

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

174 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

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

175 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri neçə tipdə yoğrulur?

- 5
- 2
- 1
- 3
- 4

176 Aşağıdakılardan makaron məmulatları istehsalında istifadə edilməyən xammallar hansılardır?

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

177 Çörəkbişirmə məqsədilə un istehsalı üçün əsas taxıl növləri hansılardır?

- buğda və çovdar dənisi
- darı və noxud dənisi
- düyü və arpa yarması
- qarabaşaq və darı yarması
- yulaf və arpa dənisi

178 Makaron məmulatları istehsalında əsasən hansı undan istifadə olunur?

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

179 Buğda ununun zülalları haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

180 Buğda və çovdar ununun zülalları haqqında deyilənlərin hansı səhvdir?

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

181 Unun gücü tərkibində olan hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır?

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

182 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha azdır?

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

183 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha çoxdur?

- yağlar
- vitaminlər
- nişasta
- zülallar
- şəkərlər

184 Xəmirin qıçqırması zamanı əsasən hansı qaz ayrılır?

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

185 Xəmirə normadan artıq xörək duzu qatıldıqda nə baş verir?

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

186 Makaron xəmiri hansı komponentlərdən hazırlanır?

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

187 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- üzmə qovuğu
- qəlsəmələri
- bığcıqları
- quyruğu
- üzgəcləri

188 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın həzm prosesində iştirak edir?

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

189 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- çapaq
- kütüm
- həşəm
- durna balığı
- qızılbalıq

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

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

191 Balığın isti emalı zamanı kütlə itkiləri neçə % olur?

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

192 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- üzmə qovuğu
- bığcıqları
- qəlsəmələri
- üzgəcləri
- quyruğu

193 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- ürək
- baş
- qəlsəmə
- böyrək
- üzmə qovuğu

194 Aşağıdakı orqanlardan hansı, balığın həzm prosesində iştirak edir?

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

195 Fibroplast nədir?

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

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

- temperaturu 15°C-dən yuxarı, nisbi nəmliyi 80-90% olan, təmiz kameralarda 3,5 ay müddətində
- 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 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

197 Balıqların hissə verilməsinin neçə üsulu vardır?

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

198 Balıq yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

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

199 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- böyrək
- qəlsəmə
- baş
- ürək
- üzmə qovuğu

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

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

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

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

202 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

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

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

204 Balıq kotleti hazırlanarkən qiymədən nə qədər kütlədə kotlet formalaşdırılır ?

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

205 Balıq kotlet yarımfabrikatlarının tərkibində nə qədər duz olmalıdır ?

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

206 Şilə-plovu hansı texnologiya əsasında hazırlayırlar?

- 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
- tikələnmiş toyuq ətinə qızardır. Bulyona duz, qızardılmış soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü və qatıq tökürlər. Hazır olana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üstünə toyuq qoyulur, darçın, göyərti, istiot, xaş-xaş səpirlər

- qoyun əti parçalarını hazır olana qədər bişirirlər. Əti bulyondan çıxarıb, bulyona duz, qovrulmuş soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü töküb hazır olana qədər qatı konsistensiya alınana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üzərinə bişmiş ət qoyurlar və doğranmış göyərtili tökürlər
- Qoyun ətidən qiymə hazırlayırlar. Bulyona duz, qiymə, qovrulmuş soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü, yumurta töküb hazır olana qədər qatı konsistensiya alınana qədər bişirirlər. Veriləndə üzərinə göyərtili tökürlər
- doğranmış balıq tikələrini hazır olana qədər bişirirlər. Bişmiş balığı ayırır, bulyona duz, qızardılmış soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü, qara kürü əlavə edib hazır olana qədər, qatı konsistensiya alınana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üstünə bişmiş balıq qoyulur və doğranmış göyərtili səpilir

207 Tərs-kabab plovunun tərkibinə hansı komponentlər daxildir?

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

208 Süzmə-xəngəli hansı texnologiyaya görə hazırlayırlar?

- qoyun əti 100-150 qramlıq tikələrə doğranır və yağda qızardılır. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsib suya tökürlər, ət hazır olana qədər bişirilib süzdükdən sonra süfrəyə verirlər
- qoyun əti 120-185 qramlıq tikələrə doğranır. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsib qazana tökürlər üzərinə su əlavə edib ətnən bərabər 20 dəqiqə bişirirlər. Süzülür və süfrəyə verirlər
- xəmir yayılıb kəsilərək fritürdə qızardılır. Süfrəyə veriləndə xəmirin üzərinə bir parça qızardılmış ət qoyulur
- qoyun əti 10-15 qramlıq tikələrə doğranır və qazana tökülür, üzərinə su əlavə edərək hazır olana qədər pişirirlər. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsilib yağda qızardılır. Süfrəyə verəndə qızardılmış xəmirin üstünə bişirilmiş ət qoyulur
- qoyun əti 10-15 qramlıq tikələrə doğranır və doğranmış baş soğanla yağda qızardılır. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsib qazana tökürlər üzərinə su əlavə edib ətnən bərabər 20 dəqiqə müddətində bişirilib süzülür və süfrəyə verilir

209 Xörəklərin və kulinar məmulatların reseptlər məcmuəsi nədir?

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

210 Milli xörəklərin və kulinariya məmulatlarının yeni reseptləri harada təsdiqlənir?

- respublikanın ali məktəblərində
- kulinariya şurası baxıldıqdan sonra respublikanın ticarət nazirliyində
- "Əmtəəşünaslıq" kafedrasında baxıldıqdan sonra, Səhiyyə Nazirliyində
- həkimlərin toplanışında baxıldıqdan sonra, səhiyyə nazirliyində
- səhiyyə nazirliyində həkimlərin iştirakı ilə

211 Azərbaycan mətbəxinin birinci xörəklərinin əsas xüsusiyyətləri nədən ibarətdir?

- onlar çox bişmiş olurlar, qatıq və mayonez əlavə olunmaqla kartof həlimində hazırlanırlar
- onlar daha da bişmiş olur, qatıq və əsasən ədviyyatlar daxil olmaqla ət və sümük bulyonlarında hazırlanırlar
- onlar çox duru olur və nar əlavə olunmaqla balıq və sümük bulyonlarında hazırlanırlar
- onlar qatıq olur və mütləq zəfəran əlavə olunmaqla göbələk və balıq bulyonlarında hazırlanırlar
- qatıq olurlar və əsasən tərşun əlavə olunmaqla turş süddə hazırlanırlar

212 Pitinin tərkibinə hansı komponentlər daxildir:

- qoyun əti, noxud, quyruq 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
- mal əti, quru lobya, quyruq piyi, soğan, kartof, pomidor, zəfəran, quru nanə, duz, istiot

213 Müalicəvi qidalanma hansı növ yungülləşdirici tədbirləri nəzərdə tutur?

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

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

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

215 Vatrüşkaya kəsmikdən başqa nə qoyula bilər ?

- axta zoğal
- povidlo
- narşərab
- mayonez
- lavaşa

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

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

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

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

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

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

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



- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

220 Unun kleykovinasının səviyyəsi aşağıdakılara bölünür:

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

221 Xəmirin hansı növləri mövcuddur:

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

222 Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur:

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

223 Mayalı xəmirin hansı hazırlanma metodları var:

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

224 Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- yağ, unu və şəkər tozunu 38°C yuxarı temperaturda qarışdırıb, tədricən yumurta və yumşaldıcı əlavə edirlər
- yumurtanı, unu və yumşaldıcıyı 47°C -dən aşağı temperaturda birləşdirib, te-tez qarışdıraraq şəkər tozu və ərinmiş yağ əlavə edirlər
- Unu yağla birləşdirib, tədricən yumurta və ən sonda şəkər tozu əlavə edirlər
- yumurtanı, unu, yumşaldıcıyı 0 °C -dən aşağı temperaturda birləşdirib tədricən şəkər tozu əlavə edib qarışdırırlar və tez-tez qarışdırmanı davam edərək ərinmiş yağ tökürlər
- yağ və şəkər tozu 17°C-dən aşağı temperaturda birləşdirilib tədricən yumurta və sonda unla yumşaldıcı əlavə olunur

225 Unlu xörəklərə aiddir:

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

226 Unlu kulinar məmulatlarına aiddir:

- piroq, ponçik, oldai, kletski
- düşbərə, varenik, peçenye, pryantik
- oladi, kletski, ponçik, vatrüşka
- piroq, ponçik, pirocna, tort
- pirojki, ponçik, vatrüşka, piroq

227 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər maya götürülür?

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

228 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər su götürülür ?

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

229 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün 650 q un, 34 q yağ, 42 q şəkər, 1 ədəd yumurta, 7 q duz, 20 q maya və 270 q su götürülür ?

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

230 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün 650 q un, 34 q yağ, 42 q şəkər, 1 ədəd yumurta, 7 q duz, 20 q maya və 270 q su götürülür ?

