

2955_Az_Əyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2955 İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili

1 İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili fənninin tədrisində məqsəd nədir?

- nəzəri və təcrübi əsasları öyrənmək
- təşkilatı – hüquqi formaları, tipləri, kateqoriyaları , nəzəri və təcrübi əsasları öyrənmək
- tipləri və kateqoriyaları öyrənmək
- təşkilatı formaları öyrənmək
- hüquqi formaları öyrənmək

2 İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili kursu hansı vəzifələri yerinə yetirilməlidir?

- sūfrə materiallarının növləri və xarakteristikasını
- bütün cavablar doğrudur
- xidmət edən işçi heyətə göstərilən tələbləri və xidmət göstərən işçi heyətin əməyinin necə təşkil edilməsini
- xidmətin təşkili sahəsinə aid əsas anlayışları , terminlərinlərin və məfhumların mənimsənilməsini, xidmətin texnologiyalarını , formalarını üsullarını və xidmət vasitələri və.s
- müxtəlif növ və kateqoriyalı müəssisələrdə istehlakçılaraxidmətin təşkilinə aid texnikanı

3 İaşə sistemində xidmətin təşkilinin əsas prinsiplərinə aşağıdakılar aiddir:

- nahar yerlərində rahat şəraitin yaradılması
- bütün cavablar doğrudur
- istehlakçıların dəyişən zövqünün , bazar iqtisadiyyatının tələblərinə uyğun olaraq müntəzəm dəyişən xidmət növlərinə müntəzəm təminatın təmin edilməsi
- məhsulun və xidmətlərin yeni növlərinin tətbiqi hesabına iaşə müəssisələrinin gəlirlə işləməsinin təmin edilməsi
- məhsul hazırlanmasında və xidmət prosesində üsulların qidalanmaya olan tələblərinin təmin edilməsi

4 İaşə müəssisələrində xidmətin təşkili kursunda obyekt kimi nə başa düşülür

- kulinariya məhsullarının istehlakı
- kulinariya məhsullarının realizə olunmasına və əhaliyə xidmət təklifinə yönələn xidmət fəaliyyəti
- kulinariya məhsullarının istehsalı
- kulinariya məhsullarının satışı

5 Ümumiyyətlə iaşə məhsulları dedikdə nə başa düşürsünüz

- sahibkarların fəaliyyətinin nəticəsi mənasında
- qidalanmada və dincəlmək üçün boş vaxtın keçirilməsində əsas tələblərin məcmusu kimi müəssisələrin sahibkar –vətəndaşların fəaliyyətinin nəticəsi mənasında
- xidmət prosesində qidalanma mənasında
- dincəlmək üçün əsas tələblər məcmusu
- istehsalın qidalanması

6 Xidmətin təşkili kursunun tədris fənni kimi əsas anlayışları hansılardır?

- xidmətin üsul və formaları
- xidmət prosesi , şərtləri, məhsulun keyfiyyəti, təhlükəsizliyi və ekologiyası , xidmətin üsul və formaları , xidmətedici heyət
- məhsulun təhlükəsizliyi və texnologiyası
- məhsulun keyfiyyəti
- xidmət prosesi və şərtləri

7 Xidmət şərtləri dedikdə nə başa düşülür

- xidmətin təhlükəsizliyi
- xidmətin alınması p̄p̄sində istehlakçuya təsir edən amillərin məcmusudur
- xidmətin keyfiyyəti
- xidmət üsullarının birləşməsi

8 Xidmət keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür

- xidmət üsullarının müxtəlifliyi
- istehlakşılarn təyin etdiyi və nəzərdə tutulmuş tələbatlarını təmin edə biləcək xidmət xarakteristikası məcmusudur
- xidmətin yerinə yetirilməsi
- xidmət təhlükəsizliyi
- xidmət üsullarının müxtəlifliyi

