

2923_Az_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2923 Milli mətbəx məhsullarının texnologiyası

1 1990-cı ildəki məlumatlara əsasən 1000 nəfər əhali arasında ölüm halları nə qədər olmuşdur?

- 51,2 nəfər
- 31,2 nəfər
- 1,2 nəfər
- 11,2 nəfər
- 41,2 nəfər

2 1996-cı ildəki məlumatlara əsasən 1000 nəfər əhali arasında ölüm halları nə qədər olmuşdur?

- 45.0
- 25.0
- 5.0
- 15.0
- 35.0

3 Qidalanma strukturunu yaxşılaşdırmaq üçün kütləvi istehlak məhsullarının istehsalı ən hansı miqdarda zülallar, vitaminlər və mineral maddələrlə zənginləşdirilmiş məhsullar hesabına artırılmışdır?

- 35-40%
- 4-10%
- 2-3%
- 2-30%
- 34-50%

4 Qidalanma strukturunu yaxşılaşdırmaq qida rasionunu hansı hissəsi təzə meyvə və tərəvəzlər hesabına artırılmalıdır?

- 40-50%
- 10-20%
- 3-4%
- 30-40%
- 20-30%

5 Qida məhsulları hansı maddələrlə zənginləşdirilir?

- karbohidrat
- yağ
- aldehid
- zülalı və zülal preparatları
- turşu

6 Hazır məhsulların keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması, tullantıların və itkilərin azaldılması hesabına onların istehlak mədəniyyətinin yüksəldilməsi ilə əsasən hansı sənaye sahələri məşğuldur?

- metallurgiya sənayesi
- yüngül sənaye
- səhiyyə
- qida sənayesi sahələrinin

- müdafiə sənayesi

7 Aşağıdakılardan hansıları elementar tərkibli məhsullara aiddir? 1- mineral su,2- ət ,3- xörək duzu, 4- sirkə, 5- bitki yağı, 6-yumurta

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

8 Millətin sağlamlığını təmin edən mühüm amillərdən biri hansıdır?

- qidanın ölçüləri
 qidanın vəziyyəti
 qidanın forması
 qidanın rəngi
 qidanın miqdarı

9 Hazırda MDB məkanı ölkələrində orta yaşama müddəti kişilərdə orta hesabla nə qədərdir?

- 68 yaş
 38 yaş
 28 yaş
 58 yaş
 48 yaş

10 Hazırda MDB məkanı ölkələrində orta yaşama müddəti qadınlarda orta hesabla nə qədərdir ?

- 45.0
 56.0
 67.0
 73.0
 98.0

11 Dünya üzrə bir sıra ölkələrin əhalisinin orta yaşama müddətinin azalması daha çox hansı xəstəliklərin hesabına baş verir ?

- mədə-bağırsaq xəstəlikləri
 tənəffüs yollarının xəstəlikləri
 qanaxlıq
 ürək çatışmazlığından və bədxassəli şişlərin
 infeksiyon xəstəlikləri

12 Uşaq qidası sənayesinin təşkili məsələlərinin həllində hansılar vacib sayır ? 1-bitki zülalları,2-marqarin ,3-spirtili içkilər,4- bioloji aktiv maddələrin ,5- vitamin hreparatları,6- qida qatqıları

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

13 Qida məhsullarının istehsalı, o cümlədən kulinariyanın tarixi ilk olaraq hansı dövlətin tarixindən başlanır?

- antik Misir
- Fransa
- İsveçrə
- Rusiya
- İngiltərə

14 Etnoqrafiya və digər elmlərin apardıqları çoxsaylı tədqiqatlar sübutuna görə qədim misirlilər nə vaxtdan kulinariya peşəsi ilə məşğul olmuşlar ?

- eramızdan 8 min il əvvəl
- eramızdan 4 min il əvvəl
- eramızdan min il əvvəl
- eramızdan 3 min il əvvəl
- eramızdan 5 min il əvvəl

15 Bir çox arxeoloji qazıntılara əsasən Azərbaycanın ərazisində hansı dövrdən ibtidai insanlar yaşamışlar ?

- mis
- dəmir
- tunc
- daş
- bürünc

16 “Kabab” sözü hansı mənşəlidir ?

- fars
- rus
- ərəb
- latın
- yunan

17 Hansı alim Azərbaycan xörəklərinin təbliği ilə əlaqədar çoxsaylı kitablar yazmışdır?

- M.Qaşqay
- C.Xəlifəzadə
- İ.Orucova
- X.Məmmədov
- Y.Məmmədəliyev

18 İngilis səyyahı Antoni Cenikson Şamaxıya nə vaxt gəlmişdir ?

- 1562-ci il avqust
- 1162-ci il avqust
- 1962-ci il avqust
- 1462-ci il avqust
- 1862-ci il avqust

19 İngilis səyyahı Antoni Cenikson Azərbaycanın hansı şəhərinə qonaq gəlmişdir?

- Bakı
- Gəncə
- Beyləqan
- Şəki
- Şamaxı

20 Şirvan hakimi Abdulla xan Ustaclının ingilis səyyahı Antoni Ceniksonu qəbul edərkən süfrəyə neçə cür xörək verilmişdir ?

- 120.0
- 50.0
- 100.0
- 290.0
- 230.0

21 XIX əsrin ikinci yarısında isə Azərbaycanda hansı fransız səyyahı qonaq olmuşdur?

- Hüqo
- Skott
- Herodot
- Aleksandr Düma
- Balzak

22 XIX əsrin ikinci yarısında isə Azərbaycanda olmuş fransız səyyahı Aleksandr Düma orada rast gəldiyi hansı ləzzətli xörək növündən yazmışdır?

- dovğa
- piti
- dolma
- plov
- kabab

23 Fransız səyyahı Aleksandr Düma Azərbaycanda nə vaxt olmuşdur?

- XX əsrin ikinci yarısında
- X əsrin ikinci yarısında
- IX əsrin ikinci yarısında
- XIX əsrin ikinci yarısında
- XI əsrin ikinci yarısında

24 Azərbaycan haqqında eramızdan əvvəl V əsrdə hansı yunan səyyahı yazmışdır?

- Balzak
- Skott
- Aleksandr Düma
- Herodot
- Hüqo

25 Yunan səyyahı Herodot Azərbaycanda nə vaxt olmuşdur ?

- eramızdan əvvəl V əsrdə
- eramızdan əvvəl IV əsrdə
- eramızdan əvvəl II əsrdə
- eramızdan əvvəl I əsrdə
- eramızdan əvvəl VI əsrdə

26 Azərbaycanda əkinçilik nə vaxt inkişaf etmişdir ?

- tunc
- mis
- daş

- bürünc
 dəmir

27 Azərbaycanda nə vaxt arpa və buğda əkilməklə əkinçilik inkişaf etmişdir?

- bürünc
 daş
 dəmir
 tunc
 neolit

28 XII əsrdə Azərbaycanda olmuş səyyah Əl Qarnati hansı xörək haqqında yazmışdır?

- kabab
 piti
 plov
 çoban bozartması
 dolma

29 Səyyah Əl Qarnati Azərbaycanda nə vaxt olmuşdur ?

- I əsrdə
 X əsrdə
 XI əsrdə
 XII əsrdə
 II əsrdə

30 XII əsrdə Azərbaycanda olmuş Hansı səyyah çoban bozartması haqqında yazmışdır ?

- İbn Sina
 Əl Qarnati
 Əl Məcəsti
 Əl Biruni
 Əbu Reyhani

31 Dəri içərisində bişirilən ət necə adlanır ?

- buğlama
 saciçi
 qovurma
 çoban bozartması
 çığırtma

32 1833-cü ildə fransız yazıçısı Aleksandr Düma Tiflisdə hansı yeməyin bişirilməsini seyr etmişdir ?

- buğlamanın bişirilməsi
 plovun bişirilməsi
 dolmanın bişirilməsi
 bütöv qoyunun közdə bişirilməsi
 çığırtmanın bişirilməsi

33 1833-cü ildə hansı fransız yazıçısı Tiflisdə bütöv qoyunun közdə bişirilməsindən yazmışdır ?

- Herodot
 Balzak
 Skott

- Aleksandr Düma
 Hüqo

34 Hesablamalara görə Yer kürəsi əhalisinin sayı təxminən milyon il bundan qabaq nə qədər olmuşdur ?

- 500 min nəfər
 300 min nəfər
 200 min nəfər
 100 min nəfər
 400 min nəfər

35 2000-ci ilin məlumatlarına görə isə planetimizdə əhalinin sayı hər il orta hesabla nə qədər artmaqdadır ?

- 16 mln
 56 mln
 66 mln
 86 mln
 36 mln

36 Tarixçilərin verdikləri məlumatlara görə əcdadlarımızın ən yüksək nailiyyəti nə olmuşdur ? Hələ eramızdan 800 min əvvəl odu kəşf etmələri olmuşdur.

- qaya rəsmləri
 balıqçılıq
 ovçuluq
 odun kəşfi
 dənin üyüdülməsi

37 Əcdadlarımız odu nə vaxt kəşf etmişlər ?

- eramızdan 400 min əvvəl
 eramızdan 300 min əvvəl
 eramızdan 200 min əvvəl
 eramızdan 800 min əvvəl
 eramızdan 100 min əvvəl

38 Odun fəşfindən il keçdikdən sonra insanlar yunlu mamontun ovlanmasını öyrənmişlər ?

- 450 min
 70 min
 50 min
 750 min
 150 min

39 Avropada istilik mənbəyi kimi çuxur içərisində qızdırılmış daşlar olan yerin yaradılmasına nə vaxt başlanmışdır?

- eramızdan 20 min il əvvəl
 eramızdan 20 min il əvvəl
 eramızdan 10 min il əvvəl
 eramızdan 30 min il əvvəl
 eramızdan 60 min il əvvəl

40 27 min il əvvəl dulusçuluq sobası harada yaradılmışdır ?

- İtaliya
- Rusiya
- Şimali Amerika
- Çexiya və Slovakiya
- Almaniya

41 11 min il əvvəl dənin üyüdülməsi qaydaları harada tapılmışdır ?

- İtaliya
- Rusiya
- Çexiya və Slovakiya
- Şimali Amerika
- Almaniya

42 11 min il əvvəl günəbaxandan istifadə qaydaları harada tapılmışdır?

- İtaliya
- Rusiya
- Çexiya və Slovakiya
- Şimali Amerika
- Almaniya

43 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) yay və oxla ovetmə harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- Avropa
- Afrika
- Cənubi Amerika
- Şimali Amerika
- Avstraliya

44 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər)), qoyun və keçinin yetişdirilməsi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- İtaliya
- Şimali Amerika
- Çexiya və Slovakiya
- İranda
- Almaniya

45 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) keramika qablarından istifadə harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- İtaliya
- Şimali Amerika
- Çexiya və Slovakiya
- Yaponiyada
- İranda

46 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) toxa, zeytun yağı almaq üçün press harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- Afrika

- Şimali Amerika
- Avropa
- Yaxın Şərqdə
- Cənubi Amerika

47 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) daş, orağ harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- Yaponiyada
- Şimali Amerika
- Çexiya və Slovakiya
- Fransada
- İranda

48 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) pivə və gilənar şərabı harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- Fransada
- İranda
- Şimali Amerika
- Zaqafqaziyada
- Yaponiyada

49 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) mal-qaranın əhəlləşdirilməsi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- Fransada
- İranda
- Zaqafqaziyada
- Yunanıstanda
- Yaponiyada

50 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) kökümeyvəliyərin yetişdirilməsi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- Fransada
- Yunanıstanda
- Zaqafqaziyada
- Yeni Qvineya
- Yaponiyada

51 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) qarğıdalı və paxlanın yetişdirilməsi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- Zaqafqaziyada
- Yeni Qvineya
- Fransada
- Meksikada
- Yunanıstanda

52 Yuxarı paleolit dövründə isə (eramızdan 6 min il əvvəllə qədər) noxud və mərcinin yetişdirilməsi harada yaşayan insanlara məlum olmuşdur ?