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

231 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər götürülür ?

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

232 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər üçün şəkər götürülür?

- 42q
- 650 q
- 34 q

- 20 q
- 7 q

233 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün duz götürülür ?

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

234 Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər duz götürülür?

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

235 Hazır xəmir burada dərəcə temperaturda bişirilir?

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

236 800 q buğda unu, 350 q kərə yağı, 1 ədəd yumurta, 6 q duz və 1 q limon duzu götürülsə, nə qədər bişmiş qatlama xəmir alınır ?

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

237 Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər yumurta götürülür?

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

238 . Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər buğda unu götürülür?

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

239 1 kq adi xəmindən bişirilən kökələr üçün nə qədər şəkər götürülür ?

- 100 q
- 600 q

- 300 q
- 55 q
- 180 q

240 . 1 kq adi xəmərdən bişirilən kökələr üçün nə qədər buğda unu götürülür ?

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

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

- 300
- 140
- 180
- 58
- 30

242 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün neçə ədəd yumurta götürülür ?

- 4
- 2
- 3
- 1
- 5

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

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

244 Mayalı xəmirdə neçə dərəcə temperaturda qıçırma tamamilə dayanır ?

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

245 Pirojkilər neçə 250-280 dərəcə temperaturda bişirilir ?

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

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

- 6

- 3
- 4
- 8
- 7

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

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

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

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

249 Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər kərə yağı götürülür?

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

250 Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər xama götürülür?

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

251 Mayalı xəmir qıçqırdıqda mayanın həyat fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn hansı maddənin hesabına xəmir yumşalır ?

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

252 Xəmirdə maya mikroorqanizmlərinin həyat fəaliyyəti üçün ən əlverişli temperatur neçə dərəcədir ?

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

253 Xəmir qıçqırdıqda arabir yoğrulma nə məqsədlə aparılır ?

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

254 . Hazır olmuş düyünün içinə əlavə olaraq nə qatılır ? 1-xardal,2- xama,3- bişmiş yumurta,4- kişmiş,5- yağda qovrulmuş soğan, 6- yağ

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

255 İlk mayanın hazırlanması üçün preslənmiş maya dərəcə temperaturu suda həll edilir ?

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

256 İlk mayanın hazırlanması zamanı qarışıq 2-4 hansı temperaturda saxlanılır və qıçqırılır?

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

257 İlk maya üçün unun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

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

258 İlk maya üçün mayanın ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

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

259 Pirojkilər neçə 250-280 dərəcə temperaturda bişirilir ?

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

100-130

260 Yağlı xəmir neçə dərəcə temperaturda bişirilir ?

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

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

- 570 q  
 70 q  
 135 q  
 20 q  
 85 q

262 Hər 1 kq yağlı xəmir üçün nə qədər duz götürülür?

- 10 q  
 70 q  
 135 q  
 20 q  
 85 q

263 İlk maya üçün suyun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

- 100%  
 30%  
 58%  
 40%  
 60%

264 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər yağ götürülür ?

- 650 q  
 42q  
 34 q  
 20 q  
 7 q

265 İlk maya ilə yoğrulmuş xəmir hansı şəraitdə qızcırdılır ?

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

266 Mayalı xəmindən hansı məmulatlar hazırlanır ?

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

puding, sufle

267 Mayalı xəmərdən hansı məmulatlar hazırlanır

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

268 İlk mayasız xəmir hansı şəraitdə qıvcırdılır ?

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

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

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

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

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

271 Sənayedə pəhriz konservlərinin hazırlanması üçün şəkərvəzedici kimi işlədirlər:

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

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

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

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

- hazırlanan məhsulda rəngin saxlanması təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulda itkinin miqdarca azaldılmasından



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

274 Xammalın ayrı-ayrı texnoloji xassələrinə aiddir:

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

275 Çayı aşağıdakı kimi dəmləmək məsləhətdir:

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

276 Qəhvənin hazırlanması üçün lazımdır:

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

277 Karamel istehsalında işlədilən patkənin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

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

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

279 Şəkərli qənnadı məmulatlarına hansı aiddir?

- pirojna
- konfet
- vafli
- peçenye
- tort

280 Unlu qənnadı məmulatlarına hansı aiddir?

- karamel
- marmelad

- konfet
- zefir
- tort

281 İris hansı məmulatlara aiddir?

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

282 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

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

283 Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur?

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

284 Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə % olur?

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

285 Duru sıyıqlarda nəmlik neçə % olur?

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

286 Paxlalılara aşağıdakılardan hansı aiddir?

- paxla, noxud, düyü, mərcimək
- paxla, noxud, lobya, mərcimək
- paxla, darı, lobya, mərcimək
- paxla, noxud, lobya, qarabaşaq
- paxla, noxud, arpa yarması, lobya

287 "Aşqarlı" şorbalar hazırlamaq üçün:

- qovurma aparılmır
- baş soğan və tomat-pasta qovrulmadan əlavə edilir

- tomat-pasta bişmədən əvvəl soyuq suya əlavə edilir
- şorba xardalla doldurulur
- yürkəkünü, soğan və tomat-pasta şorbaya qovrularaq əlavə edilir

288 Borşun əsas komponenti:

- tomat-pastadır
- çuğundur
- kələmdir
- ətdir
- qovrulmuş soğandır

289 Şinin əsas komponenti:

- yerköküdür
- çuğundur
- tomat-pastadır
- göyərtidir
- kələmdir

290 Soyuq şorbaların maye əsası ola bilər:

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

291 əsas souslar aşağıdakı kimi bölünür:

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

292 Yumurtalı-yağlı souslara aiddir:

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

293 Toyuqların emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

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

294 Qansızlaşdırıldıqdan sonra qaramalın daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır?

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

295 Qansızlaşdırıldıqdan sonra donuzların daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır?

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

296 Hiss üzvlərinin köməyi ilə məhsulun keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi necə adlanır?

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

297 Ov quşlarının əti dadına və qidalılıq dəyərinə görə ev quşlarının ətindən hansı göstəricilərinə görə fərqlənir?

- suyun və yağın çox, zülalın az olmasına
- tünd rəngli, bərk konsistensiyalı və səciyyəvi iyini olmasına
- yağlı, açıq rəngli, yumşaq konsistensiyalı olmasına
- dad və təminin xoşagəlməyən və orqanizmdə pis həzm olmasına, az mənimsənilməsinə
- suyun və yağın az, zülalın çox olmasına

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

- oksigendən
- duzdan
- ammonyakdan
- karbon qazından
- freondan

299 Şorbalar (yaxud birinci xörəklər) aşağıdakı qruplara bölünür:

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

300 Hazırlanma üsullarına görə şorbalar:

- soyuq, püresəkilli, şəffaf
- aşqarlı, püresəkilli, şəffaf
- isti, püresəkilli, şəffaf
- aşqarlı, püresəkilli, müxtəlif həlimdə bişmiş

soyuq və soyuq olmayan

301 ət məhsullarında əzələ toxumasının əsasını nə təşkil edir?

- yağlar
- karbohidratlar
- mineral maddələr
- su
- zülallar

302 Sallaqxanalarda heyvanlar hansı vəziyyətdə emal edilir?

- köndələn
- şaquli
- üfiqi
- yanı üstə
- arxası üstə

303 Sub məhsullara bunlardan hansı aid edilmir?

- qaraciyər
- cəmdək
- ürək
- böyrəklər
- dil

304 ətli-sümüklü subməhsullar hansılardır?

- donuz və qoyun kəlləsi, donuz dırnağı
- qaraciyər, ürək, nəfəs borusu
- dalaq, diafraqma, yelin
- beyni və dili çıxarılmış mal kəlləsi, ətli-sümüklü quyruqlar
- qursağ, donuz mədəsi

305 Yumşaq subməhsullar hansılardır?

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

306 Selikli subməhsullara aiddir:

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

307 ətdə ətin qanına rəng verən piqment hansıdır?

- aktin
- hemoqlobin
- mioqlobin
- metmiolobin

trombin

308 Azu bişirmək üçün:

- mal əti atçəkəndən keçirilir, qovrulur, qaynar həlim əlavə edilərək qaynadılır. Sonra üzərinə badımcan, kartof, sarımsaq, pomidor, cəfəri əlavə edilir və 40-45 dəq. bişirilir
- mal əti döyülür, 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, göyərtili, istiot əlavə edilərək bişirilir
- iri mal əti tikəsi qaynar həlimdə bişirilir. Onun üzərinə ağ sous, xiyar, qızardılmış istiot, sarımsaq əlavə edilib 10-15 dəq. bişirilir
- mal əti atçəkəndən 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

309 Sub məhsullarına aiddir:

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

310 Cücənin bişmə müddəti:

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

311 ətin qidalılıq dəyəri və dad keyfiyyəti nədən asılıdır?