9 Xidmətin təhlükəsizliyi dedikdə nə başa düşülür

- xidmət üsullarının birləşməsi
- daxili və xarici təhlükəli amillərin təsiri altında istehlakçının həyatını ,səhhətini və əmlakını təhlükəyə atmamaqla göstərilən xidmət kompleksidir
- xidmət prosesləri və keyfiyyəti
- xidmətin yerinə yetirilməsi

10 Məhsulun (xidmətlərin) ekologiyası dedikdə nə başa düşülür?

- məhsulların kənar edilməsidir
- ətraf mühitə təsir zamanı onu riskə atmamaq şərti ilə əldə olunan məhsulun,xidmətlərin kompleksidir
- məhsulların istehsalatı verilməsidir
- məhsul kompleksidir

11 İstehlakçılara xidmət üsulu dedikdə nə başa düşülür?

- ofisiantla xidmət üsuludur
- iaşə məhsullarının istehlakçılara realizə üsuludur
- özünəxidmət və kombinələşdirilmiş xidmət üsuludur
- istehsalçılara realizə üsuludur
- özünəxidmət və ofisiantla xidmət üsuludur

12 İstehlakçılara xidmət forması dedikdə nə başa düşülür?

- xidmət üsullarının müxtəlifliyi
- iaşə məhsulları ilə istehlakçılara xidmət üsullarının müxtəlifliyini və birləşməsini özündə əks etdirən xidmətin təşkili üsuludur
- xidmət üsullarının kompleksləşdirilməsi
- xidmət üsullarının birləşməsi

13 Müəssisənin xidmət heyəti işçilərinə aşağıdakılar aiddir:

- metrdotel ,ofisiantlar, barmen
- metrdotel (zəlin baş ofisiantı) ,ofisiantlar, barmen,aşpazlar,bufetçi kassir, qarderobçu,qapıçı, kulinariya mağazasının (şöbəsinin)satıcısı
- kulinariya maəzasının (şöbəsinin) satıcısı
- bufetçi,kassir, qarderobçu, qapıçı
- xörək paylama şöbəsində məhsulun buraxılması ilə məşğul olan aşpazlar

14 İaşə müəssisələrində xidmət prosesi dedikdə nə başa düşülür?

- bütün cavablar düzgündür
- icraçı tərəfindən yerinə yetirilən əməliyyatların məcmusu kimi
- xidmətlərin istehlakçısı ilə bilavasitə kontaktda olan zaman ,kulinariya məhsulunun realizə edilməsi kimi
- istehlakçının təyin etdiyi və nəzərdə tutulmuş təlanatlarını təmin edə biləcək xidmət xarakteristikasının məcmusu kimi
- xidmətin alınması prosesində istehlakçıya təsir edən amillərin məcmusu kimi

15 İaşə müəssisələrinin heyəti qarşısında əsas hansı tələblər qoyulur?

- sanitariya,şəxsi gigiyena və iş yerinin gigeyenası qaydalarının yerinə yetirilməsi
- Məhsula və iaşə xidmətlərinə aid normativ sənədlərin tələblərini bilmək .bütün cavablar doğrudur
- bütün cavablar düzgündür
- Yanğın təhlükəsizliyi ,əməyin mühafizəsi və texniki təhlükəsizlik qaydalarını bilməsi və yerinə yetirməsi
- İstehlakçılara xidmət göstərilməsi prosesində peşəkar etikanın saxlanması

16 Xidmət heyətinin davranışının peşəkar və əsas etik normaları aşağıdakılardan hansıdır?

- istehlakçılarla münasibət
- bütün cavablar doğrudur
- etika və xoşrəftarlıq
- ədəb,nəzakət
- öz vəzifə borcu çərçivəsində

17 İaşə müəssisələrində istehlakçılara xidmətin rasionall təşkilinin məqsədi nədən ibarətdir?

