

2953_İaşə məhsul. texno-1_Azərbaycan (əyani) testinin sualları

Fənn : 2953 İaşə məhsullarının istehsalı texnologiyası - 1

1 Emal olunan məhsulun mexaniki bölünmə prosesini belə adlandırırlar:

- çalınma
- qarışdırma
- dozalaşdırma
- xırdalanma
- formalanma

2 Mayonez souslarının istehsalı üçün əsas komponentlər hesab olunurlar:

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

3 Bunlardan hansı ədviyyələrə aid edilir?

- palıd kökü və qızılgül yarpağı
- alma toxumu və yunan qozu meyvələri
- mayonez və tomat pastası
- zəfəran və vanil
- armud toxumu və yunan qozu meyvələri

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

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

5 Pasterizə olunmuş kürü dedikdə nə başa düşülür?

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

6 Məhsulun üyüdülməsi üsulu mexaniki proseslərin hansı növünə aiddir?

- formalanmaya
- çalxalanmaya
- çalınmaya
- xırdalanmaya
- presləməyə

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

- xırdalanma
- formalanma
- süzülmə
- çalınma
- preslənmə

8 Yeyinti məhsullarının ilk emalı proseslərinə aiddir:

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

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

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

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

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

11 Püre hazırlamaq üçün bişib təmizlənmiş kartof hansı halda əzilməlidir

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

12 Sütül qatğıdalı neçə dəqiqəyə bişirilir?

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

13 Xammalın ilk emalına aiddir:

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

14 Tərəvəzlərin ilkin emalına hansı əməliyyatlar daxildir?

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

15 Sulfitləşdirilmiş kartofda kükürd auhidridi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 2.0
- 1.0
- 0.08
- 0.002
- 0.2

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

- 34.0
- 50.0
- 60.0
- 40.0
- 20.0

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

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

18 Elastiklik və plastiklik qənnadı yarımfabrikatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- orqanoleptiki
- köpükləndirici
- emulsiyaedici
- reoloji
- kimyəvi

19 Yeyinti sistemlərinin özlülüyü onların aşağıdakı xassələrini şərtləndirir:

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

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

- molekulyar
- peptid
- qlikozid
- hidrogen
- efir

21 Saxlanma zamanı onun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir?

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

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

- qələviliyi
- quruluğu
- temperaturu
- nəmliyi
- bərkliyi

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

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

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

- karamelləşmə reaksiyasının
- hidroliz reaksiyasının
- oksidləşmə reaksiyasının
- Mayar reaksiyasının
- polimerləşmə reaksiyasının

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

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

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

- nişasta
- qalaktan
- mannan
- sellüloza
- pektin

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

- leysin
- lizin
- qllyutamam turşusu
- tirozin

triptofan

28 Tərəvəzlərdə olan əsas azotlu birləşmələr hansılardır:

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

29 İsti emal zamanı tərəvəzlərin rənginin dəyişməsi əsas hansı birləşmələrin çevrilməsi ilə əlaqədardır:

- duzların
- zülalların
- amin turşularının
- piqmentlərin
- polişəkərlərin

30 Kartofda polifenollar əsasən hüceyrənin hansı hissəsində toplanmışdır:

- tonoplastda
- xloroplastda
- sitoplazmada
- vakuolda
- nüvədə

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

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

32 Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan homopolişəkərlərə aiddir:

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

33 Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan heteropolişəkərlərə aiddir:

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

34 Göbələkdə olan şəkərlərin içərisində üstünlük təşkil edənləri hansıdır:

- saxaroza
- fruktoza

- laktoza
- treqaloza
- qlükoza

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

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

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

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

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

- melanoidinlərin
- flavonolların
- karotinlərin
- xlorofilin
- betaninin

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

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

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

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

40 Meyvə və tərəvəzin soyuqla konservləşdirmə metodu nəyə əsaslanır?

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

41 Xammalın kütləvi təmizlənməsi zamanı qaynar qələvinin təsiri nədən ibarətdir?

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

42 Xammalın pörtülməsi hansı müddət ərzində və hansı temperaturda aparılır?

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

43 Tərəvəzin qızardılması zamanı üst təbəqə hansı birləşmələrdən əmələ gəlir?

- karbohidratlardan
- lipidlərdən
- zülallardan
- pigmentlərdən
- polifenollardan

44 Təbii tərəvəz konservlərinə hansı konservlər aiddir?

- kök qamırı, quzuqulağı püresi, qiymə doldurulmuş tərəvəz
- ispanaq püresi, təbii bütöv tomat, konservləşdirilmiş xiyar
- gül kələmi, bibər pastası, hissələrə doğranılmış tərəvəz
- göy noxud, şəkərli qarğıdalı, şirin bibər püresi
- çuğundur qamırını, qınlı lobyə, tərəvəz kürüsü

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

- penisillin
- qramisidin
- biomis
- nizin
- streptomisin

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

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

47 Xammalın qızdırılması zamanı hansı maddələr melanoidin reaksiyası verir?

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

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

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

49 Meyvələrin şirəliliyi bu nisbətlərlə təyin edilir:

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

50 Hansı meyvələrdən yalnız lətli şirə istehsal edilir?

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

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

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

52 Meyvə və tərəvəzin soyuqla konservləşdirilmə metodu nəyə əsaslanır?

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

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

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

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

- triptofanın
- lümu turşusunun
- sirkə turşusunun
- qlütamin turşusunun

metioninin

55 Qida məhsullarının keyfiyyətinin təyində əsas metodlara aiddirlər:

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

56 Refraktometrik metod tətbiq olunur:

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

57 Qida sistemlərində özlülüyün təyini metodu aid edilir:

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

58 Nəmlik ət yarımfabrikatlarının keyfiyyətinin hansı göstəricisinə aiddir?

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

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

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

60 İçmək üçün işlədilən suda H⁺ və OH⁻ ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər?

- molekulyar
- peptid
- qlikozid
- hidrogen
- efir

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

- dişəkərlərlə
- mineral maddələrlə
- karotinoidlərlə

- xlorofill piqmentləri ilə
- vitaminlərlə

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

- melanoidinlər
- pektin maddələri
- yağ turşuları
- melaninlər
- aminturşular

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

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

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

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

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

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

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

- qələviliyi
- temperaturu
- bərkliyi
- nəmliyi
- quruluğu

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

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

68 Tamalı qatmalara aid edilirlər:

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

69 Quru kisellər dedikdə nə başa düşülür?

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

70 Quru jele kremləri dedikdə nə başa düşülür?

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

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

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

72 Qida konsentratları kimi unlu məmulatlar üçün yarımfabrikatların növlərinə aiddir:

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

73 Qızardılmış qəhvənin dadı tərkibində olan hansı birləşmələrlə əlaqədardır

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

74 Kurkumin hansı qatqılara aiddir?

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

75 Qlisirrizin hansı qatqılara aiddir?

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

76 İstehsalda içkilərin rəngini yaxşılaşdırmaq üçün istifadə edirlər:

- pektin və qlütamin turşusundan
- aspartam və qlisirrizin turşusundan
- pektin və aqardan
- tartrazin və betta-karotindən
- aspartam və saxarindən

77 Yumşaq dondurma istehsalında qatqı şəkildə necə bir quruluş yaradıcısı kimi işlədirlər:

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

78 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

79 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

80 Xəmirin formalaşmasından asılı olaraq makaron məmulatları hansı növdə buraxılır?

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

81 İstehsalda hazır makaron məmulatlarının nəmliyi bu göstəricidən artıq olmamalıdır:

- 0.1
- 0.22
- 0.25
- 0.13
- 0.2

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

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

83 Təbii tomat konservlərini aşağıdakı kimi sterilizə edirlər

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

84 Unun tərkibində yaş kleykovinanın miqdarı (%-lə) nə qədər olduqda yaş makaron məmulatlarının möhkəmliyi daha böyük olur?