- Avropa
- Cənubi Amerika

- Afrika
- Uzaq Şərqdə
- Şimali Amerika

53 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk kənd təsərrüfatı cəmiyyətləri harada yaranmağa başlamışdır ?

- Uzaq Şərqdə
- Cənubi Amerika
- Şimali Amerika
- Avropa
- Afrika

54 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) donuzlar ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir?

- Fransada
- İranda
- Zaqafqaziyada
- İtaliyada
- Yaponiyada

55 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) at ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir ?

- Uzaq Şərqdə
- Şimali Amerika
- Avropa
- Asiyada
- Afrika

56 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) lama ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir ?

- Zaqafqaziyada
- Fransada
- İranda
- İtaliyada
- Peruda

57 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ulaq ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir ?

- İranda
- Zaqafqaziyada
- İtaliyada
- Misirdə
- Peruda

58 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) qaz və ördəklər ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir ?

- Misirdə
- İranda
- İtaliyada
- Yunanıstanda
- Peruda

59 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) şimal maralı ilk dəfə harada əhilləşdirilmişdir ?

- Uzaq Şərqdə

- Asiyada
- Şimali Amerika
- Avropa
- Afrika

60 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə quşçuluq fermaları harada işə başlanmışdır ?

- Misirdə
- İranda
- Yunanıstanda
- Hindistanda
- Peruda

61 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə süd emalı müəssisələri harada işə başlanmışdır ?

- Avropa
- Asiyada
- Şimali Amerika
- Yaxın Şərqdə
- Afrika

62 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə kartofun becərilməsinə başlanmışdır ?

- Fransada
- İranda
- İtaliyada
- Peruda
- Zaqafqaziyada

63 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə pendir istehsalı emalı müəssisələri harada işə başlanmışdır ?

- Afrika
- Şimali Amerika
- Avropa
- Yaxın Şərqdə
- Asiyada

64 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə yağ istehsalı emalı müəssisələri harada işə başlanmışdır ?

- Avropa
- Asiyada
- Afrika
- Yaxın Şərqdə
- Şimali Amerika

65 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə düyünün becərilməsinə başlanmışdır ?

- Fransada
- İranda
- İtaliyada
- Tailandda

Peruda

66 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə əriyin becərilməsinə başlanmışdır ?

Fransada

İranda

İtaliyada

Zaqafqaziyada, Çində

Peruda

67 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə yemişin becərilməsinə başlanmışdır ?

Fransada

İranda

İtaliyada

Sudanda

Peruda

68 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə soyanın becərilməsinə başlanmışdır

Peruda

İranda

İtaliyada

Çində

Fransada

69 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə maniokinin becərilməsinə başlanmışdır ?

Hindistanda

Kolumbiyada

Misirdə

İranda

Yunanıstanda

70 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə şəkər qamışının becərilməsinə başlanmışdır ?

Asiyada

Şimali Amerika

Avropa

Yaxın Şərqdə

Afrika

71 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə yumşaq buğdanın becərilməsinə başlanmışdır ?

Fransada

Çində

İtaliyada

İtaliyada

Peruda

72 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə süni suvarma harada formalaşmışdır ?

Yunanıstanda

İranda

- Peruda
- Misirdə
- Hindistanda

73 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə ticarət dənizçiliyi harada formalaşmışdır ?

- Yaxın Şərqdə
- Asiyada
- Şimali Amerika
- Aralıq dənizi ölkələri
- Afrika

74 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə at ilə şumlama harada formalaşmışdır ?

- Yunanıstanda
- İranda
- Peruda
- Misirdə
- Hindistanda

75 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə balıqçılıq harada formalaşmışdır ?

- Misirdə
- Hindistanda
- Yunanıstanda
- Kanadada
- Peruda

76 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə arıçılıq harada formalaşmışdır?

- Yunanıstanda
- İranda
- Peruda
- Misirdə
- Hindistanda

77 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə balina ovu harada formalaşmışdır?

- Yaxın Şərqdə
- Asiyada
- Avropa
- Şimali Amerika
- Afrika

78 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə kommersiona bağçılığı harada formalaşmışdır?

- Misirdə
- Hindistanda
- Yunanıstanda
- Meksikada
- İranda

79 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə mayalı çörəkbişirmə harada formalaşmışdır ?

- Misirdə
- İranda
- Yunanıstanda
- Fransada
- Peruda

80 Neolit dövründə isə (eramızdan 5000 il əvvəl) ilk dəfə kommersiya bostançılığı harada formalaşmışdır?

- Misirdə
- Hindistanda
- Yunanıstanda
- Meksikada
- İranda

81 Eramızdan əvvəl neçənci ildən etibarən isə su enerjisindən dəyirmanların işləməsində istifadəyə başlanmışdır?

- 400-ci ildən
- 200-ci ildən
- 100-ci ildən
- 500-ci ildən
- 300-ci ildən

82 Eramızdan əvvəl neçənci ildən etibarən külək dəyirmanları yaranmağa başlanmışdır ?

- 300-cü ildən
- 500-cü ildən
- 700-cü ildən
- 200-cü ildən
- 400-cü ildən

83 Şəkər qamışının xırdalanmasının öyrənilməsinə neçənci ildə Siciliyanın prefekti Petro Speçiale tərəfindən 3 vallı dəyirmanın ixtirası başlanmışdır ?

- 1349-cu ildə
- 1749-cu ildə
- 1249-cu ildə
- 1449-cu ildə
- 1749-cu ildə

84 Şəkər qamışının xırdalanmasının öyrənilməsi ilə 1449-cu ildə Siciliyanın prefekti Petro Speçiale tərəfindən hansı avadanlığın ixtirası ilə başlanmışdır ?

- mikserin
- su dəyirmanlarının
- külək dəyirmanının
- 3 vallı dəyirmanın
- frezer dəzgahının

85 XIII əsrdə Marko Polonun məlumatlarına görə quru yağsızlaşdırılmış südün ilk dəfə istehsalı tarixi kim tərəfindən başlanmışdır?

- almanlar
- ərəblər

- ruslar
- monqollar
- fransızlar

86 Neçənci əsrdə quru yağsızlaşdırılmış südün istehsalından ilk dəfə məlumat verilib?

- III əsrdə
- I əsrdə
- X əsrdə
- XIII əsrdə
- II əsrdə

87 İçki sənayesinin əhəmiyyətli inkişaf dövrü isə ağac çəlləklərinin və sidr içkisinin (alma şərabı) harada istehsalı ilə başlanmışdır?

- Misirdə
- İranda
- Yunanıstanda
- Fransada
- Peruda

88 İçki sənayesinin əhəmiyyətli inkişaf dövrü isə ağac çəlləklərinin və sidr içkisinin (alma şərabı) Fransada istehsalına nə vaxt başlanmışdır?

- eramızdan əvvəl 600 illikdə
- eramızdan əvvəl 300 illikdə
- eramızdan əvvəl 200 illikdə
- eramızdan əvvəl 100 illikdə
- eramızdan əvvəl 500 illikdə

89 İranda şərabdən spirtin istehsalına nə vaxt başlanmışdır?

- eramızdan əvvəl 600 illikdə
- eramızdan əvvəl 300 illikdə
- eramızdan əvvəl 200 illikdə
- eramızdan əvvəl 800 illikdə
- eramızdan əvvəl 100 illikdə

90 Eramızdan əvvəl 800 illikdə şərabdən spirtin istehsalına harada başlanmışdır ?

- Misirdə
- Fransada
- Yunanıstanda
- İranda
- Peruda

91 1276-cı ildə harada ilk dəfə viski istehsalı üzrə müəssisə yaranmışdır?

- Misirdə
- Fransada
- Yunanıstanda
- İrlandiyada
- Peruda

92 Nə vaxt İrlandiyada ilk dəfə viski istehsalı üzrə müəssisə yaranmışdır?

- 1976-cı ildə
- 1776-cı ildə
- 1576-cı ildə
- 1276-cı ildə
- 1476-cı ildə

93 1678-ci ildə harada şərab materialının şampanlaşdırılmasını icad etmişlər?

- Misirdə
- İrlandiyada
- Yunanıstanda
- Fransada
- Peruda

94 Nə vaxt fransızlar şərab materialının şampanlaşdırılmasını icad etmişlər?

- 1278-ci ildə
- 1478-ci ildə
- 1978-ci ildə
- 1678-ci ildə
- 1378-ci ildə

95 1747-ci ildə hansı alman kimyaçısı çuğundurda ilk şəkər kristallarını ayırmışdır?

- Eynşteyn
- Kirxoff
- Libix
- Markqraf
- Lavuazye

96 Neçənci ildə alman kimyaçısı Markqraf çuğundurda ilk şəkər kristallarını ayırmışdır ?

- 1147-ci ildə
- 1547-ci ildə
- 1347-ci ildə
- 1747-ci ildə
- 1247-ci ildə

97 Meyvə-tərəvəz, göbələklər, kəsilmiş və soyudulmuş iri və xırdabuynuzlu heyvan əti; dovşan cəmdəkləri, diri yaxud kəsilmiş, tükləri və içalatı təmizlənmiş ev və ov quşu ətləri nə kimi qiymətləndirilir ?

- itkilər
- yarımfabrikat
- yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
- əsas xammalı
- kulinar məmulatları

98 Diri, soyudulmuş və dondurulmuş, içalatı təmizlənmiş balıq və dəniz sənayesinin balıq olmayan məhsulları nə kimi qiymətləndirilir ?

- itkilər
- yarımfabrikat
- yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
- əsas xammalı

- kulinar məmulatları

99 Yarmalar, paxla və makaron məmulatları un; süd, südün emalı məhsulları, yumurta və onun emalı məhsulları və s. nə kimi qiymətləndirilir ?

- itkilər
 yarımfabrikat
 yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 əsas xammalı
 kulinar məmulatları

100 Emal zamanı xammallar müəyyən mexaniki, hidromexaniki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslərə uğradılaraq çiy kulinar məmulatlarına xas olan formaya salındıqdan sonra nə kimi qiymətləndirilir?

- itkilər
 yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 əsas xammalı
 yarımfabrikat
 kulinar məmulatları

101 Xammalla işləyən tədarükçü iaşə müəssisələrində hazırlanan yaxud da qida sənayesi müəssisələrində hazırlanaraq, xörək hazırlanmasını tamamlayan iaşə müəssisələrində istifadə edilən yarımfabrikatlar nə kimi qiymətləndirilir?

- itkilər
 əsas xammalı
 yarımfabrikat
 yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 kulinar məmulatları

102 Qısa müddət ərzində xörək və məmulatlar hazırlamaq üçün yararlı olan yarımfabrikatlar nə kimi qiymətləndirilir?

- itkilər
 yarımfabrikat
 əsas xammalı
 yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 kulinar məmulatları

103 Müəyyən formaya və quruluşa malik çiy halda yaxud da isti emaldan sonra istifadə üçün yararlı olan hazır məhsullar nə kimi qiymətləndirilir?