- istehlakçılara xidmətin formasından
- qidalanma zamanı əhaliyə müxtəlif kompleks xidmətlərin göstərilməsindən
- istehlakçıların hüquqlarının qorunmasından
- xidmətlərin təkmilləşdirilməsindən
- xidmətin mədəniyyətinin yüksəldilməsindən

18 İaşə müəssisələrinin ticarət fəaliyyətinin təşkilinin əsas vəzifələri hansılardır?

- istehlakçılara xidmətin formasından
- istehlakçılara xidmətin forması və üsullarının təkmilləşdirilməsindən ,xidmət mədəniyyətinin yüksəldilməsi
- xidmət formasından və xidmət üsullarının təkmilləşdirilməsindən
- xidmət mədəniyyətinin yüksəldilməsi
- xidmət üsullarının təkmilləşdirilməsindən

19 Xidmətin icraçısı kimi kulinariya məhsullarının istehsalını ,satışı və istehlakının təşkili işlərini yerinə yetirən kimdir?

- iaşə müəssisəsinin ofisiantları
- Sahibkar
- iaşə müəssisəsi və yaxud sahibkar
- menecer
- administrator

20 Dövlət müəssisələrində iş rejimini kim tərəfindən təyin edilir?

- nazirlik
- müvafiq icra hakimiyyəti və yaxud yerli özünüidarəetmə orqanı
- yerli özünüidarəetmə orqanı

- icra hakimiyyəti
- bələdiyyə

21 İaşə müəssisələrində istehlakçılara hansı məlumatlar təqdim olunmalıdır?

- özünün istehsal etdiyi təklif olunan məhsulun firma adı
- normativ sənədlərə istinadlar,xidmətlərin sertifikatı haqqında məlumatlar bütün cavablar doğrudur
- daxil edilən əsas inqrediyentlərin siyahısı

22 Xidmətin göstərilməsində qabaqcadan sifarişin yerinə yetirilməsi vaxtının pozulması hallarında istehlakçının öz seçiminə görə nə edə bilər?

- bütün cavablar doğrudur
- icraçı, xidmətin göstərilməsinə başlamaqla və xidmətin göstərilməsini bitirməklə, xidmətin icrasına yeni müddət təyin edə bilər
- xidmətə görə göstərilən qiymətin aşağı düşməsinə tələb edə bilər
- istehlakçı tərəfinə təyin edilən real müddət ərzində çatışmazlıqların pulsuz aradan aldırılmasını, eyni keyfiyyətli analoji məhsulun hazırlanmasını tələb edə bilər
- xidmətdən imtina edilə bilər

23 İaşə müəssisələrində və həmçinin sahibkar vətəndaşlar tərəfindən idarə olunan iaşə müəssisələrində istehlakçılara göstərilən xidmətlər aşağıdakılara bölünür:

- iaşə xidməti,kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatların hazırlanması
- bütün cavablar doğrudur
- asudə vaxtın təşkili
- məhsulun və xidmətin istehlakçının təşkili ;kulinariya məhsulunun realizəsi
- hec bir cavab düzgün deyil

24 Kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının hazırlanması üzrə xidmətlər özündə nəyi əks etdirir?

- istehlakçıların sifarişin
- bütün cavablar doğrudur
- ev şəraitində yeməklərin ,kulinariya və qənnadı məmulatların hazırlanması üzrə aşpazı ,qənnadıçının xidmətləri
- icra olunan kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatlarının hazırlanması ilə əlaqədar xidmətlər

25 Məhsul istehlakının təşkili və qulluq üzrə xidmətlər özündə nəyi əks etdirir

- komplektləşmiş rasionlarla xidmət talonlarının və abonentlərin satışını
- şənliklərin, ailəvi naharların və ritual tədbirlərin təşkili ilə əlaqədar xidmət
- konfrans, seminar, müşavirə ,istirahət zonalarında mədəni-kütləvi tədbirlərin keçirilməsi ilə əlaqədar iaşə xidmətlərini
- istehlakçıların sifarişi ilə, həmçinin banketlərin təşkilində kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatların çatdırılması zamanı xidmətləri
- istehlakçıların sifarişi ilə, həmçinin banketlərin təşkilində kulinariya məhsulu və qənnadı məmulatların çatdırılması zamanı xidmətləri

26 İaşə xidmətləri hansı tələblərə cavab verir?