- 45%-ə yaxın
- 40%-ə yaxın
- 30 %-yaxın
- 25%-ə yaxın
- 35 %-ə yaxın

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

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

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

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

87 Sənayedə pəhriz konservlərinin hazırlanması üçün şəkərvəzədici kimi işlədirlər:

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

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

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

- protopektinin parçalanması ilə
- şəkərlərin karamelləşməsi ilə

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

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

90 Xammalın ayrı-ayrı texnoloji xassələrinə aiddir:

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

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

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

92 İsti emal zamanı ətin kollageninin quruluşunun dəyişməsi və destruksiyası nə ilə nəticələnir?

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

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

- triptofanın
- lütu turşusunun
- sirkə turşusunun
- qlütamin turşusunun
- metioninin

94 Ət qiyməsinə xörək duzu və su qatdıqda onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir:

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

95 Yapışma qabiliyyəti dedikdə nə başa düşülür?

- bir maddənin digər maddə ilə reaksiyaya girməsi
- bir maddənin digər maddə səthini dağıtması

- bir maddənin digər maddə səthində həll olması
- bir maddənin digər maddə (cisim) səthinə yapışması
- bir maddənin digər maddə səthinə axması

96 Yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

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

97 Subməhsullar soyudulduqdan sonra onları neçə gün saxlamaq olar?

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

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

- hisləmədən
- ionlaşdırıcı şüalardan
- duzlardan
- xlorlamadan
- qurutmaqdan

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

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

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

- 5°C
- 20°C
- 15°C
- 10°C
- 12°C

101 4. Sütün kimyəvi tərkib xüsusiyyətləri və qidalıq dəyəri.

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

102 Dondurulmuş ət hansı temperatura çatdırılmış ətdir?

- 9°C

- 8°C
- 6°C
- 5°C
- 7°C

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

- 0.06
- 0.64
- 0.1
- 0.38
- 0.02

104 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

105 Mal ətinin bişmə müddəti

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

106 Qoyun ətinin bişmə müddəti:

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

107 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

108 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

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

- ətirli istiot

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

110 Qaramal üçün tam qansızlaşma müddəti hansıdır?

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

111 Hiss üzvlərinin köməyi ilə ətin keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi necə adlanır?

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

112 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

113 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

114 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

115 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

116 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

117 Hiss üzvlərinin köməyi ilə məhsulun keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi necə adlanır?

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

118 Ov quşlarının əti dadına və qidalılıq dəyərinə görə ev quşlarının ətindən hansı 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 iyin olmasına
 dad və təminin xoşagəlməyən və orqanizmdə pis həzm olmasına, az mənimsənilməsinə

119 Qida məhsullarının istehsalı proseslərində soyuq mənbəyi kimi nədən istifadə etmirlər

- duzdan
 freondan
 ammonyakdan
 oksigendən
 karbon qazından

120 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

121 Hazırlanma üsullarına görə şorbalar:

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

122 Ət məhsullarında əzələ toxumasının əsasını nə təşkil edir?

- yağlar
 karbohidratlar
 su

- zülallar
- mineral maddələr

123 . Sallaqxanalarda heyvanlar hansı vəziyyətdə emal edilir?

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

124 Sub məhsullara bunlardan hansı aid edilmir

- ürək
- böyrəklər
- dil
- qaraciyər
- cəmdək

125 Ətli-sümüklü subməhsullar hansılardır?

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

126 Selikli subməhsullara aiddir:

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

127 Ətdə ətin qanına rəng verən piqment hansıdır?

- metmiolobin
- aktin
- mioqlobin
- hemoqlobin
- trombin

128 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, göyərtili, 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

129 Cücənin bişmə müddəti

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

130 Ətin qidalılıq dəyəri və dad keyfiyyəti nədən asılıdır?

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

131 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

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

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

133 Emal olunan məhsula enerji hansı üsulla verilmir?

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

134 Heyvanlar yaşandıqca onların ətinin tərkibində nəyin miqdarı azalır?

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

135 Heyvanlar yaşlandıqca onların ətində nəyin miqdarı artır?

- Külün
- Zülalın
- Suyun
- Yağın
- Fermentlərin

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

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

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

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

138 Malın keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür?

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

139 Mikroorqanizmlərin hüceyrə qəfəndən hansı maddə diffuziya edə bilmir?

- yağlar
- su
- karbohidratlar
- zülallar
- vitaminlər

140 Temperatur keçirmə əmsalının vahidi nədir?

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

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

- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 7.0

142 Kolbasa məmulatlarının hazırlanmasında əsas xammal nədir?

- ədviyyatlar
- sarımsaq
- şpik
- ət
- natrium nitrit

143 Kolbasa məmulatlarının mikroflorası neçə yerə ayrılır?

- 7.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0

144 Camış əti hansı əlamətlərə görə mal ətindən fərqlənir

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

145 Dondurulmuş ət saxlanılan kameralarda havanın temperaturu neçə dəfə ölçülür

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

146 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

147 Qidalılıq dəyəri baxımından ətin əsas toxuması hansıdır?

- epitel
- sinir
- sümük
- əzələ
- birləşdirici

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

- ağciyər
- qulaq
- yelin
- qaraciyər
- qursağ

149 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

150 Qoyunların emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

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

151 Ətin iyələnməsi hansı çatışmamazlıqlardan irəli gəlir?

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

152 Ətin tez yetişməsinə əsasən hansı birləşmələr müsbət təsir göstərir?

- mikroblar
- karbohidratlar
- su
- mineral duzlar
- yağlar

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

- qazanxanalardan
- tunellərdən
- separatorlardan
- soyuduculardan
- istixanalardan

154 Ətin yavaş soyudulması zamanı kameralarda temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

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

155 Ətin əzələ liflərinin əsas struktur elementləri hansılardır?

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

156 Qaramal yarımçəmdəyinin 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, sortlaşdırılma

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

- ml-lə
- kub metrle
- qramla
- ballarla
- %-lə

158 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

159 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

160 Sənayedə çörək bişirmə mayaları əsasən nədən alınır?

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

161 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

162 Birinci növ quru mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

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

163 Preslənmiş mayaların nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0.55
 0.15
 0.25
 0.75
 0.35

164 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

165 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

166 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

167 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

168 Maye balatının nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

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

- 68-72 %
 85-90 %

169 Çox qatı balatı üsulunda xəmirin qıçqırma müddəti:

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

170 Çox qatı balatı üsulunda xəmirin başlanğıc temperaturu:

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

171 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

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

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

173 Fiqurlu makaron məmulatları hansı üsulla formalaşdırılır?

- presləməklə yaxud kəsməklə
 ştamplamaqla
 presləməklə
 presləməklə yaxud ştamplamaqla
 kəsməklə

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

- 0.009
 0.011
 0.007
 0.005
 0.008

175 Çovdar ununun nişastası hansı temperaturada kleysterləşməyə başlayır?