- itkilər
 yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 əsas xammalı
 kulinar məmulatları
 yarımfabrikat

104 İaşə müəssisələrində hazırlanan yarımfabrikatlar, yaxud da onların isti emalından sonra əldə edilən yeyilmək üçün yararlı olan hazır məhsullar nə kimi qiymətləndirilir?

- itkilər
 yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar
 əsas xammalı

- kulinar məmulatları
 yarımfabrikat

105 Xammal və yarımfabrikatların, hazır kulinar məmulatlarının iaşə müəssisələrində saxlanması, daşınması, qablaşdırılması, donmuş vəziyyətdən azad edilməsi, soyuq və isti emaldan keçməsi nəticəsində kütlənin azalması necə qiymətləndirilir?

- əsas xammalı
 yarımfabrikat
 kulinar məmulatları
 itkilər
 yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar

106 Təmizlənmə, yuyulma, xırdalanma və s. ilkin texnoloji əməliyyatlar nəticəsində xammal, yarımfabrikatlar və hazır kulinar məmulatlarından ayrılıb qalan, istifadə üçün yararlı və yaxud yararlı olmayan məhsul kütlələri necə qiymətləndirilir?

- əsas xammalı
 yarımfabrikat
 kulinar məmulatları
 tullantılar
 yüksək dərəcədə hazırlıqlı yarımfabrikatlar

107 Məhsulun rəşional qidalanmada əhalinin tələbatının ödənilməsini təmin edən, onun yararlılığını şərtləndirən xassələrin məcmusu necə adlanır ?

- keyfiyyəti
 miqdarı
 forması
 kimyəvi xassələri
 fiziki xassələri

108 Zərərsizlik, yüksək qidalılıq, dad və əmtəə dəyərliliyi hansı göstəricilərə aid edilir?

- fiziki xassələri
 forması
 kimyəvi xassələri
 keyfiyyəti
 miqdarı

109 Çox yağ içərisində qızardılma (früter) zamanı yağların oksidləşmə məhsullarının faizlə miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- 5,0%-dən çox olmamaq şərti ilə
 3,0%-dən çox olmamaq şərti ilə
 2,0%-dən çox olmamaq şərti ilə
 1,0%-dən çox olmamaq şərti ilə
 4,0%-dən çox olmamaq şərti ilə

110 Xammal, yarımfabrikatlar və hazır məhsulların texnoloji xarakteristikası yaxud texnoloji xassələri nə zaman meydana çıxır ?

- xırdalandıqda
 saxlandıqda
 doğrandıqda

- texnoloji emalı
- daşındıqda

111 Instrumental və orqanoleptiki metodlarla məhsulun hansı xarakteristikası təyin edilir ?

- optiki
- molekulyar
- həndəsi
- texnoloji
- kimyəvi

112 Məhsulun dadı hansı göstəricilərə aiddir ?

- reoloji
- fiziki
- optiki
- orqanoleptiki
- kimyəvi

113 Məhsulun qoxusu hansı göstəricilərə aiddir?

- reoloji
- fiziki
- optiki
- orqanoleptiki
- kimyəvi

114 Məhsulun görünüşü hansı göstəricilərə aiddir ?

- reoloji
- fiziki
- optiki
- orqanoleptiki
- kimyəvi

115 Məhsulun konsistensiyası hansı göstəricilərə aiddir ?

- reoloji
- fiziki
- optiki
- orqanoleptiki
- kimyəvi

116 Məhsulun rəngi hansı göstəricilərə aiddir ?

- reoloji
- fiziki
- optiki
- orqanoleptiki
- kimyəvi

117 Məhsulun şəffaflığı hansı göstəricilərə aiddir?

- reoloji
- fiziki
- optiki

- orqanoleptiki
- kimyevi

118 Məhsulun forması hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- reoloji
- kimyevi
- fiziki
- optiki

119 Məhsulun ərimə temperaturu hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- reoloji
- kimyevi
- fiziki
- optiki

120 Məhsulun qaynama temperaturu hansı göstəricilərə aiddir?

- kimyevi
- orqanoleptiki
- optiki
- reoloji
- fiziki

121 Məhsulun aqrebat halı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- reoloji
- kimyevi
- fiziki
- optiki

122 Məhsulun şüasındırma əmsalı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- reoloji
- kimyevi
- fiziki
- optiki

123 Məhsulun sıxlığı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- reoloji
- kimyevi
- fiziki
- optiki

124 Məhsulun xüsusi istilik tutumu hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyevi

- reoloji
- optiki

125 Məhsulun yapışqanlıığı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyəvi
- reoloji
- optiki

126 Məhsulun elastikliyi hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyəvi
- reoloji
- optiki

127 Məhsulun plastikiyi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyəvi
- reoloji
- optiki

128 Məhsulun kövrəkliyi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyəvi
- reoloji
- optiki

129 Məhsulun deformasiyası hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- reoloji
- kimyəvi
- fiziki
- optiki

130 Məhsulun özlülüğü hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyəvi
- reoloji
- optiki

131 Məhsulun axıcılığı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyəvi

- reoloji
- optiki

132 Məhsulun səthi gərilməsi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyəvi
- reoloji
- optiki

133 Məhsulun turşuluğu hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

134 Məhsulun nəmliyi hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

135 Məhsulun şəkərliliyi hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

136 Məhsulun vinerallı tərkibi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

137 Məhsulun küllüyü hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

138 Məhsulun ferment tərkibi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji

- kimyəvi
- optiki

139 Məhsulun yağ tərkibi hansı göstəricilərə aiddir?

- orqanoleptiki
- fiziki
- reoloji
- kimyəvi
- optiki

140 Ətin asan və həll edilən şəkilə salınması üçün, o hökmən qabaqcadan emaldan keçməlidir ?

- xırdalanma
- dondurulma
- əridilmə
- isti emal
- doğranma

141 Məhsulun tam faydalı keyfiyyətini nə əks etdirir?

- reoloji xassəsi
- enerji dəyərliyi
- bioloji dəyər
- qidalıq dəyəri
- kimyəvi xassəsi

142 Məhsulun zülal komponentlərinin, aminturşusu tərkibinin mənimsənilməsini və tarazlaşmasını nə əks etdirir?

- bioloji dəyər
- kimyəvi xassəsi
- qidalıq dəyəri
- enerji dəyərliyi
- reoloji xassəsi

143 Qidanın bioloji oksidləşməsi zamanı yaranan enerji nəyi əks etdirir?

- reoloji xassəsi
- qidalıq dəyəri
- bioloji dəyər
- enerji dəyərliyi
- kimyəvi xassəsi

144 Orqanizmdə fizioloji oksidləşmə zamanı 1q zülaldan nə qədər enerji ayrılır?

- 40 kkal
- 4 kkal
- 14 kkal
- 8 kkal
- 10 kkal

145 Orqanizmdə fizioloji oksidləşmə zamanı 1q yağdan nə qədər enerji ayrılır?

- 50 kkal
- 40 kkal

- 10 kkal
- 9 kkal
- 38 kkal

146 1q mono- və dişəkərin enerji dəyəri nə qədərdir ?

- 6,8 kkal
- 2,8 kkal
- 5,8 kkal
- 3,8 kkal
- 4,8 kkal

147 1q nişastanın enerji dəyəri nə qədərdir?

- 9,8 kkal
- 8,8 kkal
- 3,8 kkal
- 4,1 kkal
- 13,8 kkal

148 1q sirkə turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir?

- 4,1 kkal
- 8,8 kkal
- 13,8 kkal
- 3,5 kkal
- 3,8 kkal

149 1q alma turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir?

- 4,1 kkal
- 8,8 kkal
- 3,5 kkal
- 2,4 kkal
- 3,8 kkal

150 1q süd turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir?

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

151 1q limon turşusunun enerji dəyəri nə qədərdir ?

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

152 Aşağıdakılardan hansı maddə üçün kalorilik qəbul edilmi ?

- şəkər
- zülal

- turşu
- sellüloza
- yağ

153 Əsas mikronutriyentlərdən olan zülalların müvafiq olaraq mənimsənilməsi neçə faiz qəbul edilmişdir?

- 0.26
- 0.956
- 0.94
- 0.845
- 0.69

154 Əsas mikronutriyentlərdən olan yağların müvafiq olaraq mənimsənilməsi neçə faiz qəbul edilmişdir?

- 0.26
- 0.956
- 0.845
- 0.94
- 0.69

155 Əsas mikronutriyentlərdən olan yağların müvafiq olaraq mənimsənilməsi neçə faiz qəbul edilmişdir?

- 0.94
- 0.26
- 0.69
- 0.845
- 0.956

156 Enerji dəyərində (kaloriliyinə) görə qida məhsullarını neçə qrupa bölürlər?

- 2.0
- 8.0
- 7.0
- 4.0
- 3.0

157 Şokolad, yağlar və halva hansı enerji dəyərli məhsullara aiddir ?

- enerjisi olmayan məhsullar
- orta enerjili məhsullara
- yüksək enerji dəyərli məhsullara
- xüsusi yüksək enerji dəyərli məhsullara
- aşağı enerjili məhsullara

158 Şokolad, yağlar və halva nə qədər enerjiyə malikdir ?

- 700-1000kkal
- 200-500kkal
- 100-300kkal
- 400-900kkal
- 300-500kkal

159 Un, yarma, makaronlar və şəkər hansı enerji dəyərli məhsullara aiddir ?

- enerjisi olmayan məhsullar
- orta enerjili məhsullara
- yüksək enerji dəyərli məhsullara
- xüsusi yüksək enerji dəyərli məhsullara
- aşağı enerjili məhsullara

160 Un, yarma, makaronlar və şəkər nə qədər enerjiyə malikdir ?

- 700-1000kkal
- 100-300kkal
- 400-900kkal
- 250-400kkal
- 300-500kkal

161 Çörək, ət, kolbasa, yumurta, yumurta tozu, likör, araq məhsulları hansı enerji dəyərli məhsullara aiddir ?

- enerjisi olmayan məhsullar
- xüsusi yüksək enerji dəyərli məhsullara
- yüksək enerji dəyərli məhsullara
- orta enerjili məhsullara
- aşağı enerjili məhsullara

162 Çörək, ət, kolbasa, yumurta, yumurta tozu, likör, araq məhsulları nə qədər enerjiyə malikdir ?

- 700-1000kkal
- 250-400kkal
- 400-900kkal
- 100-250kkal
- 300-500kkal

163 Süd, balıq, kartof, tərəvəzlər, meyvələr, pivə, ağ şərab hansı enerji dəyərli məhsullara aiddir ?

- xüsusi yüksək enerji dəyərli məhsullara
- orta enerjili məhsullara
- enerjisi olmayan məhsullar
- aşağı enerjili məhsullara
- yüksək enerji dəyərli məhsullara

164 Süd, balıq, kartof, tərəvəzlər, meyvələr, pivə, ağ şərab nə qədər enerjiyə malikdir ?

- 100-250kkal
- 250-400kkal
- 300-500kkal
- 100kkal
- 400-900kkal

165 Gündəlik qida rasionunda qənnadı məmulatlarının xüsusi çəkisi nə qədərdir ?

- 0.78
- 0.28
- 0.18
- 0.08

0.58

166 Qida İnstitutu tərəfindən təyin edilmiş normaya görə qida rasionunda qənnadı məmulatlarının illik sərfi nə qədərdir ?