- Birləşdirici toxumalardan
- Kimyəvi tərkibdən
- Əzələlərin möhkəmliyindən
- Mikrobioloji göstəricilərdən
- Piy qatının qalınlığından

312 Cəmdəyin müxtəlif nahiyələrindən alınan hissələrin toxuma tərkibi necədir?

- cəmdəyin müxtəlif nahiyələri toxuma tərkibinə təsir etmir
- eynidir
- müxtəlifdir
- heç biri
- cəmdəyin müxtəlif nahiyələri toxuma tərkibinə təsir edir

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

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

314 Emal olunan məhsula enerji hansı üsulla verilmir?

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

315 Heyvanlar yaşandıqca onların ətinin tərkibində nəyin miqdarı azalır?

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

316 Heyvanlar yaşlandıqca onların ətində nəyin miqdarı artır?

- Suyun
- Fermentlərin
- Yağın
- Zülalın
- Külün

317 ətın hansı hissəsi ətın dadını əmələ gətirən ekstratlı maddələrlə zəngindir?

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

318 Cavan heyvanlardan alınan ətın daha açıq rəngdə olması nə ilə izah olunur?

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

319 Malın keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür?

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

320 Mikroorqanizmlərin hüceyrə qlafından hansı maddə diffuziya edə bilmir?

- su
- yağlar
- vitaminlər
- zülallar
- karbohidratlar

321 Temperatur keçirmə əmsalının vahidi nədir?

- km<sup>2</sup>/san
- m<sup>2</sup>/s
- m<sup>2</sup>/sm
- m/s
- km<sup>2</sup>/s

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

- 5
- 2
- 4
- 6
- 7

323 Kolbasa məmulatlarının hazırlanmasında əsas xammal nədir?

- sarımsaq
- ədviyyatlar
- natrium nitrit
- ət
- şpik

324 Kolbasa məmulatlarının mikroflorası neçə yerə ayrılır?

- 5
- 3
- 2
- 7
- 6

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

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

326 İsti emal zamanı ətənin kollageninin quruluşunun dəyişilməsi və destruksiyası nə ilə nəticələnir?

- onun isti suda həll olan qlöbulin X zülalına çevrilməsi ilə
- onun isti suda həll olan qlütin zülalına çevrilməsi ilə
- onun isti suda həll olan mioqlöbin zülalına çevrilməsi ilə
- onun isti suda həll olan mioalbumin zülalına çevrilməsi ilə
- onun isti suda həll olan miogen zülalına çevrilməsi ilə

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

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



328 ət qiyməsinə xörək duzu və su qatdıqda onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir:

- özlülüyn azalması
- özlülüyn artması
- plastikliyin artması
- elastikliyin azalması
- plastikliyin azalması

329 Yapışma qabiliyyəti dedikdə nə başa düşülür?

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

330 Yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

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

331 Subməhsullar soyudulduqdan sonra onları neçə gün saxlamaq olar?

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

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

- xlorlamadan
- ionlaşdırıcı şüalardan
- duzlardan
- hisləmədən
- qurutmaqdan

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

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

334 ətin dondurulmasında ən yüksək temperatur nə qədər olmalıdır?

- 5°C
- 12°C
- 10°C
- 15°C

-20°C

335 Ət məhsulları üçün sürətli dondurmada kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

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

336 Soyudulmuş ət hansı temperaturla çatdırılmış ətdir?

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

337 Dondurulmuş ət hansı temperaturla çatdırılmış ətdir?

- 9°C  
 -8°C  
 -7°C  
 -6°C  
 -5°C

338 İri tikəli mal əti bişərkən kütlə itkisi neçə faiz olur?

- 64%  
 38%  
 10%  
 2%  
 6%

339 Qızartma üçün mal ətinin hansı hissəsindən istifadə edilir?

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

340 Mal ətinin bişmə müddəti:

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

341 Qoyun ətinin bişmə müddəti:

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

7-8 saat

342 Dana ətinin bişmə müddəti:

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

343 əti qızartmaq üçün yağ hansı temperaturadək qızardılmalıdır?

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

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

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

345 Qaramal üçün tam qansızlaşma müddəti hansıdır?

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

346 Hiss üzvlərinin köməyi ilə ətin keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi necə adlanır?

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

347 Bişmiş kolbasa məmulatlarının qızardılması hansı temperaturda bitmiş olur?

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

348 Kolbasa məmulatlarının bişməsi hansı temperaturda bitmiş olur?

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

batonun mərkəzində temperatur 40°C olduqda

349 İstehsalda içkilərin rəngini yaxşılaşdırmaq üçün istifadə edirlər:

- pektin və aqardan
- aspartam və qlisirizin turşusundan
- tartrazin və betta-karotindən
- pektin və qliyütamin turşusundan
- aspartam və saxarindən

350 Yumşaq dondurma istehsalında qatqı şəklində necə bir quruluş yaradıcısı kimi işlədirlər:

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

351 Makaron unu hansı xammal növlərindən istehsal olunur?

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

352 Makaron məmulatları üçün xəmir hansı nəmliyə qədər yoğrulmalıdır?

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

353 Xəmirin formalaşmasından asılı olaraq makaron məmulatları hansı növdə buraxılır?

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

354 İstehsalda hazır makaron məmulatlarının nəmliyi bu göstəricidən artıq olmamalıdır:

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

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

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

14-16%

356 Təbii tomat konservlərini aşağıdakı kimi sterilizə edirlər:

- 105-120°C-də 15-40 dəq ərzində
- 130-135°C-də 10-15 dəq ərzində
- 125-130°C-də 10-15 dəq ərzində
- 120-125°C-də 15-40 dəq ərzində
- 100-105°C-də 10-15 dəq ərzində

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

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

358 Unun kleykovinasının səviyyəsi aşağıdakılara bölünür:

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

359 Xəmirin hansı növləri mövcuddur:

- acı, bərk, yumşaq, yarım-yumşaq, mayeşəkili, biskvitli
- mayalı, qat-qatlı, biskvitli, şəkərli, yaqsız (şirin), dəmlənmiş
- biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkili, quru
- bişmiş, bərk, yumşaq, mayeşəkili, şirin, duzlu
- biskvitli, bərk, yumşaq, yarım-yumşaq, mayekəlli

360 Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur:

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

361 Şirin (yağsız) xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

362 Mayalı xəmirin hansı hazırlanma metodları var:

- quru və nəmli

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

363 Mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- su 1°C qədər soyudulur, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıçqırmaya qoyulur
- su 75°C qədər qızdırılır, duz, şəkər, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıçqırmaya qoyulur
- su 35°C qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, yumurta, un əlavə edilib, xəmir yoğrulur və qıçqırmaya qoyulur
- su 5°C qədər soyudulur, duz, şəkər, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıçqırmaya qoyulur
- su 85°C qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıçqırmaya qoyulur

364 Qat - qatlı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

365 Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- yağ, unu və şəkər tozunu 38°C yuxarı temperaturda qarışdırıb, tədricən yumurta və yumşaldıcı əlavə edirlər
- Unu yağla birləşdirib, tədricən yumurta və ən sonda şəkər tozu əlavə edirlər
- yağ və şəkər tozu 17°C-dən aşağı temperaturda birləşdirilib tədricən yumurta və sonda unla yumşaldıcı əlavə olunur
- yumurtanı, unu, yumşaldıcıyı 0 °C -dən aşağı temperaturda birləşdirib tədricən şəkər tozu əlavə edib qarışdırırlar və tez-tez qarışdırmanı davam edərək ərinmiş yağ tökürlər
- yumurtanı, unu və yumşaldıcıyı 47°C -dən aşağı temperaturda birləşdirib, te-tez qarışdıraraq şəkər tozu və ərinmiş yağ əlavə edirlər

366 Unlu xörəklərə aiddir:

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

367 Unlu kulinar məmulatlarına aiddir:

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

368 Pulcuqlu balıqlara aiddir:

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

369 Nərə cinsli balıqlarda üzgəcləri necə təmizləmək lazımdır?

- nazik və iti bıçaqla kəsmək
- qaynayan suda 2-3 dəq. saxlamaq və təmizləmək
- balığı 10 dəqiqə bişirib təmizləmək
- xüsusi qurğu ilə qarışib təmizləmək
- balığı 8 dəfə növbə ilə isti və soyuq suya salıb təmizləmək

370 Pulcuqlu və pulcuqsuz balıqlardan paylı tikələr hazırlamaq üçün:

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

371 Nərəkimilər ən çox hansı su hövzəsində ovlanır?

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

372 Anatomik nahiyələrdən hansı balığın yeyilən hissəsinə aiddir?

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

373 Balıqlarda yan xətt orqanının funksiyası nədən ibarətdir?

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

374 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- həşəm
- durna balığı
- çapaq
- qızılbalıq
- kütüm

375 Dirı halda tadarük edilön balıqları neçə dərəcə temperaturu olan suda saxlamaq məqsədə uyğundur?

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

376 Balıqların dondurulmasının neçə metodu vardır və hansılardır?

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

377 Dondurulmuş balıqları neçə °-də saxlayır və daşıyırlar?

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

378 Emal üsuluna görə marinadlı balıq məhsullarını neçə yerə ayırırlar?

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

379 Soyuq marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır?

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

380 Balıqların qurudulmasının neçə üsulu vardır və hansılardır?

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

381 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər kişmiş işlədilir ?