- 52-55 ° C
 62-64 ° C
 45-50 ° C

- 75-80° C
- 70-75 ° C

176 Buğda ununun nişastasını haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

177 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

178 Un haqqında aşağıdakılardan hansı fikir doğru deyildir?

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

179 Makaron unu hansı xammal növlərindən istehsal olunur?

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

180 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

181 Hansı mülahizə səhvdir?

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

182 Makaron xəmiri hansı komponentlərdən hazırlanır?

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

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

183 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

184 Boruşəkilli makaron məmulatlarını göstərin:

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

185 Lentşəkilli makaron məmulatlarını göstərin:

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

186 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%

187 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri neçə tiptə yoğrulur?

- 1.0
 4.0
 5.0
 3.0
 2.0

188 Aşağıdakılardan makaron məmulatları istehsalında istifadə edilməyən xammallar hansılardır?

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

189 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

190 Makaron məmulatları istehsalında əsasən hansı undan istifadə olunur?

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

191 Buğda ununun zülalları haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

192 Buğda və çovdar ununun zülalları haqqında deyilənlərin hansı səhvdir?

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

193 Unun gücü tərkibində olan hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır?

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

194 . Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha azdır?

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

195 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha çoxdur?

- zülallar
- şəkərlər
- vitaminlər
- nişasta
- yağlar

196 Xəmirin qıvcırması zamanı əsasən hansı qaz ayrılır?

- hidrogen sulfid
- dәм qazı
- oksigen qazı

- karbon qazı
- ozon

197 Xəmirə normadan artıq xörək duzu qatıldıqda nə baş verir?

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

198 Yumşaq subməhsullar hansılardır?

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

199 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- qəlsəmələri
- quyruğu
- üzgəcləri
- üzmə qovuğu
- bığcıqları

200 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- ürək
- qəlsəmə
- baş
- böyrək
- üzmə qovuğu

201 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın həzm prosesində iştirak edir?

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

202 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- çapaq
- durna balığı
- kütüm
- qızılbalıq
- həşəm

203 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

204 Balığın isti emalı zamanı kütlə itkiləri neçə % olur?

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

205 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- qəlsəmələri
 quyruğu
 üzgəcləri
 üzmə qovuğu
 bığcıqları

206 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- baş
 ürək
 üzmə qovuğu
 böyrək
 qəlsəmə

207 Aşağıdakı orqanlardan hansı, balığın həzm prosesində iştirak edir?

- pulcuqlar
 böyrək
 ürək
 qara ciyər
 üzmə qovuğu

208 Fibroplast nədir?

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

209 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

210 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

211 Balıq yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

- orqanoleptiki və kimyəvi
 mikrobioloji
 biokimyəvi
 fiziki
 kimyəvi

212 Pulcuqlu balıqlara aiddir:

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

213 Nərə cinsli balıqlarda üzgəcləri necə təmizləmək lazımdır?

- nazik və iti bıçaqla kəsmək
 xüsusi qurğu ilə qarışib 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

214 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

215 Nərəkimilər ən çox hansı su hövzəsində ovlanır?

- Qara dənizdə
 Sakit okeanında
 Mərmərə dənizində
 Xəzər dənizində
 Hind okeanında

216 Anatomik nahiyələrdən hansı balığın yeyilən hissəsinə aiddir?

- balığın pulcuqları
 balığın qəlsəmələri
 balığın dərisi
 balığın kürüsü
 balığın böyrəyi

217 Balıqlarda “yan xətt” orqanının funksiyası nədən ibarətdir

- görmə
 iy bilmə
 dad bilmə

- hiss etmə
 eşitmə

218 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- həşəm
 kütüm
 çapaq
 qızılbalıq
 durna balığı

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

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

220 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

221 Dondurulmuş balıqları neçə °-də saxlayır və daşıyırlar?

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

222 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

223 Soyuq marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır?

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

224 Balıqların qurudulmasının neçə üsulu vardır və hansılardır?

- 2 üsulu: təbii hava şəraitində və yüksək temperaturda

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

225 Qara kürü hansı balıqlardan alınır?

- siyənək
- çapaq
- dumabalığı
- nərəkimilər
- qızıl balıq

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

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

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

- anabioz
- senanabioz
- abioz
- sadalananların hamısı
- bioz

228 Balıq konservləri neçə dərəcə C temperaturda sterilizə olunur?

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

229 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

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

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

231 Subtropik meyvələr əsasən Azərbaycan Respublikasının hansı bölgəsində yetişir?

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

232 Zoğal meyvəsi hansı qrupdan olan meyvələrə aid edilir?

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

233 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

234 Hansı omletlər mövcuddur?

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

235 Kəsmikdən hansı xörəklər hazırlayırlar?

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

236 Kanape xörəyi nədir?

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

237 Şirin xörəklər aşağıdakılara bölünür?

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

238 Ceələşdirilmiş şirin xörəklərin hazırlanması üçün nədən istifadə olunur:

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

239 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

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

240 Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur?

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

241 Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə % olur?

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

242 Duru sıyıqlarda nəmlik neçə % olur?

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

243 Paxlalılara aşağıdakılardan hansı aiddir?

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

244 "Aşqarlı" şorbalar hazırlamaq üçün:

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

245 Borşun əsas komponenti

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

246 Şinin əsas komponenti

- çuğundurdur
- yerləküdür
- g y rtidir
- kələmdir
- tomat-pastadır

247 Soyuq şorbaların maye əsası ola bilər:

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

248 Əsas souslar aşağıdakı kimi bölünür:

- şabalıdlı v  sarı olurlar
- ađ və qeyri-müəyyən
- sarı və qırmızı
- qırmızı və ađ
- tünd v  açıq

249 Yumurtalı-yađlı souslara aiddir:

- Qırđız sousu, Faransız sousu, südlü sous
- kök sousu, sitrus sousu, sođan sousu
- Rus sousu, matros sousu, sođan sousu
- suxari sousu, polyak sousu, Holland sousu
- Bakı sousu, Leninqrad sousu, çörək sousu

250 Paylı yarımfabrikatlara aiddir:

- boyun  ti, romşteks, langet, qol  ti
- d ş  ti, d ym  l b 
- budun qalın  ti, file, langet
- antrekot, təbii bifşteks file, langet
- eskalop, budun nazik  ti

251 Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir:

- bifşteks, azu, qulyaş, raqu v  qızartma   n tikələr
- kotlet  ti, azu, qulyaş, raqu tikələri
- befstroqan, azu, qulyaş, qızartma, şnisel tikələri
- befstroqan, azu, qulyaş, raqu, qızartma tikələri
- langet, qulyaş, raqu, qızartma   n tikələr

252 Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir:

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

253 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

254 Şirin xörəklərin hazırlanması üçün kremlər istifadə olunur?

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

255 Çayı aşağıdakı kimi dəmləmək məsləhətdir:

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

256 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

257 Karamel istehsalında işlədilən patkənin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

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

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

259 Şəkərli qənnadı məmulatlarına hansı aiddir?