- 45 kq
 25 kq
 5 kq
 15 kq
 35 kq

167 Kimyəvi tərkibinə görə II növ buğda ununun nəmliyi nə qədərdir ?

- 0.005
 0.013
 0.106
 0.14
 0.676

168 Kimyəvi tərkibinə görə II növ buğda ununda zülallar nə qədərdir ?

- 0.013
 0.106
 0.005
 0.676
 0.14

169 Kimyəvi tərkibinə görə II növ buğda ununda yağlar nə qədərdir ?

- 0.005
 0.013
 0.14
 0.106
 0.676

170 Kimyəvi tərkibinə görə II növ buğda ununda karbohidratlar nə qədərdir ?

- 0.005
 0.106
 0.14
 0.676
 0.013

171 Kimyəvi tərkibinə görə II növ buğda ununda mono- və dişəkərlər nə qədərdir ?

- 0.14
 0.013
 0.676
 0.005
 0.106

172 Şorbalar hansı xörəklərə aid edilir?

- soyuq
 unlu-qənnadı
 qəlyanaltı

- duru
 desert

173 Hansı xörəklərdə maye hissəsi əsas sayılır ?

- soyuq
 unlu-qənnadı
 qəlyanaltı
 duru
 desert

174 Şorbaların maye hissəsi çox vaxt hazırlanır ?

- şərbət
 kompot
 kisel
 bulyon
 pivə

175 Bulyonların hər bir litrində nə qədər kalori olur ?

- 45-50
 42036.0
 25-30
 15-20
 55-60

176 Duru xörəklərin hər payı nə qədər hesabla verilir ?

- 100-200 ml
 300-400 ml
 500-600 ml
 400-500 ml
 200-300 ml

177 Piti, düşbərə, sulu xingal kimi xörəklərin tərkibindəki suyun miqdarı nə qədər olur ?

- 550-1200 ml
 350-600 ml
 250-300 ml
 150-200 ml
 450-1200 ml

178 Duru xörəkləri hazırladıqda soğan, yerkökü yağda qızardılır və xörəyin hazır olmasına nə qədər qalmış ona qatılır?

- 40-45 dəqiqə
 20-25 dəqiqə
 1-5 dəqiqə
 10-15 dəqiqə
 30-35 dəqiqə

179 Küftəbozbaş, parçabozbaş, qovurmabozbaş, soğanbozbaş, pitini əsasən hansı ətədən hazırlayırlar ?

- dovşan
 toyuq

- mal
 qoyun
 balıq

180 Undan hazırlanan duru xörəklərə hansılar aiddir ? 1-küftəbozbaş, 2- sulu xingal, 3-parçabozbaş, 4- xəmirəşi ,5-qovurmabozbaş, 6-soğanbozbaş,7- umac, 8- dovğa,9-plov, 10- gürzə (girs), 11-düşbərə, 12-sürfüllü

- 1,5,7,9,11
 1,2,5,6,9
 3,5,7,9,12
 2,4,7,10,11,12
 2,4,6,8,10,12

181 Süfrəyə verdikdə bu xörəklərin istiliyi nə qədər olmalıdır ?

- 55°C
 15°C
 75°C
 45°C
 65°C

182 Duru xörəkləri hazırlarkən ət xörəklərinin hər payı üçün nə qədər su götürülür ?

- 100 ml
 300 ml
 400 ml
 500 ml
 200 ml

183 Duru xörəkləri hazırlarkən balıq xörəklərinin hər payı üçün nə qədər su götürülür ?

- 500 ml
 100 ml
 200 ml
 350 ml
 400 ml

184 Soyuq şorbaların süfrəyə veriləndə hansı temperaturda olmalıdır ?

- 17-24°C
 27-34° C
 47-54° C
 7-14°C
 2-4°C

185 Ət-sümük bulyonunun tərkibində nə qədər quru maddə olur ?

- 6%-ə qədər
 4%-ə qədər
 3%-ə qədər
 2%-ə qədər
 5%-ə qədər

186 Ət və ət-sümük bulyonu hazırlamaq üçün ət tikələrini hansı kütlədə doğrayırlar ?

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

187 Ət və ət-sümük bulyonu hazırlamaq üçün mal cəmdəyinin döş hissəsini hansı kütlədə doğrayırlar ?

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

188 Sümükləri necə saat bişirmək lazımdır ?

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

189 Ətin bişməsi müddəti heyvanın növündən, yaşından və köklük dərəcəsiindən asılı olaraq saat davam edir ?

- 8-9saat
- 3-4saat
- 1-2saat
- 2-3saat
- 5-6saat

190 İri sümükləri necə saat bişirmək lazımdır ?

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

191 Bulyon hazırlamaq üçün 1 kq sümüyə nə qədər su tökülür ?

- 0,2 l
- 1,0 l
- 0,25 l
- 1,25 l
- 0,5 l

192 Ətin bişib hazır olması bulyon qaynadıqdan neçə saat sonra müəyyənləşdirilir ?

- 10-12saat
- 0,5-0,9saat
- 1-1,5saat
- 1,5-2,5saat
- 5-6saat

193 Ət bişib hazır olanda bulyondan çıxarılır, sümüklər isə yenə nə qədər qaynadılır ?

- 12-14 saat
- 1-2 saat
- 0,2-0,4 saat
- 2-4 saat
- 5-6 saat

194 Bulyonu hər porsuna nə qədər soğan götürülür ?

- 77 q
- 30q
- 4 q
- 5 q
- 15 q

195 Bulyonu hər porsuna nə qədər sümüklü II sort ət götürülür ?

- 30q
- 15 q
- 5 q
- 77 q
- 4 q

196 Bulyonu hər porsuna nə qədər yerkökü götürülür ?

- 30q
- 5 q
- 77 q
- 5 q
- 4 q

197 Bulyonu hər porsuna nə qədər cəfəri götürülür ?

- 77 q
- 15 q
- 30q
- 4 q
- 5 q

198 Ət və balıq bulyonunda hazırlanan şorbalara isə yalnız qatılır?

- makaron
- mayonez
- kəsmik
- tərəvəz və yarma
- vermişel

199 Balıq bulyonunda hazırlanan şorbalara nəyin qatılması məsləhət görülür ?

- turşu
- kök
- soğan
- paxlalı dənələr
- cəfəri

200 Balıq bulyonunda hazırlanan şorbalara nəyin qatılması məsləhət görülür?

- cəfəri
- kök
- soğan
- makaron
- turşu

201 Tərkibində buxarda bişmiş çuğundur, yağda qızardılmış tərəvəz, təzə yaxud şoraba kələmi və digər müxtəlif məhsullar daxil olan şorba necə adlanır ?

- piti
- rassolnik
- şşi
- borş,
- düşbərə

202 Tərkibində göyerti tərəvəzi (ağbaş kələm yaxud şoraba kələmi, quzuqulağı, ispanaq, gicitkan) və yağda qızardılmış tərəvəz kökləri daxil olan şorba necə adlanır ?

- piti
- rassolnik
- borş,
- şşi
- düşbərə

203 Tərkibində duzlanmış xiyar, xiyarın şor suyu, yağda qızardılmış tərəvəz və müxtəlif digər məhsullar qatılmış şorbalər necə adlanır ?

- piti
- şşi
- borş,
- rassolnik
- düşbərə

204 Tərəvəzin yağda hansı müddətdə qovrulur ?

- 3 saat
- 1 saat
- 3 dəq
- 10-15 dəq
- 45 dəq

205 Yağ unda hansı temperaturda qovrulur ?

- 30-50°C
- 50-80°C
- 15-18°C
- 150-180°C
- 350-400°C

206 Ağ sous üçün un kərə yağında neçə dərəcə temperaturda qovrulur ?

- 120-130°C
- 15-18° C

- 50-80° C
- 350-400°C
- 150-180° C

207 Lyezon hazırlanması üçün çiy yumurta yaxud təkçə yumurta sarısı süddə neçə dərəcə temperaturda bişirilir?

- 150-180° C
- 120-130°C
- 350-400°C
- 60-70°C
- 15-18°C

208 . Balva əsasən hansı bitkidən hazırlanır ?

- nanə
- cəfəri
- kəvər
- əməkömənci
- keşniş

209 Şəffaf bulyonlar süfrəyə buraxılana qədər ən çox neçə saat marmit üzərində saxlanıla bilər ?

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

210 Şəffaf şorbalar süfrəyə hansı miqdarda buraxılır ?

- 140-200q
- 400-500q
- 100-200q
- 300-400q
- 600-700q

211 Şirin xörəklərin hazırlanmasında hansı məhsullardan istifadə edilir ?

- mayonez, donuz əti, istiot, turşu
- kartof, ət, toyuq, duyu
- balıq, soğan, turşu
- şəkər, giləmeyvə, meyvə, süd, qaymaq
- sümük, turşu, ət, soğan, tomat

212 Kisel, kompot, jele, muss, sambuk, dondurma, şirin meyvə, qənd vurulmuş giləmeyvə hansı xörəklərə aiddir ?

- çərəzə
- I isti xörəklərə
- isti şirinxörəklərə
- soyuq şirin xörəklər
- II isti xörəklərə

213 Şirin xörəklər süfrəyə nə ilə verilir ?

- xardal
- süzmə
- ət bulyonu
- maye kisellə
- mayonez

214 Şirin xörəklər süfrəyə nə ilə verilir ?

- xardal
- süzmə
- ət bulyonu
- meyvə-giləmeyvə şərbətləri
- mayonez

215 Şirin xörəklər süfrəyə nə ilə verilir ?

- xardal
- süzmə
- ət bulyonu
- şirin souslarla
- mayonez

216 “Qidaya tələb nəticəsində məmnuniyyətlə başlanmış yemək, məmnuniyyətlə də qurtarmalıdır, tələbin ödənilməsinə baxmayaraq bu tələbin son obyektinə özünə qətiyyənlə həzm işi tələb etməyən şəkər olmalıdır” kəlamının müəllifi kimdir ?

- M.Y Lomonosov
- O.Balzak
- V.Hüqo
- İ.P.Pavlov
- M.Qorki

217 Qida qəbulu, yəni səhər, nahar və şam yeməyi hansı təamla qurtarmalıdır ?

- dadsız
- turş
- acı
- şirin
- duzlu

218 Hər 1 kq kisel üçün nə qədər təzə alma götürülür ?

- 1 kq
- 40 q
- 120 q
- 255 q
- 1 q

219 Hər 1 kq kisel üçün nə qədər şəkər götürülür ?

- 255 q
- 1 kq
- 1 q
- 40 q
- 120 q

220 Hər 1 kq kisel üçün nə qədər kartof nişastası götürülür ?

- 1 kq
- 120 q
- 255 q
- 40 q
- 1 q

221 Hər 1 kq kisel üçün nə qədər limon duzu götürülür ?

- 255 q
- 40 q
- 1 kq
- 1 q
- 120 q

222 Süd kiseli bişirən zaman hər pay üçün nə qədər süd götürülür ?

- 200q
- 14 q
- 20 q
- 160 q
- 0,03 q

223 Süd kiseli bişirən zaman hər pay üçün nə qədər şəkər götürülür ?

- 200q
- 14 q
- 160 q
- 20 q
- 0,03 q

224 Süd kiseli bişirən zaman hər pay nə qədər kartof yaxud qarğıdalı nişastası götürülür ?

- 200q
- 160 q
- 20 q
- 14 q
- 0,03 q

225 Süd kiseli bişirən zaman hər pay üçün nə qədər vanilin götürülür?

- 160 q
- 14 q
- 200q
- 0,03 q
- 20 q

226 Süd kiseli bişirən zaman kartof nişastası əvəzinə qarğıdalı nişastası götürüldükdə kisel əlavə olaraq nə qədər qaynadılır ?