- təhlükəsizlik və ekologiya
- bütün cavablar doğrudur
- estetiklik, xidmət mədəniyyəti və sosial ünvanlığa
- təminatın dəqiqliyinə
- ergonomiklik və komfortluğu

27 İaşə müəssisələrində hansı xidmət üsullarından istifadə edilir?

- istehlakçının xidmətindən
- özünəxidmət, heyət tərəfindən xidmət və kombinasiyalı metoddan
- kombinasiyalı üsuldan
- qarışıq üsuldan
- heyət tərəfindən xidmətdən

28 İaşə məhsulunun keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür?

- Düzgün cavab yoxdur
- bütün cavablar doğrudur
- istehlakçıların sağlamlığı üçün təhlükəsizliyini
- istehlakçıların sağlamlığı üçün təhlükəsizliyini
- kulinariya məhsulunun gəlcək emalı ,yeməyə yararlılığını

29 İaşə sistemində xidmət mədəniyyətini müəyyən edən əsas amillər hansılardır?

- iaşə işçilərinin peşəkarlıq ustalığı
- müasir maddi-texniki bazanın olmasıgöstərilən xidmətlərin həcmi, növləri və xüsusiyyəti, istehsal olunan məhsulun çeşidi, mütərəqqi xidmət formalarının tətbiq edilməsi, xidmətin bütün bölmələrində əməyin rəşional təşkil ,reklam informasiya işinin səviyyəsi və s. qonaqlara qarşı xidmətedici heyətin dəqiqliyi, nəzakəti ədəbi aiddir
- iaşə müəssisələrində istehsal və realizə olunan məhsulun keyfiyyəti
- peşəkarlığın daim yüksəlməsi
- iaşə müəssisələrində qonaqpərvərlik mühitinin yaradılması

30 İaşə müəssisələri hansı tiplərə bölünürlər?

- restoranlara, barlara
- restoranlara, barlara, kafelərə, yeməxanalara, qəlyanaltıxanalara
- yeməxanalara və qəlyanaltıxanalara
- kafelərə və qəlyanaltıxanalara
- restoranlara və yeməxanalara

31 İaşə müəssisələrinin ticarət otaqlarında hansı avadanlıqlar olmalıdır

- soyuducular
- yemək masaları
- qab və dəstlər üçün şkaflar
- işçilərin geyim ləvazimatı
- yemək qızdırıcıları

32 Ticarət zallarında bu avadanlıqların hansı lazım deyil

- divan və kreslolar
- qızdırıcı cihazlar
- içkiləri sərinləşdirmək üçün soyuducu şkaflar
- ofisiantlar üçün masalar
- masalar

33 Bar piştaxtasında hansı iaşə işçisi işləməlidir

- aşbaz
- barmen
- ofisiant

- satıcı
- bufetçi

34 Müəssisələrin ticarət zallarına bunlardan hansı aid deyil?

- Qarderob
- serviz otağı
- ticarət və banket zalları
- Vestibül
- Avanzal

35 Müəssisələrin girişində hansı bədii-dekorativ vasitələr olmalıdır

- Yaşıllıq
- tərtibat elementli işıq lövhələri
- dekorativ ağaclar
- dekorativ güllər
- geniş meydança

36 Restoranlarda və ticarət zallarında rəqs və estrada üçün meydançalar nə qədər olmalıdır?

- hər yerə 2-1,8 m²
- hər yerə 0,13-0,15 m²
- istehlakçıların sayından asılı
- müəssisənin növündən asılı
- zəlin ölçüsündən asılı

37 Müəssisənin qab-qacaqla təyinatı necə olmalıdır?

- bir yerə 1-2 dəst
- bir yerə 3-4 dəst qab-qacaq
- xidmətin xüsusiyyətinə görə
- müəssisənin tipinə görə
- bir yerə 4-5 dəst