- peçenye
- pirojna
- vafli
- konfet
- tort

260 Unlu qənnadı məmulatlarına hansı aiddir?

- zefir
- marmelad
- konfet
- tort
- karamel

261 Aşağıdakı turşulardan hansı qənnadı məhsulları istehsalında istifadə edilmir?

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

262 Aşağıdakı qatqılardan hansı həlməşik əmələ gətirən maddələrə aid deyildir?

- aqar
- jelatin
- aqaroid
- ksilit
- pektin

263 Şokolad istehsalında istifadə olunan xammal hansıdır?

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

264 Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur:

- manqan
- fosfor
- yod
- hidrogen
- dəmir

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

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

266 Müasir dövrdə təqribən neçə minədək balıq növü məlumdur?

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

267 Hazırda mövcud olan balıqlardan nə qədəri ovluq balıq növüdür?

- 300.0
- 2500.0
- 1200.0
- 1500.0
- 800.0

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

- 2.0
- 7.0
- 6.0
- 4.0
- 8.0

269 Ölçülərinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 10.0
- 7.0
- 5.0
- 3.0
- 9.0

270 Ovlanma vaxtına görə balıqları neçə qrupa bölürlər

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

271 Fizioloji vəziyyətinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

272 Yağlılığa görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

273 Qidalanma tərzinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

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

- oxabənzər
- uzunsov
- ilanvari
- çəkiçəoxşar
- yastı

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

- dərisitikanlılar
- tək dırnaqlılar
- xırdabuynuzlular
- iribuynuzlular
- çüt dırnaqlılar

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

- xərçəngəbənzər
- dərisitikanlılar
- onurğasız molyuskalar
- xırda buynuzlular
- başıayaqlı molyuskalar

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

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

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

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

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

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

280 Emal sənayesində kürüsündən istifadə olunmayan hası balıq növüdür?

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

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

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

282 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

283 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

284 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

285 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%

286 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

287 Orta yağlılığa malik balıqlarda , bu miqdarda yağ olmalıdır:

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

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

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

289 Balığın ölümdən sonrakı dəyişikliklərini neçə mərhələyə bölünür?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

290 Balığın soyudulmuş halda maksimum saxlanma müddəti çox olmur:

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

291 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

292 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

293 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

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

- unlama
- yuma
- pörtmə
- porsiyalandırma
- qızartma

295 Balıq məhsulları istehsalında neçə növ duzlamadan istifadə edirlər?

- 4.0
- 7.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

296 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

297 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/

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

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

299 Balıq ətinin qızardılması hansı temperaturda yerinə yetirilir?

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

300 Balığın qaynar hislənməsi prosesi neçə mərhələyə bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

301 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

302 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

303 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

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

- 3.0
- 5.0
- 7.0
- 6.0
- 4.0

305 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

306 Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı istilikdə aparılır?

- 50-55°C
- 70 -75°C
- 80 – 85°C

- 90 -95°C
 60-65°C

307 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 %

308 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

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

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

310 Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

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

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

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

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

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

- 35- 40%

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

314 Hazır yağda balıq konservlərində neçə faiz yağ mövcud olmalıdır?

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

315 Balıq- tərəvəz konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir?

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

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

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

317 “Tomat sousunda tərəvəzli kilkə konservi hazırlanarkən , bunlardan biri istifadə olunmur

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

318 “ Preserv” sözünü hansı variantda göstərilən məlumat şərtləndirilir?

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

319 Bu amillərdən biri preservlərin yetişmə prosesinin əsasını təşkil etmir:

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

320 Kombinləşdirilmiş isti emal üsullarına aiddir:

- buxarda bişirmə

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

321 Ütölmə isti emal üsullarının hansına aiddir:

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

322 Su hamamında bişirmə dedikdə nə başa düşülür:

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

323 Termiki emal proseslərinə hansılar aiddir

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

324 İslatma hansı emal proseslərinə aiddir:

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

325 Emal olunan məhsulun xırdalanması dedikdə nə başa düşülür:

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

326 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların hidratlaşmasına aiddir:

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

327 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların dehidratasiyası dedikdə nə başa düşülür:

- emal zamanı dondan azad edilməsi

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

328 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların denaturasiya olunmasına aiddir:

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

329 Xammal və yarımfabrikatlarda zülalların destruksiyasına aiddir:

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

330 Kimyəvi quruluşuna görə yeyinti yağları dedikdə nə başa düşülür?

- monoqliseridlər
- fenollar
- aldehidlər
- triqliseridlər
- diqliseridlər

331 Yağların bioloji dəyərliliyinə aiddir:

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

332 Ərimə və donma yağların hansı göstəricisinə aiddir:

- optik sıxlığına
- kimyəvi xassələrinə
- özlülüyünə
- fiziki xassələrinə
- tüstülənməsinə

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

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

334 Yeyinti yağlarının özlülüyünü öyrənməklə əsasən hansı göstərici təyin olunur

- sərbəst yağ turşularının miqdarı

- ərimə temperaturunun səviyyəsi
- polimerləşmə məhsullarının miqdarı
- donma temperaturunun səviyyəsi
- ikiqat rabitələrin varlığı

335 Yeyinti yağlarının istiyə davamlılığı hansı göstərici ilə təyin olunur:

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

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

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

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

- dioksiturşu
- akrolein
- yağ turşusu
- oksiturşu
- qliserin

338 Nişastanın kleysterləşməsi dedikdə nə başa düşülür:

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

339 Nişastanın istehsalı üçün əsas bitki xammalları hansılardır?

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

340 Nişastanın polişəkərlərinə aiddir:

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

341 Bitki xammalından alınan nişastaların əsas fiziki xassələrinə aiddir:

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

342 Nişastanın kimyəvi modifikasiya olunması zamanı nə baş verir:

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

343 Nişasta hansı üzvi birləşmələrə aiddir:

- pektinlərə
- dişəkərlərə
- monoşəkərlərə
- polişəkərlərə
- hemisellülozlara

344 Amiloza hansı polişəkərin tərkib hissələrindən biri sayılır:

- aqarın
- sellülozanın
- pektinin
- nişastanın
- qlükozanın

345 Amilopektin hansı polişəkərlərin tərkib hissəsindən biri sayılır:

- qalaktanın
- pektinin
- sellülozanın
- nişastanın
- aqarın

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

- aqar
- nişasta
- pektin
- qalaktan
- sellüloza

347 Dəniz yosunlarından alınan polişəkərlərə aiddir:

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

348 Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı nə baş verir:

- heç biri
- polimerləşmə
- hidratlaşma
- dehidratlaşma
- kondensasiya

349 Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı hansı əsas birləşmələr yaranır:

- turşular
- polişəkərlər
- yağlar
- karamelləşmə məhsulları
- efirlər

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

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

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

- pektoavamirin, pepsin və s.
- amilaza, pektinaza, poliqlakturonaza, polifenoloksidaza və s.
- pepsin, tripsin və s.
- tripsin, pektoavamirin və s.
- laktaza, dekstrinaza və s.