- 2 saat
- 1saat
- 10-13 dəq
- 5-7dəq

30-40 dəq

227 Vanil kreminin tərkibinə qatılan qaymaq hansı yağlılığa malik olmalıdır ?

- 15-18%
 10-12%
 2-5%
 20-25%
 12-15%

228 Vanil krem hazırlandıqda qarışıq hansı temperaturda çalınır ?

- 50° C
 20°C
 30°C
 80° C
 40°C

229 Çalınmış qaymağa arasıkəsilmədən qarışdırılan lyezonhansı temperatura qədər soyudulmuş olur ?

- 6-10°C
 16-20°C
 36-40°C
 66-70°C
 26-30°C

230 Süfrəyə verilən zaman vanilli kremin üstünə nə tökülür ?

- 6-10°C
 66-70°C
 36-40°C
 16-20°C
 26-30°C

231 Süfrəyə verilən zaman vanilli kremin üstünə nə tökülür ?

- xardal
 süzmə
 ət bulyonu
 meyvə, giləmeyvə şərbəti
 mayonez

232 Süfrəyə verilən zaman vanilli kremin üstünə nə tökülür ?

- xardal
 süzmə
 ət bulyonu
 üzüm şərabı ilə birlikdə şərbət
 mayonez

233 1 kq krem üçün nə qədər qaymaq götürülür ?

- 0,15 q
 200 q
 150 q
 500 q

20 q

234 1 kq krem üçün nə qədər şəkər götürülür ?

- 0,15 q
 200 q
 500 q
 150 q
 20 q

235 1 kq krem üçün burada nə qədər süd götürülür ?

- 0,15 q
 150 q
 500 q
 200 q
 20 q

236 1 kq krem üçün burada nə qədər jelatin götürülür ?

- 500 q
 200 q
 0,15 q
 20 q
 150 q

237 1 kq krem üçün nə qədər vanilin götürülür ?

- 20 q
 500 q
 150 q
 200 q
 0,15 q

238 1 kq krem üçün neçə ədəd yumurta götürülür ?

- 9.0
 6.0
 4.0
 2.0
 8.0

239 Qaymaqlı dondurma hazırlamaq üçün şəkərlə çalınmış yumurtaların üzərinə tökülən süd hansı temperaturda olmalıdır ?

- 30°C
 90°C
 70°C
 80°C
 180°C

240 1 kq dondurma almaq üçün nə qədər süd götürülür ?

- 1 kq
 250 q
 75 q

- 600 q
- 0.1 q

241 1 kq dondurma almaq üçün nə qədər qaymaq götürülür ?

- 1 kq
- 250 q
- 600 q
- 75 q
- 0.1 q

242 1 kq dondurma almaq üçün nə qədər şəkər götürülür ?

- 250 q
- 75 q
- 1 kq
- 0.1 q
- 600 q

243 1 kq dondurma almaq üçün nə qədər vanilin götürülür ?

- 600 q
- 250 q
- 1 kq
- 0.1 q
- 75 q

244 1 kq dondurma almaq neçə ədəd yumurta götürülür ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

245 Meyvəli və giləmeyvəli dondurma hazırlananda 1 kq dondurma üçün təxminən nə qədər çiyələk götürülür ?

- 600 q
- 1 kq
- 0.1 q
- 200 q
- 75 q

246 Meyvəli və giləmeyvəli dondurma hazırlananda 1 kq dondurma üçün təxminən nə qədər şəkər götürülür ?

- 75 q
- 200 q
- 1 kq
- 325 q
- 600 q

247 Meyvəli və giləmeyvəli dondurma hazırlananda 1 kq dondurma üçün təxminən nə qədər limon duzu götürülür ?

- 600 q
- 200 q
- 1 kq
- 1 q
- 75 q

248 1 kq kompot üçün nə qədər alma götürülür ?

- 25 q
- 334 q
- 335 q
- 340 q
- 150 q

249 1 kq kompot üçün nə qədər armud götürülür ?

- 340 q
- 150 q
- 334 q
- 335 q
- 25 q

250 1 kq kompot üçün nə qədər qara gavalı götürülür ?

- 340 q
- 25 q
- 150 q
- 334 q
- 335 q

251 1 kq kompot üçün nə qədər şəkər götürülür ?

- 340 q
- 334 q
- 25 q
- 150 q
- 335 q

252 1 kq kompot üçün nə qədər limon duzu götürülür ?

- 340 q
- 334 q
- 150 q
- 1q
- 335 q

253 1 kq kompot üçün burada şərab götürülür ?

- 340 q
- 334 q
- 150 q
- 25 q
- 335 q

254 Alma və armud qurusu neçə dəqiqədə bişir ?

- 74-85 dəqiqə
- 4-5 dəqiqə
- 15-20 dəqiqə
- 35-40 dəqiqə
- 44-45 dəqiqə

255 Qaysı və ərik qurusu neçə dəqiqədə bişir ?

- 35-40 dəqiqə
- 74-75 dəqiqə
- 54-65 dəqiqə
- 4-5 dəqiqə
- 15-20 dəqiqə

256 Kışmış neçə dəqiqədə bişir ?

- 74-75 dəqiqə
- 35-40 dəqiqə
- 15-20 dəqiqə
- 4-5 dəqiqə
- 44-55 dəqiqə

257 Souslar neçə böyük yarımqrupa bölünür ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

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

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

259 Bütün souslar əsas hissəsinə görə neçə qrupa bölünür ?

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0

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

- unlu
- "Cənub"
- mayonez
- narşərab
- qaymaqlı

261 Souslar üçün un qovrulduqda hansı undan istifadə edilir ?

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

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

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

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

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

264 Qırmızı souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ?

- göy
- qara
- açıq sarı
- qızılı
- yaşıl

265 Ağ souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ?

- göy
- qara
- qızılı
- açıq sarı
- yaşıl

266 Ağ qovurma üçün un yağda dərəcə temperaturda qovrulur ?

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

267 Qırmızı qovurma üçün unu tökməzdən əvvəl yağ hansı temperatūra qədər qızdırılır ?

- 60-70C
- 20-30C
- 30-40C
- 40-50C

10-20 C

268 Qırmızı qovurma üçün un yağda dərəcə temperaturda qovrulur ?

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

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

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

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

- 110.0
 130.0
 140.0
 160.0
 120.0

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

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

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

- 340 q
 150 q
 334 q
 500 q
 25 q

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

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

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

- 1-5 dəqiqə

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

275 Bulyon sousları nə ilə boyadıla bilər ?

- indiqo
- zəfəran
- sarıkök
- şəkər yanığı
- karmin

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

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

277 Hər 1 kq sous üçün nə qədər yağ götürülür?

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

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

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

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

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

280 Hər 1 kq sous üçün nə qədər yerkökü götürülür?

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

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

- 150q

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

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

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

283 Hər 1 kq sous üçün nə qədər şəkər götürülür?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

289 Soğanlı və karnişonlu qırmızı sous üçün hər 1 kq üçün nə qədər “Cənub” sousu götürülür?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

306 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə şəkər götürülür ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

27 q

316 Bitki yağından hazırlanmış souslar-mayonezlər temperaturdan yuxarı qızdırılmamalıdır ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

2.0

323 Aşxana xardalı və qıtıqotu hansı qatmalara aiddir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

328 Natrium-qlütamat, ətirli cövhərlər və yeyinti boyaları hansı qatmalara aiddir ?

- duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar
 qurudulmuş meyvə-giləmeyvələr
 təzə meyvə-giləmeyvələr
 kimyəvi və sintetik üsulla alınan tamlı qatmalar
 ekstraktlar və şirələr

329 Bütün fizioloji funksiyaların normallığını təmin etmək üçün adam hər gün yeməklə birlikdə nə qədər xörək duzu qəbul etməlidir.

30-35 qr

- 10-15 qr
- 1-2 qr
- 3-5 qr
- 6-10 qr

330 Hansı duz yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır və istehsal olunan duzun 40%-ni təşkil edir ?

- yodlaşdırılmış duz
- şoran duzu və ya göl duz.
- çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu
- daş duz
- buxarlandırılmış duz

331 Hansı duz süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırır çökdürməklə əldə edilir və bu duzun tərkibində kənar qarışıqlar çox olur ?

- yodlaşdırılmış duz
- şoran duzu və ya göl duz.
- daş duz
- çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu
- buxarlandırılmış duz

332 Hansı duz duzlu göllərin dibindən çıxarılır v ümumi duz istehsalının 50%-ni təşkil edir ?

- yodlaşdırılmış duz
- buxarlandırılmış duz
- çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu
- şoran duzu və ya göl duz.
- daş duz

333 Hansı duzu yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində əldə edirlər ?

- daş duz
- şoran duzu və ya göl duz.
- yodlaşdırılmış duz
- buxarlandırılmış duz
- çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu

334 Hansı duzu 1 ton duza 25 q KJ əlavə etməklə hazırlayırlar ?

- daş duz
- şoran duzu və ya göl duz.
- buxarlandırılmış duz
- yodlaşdırılmış duz
- çökdürülmüş duz və ya hövzə duzu

335 Buxarlandırılmış «Ekstra» sort duz hansı nəmliyə malikdir ?

- 0.04
- 0.0025
- 0.007
- 0.001
- 0.032

336 Əla və 1-ci sort duz hansı nəmliyə malikdir ?

- 0.04
- 0.0025
- 0.001
- 0.007
- 0.032

337 Çökdürülmüş və şoran duzun əla sortu hansı nəmliyə malikdir ?

- 0.001
- 0.0025
- 0.04
- 0.032
- 0.007

338 Daş duzun bütün sortları hansı nəmliyə malikdir ?

- 0.04
- 0.001
- 0.007
- 0.0025
- 0.032

339 Çökdürülmüş və şoran duzun 1-ci sortu hansı nəmliyə malikdir ?

- 0.001
- 0.0025
- 0.032
- 0.04
- 0.007

340 Çökdürülmüş və şoran duzun 2-ci sortu hansı nəmliyə malikdir ?

- 0.001
- 0.0025
- 0.032
- 0.05
- 0.007

341 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

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

342 Azərbaycan sularında neçə növdə balığa rast gəlmək olur ?

- 30.0
- 70.0
- 50.0
- 10.0

80.0

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

- çapaq
 sazan
 kütüm
 kilkə
 nərə

344 Hazırda Azərbaycan kulinariyasında nə qədər balıq xörəyinin resepti məlumdur?

- 50.0
 10.0
 20.0
 25.0
 40.0

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

- 10.0
 25.0
 40.0
 50.0
 20.0

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

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

347 Balığın ya suda, ya da neçə dərəcə temperaturu havada donu açıla bilər ?

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

348 Balığın donunun açılması üçün 1 kq balığa nə qədər su götürülməlidir?

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

349 Çəkisi 1 kq-a qədər olan xırda balığın donu neçə vaxta açılır ?

- 4-5 saat
 5-6 saat

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

350 Çəkisi 2-5 kq olan iri balığın donu neçə vaxta açılır ?