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



1q

382 Kütüm ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər duz işlədilir ?

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

383 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər ərinnmiş yağ işlədilir ?

- 1q  
 200 q  
 120 q  
 40 q  
 100 q

384 Kütüm ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər axta zoğal işlədilir ?

- 1q  
 40 q  
 200 q  
 120 q  
 100 q

385 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər qoz ləpəsi işlədilir ?

- 40 q  
 100 q  
 200 q  
 120 q  
 1q

386 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər baş soğan işlədilir ?

- 100 q  
 200 q  
 40 q  
 120 q  
 1q

387 Meyvələrdə və tərəvəzlərdə yaşıl rəngin varlığı hansı birləşmələrin olması ilə izah edilir?

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

388 İsti emal zamanı ətın kollageninin quruluşunun dəyişilməsi və destruksiyası nə ilə nəticələnir?

- onun isti suda həll olan qlöbulin X zülalına çevrilməsi ilə  
 onun isti suda həll olan miogen zülalına çevrilməsi ilə  
 onun isti suda həll olan mioqlöbin zülalına çevrilməsi ilə  
 onun isti suda həll olan qlüütin zülalına çevrilməsi ilə

onun isti suda həll olan mioalbumin zülalına çevrilməsi ilə

389 Elastiklik və plastiklik qənnadı yarımfabrikatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- kimyəvi
- emulsiyaedici
- reoloji
- orqanoleptiki
- köpükləndirici

390 Yeyinti sistemlərinin özlülüyü onların aşağıdakı xassələrini şərtləndirir:

- orqanoleptiki və mikrobioloji
- quruluş-mexaniki və texnoloji
- kimyəvi və orqanoleptiki
- istilikfiziki və orqanoleptiki
- kimyəvi və bakterioloji

391 İçmək üçün işlədilən suda  $H^+$  və  $OH^-$  ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər?

- molekulyar
- qlikozid
- hidrogen
- efir
- peptid

392 Saxlanma zamanı unun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir?

- nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması
- nəmliyin taraz vəziyyətdə olması
- nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması
- nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
- nəmliyin kritik vəziyyətdə olması

393 Qida xammalında və yarımfabrikatlarda suyun olması, ilk növbədə nəyi təmin edir?

- quruluşu
- nəmliyi
- bərkliyi
- qələviliyi
- temperaturu

394 İsti emal zamanı təzə bişirilmiş çörəyə xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə
- yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
- yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə

395 Pendir istehsalında ətrin əmələ gəlməsi hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- oksidləşmə reaksiyasının
- Mayar reaksiyasının
- hidroliz reaksiyasının

- karamelləşmə reaksiyasının
- polimerləşmə reaksiyasının

396 Meyvə-tərəvəz məhsullarının isti emalı zamanı hüceyrə divarını təşkil edən protopektinin parçalanması ilə yaranan əsas polişəkər hansıdır:

- mannan
- nişasta
- qalaktan
- sellüloza
- pektin

397 İlk emal zamanı kartofun qaralmasının səbəbi kimi əsas aminturşu hansıdır:

- tirozin
- lizin
- qllyutamat turşusu
- leysin
- triptofan

398 Tərəvəzlərdə olan əsas azotlu birləşmələr hansılardır:

- sərbəst amin turşuları
- fenollar
- zülallar
- nişasta
- pektin maddələri

399 İsti emal zamanı tərəvəzlərin rənginin dəyişilməsi əsas hansı birləşmələrin çevrilməsi ilə əlaqədardır:

- aminturşuların
- zülalların
- piqmentlərin
- duzların
- polişəkərlərin

400 Kartofda polifenollar əsasən hüceyrənin hansı hissəsində toplanmışdır:

- vakuolda
- xloroplastda
- sitoplazmada
- tonoplastda
- nüvədə

401 Meyvə-tərəvəzlərdə olan hüceyrə qışası və orta lövhəciklər birlikdə hüceyrənin hansı hissəsini formalaşdırırlar:

- hüceyrənin dadını
- hüceyrənin rəngini
- hüceyrə nüvəsini
- hüceyrə divarını
- hüceyrə şirəsini

402 Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan homopolişəkərlərə aiddir:

- nişasta və qalaktoaraban
- protopektin və nişasta
- pektin və arabanoksilan
- arabinoqalaktan və ksilomannan
- araban və qalaktan

403 Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan heteropolisəkarlara aiddir:

- arabinoqalaktan, arabinoksilan
- nişasta və ramnoza
- qalaktan və mannan
- ksiloza və fruktoza
- poliqlakturon turşusu və qalaktoza

404 Melanoidinlərin yaranması ilə nəticələnən Mayar reaksiyasında əsasən iki tip aromatik maddələr əmələ gəlir?

- oksimetilfurfurol və dişəkərlər
- furfurol və reduktoplar
- oksimetilfurfurol və monoşəkərlər
- oksimetilfurfurol və üzvi turşular
- oksimetilfurfurol və trişəkərlər

405 Göbələkdə olan şəkərlərin içərisində üstünlük təşkil edənləri hansıdır:

- saxaroza
- fruktoza
- qlükoza
- laktoza
- treqaloza

406 Kulinar emalı zamanı şampinyon göbələklərində qaralmanın qarşısını almaq üçün saxlanan suyun içərisinə vurulan üzvi turşular əsasən hansılardır:

- alma turşusu və kəhraba turşusu
- turşəng turşusu və alma turşusu
- üzüm turşusu və fitin turşusu
- limon turşusu və sirkə
- üzüm turşusu və kəhraba turşusu

407 İsti emal zamanı tərəvəzlərin hazır vəziyyətə çatdırılmasının əsas amili kimi nə hesab olunur:

- yumşalma
- turşuma
- bərkimə
- kütlə artımı
- kütlə itkisi

408 Yaşıl tərəvəzlərə məxsus olan rəng aşağıdakı birləşmələrin mövcudluğu ilə əlaqədardır:

- xlorofilin
- flavonolların
- karotinlərin
- melanoidinlərin
- betaninin

409 Qırmızı qəhvəyi rəngli tərəvəzlərə məxsus olan rəng əsasən hansı birləşmələrin varlığı ilə əlaqədardır:

- melanoidinlərin
- karotinlərin, betaninin
- xlorofilin
- feofitinin
- flavonolların

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

- bitki və mikroorqanizm hüjyrəsinin plazmolizi üçün şərait yaradılması
- məhsulda osmotik təzyiqin aşağı salınması
- məhsulda maksimum nəmliyin yaradılması
- ərzaq mühitindəki nəmliyin hüjyrəyə daxil olması
- bitki hüjyrəsinin turqor vəziyyətinə gətirilməsi

411 Meyvə və tərəvəzin soyuqla konservləşdirmə metodu nəyə əsaslanır?

- xammalda tənəfüs prosesinin təmamiylə dayandırılmasına
- bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin zəifləməsinə
- bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin sürətləndirilməsinə
- xammalda bütün həyati proseslərin tamamilə dayandırılması
- mikroorqanizmlərin aktivliyinin yüksəldilməsinə

412 Xammalın kütləvi təmizlənməsi zamanı qaynar qələvinin təsiri nədən ibarətdir?

- amilopektin hidrolizə uğrayır
- saxaroza hidrolizə uğrayır
- protopektin hidrolizə uğrayır
- sellüloza hidrolizə uğrayır
- amiloza hidrolizə uğrayır

413 Xammalın pörtülməsi hansı müddət ərzində və hansı temperaturda aparılır?

- 90-150°C-də 10-20 dəq.
- 80-95°C-də 15-25 dəq.
- 80-129°C-də 20-25 dəq.
- 80-100° C-də 5-15 dəq.
- 75-140°C-də 25-30 dəq.