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

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

353 Püre şəkilli şorba nədir?

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

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

- 100-dən 200% -dək
- 100% dək
- icazə verilmir
- 15- 501% dək

- 5-dən 10% -dək

355 Tez dondurulan xörəklər hansı temperaturda saxlanıla bilər:

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

356 Aşağı temperaturlar canlı orqanizmlərə necə təsir göstərir?

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

357 Konservləşdirmənin hansı əsas dörd prinsipi mövcuddur:

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

358 Məhsulların saxlanma müddətini artırmaq üçün aşağıdakı vasitələrdən istifadə edirlər:

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

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

- onların məhvəsinə
 stabil vəziyyətlərinə
 onların tormozlaşmış tənəffüsünə
 onların böyüməsinə
 yaşamasına

360 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 kvaslı, meyvə-tərəvəz və giləmeyvəli şorbalar
 bölünmür

361 Hazırlanma üsullarına görə şorbalar necə olur?

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

362 “Aşqarlı” şorbaları hazırlamaq üçün

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

363 Borşun əsas komponenti:

- qovrulmuş soğandır
- ətdir
- kələmdir
- çuğundur
- tomat-pastasıdır

364 Soyuq şorbaların maye əsası:

- 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
- çörək kvası, çuğundur həlimi, turşudulmuş süd, meyvə həlimi
- suda həll olmuş kartof püresi, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları

365 Şinin əsas komponenti:

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

366 Qaynar şorbaların və içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

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

367 İkinci xörəklərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

- 35 °C
- 110 °C
- 150 °C
- 65 °C
- 120 °C

368 “Təmizləyib qaydaya salmaq” dedikdə və başa düşülür?

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

369 İri tikəli yarımfabrikatlara aiddir:

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

370 Paylı yarımfabrikatlara aiddir:

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

371 Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir:

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

372 Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir:

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

373 Ev quşlarının içliklə doldurulmasının aşağıdakı üsulları var:

- "tikməklə", "bir sapda", "iki sapda"
- "bir sapda", "iki sapda", "üç sapda"
- "dolaqda", "bir sapda", "iki sapda"
- "cibə", "bir sapda", "iki sapda"
- "cibə", "buruna", "qarına"

374 Soyuq şorbaların maye əsası:

- 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
- çörək kvası, çuğundur həlimi, turşudulmuş süd, meyvə həlimi
- suda həll olmuş kartof püresi, çuğundur həlimi, turş süd məhsulları

375 Ətli souslar aşağıdakı kimi bölünür:

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

376 Yumurtalı-yağlı souslara aiddir:

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

377 Mayonez-sousun tərkibi bu məhsullardan ibarətdir:

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

378 Yağ qarışıqlarına aşağıdakılardan hansılar aiddir:

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

379 Kərə yağının nəmliyi nə qədərdir?

- 0.145
- 0.22
- 0.72
- 0.16
- 0.18

380 Məhsulların bişirilməsi aşağıdakı növlərə bölünür:

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

381 Məhsulların qızardılmasının aşağıdakı üsulları var:

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

382 İsti emala ən dözümlü vitamin hansıdır?

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

383 Qızartma zamanı yağlarda hansı dəyişiklik baş verir

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

384 Tərəvəzlərin früterdə qızardılması məhsulların bu nisbətini nəzərdə tutur:

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

385 Sütül qarğıdalı neçə dəqiqəyə bişirilir?

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

386 Kələmdən şnitse hazırlamaq üçün:

- bişmiş kələm doğranır, qızardılır, un əlavə edilir, qiymə qarışdırılır, yumrulandır, urvalandır və qızardılır
- pörtlədilmiş kələm ətçəkəndə çəkilir, yumurta vurulub çalınır, yumrulandır və urvalanıb qızardılır
- çiy kələm ətçəkəndə çəkilir, yumurta ağı əlavə edilir, yumrulandır, urvalandır və qızardılır
- bişmiş kələm doğranır, un əlavə edilir, alınmış qiymə yumrulandır, urvalandır və qızardılır
- bişmiş kələm ətdöyünlə döyülür, iki qat düzülür, yumrulandır, urvalandır və qızardılır

387 Paxlalıların zülalı bioloji dəyərinə görə hansılara uyğun gəlir:

- makaron məmulatlarının tam dəyərsiz zülallarına
- sifra
- tam dəyərsiz bitki zülallarına
- heyvani zülallara
- yamaların tam dəyərsiz zülallarına

388 Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur?

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

389 Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə% olur?

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

390 Duru sıyıqlarda nəmlik neçə % olur

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

391 Paxlalılara aşağıdakılardan hansı aiddir?

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

392 Kleysterizə zamanı yarma nişastalarında nə qədər nəmlik udur?

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

393 Hansı omletlər mövcuddur:

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

394 Kəsmikdən hansı xörəklər hazırlayırlar?

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

395 Şirin xörəklər aşağıdakılara bölünür:

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

396 Jeleləşdirilmiş şirin xörəklərin hazırlanması üçün nə istifadə olunur

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

397 Şirin xörəklərin hazırlanması üçün hansı kremlər istifadə olunur?

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

398 Kisellərin hazırlanması 2 əsas əməliyyatdan ibarətdir:

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

399 Unun kleykovinasının səviyyəsi aşağıdakılara bölünür:

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

400 Xəmirin hansı növləri mövcuddur:

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

401 Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur:

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

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

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

- yumurta, duz, şəkər qatışdırılır, süd (su) əlavə edilib qaynadılır, un tökülür və xəmir yoğrulur

403 Mayalı xəmirin hansı hazırlanma metodları var:

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

404 Mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

405 Qat - qatlı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

406 Unlu xörəklərə aiddir:

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

407 Unlu kulinar məmulatlarına aiddir:

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

408 Çayı aşağıdakı kimi dəmləmək məsləhətdir:

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

- yumşaq sudan və saxsı çanikdə
- cod sudan və dəmir çaynikdə

409 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 keçirtənir ,qızardılır və dəmlənir

410 Şərablı isti içkilərə aiddir:

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

411 Salatların, soyuq alkoqolsuz içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

- 12 °C
- 2 °C
- 40 °C
- 38 °C
- 5 °C

412 Unlu qənnadı məmulatlara aiddir:

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

413 Azərbaycanda ən geniş yayılan qaynar içki hansıdır?

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

414 Limonlu şərbətin tərkibinə hansı komponentlər daxildir?

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

415 Müalicəvi qidalanma hansı növ yüngülləşdirici tədbirləri nəzərdə tutur?

- subyektiv və obyektiv
- biokimyəvi, termiki və sensor
- vizual, sensor və biokimyəvi

- mexaniki, kimyəvi və termiki
 yumşaldıcı, dondurucu

416 Xörəklərin və kulinar məmulatların reseptlər məcmuəsi nədir?

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

417 Milli xörəklərin və kulinariya məmulatlarının yeni reseptləri harada təsdiqlənir?

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

418 Azərbaycan mətbəxinin birinci xörəklərinin əsas xüsusiyyətləri nədən ibarətdir?

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

419 Pitinin tərkibinə hansı komponentlər daxildir:

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

420 Patkanın nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

421 Əla növ buğda ununun küllülük dərəcəsi nə qədər olmalıdır?