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

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

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

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

- karbohidratların
- zülalın
- şəkərlərin
- mineral maddələrin
- yağın

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

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

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

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

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

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

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

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

357 Kulinariya təcrübəsində balıqlar parçalanması üsullarına görə neçə qrupa bölünür ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

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

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

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

- soyudulur
- əzilir
- dondurulur
- pörtlənir
- duzlanır

360 Balıqların urvalanmasında qırmızı urvanın hazırlanması üçün nədən istifadə edilir?

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

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

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

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

- 23 q
- 2-4 q
- 60 q

- 75-100 q
- 45q

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

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

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

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

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

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

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

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

367 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

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

368 Balıq kotleti hazırlanarkən qiymədən nə qədər kütlədə kotlet formalaşdırılır ?

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

369 Balıq kotlet yarımfabrikatlarının tərkibində nə qədər duz olmalıdır ?

- 0.4
- 0.03
- 0.05 %
- 0.02
- 0.38

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

376 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər ərınmış yağ işlədilir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

- 0.12
- 0.5
- 30-32%
- 0.4
- 0.23

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

- 0.12
- 0.5
- 0.4
- 30-32%
- 0.23

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

- aldehidlər
- monoşəkərlər
- etil spirti
- karbon qazı

yağlar

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

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

384 Mayalı xəmirə neçə dərəcə temperaturda qıçırma tamamilə dayanır ?

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

385 Xəmir qıçırdıqda arabir yoğrulma nə məqsədlə aparılır ?

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

386 İlk maya üçün unun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

- 0.58
- 1.0
- 0.6
- 0.4
- 0.3

387 İlk maya üçün suyun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

- 0.58
- 1.0
- 0.4
- 0.6
- 0.3

388 İlk maya üçün mayanın ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

- 0.58
- 0.4
- 0.6
- 1.0
- 0.3

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

- 2-5C
- 45-55C
- 65-75C

- 25-35C
- 15-20C

390 İlk mayanın hazırlanması zamanı qarışıq 2-4 hansı temperaturda saxlanılır və qıçqırdılır?

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

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

- 8.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0

392 . İlk maya ilə yoğrulmuş xəmir hansı şəraitdə qıçqırdılır ?

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

393 İlk mayasız xəmir hansı şəraitdə qıçqırdılır ?

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

394 Mayalı xəmirdən hansı məmulatlar hazırlanır ?

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

395 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər götürülür ?

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

396 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər yağ götürülür ?

- 20 q
- 42q
- 650 q

- 34 q
 7 q

397 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər üçün şəkər götürülür?

- 650 q
 20 q
 7 q
 42q
 34 q

398 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün duz götürülür ?

- 650 q
 42q
 20 q
 7 q
 34 q

399 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər maya götürülür?

- 650 q
 42q
 7 q
 20 q
 34 q

400 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər su götürülür ?

- 20 q
 42q
 34 q
 270 q
 7 q

401 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün neçə ədəd yumurta götürülür ?

- 5.0
 1.0
 2.0
 3.0
 4.0

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

- 58.0
 30.0
 140.0
 180.0
 300.0

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

- 1;6

- 3;5
- 2;6
- 3;4
- 2;4

404 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
- 4;5
- 2;4
- 3;6
- 1;2

405 Pirojkilər neçə 250-280 dərəcə temperaturda bişirilir ?

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

406 Vatrüşkaya kəsmikdən başqa nə qoyula bilər ?

- mayonez
- lavaşa
- narşərab
- povidlo
- axta zoğal

407 Yağlı xəmir neçə dərəcə temperaturda bişirilir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

415 Hazır xəmir burada dərəcə temperaturda bişirilir?

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

416 . 800 q buğda unu, 350 q kərə yağı, 1 ədəd yumurta, 6 q duz və 1 q limon duzu götürülərsə, nə qədər bişmiş qatlama xəmir alınar ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

422 1 kq adi xəmindən bişirilən kökələr üçün nə qədər buğda unu götürülür ?

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

423 1 kq adi xəmindən bişirilən kökələr üçün nə qədər şəkər götürülür ?

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

424 1 kq adi xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər kərə yağı götürülür ?

- 600 q
 55 q
 180 q
 100 q
 300 q

425 Peçenye xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ?

- 0.6
 0.4
 0.25
 0.13
 0.5

426 Biskivit xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ?

- 0.6
 0.4
 0.13
 0.25
 0.5

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

- 0.13
 0.4
 0.6
 0.5
 0.25

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

- 0.13
 0.4
 0.5
 0.82
 0.25

429 Peçenylər ilk dəfə keçən əsrin ortalarında harada quru biskivit adı ilə istehsal edilmişdir ?

- Almaniya
 İngiltərədə
 Rusiyada
 Misirdə
 İranda

430 Çeşidindən asılı olaraq peçenylərin tərkibində nə qədər su vardır ?

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

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

431 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər zülal vardır ?

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

432 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər yağ vardır ?

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

433 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər şəkər vardır ?

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

434 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər nişasta vardır ?

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

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

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

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

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

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

- 76-173 kkal
 1376-2073 kkal
 400-873 kkal

- 376-473 kkal
 476-873 kkal

438 Elastiki xəmirin nəmliyi nə qədərdir ?

- 5,0-9,5%
 5,2-22,7%
 32,9-66,2
 0.25
 0,3-0,4%

439 . 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%
 0.75
 0.2
 0,3-0,4%

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

- 0.2
 5,2-22,7%
 0,3-0,4%
 0.08
 0.75

441 Yağlı-şəkərli peçenyelər neçə qrupa bölünür ?

- 7.0
 5.0
 2.0
 3.0
 6.0

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

- 0.15
 0.75
 0.08
 0,3-0,4%
 0.2

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

- 0.2
 0.15
 0,3-0,4%
 0.5
 0.75

444 Çalınmış biskvit peçenyəsinin tərkibində yumurta çox olur və çalınmış xəmirin nəmliyin nə qədər olur ?

- 0.2
- 0.15
- 0.5
- 25-32%
- 0.75

445 Azərbaycanlılar adətən yeməkdən əvvəl hansı isti içki verilir?

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

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

- sumax
- cırə
- zirə
- kəklikotu
- xardal

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

- sumax
- cırə
- zirə
- mixək
- xardal

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

- sumax
- cırə
- zirə
- hil
- xardal

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

- sumax
- zirə
- hil
- gül suyu
- xardal

450 Naxçıvan Muxtar Respublikasında qədər mineral su mənbəyi vardır ?

- 40-a
- 50-ə
- 180-a
- 140-a

30-a

451 Çayın vətəni haradır ?

- Peru
- Almaniya
- Misir
- Çin
- İtaliya

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

- 120.0
- 50.0
- 10.0
- 30.0
- 100.0

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

- 0.2
- 0.15
- 0.5
- 0.76
- 0.75

454 Azərbaycanda ilk dəfə çay neçənci ildə Lənkəranda əkilmişdir ?

- 1996.0
- 1296.0
- 1596.0
- 1896.0
- 1696.0

455 Azərbaycanda ilk dəfə çay 1896-cı ildə harada əkilmişdir ?

- Qubada
- Bərdədə
- Qaxda
- Şəkidə
- Lənkəranda

456 Neçənci ildə «Azərbaycan-Çay» trestı yaradılmışdır ?

- 1737.0
- 1337.0
- 1737.0
- 1637.0
- 1937.0

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

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

2-3dəfə

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

- 0.2
 0.6
 0.7
 0.9
 0.5

459 Qırmızı məxməri çay harada istehsal edilir ?

- Peru
 Almaniya
 Misir
 Çin
 İtaliya

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

- 100.0
 150.0
 200.0
 300.0
 140.0

461 Çayın tərkibində nə qədər aşı maddəsi vardır ?

- 0.12
 0.3
 0,9-2,9%
 17-25%
 0.78

462 Çayın tərkibində nə qədər aşı maddəsi vardır ?

- 0.12
 0.3
 17-25%
 0,9-2,9%
 0.78

463 Çayın zülalında neçə aminturş tapılmışdır?

- 10.0
 24.0
 5.0
 16.0
 34.0

464 Dəmlənmiş çayı nə qədər müddət ərzində içmək lazımdır ?

- 70-85 dəq
 40-55 dəq
 80-95 dəq
 30-45 dəq

60-75 dəq

465 100 qr quru çayın tərkibində nə qədər C vitamini vardır ?

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

466 Dəmləmə zamanı C vitamininin hansı hissəsi dəmə keçir ?

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

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

- fizioloji
 termiki
 kimyəvi
 mexaniki
 radiaktiv

468 Bir sıra qida maddələrinin xörək və məmulatların tərkibindən çıxarılmasını nəzərdə tutan yumşalma necə adlanır ?

- radiaktiv
 kimyəvi
 fizioloji
 termiki
 mexaniki

469 Məhsulların tərkibindən müxtəlif dad və təsir qabiliyyətinə malik olan, ekstraktiv maddələrlə zəngin ərzaq xammalının kənar edilməsi, yaxud az istifadə edilməsi ilə yerinə yetirilən yumşalma necə adlanır ?

- fizioloji
 kimyəvi
 mexaniki
 termiki
 radiaktiv

470 Termiki cəhətdən oyaqıcı təsirə malik amillərin kulinar emalı zamanı kənar edilməsi, pəhriz xörəklərinin hazırlanması hansı yumşalmaya aiddir ?

- fizioloji
 mexaniki
 kimyəvi
 termiki
 radiaktiv

471 Hansı yumşalmada çox soyuq, yaxud çox isti qidanın tətbiq olunmaması nəzərdə tutulur ?

- mexaniki
- fizioloji
- radiaktiv
- termiki
- kimyəvi

472 Termiki yumşalmada xörək buraxılışı və qida qəbulu hansı temperatur intervallarını nəzərdə tutur ?

- 80°C-dən yuxarı və 5°C temperaturadan aşağı olmamaq
- 90°C-dən yuxarı və 10°C temperaturadan aşağı olmamaq
- 1000°C-dən yuxarı və 9°C temperaturadan aşağı olmamaq
- 60°C-dən yuxarı və 15°C temperaturadan aşağı olmamaq
- 85°C-dən yuxarı və 1°C temperaturadan aşağı olmamaq

473 Neçə pəhriz növü mövcuddur ?

- 9.0
- 5.0
- 10.0
- 15.0
- 25.0

474 Hansı pəhriz mədənin kimyəvi, mexaniki, termiki qıcıqlandırıcılarının məhdudlaşdırılması ilə xarakterikdir və bir çox mədə və bağırsağ xəstəliklərində təyin edilir?

- 5№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 1№-li pəhriz
- 5№-li pəhriz

475 Hansı pəhriz mədəni mexaniki qıcıqlandırıcılardan qorumaq məqsədini güdür, lakin yüngül kimyəvi qıcıqlandırıcılar burada saxlanmalıdır ?

- 5№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 1№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz

476 Hansı pəhrizdə bağırsağı mexaniki, kimyəvi, termiki qıcıqlandıran maddələr məhdudlaşdırılır və bağırsağ xəstəliyinin kəskin dövründə təyin edilir?

- 5№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 5№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz
- 1№-li pəhriz

477 Hansı pəhrizdə kimyəvi qıcıqlandırıcılar məhdud edilir və bu pəhriz qaraciyər, öd kisəsi xəstəliyində xroniki kolit, gastrit hallarında təyin edilir ?

- 1№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz
- 5№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz

478 Hansı pəhrizdə rasiondan xörək duzu tamamilə çıxarılır, ekstraktiv maddələrin miqdarı ciddi məhdudlaşdırılır, zülallar, karbohidratlar və maye cisimlər isə xörəkdə normadan aşağı salınır ?

- 5№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 7№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz

479 Hansı pəhrizdə karbohidratlı məhsullar -çörək, şəkər, bal, mürəbbə, kartof, yarma, makaron məmulatı məhdud edilir və bu pəhriz şəkər xəstəliyi və yel xəstəliyi olan şəxslər üçün təyin edilir ?

- 5№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 1№-li pəhriz
- 9№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz

480 Hansı pəhrizin xüsusiyyəti xörəyin tərkibində vitaminlərin, mineral duzların, zülalların çox miqdarda olmasından ibarətdir ?