414 Tərəvəzin qızardılması zamanı üst təbəqə hansı birləşmələrdən əmələ gəlir?

- zülallardan
- lipidlərdən
- piqmentlərdən
- karbohidratlardan
- polifenollardan

415 Təbii tərəvəz konservlərinə hansı konservlər aiddir?

- göy noxud, şəkərli qarğıdalı, şirin bibər püresi
- ispanaq püresi, təbii bütöv tomat, konservləşdirilmiş xiyar
- gül kələmi, bibər pastası, hissələrə doğranılmış tərəvəz

- kök qarniri, quzuqulağı püresi, qiymə doldurulmuş tərəvəz
- çuğundur qarnırı, qınlı lobyə, tərəvəz kürüsü

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

- streptomesin
- biomisin
- nizin
- penisillin
- qramisidin

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

- sulfid turşusundan
- benzoy turşusundan
- sorbin turşusundan
- etanoldan
- sirkə turşusundan

418 Xammalın qızdırılması zamanı hansı maddələr melanoidin reaksiyası verir?

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

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

- saxarozanın inversiyası üçün
- özlülüyün artırılması üçün
- dadın yaxşılaşdırılması üçün
- şəffaflaşdırılması üçün
- sıxlığın azaldılması üçün

420 Meyvələrin şirəliliyi bu nisbətlərlə təyin edilir:

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

421 Hansı meyvələrdən yalnız lətli şirə istehsal edilir?

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

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

- bitki və mikroorqanizm hüceyrəsinin plazmolizi üçün şərait yaradılmasından
- məhsulda osmotik təzyiğin aşağı salınmasından

- məhsulda maksimum nəmliyin yaradılmasından
- ətraf mühitdəki nəmliyin hüceyrəyə daxil olmasından
- bitki hüceyrəsinin turqor vəziyyətinə gətirilməsindən

423 Meyvə və tərəvəzin soyuqla konservləşdirilmə metodu nəyə əsaslanır?

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

424 Sütül qarğıdalı neçə dəqiqəyə bişirilir?

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

425 Tərəvəzlərin früterdə qızardılması məhsulların bu nisbətini nəzərdə tutur:

- 1 kq tərəvəz və 250 q. yağ
- 1 kq tərəvəz və 300 q. yağ
- 1 kq tərəvəz və 4 litr yağ
- 1 kq tərəvəz və 350 q. yağ
- 1 kq tərəvəz və 200 q. yağ

426 Kələmdən şnitse hazırlamaq üçün:

- pörtlədilmiş kələm atəkəndə çəkilib, yumurta vurulub çalınır, yumrulur və urvalanıb qızardılır
- bişmiş kələm doğranır, un əlavə edilir, alınmış qiymə yumrulur, urvalanıb və qızardılır
- çiy kələm atəkəndə çəkilib, yumurta ağı əlavə edilir, yumrulur, urvalanıb və qızardılır
- bişmiş kələm doğranır, qızardılır, un əlavə edilir, qiymə qarışdırılır, yumrulur, urvalanıb və qızardılır
- bişmiş kələm ətdöyənə döyülür, iki qat düzülür, yumrulur, urvalanıb və qızardılır

427 Paxlalıların zülalı bioloji dəyərinə görə hansılara uyğun gəlir:

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

428 Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur?

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

429 Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə% olur?

- 44-58%
- 79-81%

- 35-48%
- 256-270%
- 182-191%

430 Duru sıyıqlarda nəmlik neçə % olur

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

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

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

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

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

433 Hər 1 kq sous üçün nə qədər şəkər götürülür?

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

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

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

435 Ağ qovurma üçün un yağda dərəcə temperaturda qovrulur ?

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

436 Qırmızı qovurma üçün un yağda dərəcə temperaturda qovrulur ?

- 20-50
- 320-330



- 220-230  
 150-160  
 10-15

437 Bütün souslar əsas hissəsinə görə neçə qrupa bölünür ?

- 6  
 3  
 2  
 5  
 4

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

- narşərab  
 unlu  
 qaymaqlı  
 mayonez  
 "Cənub"

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

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

440 Qırmızı souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ?

- yaşıl  
 açıq sarı  
 qızılı  
 göy  
 qara

441 Ağ souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ?

- göy  
 qara  
 açıq sarı  
 qızılı  
 yaşıl

442 Qırmızı qovurma üçün unu tökməzdən əvvəl yağ hansı temperatura qədər qızdırılır ?

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

443 Qırmızı qovurma üçün kərə yağının çəkisinə nisbətən nə qədər un tökülür ?

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

444 Ağ və qırmızı qovurma üçün yağın miqdarına nisbətən nə qədər un götürülür ?

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

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

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

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

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

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

- 140
- 120
- 110
- 160
- 130

448 Souslar üçün un qovrulduqda hansı undan istifadə edilir ?

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

449 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

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

- 2,4,6
- 2,4,7

450 Souslar neçə böyük yarımqrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

451 Hər 1 kq sous üçün nə qədər yağ götürülür?

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

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

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

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

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

454 Hər 1 kq sous üçün nə qədər yerökü götürülür?

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

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

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

456 Qatı qəhvəyi bulyon almaq üçün təzə bişirilmiş qəhvəyi bulyon dəfə təkrar qaynadılır ?

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

- 14-15  
 4-5

457 Bulyon sousları nə ilə boyadıla bilər ?

- sarıkök  
 karmin  
 indiqo  
 şəkər yanığı  
 zəfəran

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

- 100 q  
 50 q  
 750 q  
 25 q  
 150 q

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

- 150 q  
 25 q  
 750 q  
 100 q  
 50 q

460 Amiloza hansı polişəkərin tərkib hissələrindən biri sayılır:

- qlükozanın  
 nişastanın  
 pektinin  
 aqarın  
 sellülozanın

461 Amilopektin hansı polişəkərlərin tərkib hissəsindən biri sayılır:

- aqarın  
 nişastanın  
 pektinin  
 qalaktanın  
 sellülozanın

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

- qalaktan  
 nişasta  
 aqar  
 sellüloza  
 pektin

463 Dəniz yosunlarından alınan polişəkərlərə aiddir:

- mannan və qalaktan

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

464 Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı nə baş verir:

- avtoliz
- dehidratlaşma
- hidratlaşma
- kondensasiya
- polimerləşmə

465 Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı hansı əsas birləşmələr yaranır:

- polişəkərlər
- efirlər
- turşular
- yağlar
- karamelləşmə məhsulları

466 Kimyəvi quruluşuna görə yeyinti yağları dedikdə nə başa düşülür?

- aldehidlər
- diqliseridlər
- triqliseridlər
- fenollar
- monoqliseridlər

467 Yağların bioloji dəyərliliyinə aiddir:

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

468 Yeyinti yağlarının turşuluq ədədi hansı göstəricilərə aiddir:

- ərimə temperaturuna
- özlülyə
- qatılığa
- dad göstəricilərinə
- sərbəst yağ turşularının miqdarına

469 Optik sıxlıq yağların hansı göstəricisini xarakterizə edir:

- əriməsini
- fiziki xassələrini
- kimyəvi xassələrini
- özlülyünü
- temperaturasını

470 ərimə və donma yağların hansı göstəricisinə aiddir:

- tüstülənməsinə

- fiziki xassələrinə
- özlülüyünə
- optik sıxlığına
- kimyəvi xassələrinə

471 Yeyinti yağlarında sərbəst hidrosil qruplarının miqdarı hansı göstəriciyə görə təyin olunur:

- turşuluq ədədinə
- asetil ədədinə
- yod ədədinə
- tüstülənmə temperaturuna
- peroksid ədədinə

472 Yeyinti yağlarında yod ədədinin təyini nəyi göstərir:

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

473 Yeyinti yağlarının istiyə davamlılığı hansı göstərici ilə təyin olunur:

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

474 Camış əti hansı əlamətlərə görə mal ətindən fərqlənir?

- cəmdəyin daha iri olması
- ətinin daha yağlı olması
- yağının ağ, qabırğalarının daha enli və qalın olması
- tərkibində daha çox suyun olması
- ətinin nisbətən yağsız olması

475 Dondurulmuş ət saxlanılan kameralarda havanın temperaturu neçə dəfə ölçülür?

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

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

- gicəllənmə
- cəmdəyin təmizlənməsi
- nutrovka
- qansızlaşdırma
- damğalanma

477 Qidalılıq dəyəri baxımından ətin əsas toxuması hansıdır?

- əzələ
- birləşdirici
- epitel
- sümük
- sinir

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

- qursaq
- qaraciyər
- yelin
- ağciyər
- qulaq

479 Qaramalın emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

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

480 Qoyunların emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

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

481 Ətin iyilənməsi hansı çatışmamazlıqlardan irəli gəlir?

- ətin şəraitə uyğun yerdə soyuq saxlanması
- kaloriliyinin azalmasından
- oksigenin parçalanmasından
- fermentlərin parçalanmasından
- zülalların parçalanmasından

482 Ətin tez yetişməsinə əsasən hansı birləşmələr müsbət təsir göstərir?

- yağlar
- su
- mineral duzlar
- mikroblar
- karbohidratlar

483 Ət və ət məhsullarını soyutmaq üçün hansı sistemlərdən istifadə edilir?

- separatordan

- istixanalardan
- qazanxanalardan
- soyuduculardan
- tunellərdən

484 ətin yavaş soyudulması zamanı kameralarda temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

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

485 ətin əzələ liflərinin əsas struktur elementləri hansılardır?