- 0.015
 0.0125
 0.0075
 0.0055
 0.019

422 Patkada quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 73÷76%
 80÷90%

- 70÷80%
- 78÷82%
- 60÷72%

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

- 1,2, 5
- 1, 4, 6
- 1, 2, 4
- 2, 4
- 4.0

424 Bu zülallardan hansıları suda həll olandır?

- qlobulinlər
- qlütelinlər
- prolaminlər
- qlüteninlər
- albuminlər

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

- qlütelinlər
- qlobulinlər
- albuminlər
- prolaminlər
- qlüteninlər

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

- 1.3
- 1.2
- yalnız 5
- 2.5
- 2.0

427 Nişasta dənəciyi hansı fraksiyalardan ibarətdir

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

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

- yalnız 4
- 1, 2

- 1, 2, 3
- 4.5
- 3, 5

429 Küftə-bozbaşı hansı texnologiya ilə hazırlayırlar?

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

430 Hind quşundan hazırlanan kababın tərkibində hansı komponentlər olmalıdır:

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

431 Çoban qovurması hansı texnologiya əsasında bişirilir:

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

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

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

433 Heyva dolmasının tərkibində hansı komponentlər olmalıdır:

- toyuq ətini, hayva, moruq alma, əriniş yağ, şabalıd, qöy, duz
- hayva, əriniş yağ, şabalıd, şəkər, duz
- qoyun ətini, hayva, əriniş yağ, kartof, pomidor, duz
- qoyun ətini, hayva, əriniş yağ, şabalıd, şəkər, kişniş, duz
- qoyun ətini, hayva, əriniş yağ, şabalıd, qoz, kişmiş, pomidor, armud qöy, duz.

434 Şilə-plovu hansı texnologiya əsasında hazırlayırlar?

- doğranmış balıq tikələrini hazır olana qədər bişirirlər. Bişmiş balığı ayırıb, bulyona duz, qızardılmış soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü, qara kürü əlavə edib hazır olana qədər, qatı konsistensiya alınana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üstünə bişmiş balıq qoyulur və doğranmış göyərit səpilir
- Qoyun ətindən qiymə hazırlayırlar. Bulyona duz, qiymə, qovrulmuş soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü, yumurta töküb hazır olana qədər qatı konsistensiya alınana qədər bişirirlər. Veriləndə üzərinə göyərti tökürlər
- Qoyun ətindən kəsilmiş tikələri hazır olana qədər bişirirlər. Suya duz, qovrulmuş soğan, qızardılmış kartof, ədviyyalar, yuyulmuş düyü töküb, hazır olana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üzərinə qızardılmış ət qoyurlar və doğranmış göyərti tökürlər
- qoyun əti parçalarını hazır olana qədər bişirirlər. Əti bulyondan çıxarıb, bulyona duz, qovrulmuş soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü töküb hazır olana qədər qatı konsistensiya alınana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üzərinə bişmiş ət qoyurlar və doğranmış göyərti tökürlər
- tikələnmiş toyuq ətini qızardırırlar. Bulyona duz, qızardılmış soğan, ədviyyalar, yuyulmuş düyü və qatıq tökürlər. Hazır olana qədər bişirirlər. Verilən zaman plovun üstünə toyuq qoyulur, darçın, göyərti, istiot, xaş-xaş səpirlər

435 Temperatur təsirindən mikrobların neçə % məhv olur?

- 0.1
- 0.4
- 0.5
- 0.99
- 0.25

436 Süzmə-xəngəli hansı texnologiyaya görə hazırlayırlar?

- qoyun əti 10-15 qramlıq tikələrə doqranır və qazana tökülür, üzərinə su əlavə edərək hazır olana qədər pişirirlər. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsilib yaqda qızardılırlar. Süfrəyəverəndə qızardılmış xəmirin üstünə bişirilmiş ət goyurlar
- qoyun əti 120-185 qramlıq tikələrə doqranır. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsib qazana tökürlər üzərinə su əlavə edib ətnən bərabər 20 dəqiqə bişirirlər. Süzüllər və süfrəyə verirlər xəmir yayılıb kəsilərək fritürdə qızırılır.Süfrəyə verildəndə xəmirin üzərinə bir parça qızardılmış ət qoyulur
- qoyun əti 10-15 qramlıq tikələrə doqranır və doqranmış baş soqanla yağda qızardılır. Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsib qazana tökürlər üzərinə su əlavə edib ətnən bərabər 20 dəqiqə müddətində bişirilib süzülür və süfrəyə verilir
- qoyun əti 100-150 qramlıq tikələrə doqranır və yağda qızardılır . Xəmiri yuxa şəkilində yayırlar və romb şəkilində kəsib suya tökürlər, ət hazır olana qədər bişirilib süzdükdən sonra süfrəyə verirlər

437 Tərs-kabab plovunun tərkibinə hansı komponentlər daxildir?

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

438 Ətə qırmızı ləkələri hansı mikroorqanizmlər verir?

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

439 Ətdə göy-yaşıl rəng yaradan mikroorqanizmlər hansılardır?

- B prodiqiones

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

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

- 20.0
- 30.0
- 40.0
- 10.0
- 25.0

441 Mikrobların ətdə inkişafının birinci mərhələsi necə adlanır?

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

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

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

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

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

444 Sənayedə pəhriz konservlərinin hazırlanması üçün şəkərvəzedici kimi işlədirlər:

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

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

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

446 Xammal və yarımfabrikatların konservləşdirmə üsullarının tətbiqində əsas məqsəd nədən

ibarətdir?

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

447 Xammalın ayrı-ayrı texnoloji xassələrinə aiddir:

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

448 Yeyinti yağlarının özlülüyünü öyrənməklə əsasən hansı göstərici təyin olunur:

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

449 Xammal və yarımfabrikatın suda bişirilməsi zamanı yağların hidrolizi neçə mərhələdə baş verir:

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

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

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

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

- yağ turşusu
- qliserin
- dioksiturşu
- akrolein
- oksiturşu

452 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- qəlsəmələri
- quyruğu
- üzgəcləri
- üzmə qovuğu

bıǵcıqları

453 Aşağıdakı orqanlardan hansı balıǵın ifrazat orqanına aiddir?

- baş
 üzmə qovuǵu
 ürək
 böyrək
 qəlsəmə

454 Aşağıdakı orqanlardan hansı balıǵın həzm prosesində iştirak edir?

- böyrək
 üzmə qovuǵu
 pulcuqlar
 qara ciyər
 ürək

455 Yaǵlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- həşəm
 kütüm
 çapaq
 qızılbalıq
 durna balıǵı

456 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

457 Balıǵın isti emalı zamanı kütlə itkiləri neçə % olur?

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

458 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balıǵın daxili orqanı hesab edilir?

- bıǵcıqları
 quyruǵu
 üzgəcləri
 üzmə qovuǵu
 qəlsəmələri

459 Aşağıdakı orqanlardan hansı, balıǵın həzm prosesində iştirak edir?

- böyrək
 pulcuqlar
 üzmə qovuǵu
 qara ciyər

ürək

460 Fibroplast nədir?

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

461 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

462 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

463 Balıq yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

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

464 Unun kleykovinasının səviyyəsi aşağıdakılara bölünür:

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

465 Xəmirin hansı növləri mövcuddur:

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

466 Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur:

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

- maşınla, əllə, mayalı

467 Mayalı xəmirin hansı hazırlanma metodları var:

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

468 Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

469 Unlu xörəklərə aiddir:

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

470 Unlu kulinar məmulatlarına aiddir:

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

471 Yumşaq dondurma istehsalı üçün əsasən hansı stabilizatorlar istifadə olunur?

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

472 Dondurma istehsalında frezerləşdirmə prosesi dedikdə nə başa düşülür?

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

473 Sənayedə dondurmaların texnologiyası iki əsas prosedən ibarətdir:

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

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

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

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

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

476 Yumurta sarısının denaturasiyası hansı temperaturda başlayır?

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

477 Ət qiyməsinə xörək duzu və su qatdıqda onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir:

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

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

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

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

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

480 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

481 . Ətin dondurulmasında ən yüksək temperatur nə qədər olmalıdır?