- 5№-li pəhriz
- 1№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 11№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz

481 Hansı pəhrizdə xəstə üçün keçid xörəyi olaraq müalicə müddəti qurtardıqdan sonra təyin edilir və bu rasion istər kulinar emalı cəhətdən, istərsə də məhsul tərkibi cəhətdən sağlam insan üçün olan rasiondan fərqlənmir ?

- 2№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz
- 15№-li pəhriz
- 1№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz

482 Hansı pəhriz bir çox mədə və bağırsaq xəstəliklərində, mədə yarası, onikibarmaq yarası, xronik qastrit, böyrək xəstəliyi, öd kisəsi xəstəliklərində təyin edilir ?

- 5№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 1№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz

483 Hansı pəhriz çeynəmək qüvvəsi kəm olan (dişi tökülən) şəxslər üçün mədə şirəsi azlığı ilə xronik qastrit xəstəliyində tətbiq edilir ?

- 5№-li pəhriz
- 3№-li pəhriz
- 1№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz

484 Hansı pəhriz böyrək xəstəliyində, şişlə birlikdə gedən iltihab proseslərində, dəri vərəmində məsləhət görülür ?

- 1№-li pəhriz
- 5№-li pəhriz
- 4№-li pəhriz
- 7№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz

485 Hansı pəhrizdə çörəyin miqdarı məhdud edilməli və karbohidratların sutkalıq rasionda ümumi miqdarı həkim tərəfindən müəyyənləşdirilməlidir, duzun miqdarı isə bu pəhrizdə məhdud edilmir?

- 1№-li pəhriz
- 7№-li pəhriz
- 5№-li pəhriz
- 9№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz

486 Hansı pəhriz vərəm xəstəliyində qan azlığında və ağır xəstəlik keçirmiş şəxslər üçün təyin edilir ?

- 1№-li pəhriz
- 7№-li pəhriz
- 9№-li pəhriz
- 11№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz

487 Hansı pəhrizdə insan orqanizminin həyat fəaliyyətinə lazım olan bütün maddələr mövcud olmaqla burada müalicədən sonra xəstənin dözümlü və ümumi iaşəyə keçməyə hazırlığı yoxlanır ?

- 11№-li pəhriz
- 7№-li pəhriz
- 2№-li pəhriz
- 15№-li pəhriz
- 9№-li pəhriz

488 Bişmiş və hislənmiş kolbasaların əsas çeşid xarakteristikası, istehsalında fərqli xüsusiyyətlər.

- 5°C
- 20°C
- 15°C
- 10°C
- 12°C

489 Sütün kimyəvi tərkib xüsusiyyətləri və qidalıq dəyəri.

- 1-2°C
- 2-5°C
- 1-4°C
- 0-4°C

0-3°C

490 Dondurulmuş ət hansı temperatura çatdırılmış ətdir?

- 6°C
 -9°C
 -7°C
 -8°C
 -5°C

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

- 0.02
 0.64
 0.1
 0.38
 0.06

492 Qızartma üçün mal ətinin hansı hissəsindən istifadə edilir?

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

493 Mal ətinin bişmə müddəti

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

494 Qoyun ətinin bişmə müddəti:

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

495 Dana ətinin bişmə müddəti:

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

496 Əti qızartmaq üçün yağ hansı temperaturadək qızardılmalıdır?

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

- 300-350 dərəcə C

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

- ətirli istiot
 yeyinti sodası
 yeyinti duzu
 nitritlər və nitratlar
 ədviyyatlar

498 Qaramal üçün tam qansızlaşma müddəti hansıdır?

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

499 Hiss üzvlərinin köməyi ilə ətin keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi necə adlanır?

- kimyəvi metod
 mikrobioloji metod
 laborator metod
 orqanoleptiki metod
 fiziki metod

500 Bişmiş kolbasa məmulatlarının qızardılması hansı temperaturda bitmiş olur

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

501 Kolbasa məmulatlarının bişməsi hansı temperaturda bitmiş olur?

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

502 Toyuqların emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

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

503 Qansızlaşdırıldıqdan sonra qaramalın daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır?

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

504 Qansızlaşdırıldıqdan sonra donuzların daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır?

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

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

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

506 Qida məhsullarının istehsalı proseslərində soyuq mənbəyi kimi nədən istifadə etmirlər

- oksigendən
- karbon qazından
- freondan
- ammoniyakdan
- duzdan

507 Şorbalar (yaxud birinci xörəklər) aşağıdakı qruplara bölünür

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

508 Hazırlanma üsullarına görə şorbalar:

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

509 Ət məhsullarında əzələ toxumasının əsasını nə təşkil edir?

- yağlar
- karbohidratlar
- su
- zülallar
- mineral maddələr

510 . Sallaqxanalarda heyvanlar hansı vəziyyətdə emal edilir?

- yanı üstdə
- köndələn
- şaquli
- üfqi
- arxası üstdə

511 Sub məhsullara bunlardan hansı aid edilmir

- böyrəklər
- qaraciyər
- ürək
- cəmdək
- dil

512 Ətli-sümüklü subməhsullar hansılardır?

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

513 Selikli subməhsullara aiddir:

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

514 Ətdə ətin qanına rəng verən pıqment hansıdır?

- metmiolobin
- aktin
- mioqlobin
- hemoqlobin
- trombin

515 Azu bişirmək üçün:

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

516 Cücənin bişmə müddəti

- 2 saat
- 4 saat 30 dəq

- 4 saat
- 20-30 dəq.
- 10-15 dəq

517 Ətin qidalılıq dəyəri və dad keyfiyyəti nədən asılıdır?

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

518 Cəmdəyin müxtəlif nahiyələrindən alınan hissələrin toxuma tərkibi necədir?

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

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

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

520 Emal olunan məhsula enerji hansı üsulla verilmir?

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

521 Heyvanlar yaşandıqca onların ətinin tərkibində nəyin miqdarı azalır?

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

522 Heyvanlar yaşlandıqca onların ətində nəyin miqdarı artır?

- Külün
- Zülalın
- Suyun
- Yağın
- Fermentlərin

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

- piy toxuması
- birləşdirici toxuma

- sümük hissəsi
- əzələ toxuması
- vəziləri

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

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

525 Malın keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür?

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

526 Mikroorqanizmlərin hüceyrə qlafından hansı maddə diffuziya edə bilmir?

- yağlar
- su
- karbohidratlar
- zülallar
- vitaminlər

527 Temperatur keçirmə əmsalının vahidi nədir?

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

528 Ət və ət məhsullarına mikroblar neçə yolla daxil ola bilirlər?

- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 7.0

529 Kolbasa məmulatlarının hazırlanmasında əsas xammal nədir?

- ədviyyatlar
- ət
- şpik
- sarımsaq
- natrium nitrit

530 Kolbasa məmulatlarının mikroflorası neçə yerə ayrılır?

- 7.0

- 5.0
 3.0
 2.0
 6.0

531 Camış ətini hansı əlamətlərə görə mal ətindən fərqlənir

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

532 Dondurulmuş ət saxlanılan kameralarda havanın temperaturu neçə dəfə ölçülür

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

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

- damğalanma
 nutrovka
 gicəllənmə
 qansızlaşdırma
 cəmdəyin təmizlənməsi

534 Qidalılıq dəyəri baxımından ətini əsas toxuması hansıdır?

- epitel
 sinir
 sümük
 əzələ
 birləşdirici

535 Hansı subməhsul qidalılıq dəyərində görə ətə yaxın olub delikates məhsul sayılır?

- ağciyər
 qulaq
 yelin
 qaraciyər
 qursaq

536 Qaramalın emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

- heçbiri
 keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, 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

537 Qoyunların emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

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

538 Ətin iylenməsi hansı çatışmamazlıqlardan irəli gəlir?

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

539 Ətin tez yetişməsinə əsasən hansı birləşmələr müsbət təsir göstərir?

- mikroblar
- karbohidratlar
- su
- mineral duzlar
- yağlar

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

- qazanxanalardan
- tunellərdən
- separatorlardan
- soyuduculardan
- istixanalardan

541 Ətin yavaş soyudulması zamanı kameralarda temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

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

542 Ətin əzələ liflərinin əsas struktur elementləri hansılardır?

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

543 Qaramal yarımcəmdəyinin doğranması bu əməliyyatlardan ibarətdir

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

544 Ət məhsulları keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsində nəticələr nə ilə ifadə olunur?

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

545 Qaramalın emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır?

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

546 Qoyunların emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır?

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

547 Sənayedə çörək bişirmə mayaları əsasən nədən alınır?

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

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

- 1:3 nisbətində
- 2:1 nisbətində
- 1 :2 nisbətində
- 1:1 nisbətində
- 1:4 nisbətində

549 Birinci növ quru mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0.145
- 11 %-ə qədər
- 8 %-ə qədər
- 10 %-ə qədər
- 0.15

550 Preslənmiş mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0.55
- 0.15
- 0.25
- 0.75
- 0.35

551 Birinci növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

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

552 Əla növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

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

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

- 45-55 %
- 40-60 %
- 40-50 %
- 25-35 %
- 0.5

554 Preslənmiş mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

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

555 Maye balatının nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 75-80 %
- 60-65 %
- 85-90 %
- 80-85 %

68-72 %

556 Çox qatı balatı üsulunda xəmirin qıçırma müddəti:

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

557 Çox qatı balatı üsulunda xəmirin başlanğıc temperaturu:

- 20:25° S
 32:35°S
 26:28° S
 28:33° S
 23:27° S

558 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

- İsti >75°S İliq>55°S soyuq<30°S
 İsti 70:85°S İliq50:65°S soyuq <25°S
 İsti 70:80°S İliq50:60°S soyuq<35°S
 İsti 75:85°S İliq55:65°S soyuq <30°S
 İsti 75:80°S İliq55:65°S soyuq 20:30°S

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

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

560 Fiqurlu makaron məmullatları hansı üsulla formalaşdırılır?

- presləməklə yaxud kəsməklə
 ştamplamaqla
 presləməklə
 presləməklə yaxud ştamplamaqla
 kəsməklə

561 Əla növ buğda ununda külün miqdar səviyyəsi nə qədər olmalıdır?

- 0.009
 0.011
 0.007
 0.005
 0.008

562 Çovdar ununun nişastası hansı temperaturada kleysterləşməyə başlayır?

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

62-64 °C

563 Buğda ununun nişastası haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

564 Çörək bişirmək üçün ən azı hansı xammallar olmalıdır?

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

565 Un haqqında aşağıdakılardan hansı fikir doğru deyildir?

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

566 Makaron unu hansı xammal növlərindən istehsal olunur?

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

567 Makaron məmulatları üçün xəmir hansı nəmliyə qədər yoğrulmalıdır?

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

568 Hansı mülahizə səhvdir?

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

569 Makaron xəmiri hansı komponentlərdən hazırlanır?

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

- un, su, duz, tomat, melanj

570 Fiqurlu makaron məmulatlarını göstərin:

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

571 Boruşəkilli makaron məmulatlarını göstərin:

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

572 Lentşəkilli makaron məmulatlarını göstərin:

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

573 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

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

574 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri neçə tipdə yoğrulur?

- 1.0
 4.0
 5.0
 3.0
 2.0

575 Aşağıdakılardan makaron məmulatları istehsalında istifadə edilməyən xammallar hansılardır?

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

576 Çörəkbişirmə məqsədilə un istehsalı üçün əsas taxıl növləri hansılardır?

- qarabaşaq və danı yarması
 danı və noxud dənisi
 yulaf və arpa dənisi
 buğda və çovdar dənisi

- düyü və arpa yarması

577 Makaron məmulatları istehsalında əsasən hansı undan istifadə olunur?

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

578 Buğdaununun zülalları haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

579 Buğda və çovdarununun zülalları haqqında deyilənlərin hansı səhvdir?

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

580 Unun gücü tərkibində olan hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır?

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

581 . Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha azdır?