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

486 Qaramal yarımcəmdəyinin doğranması bu əməliyyatlardan ibarətdir:

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

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

- %-lə
- qramla
- ballarla
- ml-lə
- kub metrə

488 Qaramalın emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır?

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

489 Qoyunların emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır?

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

490 Küftə-bozbaşı hansı texnologiya ilə hazırlayırlar?

- soyuq suya , ət qiyməsindən hazırlanmış kürəciklər, duz, xırdalanmış baş soğan və hazır olana qədər bişirilir
- qaynayan bulyona əvvəlcədən isladılmış noxud tökülüb yarıhazır olana qədər bişirilir, sonra ət qiyməsindən, duzdan, düyüdən və ortasına alça qoyularaq kürəciklər qayrılır bulyona əlavə edilir, onun ardınca kartof, xırda doğranmış soğan və hazır olana 10-15 dəqiqə qalmış quyruq piyi, duz, istiot, zəfəran tökülür
- qaynayan bulyona ət qiyməsindən hazırlanmış kürəciklər, duz, tökülüb hazır olana qədər bişirilir
- soyuq suya, ət qiyməsindən hazırlanmış kürəciklər, duz, kartof, un, ərik, bitki yağı, sirkə, xırdalanmış baş soğan və hazır olana qədər bişirilir
- qaynayan bulyona əvvəlcədən isladılmış lobya tökülüb yarıhazır olana qədər bişirilir, sonra ət qiyməsindən, duzdan, yumurtadan, çörəkdən hazırlanmış kürəciklər hazırlanıb bulyona əlavə edilir, onun ardınca kartfo, xırda doğranmış soğan qatılaraq hazır olana qədər bişirilir

491 Hind quşundan hazırlanan kababın tərkibində hansı komponentlər olmalıdır:

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

492 Çoban qovurması hansı texnologiya əsasında bişirilir:

- qoyun əti 10-15 qramlıq tikələrə doğranır və su içinə qoyub hazır olana qədər bişirilir. Sonra kartof, pomidor, düyü, əlavə edib portlədilir
- qoyun içalatı və quyruq 90-100 qramlıq tikələrə doğranır və qazanda hazır olana qədər qızardılır sonra nar, bir az həlim əlavə edib portlədilir
- qoyun içalatı 90-100 qramlıq tikələrə doğranır və qazanda hazır olana qədər qızardılır
- qoyun əti və quyruq 90-100 qramlıq tikələrə doğranır və qazanda hazır olana qədər qızardılır sonra alınça, göy bibər, bir az həlim əlavə edib portlədilir
- atçəkəndən keçirilmiş qoyun qiyməsini doğranmış quyruq tikələrdən qazanda hazır olana qədər qızardılır sonra nar, bir az həlim əlavə edib portlədilir

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

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

494 Heyva dolmasının tərkibində hansı komponentlər olmalıdır:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

501 Bitki yağından hazırlanmış souslar-mayonezlər temperaturdan yuxarı qızdırılmamalıdır ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

506 Hər 1 kq sirkəli mayonez sous üçün neçə ədəd yumurta (sarı) götürülür ?

- 6
- 3
- 4
- 1
- 2

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

- dərindən parçalanma (degradasiya)
- amilopektin molekullarının böyüməsi
- amiloza molekullarının böyüməsi
- suyu özünə birləşdirərək kleysterizə olunma
- həllolma qabiliyyətinin pisləşməsi

508 Qida məhsullarının hazırlanmasında işlədilən bitki xammallarının tərkibində olan fermentlərə hansılar aiddir:

- pepsin, tripsin və s.
- peктоavamorin, pepsin və s.
- tripsin, peктоavamorin və s.

- laktaza, dekstrinaza və s.
- amilaza, pektinaza, poliqlakturonaza, polifenoloksidaza və s.

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

- limon turşusunun
- sirkə turşusunun
- kəhraba turşusunun
- turşəng turşusunun
- qlakturon turşusunun

510 Paylı yarımfabrikatlara aiddir:

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

511 Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir:

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

512 Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir:

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

513 Kisellərin hazırlanması 2 əsas əməliyyatdan ibarətdir:

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

514 Şirin xörəklərin hazırlanması üçün kremlər istifadə olunur?

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

515 Paxlalılara aşağıdakılardan hansı aiddir?

- paxla, noxud, düyü, mərcimək
- paxla, noxud, lobya, qarabaşaq

- paxla, noxud, arpa yarması, lobya
- paxla, darı, lobya, mərcimək
- paxla, noxud, lobya, mərcimək

516 Kleysterizə zamanı yarma nişastalarında nə qədər nəmlik udur?

- 50-70%
- 60-85%
- 150-300%
- 350-900%
- 780-820%

517 Hansı omletlər mövcuddur:

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

518 Kəsmikdən hansı xörəklər hazırlayırlar?

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

519 Şirin xörəklər aşağıdakılara bölünür:

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

520 Jeleləşdirilmiş şirin xörəklərin hazırlanması üçün nə istifadə olunur

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

521 Şirin xörəklərin hazırlanması üçün hansı kremlər istifadə olunur?

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

522 Kisellərin hazırlanması 2 əsas əməliyyatdan ibarətdir:

- kompotun hazırlanması və limon turşusunun əlavə edilməsi
- siropun hazırlanması və onun nişasta ilə bişirilməsi

- meyvə şirəsinin hazırlanması və onun bişirilməsi
- siropun hazırlanması və onun dondurulması
- tərəvəz püresinin hazırlanması və şəkərin əlavə edilməsi

523 Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur:

- hidrogen
- fosfor
- yod
- manqan
- dəmir

524 Sənayedə emal edilmək məqsədi ilə ovlanan balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

525 Müasir dövrdə təqribən neçə minədək balıq növü məlumdur?

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

526 Hazırda mövcud olan balıqlardan nə qədəri ovluq balıq növüdür?

- 300
- 1200
- 800
- 2500
- 1500

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

- 2
- 6
- 4
- 8
- 7

528 Ölçülərinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 9
- 3
- 10
- 7
- 5

529 Ovlanma vaxtına görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 2
- 4

- 3  
 6  
 5

530 Fizioloji vəziyyətinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 2  
 6  
 5  
 4  
 3

531 Yağlılığa görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 2  
 4  
 3  
 5  
 6

532 Qidalanma tərzinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 3  
 4  
 2  
 5  
 6

533 Bu adlardan biri, balıqları quruluşuna görə fərqləndirən amillərdən sayılmır:

- uzunsov  
 yastı  
 oxabənzər  
 çəkiçəoxşar  
 ilanvari

534 Bunlardan biri balıqçılıq sənayesi tərəfindən emal edilən qeyri – balıq xammallarına aid edilir:

- çüt dırnaqlılar  
 iribuynuzlular  
 dərisitikanlılar  
 tək dırnaqlılar  
 xırdabuynuzlular

535 Bunlardan biri balıqçılıq sənayesi tərəfindən emal edilən su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilmir:

- xərçəngəbənzər  
 dərisitikanlılar  
 başıayaqlı molyuskalar  
 onurğasız molyuskalar.  
 xırda buynuzlular

536 Kalmar hansı qrupa su mənşəli qeyri – balıq xammallarına aid edilir?

- başıayaqlı molyuskalar

- dərissitikanlılar
- onurğasız molyuskalar
- çüt dırnaqlılar
- xərçəngəbənzərlər

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

- başıayaqlı molyuskalar
- dərissitikanlılar
- onurğasız molyuskalar
- çüt dırnaqlılar
- xərçəngkimilər

538 Emal sənayesində kürüsündən istifadə olunmayan hası balıq növüdür?

- siyənək
- treska karp
- skumbriya
- nərə

539 Balıq ətinin əzələ toxumasının malik olduğu zülalın ümumi miqdarını neçə faizi miofbrillərdə mövcud olur?

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

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

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

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

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

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

- 3,5- 9,0%- dək
- 38- 46%-dək
- 12-35%- dək
- 88-94%- dək
- 48-85%- dək

543 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan yağların



miqdarını düzgün əks etdirir?

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

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

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

545 Orta yağlılığa malik balıqlarda , bu miqdarda yağ olmalıdır:

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

546 Yüksək yağlılığa malik balıqlarda mövcud olan yağın miqdarı hansı variantda göstərilir?

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

547 Balığın ölümdən sonrakı dəyişkənliklərini neçə mərhələyə bölünür?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

548 Balığın soyudulmuş halda maksimum saxlanma müddəti çox olmur:

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

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

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

15 C dən

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

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

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

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

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

- qızartma  
 pörtmə  
 yuma  
 porsiyalandırma  
 unlama

553 Balıq məhsulları istehsalında neçə növ duzlamadan istifadə edirlər?

- 4  
 6  
 3  
 2  
 7

554 Yaş duzlama zamanı balıq ətinə hansı temperaturda duz məhlulunda saxlayırlar?

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

555 Yaş duzlamada balıq əti saxlanılan məhlulun sıxlığı bu həddə olmalıdır

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

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

- 82- 85° C  
 75-80°C  
 68-74° C

- 95 -98°C  
 87- 90°C

557 Balıq ətinin qızardılması hansı temperaturda yerinə yetirilir?

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

558 Balığın qaynar hislənməsi prosesi neçə mərhələyə bölünür?

- 6  
 4  
 3  
 2  
 5

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

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

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

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

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

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

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

- 6  
 4  
 5  
 7  
 3

563 Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı müddət ərzində

aparılır?