- 5°C
- 20°C
- 15°C
- 10°C
- 12°C

482 Qaramal üçün tam qansızlaşma müddəti hansıdır?

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

483 Mal ətinin bişmə müddəti:

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

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

- hisləmədən
- xlorlamadan
- duzlardan
- ionlaşdırıcı şüalardan
- qurutmaqdan

485 Souslar neçə böyük yarımqrupa bölünür ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

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

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

2,4,7

487 Bütün souslar əsas hissəsinə görə neçə qrupa bölünür ?

- 2.0
 4.0
 6.0
 5.0
 3.0

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

- mayonez
 unlu
 qaymaqlı
 "Cənub"
 narşərab

489 Souslar üçün un qovrulduqda hansı undan istifadə edilir ?

- çovdar unu
 II sort
 əla
 I sort
 III sort

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

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

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

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

492 Qırmızı souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ?

- göy
 qara
 açıq sarı
 qızılı
 yaşıl

493 Ağ souslar üçün un hansı rəngə çalınca qovrulur ?

- göy
 qara

- qızılı
 açıq sarı
 yaşıl

494 Ağ qovurma üçün un yağda dərəcə temperaturda qovrulur ?

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

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

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

496 Qırmızı qovurma üçün un yağda dərəcə temperaturda qovrulur ?

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

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

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

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

- 110.0
 160.0
 140.0
 130.0
 120.0

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

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

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

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

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

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

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

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

503 Bulyon sousları nə ilə boyadıla bilər ?

- indiqo
- zəfəran
- sarıkök
- şəkər yanığı
- karmin

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

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

505 Hər 1 kq sous üçün nə qədər yağ götürülür?

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

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

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

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

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

508 Hər 1 kq sous üçün nə qədər yerökü götürülür?

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

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

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

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

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

511 Hər 1 kq sous üçün nə qədər şəkər götürülür?

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

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

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

513 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

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

- 850 q
 70 q
 40 q
 300 q
 30 q

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

- 30 q
 300 q
 850 q
 40 q
 70 q

516 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

517 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

518 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

519 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

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

- 30 q
 35 q
 50 q

- 1100 q
 80 q

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

- 30 q
 35 q
 50 q
 1100 q
 80 q

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

- 30 q
 50 q
 1100 q
 35 q
 80 q

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

- 90 q
 35 q
 1100 q
 50 q
 30 q

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

- 50 q
 1100 q
 90 q
 35 q
 30 q

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

- 30 q
 35 q
 1100 q
 50 q
 90 q

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

- 1100 q
 35 q
 90 q
 1 q
 50 q

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

- 350 q
 65 q
 35 q

- 700 q
 27 q

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

- 350 q
 65 q
 700 q
 35 q
 27 q

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

- 700 q
 350 q
 27 q
 65 q
 35 q

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

- 700 q
 27 q
 65 q
 35 q
 350 q

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

- 700 q
 65 q
 350 q
 27 q
 35 q

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

- 350 q
 65 q
 700 q
 35 q
 27 q

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

- 350 q
 65 q
 35 q
 50 q
 27 q

534 Hər 1 kq tomat sousu üçün nə şəkər götürülür ?

- 700 q
 27 q
 65 q

- 10 q
- 350 q

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

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

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

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

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

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

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

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

539 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

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

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

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

- 500 q
- 25 q

- 27 q
- 50 q
- 35 q

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

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

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

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

544 Bitki yağından hazırlanmış souslar-mayonezlər temperaturdan yuxarı qızdırılmamalıdır ?

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

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

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

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

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

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

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

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

- 750 q
- 20 q

- 15 q
- 150 q
- 25 q

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

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

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

- 3.0
- 6.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

551 Aşxana xardalı və qıtıqotu hansı qatmalara aiddir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

557 Azərbaycan sularında neçə növdə balığa rast gəlmək olur ?

- 10.0
- 70.0
- 50.0
- 30.0
- 80.0

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

- çapaq
- kütüm
- sazan
- kilkə
- nəre

559 Hazırda Azərbaycan kulinariyasında nə qədər balıq xörəyinin resepti məlumdur?

- 10.0
- 50.0
- 40.0
- 25.0
- 20.0

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

- 10.0
- 25.0
- 40.0
- 50.0
- 20.0

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

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

3,5,6

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- şəkərlərin
 yağın
 karbohidratların
 mineral maddələrin
 zülalın

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

- xardal
 tomat
 çay sodası
 xörək duzu
 şəkər

568 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

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

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

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

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

571 Kulinariya təcrübəsində balıqlar parçalanması üsullarına görə neçə qrupa bölünür ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

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

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

573 Ağbalığın iri halqaları uzununa və eninə tərəf tikəyə bölünür.

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

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

- dondurulur
- duzlanır
- soyudulur
- pörtlənir
- əzilir

575 Balıqların urvalanmasında qırmızı urvanın hazırlanması üçün nədən istifadə edilir?

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

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

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

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

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

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

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

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

- 40q
- 5q
- 0.05 q
- 3 q
- 38q

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

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

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

- 5 q
- 38q

- 0.05 q
- 3 q
- 40q

582 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
- 3-4 saat
- 1,5-2 saat
- 10-20 dəqiqə
- 7-8 saat

583 Balıq kotleti hazırlanarkən qiymədən nə qədər kütlədə kotlet formalaşdırılır ?

- 40-70q
- 30-35 q
- 180-185 q
- 80-85 q
- 20-25 q

584 Balıq kotlet yarımfabrikatlarının tərkibində nə qədər duz olmalıdır ?

- 40-70q
- 0.05 %
- 0.03
- 0.02
- 0.38

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

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

586 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

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

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

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

- 30q

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

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

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

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

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

591 Kütümdən ləvəngi bişirərkən 1 kq-lıq balığa nə qədər ərınmiş yağ işlədilir ?

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

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

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

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

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

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

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

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

- 0.12

- 0.5
- 30-32%
- 0.4
- 0.23

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

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

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

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

598 Xəmirə maya mikroorqanizmlərinin həyat fəaliyyəti üçün ən əlverişli temperatur neçə dərəcədir ?

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

599 Mayalı xəmirə neçə dərəcə temperaturda qıçırma tamamilə dayanır ?

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

600 Xəmir qıçqırdıqda arabir yoğrulma nə məqsədlə aparılır ?

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

601 İlk maya üçün unun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

- 0.3
- 1.0
- 0.6
- 0.4
- 0.58

602 İlk maya üçün suyun ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

- 0.58
- 0.3
- 1.0
- 0.6
- 0.4

603 İlk maya üçün mayanın ümumi miqdarın hansı hissəsi işlədilir ?

- 0.6
- 0.4
- 0.3
- 1.0
- 0.58

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

- 42-26.0
- 45-55
- 65-75
- 25-35
- 15-20

605 İlk mayanın hazırlanması zamanı qarışıq 2-4 hansı temperaturda saxlanılır və qıvcırdılır?