- yağlar
 qida lifləri
 kül maddələri
 zülallar
 karbohidratlar

582 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha çoxdur?

- zülallar
 şəkərlər
 vitaminlər
 nişasta
 yağlar

583 Xəmirin qıvcırması zamanı əsasən hansı qaz ayrılır?

- hidrogen sulfid
 dəm qazı
 oksigen qazı
 karbon qazı

ozon

584 Xəmirə normadan artıq xörək duzu qatıldıqda nə baş verir?

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

585 Yumşaq subməhsullar hansılardır?

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

586 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- qəlsəmələri
- quyruğu
- üzgəcləri
- üzmə qovuğu
- bığcıqları

587 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- ürək
- qəlsəmə
- baş
- böyrək
- üzmə qovuğu

588 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın həzm prosesində iştirak edir?

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

589 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- həşəm
- kütüm
- çapaq
- qızılbalıq
- duma balığı

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

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

2-5°C-də

591 Balığın isti emalı zamanı kütlə itkiləri neçə % olur?

- 50-70%
 300-450%
 100-80%
 18-25%
 44-90%

592 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- qəlsəmələri
 quyruğu
 üzgəcləri
 üzmə qovuğu
 bığcıqları

593 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- baş
 ürək
 üzmə qovuğu
 böyrək
 qəlsəmə

594 Aşağıdakı orqanlardan hansı, balığın həzm prosesində iştirak edir?

- pulcuqlar
 böyrək
 ürək
 qara ciyər
 üzmə qovuğu

595 Fibroplast nədir?

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

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

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

597 Balıqların hissə verilməsinin neçə üsulu vardır?

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

- tüstüsüz,yaxud yaş hisləmə

598 Balıq yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

- kimyəvi
 biokimyəvi
 fiziki
 orqanoleptiki və kimyəvi
 mikrobioloji

599 Pulcuqlu balıqlara aiddir:

- dumabalığı, sazan, vobla, karp
 sevruqa, sazan, vobla, nalim
 dumabalığı, sazan, vobla, nalim, k arp
 sudak, çapaq (leş), dumabalığı, sazan, vobla
 beluqa, sazan, vobla

600 Nərə cinsli balıqlarda üzgəcləri necə təmizləmək lazımdır?

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

601 Pulcuqlu və pulcuqsuz balıqlardan paylı tikələr hazırlamaq üçün

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

602 Nərəkimilər ən çox hansı su hövzəsində ovlanır?

- Qara dənizdə
 Sakit okeanında
 Mərmərə dənizində
 Xəzər dənizində
 Hind okeanında

603 Anatomik nahiyələrdən hansı balığın yeyilən hissəsinə aiddir?

- balığın pulcuqları
 balığın qəlsəmələri
 balığın dərisi
 balığın kürüsü
 balığın böyrəyi

604 Balıqlarda “yan xətt” orqanının funksiyası nədən ibarətdir

- görmə
 iy bilmə
 dad bilmə
 hiss etmə

ešitmə

605 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- həşəm
 kütüm
 çapaq
 qızılbalıq
 durna balığı

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

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

607 Balıqların dondurulmasının neçə metodu vardır və hansılardır?

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

608 Dondurulmuş balıqları neçə °-də saxlayır və daşıyırlar?

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

609 Emal üsuluna görə marinadlı balıq məhsullarını neçə yerə ayırırlar?

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

610 Soyuq marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır?

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

611 Balıqların qurudulmasının neçə üsulu vardır və hansılardır?

- 1 üsulu: təbii hava şəraitində
 1 üsulu: vakuumda (sublimasiya üsulu)

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

612 Qara kürü hansı balıqlardan alınır?

- siyənək
- çapaq
- dumabalığı
- nərəkimilər
- qızıl balıq

613 Qidalılıq dəyərində görə qara kürünün hansı çeşidi daha üstün sayılır?

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

614 Balıq emalı sənayesində konservləşdirmənin əsasları neçə bioloji prinsiplər üzərində qurulmuşdur?

- anabioz
- senanabioz
- abioz
- sadalananların hamısı
- bioz

615 Balıq konservləri neçə dərəcə C temperaturda sterilizə olunur?

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

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

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

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

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

618 Subtropik meyvələr əsasən Azərbaycan Respublikasının hansı bölgəsində yetişir?

- Quba-Xaçmaz

- Səlyan-Sabirabad
- Yevlax-Gəncə
- Lənkəran-Astara
- Zaqatala-Şəki

619 Zoğal meyvəsi hansı qrupdan olan meyvələrə aid edilir?

- tumlu meyvələrə
- subtropik meyvələrə
- qərzəkli meyvələrə
- giləmeyvələrə
- çəyirdəkli meyvələrə

620 Bərk bişmiş yumurtanı hazırlamaq üçün nə lazımdır?

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

621 Hansı omeletlər mövcuddur?

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

622 Kəsmikdən hansı xörəklər hazırlayırlar?

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

623 Kanape xörəyi nədir?

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

624 Şirin xörəklər aşağıdakılara bölünür?

- qızardılmış, pörtlənmiş və bişirilmiş
- xırda və iri
- şirin və turş
- soyuq və isti
- bərk, lap bərk, qatı, yarımqatı və duru

625 Celeləşdirilmiş şirin xörəklərin hazırlanması üçün nədən istifadə olunur:

- jelatin, melanj, kömür, aqar, aqaroid, pektin

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

626 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

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

627 Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur?

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

628 Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə % olur?

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

629 Duru sıyıqlarda nəmlik neçə % olur?

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

630 Paxlalılara aşağıdakılardan hansı aiddir?

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

631 Aşqarlı şorbalar hazırlamaq üçün:

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

632 Borşun əsas komponenti

- qovrulmuş soğandır

- ətdir
- kələmdir
- çuğundurdur
- tomat-pastadır

633 Şinin əsas komponenti

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

634 Soyuq şorbaların maye əsası ola bilər:

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

635 Əsas souslar aşağıdakı kimi bölünür:

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

636 Yumurtalı-yağlı souslara aiddir:

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

637 Paylı yarımfabrikatlara aiddir:

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

638 Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir:

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

639 Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir:

- bitoçki, kotlet, raqu, küftə

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

640 Kisellərin hazırlanması 2 əsas əməliyyatdan ibarətdir:

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

641 Şirin xörəklərin hazırlanması üçün kremlər istifadə olunur?

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

642 Çayı aşağıdakı kimi dəmləmək məsləhətdir:

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

643 Qəhvənin hazırlanması üçün lazımdır:

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

644 Karamel istehsalında işlədilən patkənin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

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

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

646 Şəkərli qənnadı məmulatlarına hansı aiddir?

- peçenye

- pirojna
- vafli
- konfet
- tort

647 Unlu qənnadı məmulatlarına hansı aiddir?

- zefir
- marmelad
- konfet
- tort
- karamel

648 Aşağıdakı turşulardan hansı qənnadı məhsulları istehsalında istifadə edilmir?

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

649 Aşağıdakı qatqılardan hansı həlməşik əmələ gətirən maddələrə aid deyildir?

- aqar
- jelatin
- aqaroid
- ksilit
- pektin

650 Şokolad istehsalında istifadə olunan xammal hansıdır?

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

651 Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur:

- manqan
- fosfor
- yod
- hidrogen
- dəmir

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

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

653 Müasir dövrdə təqribən neçə minədək balıq növü məlumdur?

- 10 minədək

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

654 Hazırda mövcud olan balıqlardan nə qədəri ovluq balıq növüdür?

- 300.0
- 2500.0
- 1200.0
- 1500.0
- 800.0

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

- 6.0
- 2.0
- 8.0
- 7.0
- 4.0

656 Ölçülərinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 10.0
- 7.0
- 5.0
- 3.0
- 9.0

657 Ovlanma vaxtına görə balıqları neçə qrupa bölürlər

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

658 Fizioloji vəziyyətinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

659 Yağlılığa görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

660 Qidalanma tərzinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 6.0

- 4.0
 3.0
 2.0
 5.0

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

- oxabənzər
 uzunsov
 ilanvari
 çəkiçəoxşar
 yastı

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

- çüt dırnaqlılar
 xırdabuynuzlular
 iribuynuzlular
 dərisitikanlılar
 tək dırnaqlılar

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

- xərçəngəbənzər
 dərisitikanlılar
 onurğasız molyuskalar
 xırda buynuzlular
 başıayaqlı molyuskalar

664 Kalmar hansı qrup su mənşəli qeyri – balıq xammallarına aid edilir?

- çüt dırnaqlılar
 dərisitikanlılar
 onurğasız molyuskalar
 başıayaqlı molyuskalar
 xərçəngəbənzərlər

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

- çüt dırnaqlılar
 dərisitikanlılar
 başıayaqlı molyuskalar
 onurğasız molyuskalar
 xərçəngkimilər

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

- çüt dırnaqlılar
 başıayaqlı molyuskalar
 dərisitikanlılar
 onurğasız molyuskalar
 xərçəngkimilər

667 Emal sənayesində kürüsündən istifadə olunmayan hası balıq növüdür?

- bütün cavablar düzdür
- nəə
- siyənək
- treska karp
- skumbriya

668 Balıq ətinin əzələ toxunmasının malik olduğu zülalın ümumi miqdarını neçə faizi miofbrillərdə mövcud olur?

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

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

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

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

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

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

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

672 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan yağların miqdarını düzgün əks etdirir?

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

673 Yağlılığı neçə faizdən çox olmayan balıqlar, “ yagsız balıqlar” kimi qəbul edilir?

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

14,0%-dək

674 Orta yağlılığa malik balıqlarda , bu miqdarda yağ olmalıdır:

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

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

- 1-2%
 4-5 %
 6-7%
 8%-dən çox
 2-3%

676 Balığın ölümdən sonrakı dəyişikliklərini neçə mərhələyə bölünür?

- 3.0
 6.0
 5.0
 4.0
 2.0

677 Balığın soyudulmuş halda maksimum saxlanma müddəti çox olmur:

- 3 sutkadan
 8 sutkadan
 12 sutkadan
 15 sutkadan
 5 sutkadan

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

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

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

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

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

- 12 ay
 4-5 ay

- 0,5 -1,0 ay
- 2-3 ay
- 8-9 ay

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

- qızartma
- pörtmə
- porsiyalandırma
- unlama
- yuma

682 Balıq məhsulları istehsalında neçə növ duzlamadan istifadə edirlər?

- 4.0
- 7.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

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

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

684 Yaş duzlamada balıq əti saxlanılan məhlulun sıxlığı bu həddə olmalıdır

- ml1,32-1,38q/ml
- 0,9 – 1,1 q/ml
- 0,5- 0,8 q/ ml
- 1,18 -1,2 q/ml
- 1,25 – 1,29 q/

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

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

686 Balıq ətinin qızardılması hansı temperaturda yerinə yetirilir?

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

687 Balığın qaynar hislənməsi prosesi neçə mərhələyə bölünür?

- 2.0
- 6.0

- 5.0
- 3.0
- 4.0

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

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

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

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

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

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

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

- 3.0
- 5.0
- 7.0
- 6.0
- 4.0

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

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

693 Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı istilikdə aparılır?

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

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

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

695 Tomat sousunda 1 litridək həcmli taralara qablaşdırılmış bütün balıq konserv növlərini hansı istilikdə sterilləşdirirlər?

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

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

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

697 Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

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

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

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

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