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

564 Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı istilikdə aparılır?

- 80 – 85°C
- 60-65°C
- 50-55°C
- 90 -95°C
- 70 -75°C

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

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

566 Tomat sousunda 1 litrədək həcmli taralara qablaşdırılmış bütün balıq konserv növlərini hansı istilikdə sterilləşdirirlər?

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

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

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

568 Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

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

- 20 %-dən
- 25 %- dən
- 15%-dən

- 10 %-dən
- 30 %-dən

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

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

571 Hazır yağda balıq konservlərində balığın faiz nisbəti nə qədər olmalıdır?

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

572 Hazır yağda balıq konservlərində neçə faiz yağ mövcud olmalıdır?

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

573 Balıq- tərəvəz konservləri hansı istilikdə sterilizasiya edilir?

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

574 Balıq kotletlərinin hansı nisbətdə qızardılmış və çiy balıq qiymələrindən hazırlayırlar?

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

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

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

576 Preserv sözünü hansı variantda göstərilən məlumat şərtləndirilir?

- sterilizasiya olunmur
- 100°C- dən yüksək istilikdə sterilizasiya edilir
- 100° C- də sterilizasiya edilir

- göstərilənlərdən heç biri
- 100°C- dən kiçik istilikdə pasteurizə edilir

577 Bu amillərdən biri preservlərin yetişmə prosesinin əsasını təşkil etmir:

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

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

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

579 Tamlı qatmalara aid edilirlər:

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

580 Quru kisələr dedikdə nə başa düşülür?

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

581 Quru jele kremləri dedikdə nə başa düşülür?

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

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

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

583 Qida konsentratları kimi unlu məmulatlar üçün yarımfabrikatların növlərinə aiddir:

- makaron üçün, çörək üçün, kekslər üçün yarımfabrikatlar
- kekslər və peçenye üçün, bulka məmulatları üçün, blinçik və oladilər üçün yarımfabrikatlar
- çörək üçün, qutab üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar

- kisellər üçün, makaron üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar
- ərİştə üçün, çörək üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar

584 Qızardılmış qəhvənin dadı tərkibində olan hansı birləşmələrlə əlaqədardır?

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

585 Kurkumin hansı qatqılara aiddir?

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

586 Qlisirrin hansı qatqılara aiddir?

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

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

- quruluğu
- nəmliyi
- temperaturu
- qələviliyi
- bərkliyi

588 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

- İsti 70:85°S Ilıq50:65°S soyuq <25°S
- İsti 70:80°S Ilıq50:60°S soyuq<35°S
- İsti 75:80°S Ilıq55:65°S soyuq 20:30°S
- İsti 75:85°S Ilıq55:65°S soyuq <30°S
- İsti >75°S Ilıq>55°S soyuq<30°S

589 Makaron xəmiri yoğurmaq üçün lazım olan suyun miqdarı hansı düsturla hesablanır?

- $G_{su}=G_{un}(100-W_x)/(W_{un}-W_x)$
- $G_{su}=G_{un}(W_x-W_{un})/(100+W_x)$
- $G_{su}=G_{un}(100-W_x)/(W_x-W_{un})$
- $G_{su}=G_{un}(W_x-W_{un})/(100-W_x)$
- $G_{su}=G_{un}(W_{un}-W_x)/(100-W_x)$

590 Fiqurlu makaron məmulatları hansı üsulla formalaşdırılır?

- şamplamaqla
- presləməklə yaxud şamplamaqla
- kəsməklə

- presləməklə yaxud kəsməklə
- presləməklə

591 əla növ buğda ununda külün miqdar səviyyəsi nə qədər olmalıdır?

- 1,1 %
- 0,7 %
- 0,8 %
- 0,9 %
- 0,5 %

592 Çovdarunun nişastasını hansı temperaturada kleysterləşməyə başlayır?

- 70-75 ° C
- 75-80° C
- 52-55 ° C
- 45-50 ° C
- 62-64 ° C

593 Buğdaunun nişastasını haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- emal zamanı dekstrinləşə bilər
- su udma qabiliyyətinə malikdir
- emal zamanı hidrolizə uğraya bilər
- emal zamanı kleysterləşmir
- emal zamanı kleysterləşə bilər

594 Çörək bişirmək üçün ən azı hansı xammallar olmalıdır?

- un, maya, duz və sirkə
- un, maya, sirkə və soda
- duz, maya, su və soda
- un, duz, su və soda
- un, duz, maya, və su

595 Un haqqında aşağıdakılardan hansı fikir doğru deyildir?

- saxlanma zamanı çörəkbişirmə xassəsi artır
- saxlanma zamanı nəmliyi dəyişir
- saxlanma zamanı aktiv turşuluğu dəyişir
- saxlanma zamanı ümumi turşuluğu dəyişir
- saxlanma zamanı acıma baş verə bilər

596 Sənayedə çörək bişirmə mayaları əsasən nədən alınır?

- melassadan
- şəkər tozundan
- taxıldan
- kartofdan
- süd zərdabından

597 Maya südü hazırlamaq üçün preslənmiş maya və su hansı nisbətdə qarışdırılır?

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



- 1:4  
 1:3

598 Birinci növ quru mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 10 % -ə qədər  
 15%  
 14,5 %  
 11 % -ə qədər  
 8 %-ə qədər

599 Preslənmiş mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 35 %  
 25 %  
 75 %  
 55 %  
 15 %

600 Birinci növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

- 70 dəq-yə qədər  
 80 dəq-yə qədər  
 50 dəq-yə qədər  
 90 dəq-yə qədər  
 60 dəq-yə qədər

601 əla növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

- 80 dəq-yə qədər  
 90 dəq -yə qədər  
 75 dəq -yə qədər  
 60 dəq-yə qədər  
 70 dəq-yə qədər

602 İstehsalat resepturasına görə xəmir hazırlamaq üçün nəzərdə tutulmuş unun neçə faizi maye balatının yoğrulmasına sərf edilir?

- 50 %  
 25-35 %  
 40-60 %  
 45-55 %  
 40-50 %

603 Preslənmiş mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

- 70 dəq-yə qədər  
 60 dəq-yə qədər  
 75 dəq-yə qədər  
 80 dəq-yə qədər  
 90 dəq-yə qədər

604 Maye balatının nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 75-80 %  
 80-85 %

- 68-72 %
- 60-65 %
- 85-90 %

605 Çox qatı balatı üsulunda xəmirin qıçqırma müddəti:

- 60 dəq
- 1-3 saat
- 3-4 saat
- 40-60 dəq
- 20-40 dəq

606 Patkanın nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

607 əla növ buğda ununun küllülük dərəcəsi nə qədər olmalıdır?

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

608 Patkada quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

609 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
- 4
- 1, 4, 6
- 1, 2, 5
- 2, 4

610 Bu zülallardan hansıları suda həll olandır?

- qlobulinlər
- prolaminlər
- qlüteninlər
- qlütelinlər
- albuminlər

611 Bu zülallardan hansıları duz məhlulunda (məsələn, 10 % natrium xlorid məhlulunda həllolan

zülallardır?

- qlobulinlər
- albuminlər
- prolaminlər
- qlütelinlər
- qlüteninlər

612 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.

- 1,3
- 2
- 2,5
- 1,2
- yalnız 5

613 Nişasta dənəciyi hansı fraksiyalardan ibarətdir

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

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

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

615 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər mineral maddələr vardır ?