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

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

- 8.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0

607 İlk maya ilə yoğrulmuş xəmir hansı şəraitdə qıvcırdılır ?

- 10-20 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
- 1-2 saat və 48 -50 dərəcə istilik

608 İlk mayasız xəmir hansı şəraitdə qıvcırdılır ?

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

609 Mayalı xəmərdən hansı məmulatlar hazırlanır ?

- peşənye, qalet
- pirojna, keks
- pudinq, sufle
- pirojki, ponçik
- tort, vafli

610 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər götürülür ?

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

611 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər yağ götürülür ?

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

612 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir nə qədər üçün şəkər götürülür?

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

613 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün duz götürülür ?

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

614 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər maya götürülür?

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

615 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün nə qədər su götürülür ?

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

616 1kq yağlı ilk mayalı yaxud ilk mayasız xəmir üçün neçə ədəd yumurta götürülür ?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

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

- 140.0
- 30.0
- 300.0
- 180.0
- 58.0

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

- 4.5
- 3.6
- 2.4
- 3.5
- 2.6

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

- 1.2
- 1.4
- 2.4
- 3.6
- 4.5

620 Pirojkilər neçə 250-280 dərəcə temperaturda bişirilir ?

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

621 Vatrüşkaya kəsmikdən başqa nə qoyula bilər ?

- mayonez
- lavaşa
- narşərab
- povidlo
- axta zoğal

622 Yağlı xəmir neçə dərəcə temperaturda bişirilir ?

- 400-500
- 200-220

- 250-280
- 180-240
- 100-130

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 70 q
- 85 q

- 10 q
- 135 q
- 20 q

630 Hazır xəmir burada dərəcə temperaturda bişirilir?

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

631 800 q buğda unu, 350 q kərə yağı, 1 ədəd yumurta, 6 q duz və 1 q limon duzu götürülsə, nə qədər bişmiş qatlama xəmir alınar ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 5.0

- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

637 1 kq adi xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər buğda unu götürülür ?

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

638 1 kq adi xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər şəkər götürülür ?

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

639 1 kq adi xəmirdən bişirilən kökələr üçün nə qədər kərə yağı götürülür ?

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

640 Peçenyə xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ?

- 0.6
- 0.4
- 0.25
- 0.13
- 0.5

641 Biskivit xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ?

- 0.6
- 0.4
- 0.13
- 0.25
- 0.5

642 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

643 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

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

- Almaniya
- Misirdə
- Rusiyada
- İngiltərədə
- İranda

645 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin 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%

646 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%

647 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər yağ vardır ?

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

648 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibində nə qədər şəkər vardır ?

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

649 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%

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

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

651 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%

652 Peçenye məmulatınının 100 q-ı nə qədər enerji vermək qabiliyyətinə malikdir ?

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

653 Elastiki xəmirin nəmliyi nə qədərdir ?

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

654 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%

655 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

656 Yağlı-şəkərli peçenyələr neçə qrupa bölünür ?

- 7.0
- 2.0
- 5.0

- 3.0
 6.0

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

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

658 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

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

- 0.2
 0.15
 0.5
 25-32%
 0.75

660 Azərbaycanlılar adətən yeməkdən əvvəl hansı isti içki verilir?

- şokolad
 kakao
 qəhvə
 qara çay
 yaşıl çay

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

- sumax
 cırə
 zirə
 kəklikotu
 xardal

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

- sumax
 cırə
 zirə
 mixək
 xardal

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

- sumax
- cirə
- zirə
- hil
- xardal

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

- zirə
- sumax
- xardal
- gül suyu
- hil

665 Naxçıvan Muxtar Respublikasında qədər mineral su mənbəyi vardır ?

- 180-a
- 30-a
- 40-a
- 140-a
- 50-ə

666 Çayın vətəni haradır ?

- Peru
- Almaniya
- Misir
- Çin
- İtaliya

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

- 120.0
- 50.0
- 10.0
- 30.0
- 100.0

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

- 0.2
- 0.15
- 0.5
- 0.76
- 0.75

669 Azərbaycanda ilk dəfə çay neçənci ildə Lənkəranda əkilmişdir ?

- 1296.0
- 1996.0
- 1696.0
- 1896.0
- 1596.0

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

- Bərdədə
- Şəkidə
- Qubada
- Lənkəranda
- Qaxda

671 Neçənci ildə «Azərbaycan-Çay» tresti yaradılmışdır ?

- 1337.0
- 1637.0
- 1737.0
- 1937.0
- 1737.0

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

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

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

- 0.2
- 0.6
- 0.7
- 0.9
- 0.5

674 Qırmızı məxməri çay harada istehsal edilir ?

- Peru
- Almaniya
- Misir
- Çin
- İtaliya

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

- 300.0
- 140.0
- 150.0
- 200.0
- 100.0

676 Çayın tərkibində nə qədər aşı maddəsi vardır ?

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

677 Çayın tərkibində nə qədər aşı maddəsi vardır ?

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

678 Çayın zülalında neçə aminturş tapılmışdır?

- 10.0
- 5.0
- 24.0
- 16.0
- 34.0

679 Dəmlənmiş çayı nə qədər müddət ərzində içmək lazımdır ?

- 80-95 dəq
- 60-75 dəq
- 70-85 dəq
- 30-45 dəq
- 40-55 dəq

680 100 qr quru çayın tərkibində nə qədər C vitamini vardır ?

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

681 Dəmləmə zamanı C vitamininin hansı hissəsi dəmə keçir ?

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

682 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

683 Amiloza hansı polişəkərin tərkib hissələrindən biri sayılır:

- aqarın
- sellülozanın
- pektinin
- nişastanın
- qlükozanın

684 Amilopektin hansı polişəkərlərin tərkib hissəsindən biri sayılır:

- qalaktanın
- pektinin
- sellülozanın
- nişastanın
- aqarın

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

- aqar
- qalaktan
- pektin
- nişasta
- sellüloza

686 Dəniz yosunlarından alınan polişəkərlərə aiddir:

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

687 Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı nə baş verir:

- heç biri
- polimerləşmə
- hidratlaşma
- dehidratlaşma
- kondensasiya

688 Monoşəkərlərin quru halda qızdırılması zamanı hansı əsas birləşmələr yaranır:

- yağlar
- turşular
- efirlər
- polişəkərlər
- karamelləşmə məhsulları

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

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

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

- pepsin, tripsin və s.
- pektoavamorin, pepsin və s.
- laktaza, dekstrinaza və s.

- amilaza, pektinaza, poliqalakturonaza, polifenoloksidaza və s.
- tripsin, pektoavamorin və s.

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

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

692 Püre şəkilli şorba nədir?

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

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

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

694 Tez dondurulan xörəklər hansı temperaturda saxlanıla bilər:

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

695 Anatomik nahiyələrdən hansı balığın yeyilən hissəsinə aiddir?

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

696 Balıqlarda “yan xətt” orqanının funksiyası nədən ibarətdir

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

697 Yağlılığına görə üstünlük təşkil edən balıq aşağıdakılardan hansıdır?

- həşəm
- kütüm

- çapaq
- qızılbalıq
- duma balığı

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

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

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

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