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

616 Yumşaq dondurma istehsalı üçün əsasən hansı stabilizatorlar istifadə olunur?

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

617 Dondurma istehsalında frezerləşdirmə prosesi dedikdə nə başa düşülür?

- dondurma qarışığının qismən dondurulması və onun hava ilə doyurulması

- dondurma qarışıqının pastemizə olunması və onun tez dondurulması
- dondurma qarışıqının soyudulması və onun çalınması
- dondurma qarışıqının qismən dondurulması və onun saxlanması
- dondurma qarışıqının hazırlanması və onun soyuqda saxlanması

618 Sənayedə dondurmaların texnologiyası iki əsas prosedən ibarətdir:

- əsas xammalın hazırlanmasından və dondurma qarışıqının çalınmasından
- dondurma qarışıqının pastemizə olunmasından və onun soyudulmasından
- dondurma qarışıqının hazırlanması və bu qarışıqdan dondurma hazırlanmasından
- dondurma qarışıqının hazırlanmasından və onun pastemizə olunmasından
- əsas xammalın homogenləşdirilməsindən və onun soyudulmasından

619 İstifadə olunan qarışıqların növündən asılı olaraq yumşaq dondurmalar əsasən aşağıdakı növlərdə buraxılır:

- kərəli, kərəli-zülallı, kərəli-şokoladlı, kərəli-qəhvəli, yüksək yağlılıqla südlü və südlü
- süd zərdabı ilə, süd zərdabı ilə-zülallı, süd zərdabı ilə-şokoladlı, süd zərdabı ilə-qəhvəli və südlü
- kərəli, kərəli-zülallı, kərəli-şokoladlı, kərəli-qəhvəli, zəif yağlılıqla südlü və südlü
- marqarinli, marqarinli-zülallı, marqarinli-şokoladlı, marqarinli-qəhvəli, yüksək yağlılıqla südlü və südlü
- bitki yağı, bitki yağı-zülallı, bitki yağı-şokoladlı, bitki yağı-qəhvəli, yüksək yağlılıqla südlü və südlü

620 Meyvələrdə və tərəvəzlərdə yaşıl rəngin varlığı hansı birləşmələrin olması ilə izah edilir?

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

621 Yaxşılaşdırılmış yağlı-şəkərli məmulatlarda unun ümumi çəkisinin hansı hissəsi qədər yağ, şəkər, yumurta əlavə olunur ?

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

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

- 1100
- 50
- 10
- 120
- 100

623 Peçenyələr ilk dəfə keçən əsrin ortalarında harada quru biskivit adı ilə istehsal edilmişdir ?

- İngiltərədə
- Misirdə
- Rusiyada
- Almaniyada
- İranda

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

- Lənkəranda
- Şəkiddə
- Qubada
- Bərdədə
- Qaxda

625 Çeşidindən asılı olaraq peçenylərin tərkibində nə qədər su vardır ?

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

626 1 kq adi xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər kərə yağı götürülür ?

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

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

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

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

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

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

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

630 Peçenye məmulatının 100 q-ı nə qədər enerji vermək qabiliyyətinə malikdir ?

- 76-173 kkal
- 376-473 kkal
- 476-873 kkal

- 1376-2073 kkal  
 400-873 kkal

631 Biskivit xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ?

- 13%  
 60%  
 25%  
 40%  
 50%

632 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər yağ vardır ?

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

633 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər şəkər vardır ?

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

634 .Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər zülal vardır ?

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

635 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər üzvi turşular vardır ?

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

636 Peçenye xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ?

- 13%  
 40%  
 25%  
 60%  
 50%

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

- 50%  
 15%  
 76%

- 20%
- 75%

638 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər nişasta vardır ?

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

639 Elastiki xəmirin nəmliyi nə qədərdir ?

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

640 Yağlı-şəkərli məmulatlarda unun ümumi çəkisinin hansı hissəsi qədər yağ, şəkər, yumurta əlavə olunur ?

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

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

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

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

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

643 Yağlı-şəkərli peçenyələr neçə qrupa bölünür ?

- 2
- 5
- 3
- 7
- 6

644 Çalınmış biskvit peçenyəsinin tərkibində yumurta çox olur və çalınmış xəmirin nəmliyinin nə qədər

olur ?

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

645 Azərbaycanlılar adətən yeməkdən əvvəl hansı isti içki verilir?

- qara çay
- kakao
- qəhvə
- şokolad
- yaşıl çay

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

- sumax
- cırə
- kəklikotu
- xardal

647 Çayın vətəni haradır ?

- İtaliya
- Misir
- Almaniya
- Peru
- Çin

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

- mixək
- zirə
- cırə
- xardal
- sumax

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

- hil
- xardal
- zirə
- cırə
- sumax

650 Şəki-Zaqatala zonasında ovşala adlı içki-şərbətə nə əlavə olunur ?

- zirə
- hil
- gül suyu
- xardal
- sumax

651 . Azərbaycanda ilk dəfə çay neçənci ildə Lənkəranda əkilmişdir



- 1296
- 1596
- 1996
- 1896

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

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

653 Naxçıvan Muxtar Respublikasında qədər mineral su mənbəyi vardır ?

- 30-a
- 50-ə
- 180-a
- 140-a
- 40-a

654 Neçənci ildə Azərbaycan-Çay trestı yaradılmışdır ?

- 1737
- 1737
- 1337
- 1637
- 1937

655 Qırmızı məxməri çay harada istehsal edilir ?

- Misir
- Peru
- Almaniya
- İtaliya
- Çin

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

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

657 Aşxana xardalı və qıtıqotu hansı qatmalara aiddir ?

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

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

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

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

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

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

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

661 Azərbaycan sularında neçə növdə balığa rast gəlmək olur ?

- 70
- 30
- 10
- 80
- 50

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

- nərə
- kütüm
- sazan
- çapaq
- killə

663 Yeyinti yağlarının özlülüyünü öyrənməklə əsasən hansı göstərici təyin olunur:

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

664 Xammal və yarımfabrikatların suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi neçə mərhələdə baş verir:

- dörd mərhələdə
- iki mərhələdə
- bir mərhələdə

- beş mərhələdə  
 üç mərhələdə

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

- polimerləşmə məhsulları  
 qliseridlər və yağ turşuları  
 yağ turşuları  
 peroksidlər  
 hidroperoksidlər

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

- yağ turşusu  
 qliserin  
 akrolein  
 oksiturşu  
 dioksiturşu

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

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

668 Hazırda Azərbaycan kulinariyasında nə qədər balıq xörəyinin resepti məlumdur?

- 10  
 25  
 20  
 50  
 40

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

- 10  
 25  
 20  
 50  
 40

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

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

671 Çəkisi 2-5 kq olan iri balığın donu neçə vaxta açılır ?

- 4-5 saat  
 7-8 saat

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

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

- çay sodası  
 şəkər  
 tomat  
 xörək duzu  
 xardal

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

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

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

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

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

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

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

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

677 Balığın ya suda, ya da neçə dərəcə temperaturu havada donu açıla bilər ?

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

678 Çəkisi 1 kq-a qədər olan xırda balığın donu neçə vaxta açılır ?

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

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

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

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

- karbohidratların
- zülalın
- yağın
- şəkərlərin
- mineral maddələrin

681 Kulinariya təcrübəsində balıqlar parçalanması üsullarına görə neçə qrupa bölünür ?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

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

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

683 Ağbalığın iri halqaları uzununa və eninə tərəf tikəyə bölünür.

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

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

- soyudulur
- əzilir
- duzlanır

- dondurulur  
 pörtlənir

685 Balıqların urvalanmasında qırmızı urvanın hazırlanması üçün nədən istifadə edilir?

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

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

- çoxluğuna  
 iqtisadi səmərəliliyinə və ekoloji təmizliyinə  
 azlığına  
 saxlanmasına  
 yetişməsinə

687 Subtropik meyvələr əsasən Azərbaycan Respublikasının hansı bölgəsində yetişir?

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

688 Zoğal meyvəsi hansı qrupdan olan meyvələrə aid edilir?

- çəyirdəkli meyvələrə  
 giləmeyvələrə  
 tumlu meyvələrə  
 subtropik meyvələrə  
 qərzəkli meyvələrə

689 Bərk bişmiş yumurtanı hazırlamaq üçün nə lazımdır?

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

690 Hansı omletlər mövcuddur?

- iri və xırda  
 uşaq, sevimli, pəhriz  
 qatı, yarımqatı və duru  
 təbii, qiymətli və qarışıq  
 qızardılmış, bişmiş, pörtlədilmiş

691 Kəsmikdən hansı xörəklər hazırlayırlar?

- zapekanka, zrazı, kulebyaka  
 pudinq, qalantin, paştet  
 zapekanka, pudinq, sırnik

- varenik, kruton, sbiten
- zapekanka, puding, telnik

692 Kanape xörəyi nədir?

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

693 Şirin xörəklər aşağıdakılara bölünür?

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

694 Celeləşdirilmiş şirin xörəklərin hazırlanması üçün nədən istifadə olunur:

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

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

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

696 Sənayedə pəhriz konservlərinin hazırlanması üçün şəkərvəzedici kimi işlədirlər:

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

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

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

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

- hazırlanan məhsulda itkinin miqdarca azaldılmasından
- hazırlanan məhsulun uzun müddət keyfiyyətli saxlanmasını təmin etməkdən

- hazırlanan məhsulda kimyəvi tərkibin sabit saxlanması təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulda rəngin saxlanması təmin edilməsindən
- hazırlanan məhsulun enerji dəyərinin artırılmasının təmin edilməsindən

699 Xammalın ayrı-ayrı texnoloji xassələrinə aiddir:

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

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

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