38 Sınımış qab-qacaq dəstləri necə ödənməlidir

- ofisiantın hesabından
- akt tərtib etməklə
- sifarişçinin hesabına
- müəssisənin hesabına
- qabyuyanın hesabına

39 Ticarət zallarında otaqların sahəsi nəyə əsasən hesablanır

- müəssisənin tipinə
- normalara uyğun olaraq yerlərin sayına vurulur
- müəssisənin yerindən
- müəssisənin gücünə
- istehlakçıların sayından

40 Restoranlarda bir yerə sahə norması nə qədərdir

- 1,8 m²
- 1,8-2 m²
- 1,6 m²

- 1,3 m2
- 0,8 m2

41 Müəssisədə qarderob harada yerləşir və necə olmalıdır?

- müəssisənin girişində
- vestibeldə, bölməli asılqanlarla
- ayrıca otaqda, dayaq şəklində asılqanlarla
- zalların birində, şkaflarda
- avanzalda, ayrıca otaq şəklində

42 Ayaqyolu otaqları harada və necə təchiz olunmalıdır

- zalların girişində, lazımi avadanlıqla
- vestibüldə yerləşir və dispenserlərlə, vintilyasiya
- müəssisənin alt mərtəbəsində, isti və soyuq su, hava təmizləyici ilə təchiz edilir
- müəssisənin girişində, xüsusi avadanlıqla
- qarderobun yanında, intensiv vintilyasiya

43 Ticarət zallarında rəqs meydançaları harada olmalıdır

- interyerə uyğun
- zalın ölçüsündən və kompozisiyasından asılı
- işıq çox düşdüyü yerdə
- zalın ortasında
- zalın aşağı hissəsində

44 Müəssisədə serviz otağı hansı şöbə ilə yanaşı olmalıdır?

- ticarət zalı
- qabyuma şöbəsi
- serviz-barla
- Anbarla
- paylama şöbəsi

45 Ticarət zallarında qab-qacağın dövriyyəsinə verilməsinə və təhvilinə kim nəzarət edir

- müəssisənin müdiri
- ofisiantların müdiri
- hər masaya cavabdeh olan ofisiant
- metrdotel
- adminstrator

46 Qab-qacağın yuyulma otağında hansı avadanlıqlar olmalıdır

- qaryuyan , vannalar, masalar, rəflər
- qabyuyan, texnoloji prosesin ardıcılığı ilə quraşdırma
- qabyuyan maşın, şotkalı yuyucular, dolablar, stelajlar
- yuyucu vanna, quruducu dolab, tullantı üçün çənlər
- yuyucu vanna, masalar və rəflər

47 Yuma otaqlarında qab-qacağın səsini azaltmaq üçün nə edilir?

- qabların arasına parça qoyulur
- masalara linoliumdan üz çəkilir
- qabların arasına kardon qoyulur

- səsi azaldan materiallar işlədilir
- rezin altlıqlardan istifadə edilir

48 Melixor qab-qacaq necə yuyulur

- qabyuma maşınında, orta temperaturda
- yumşaq liflərlə, soda ilə vannalarda
- qabyuma maşınında, iki şöbəli üsulla
- vannalarda, bir-birinə dəyməməklə

49 Şüşə qab-qacaq və ləvazimatlar necə yuyulur?

- qabyuyan maşında, aşağı temperaturda
- iki şöbəli vannada, vannanın içinə rezin altlıq qoyulur
- vannada yuyulur, stelizatorda qaynar suda
- 50-55°C-də yuyulur, 95-98°C-də yaxalanır
- isti vannada yuyulur, ılıqda yaxalanır

50 Çörək doğrama otağında hansı avadanlıqlar olmalıdır?

- çörəkdoğrayan, masa, rəflər
- çörəkdoğrayan, masalar, rəflər, nimçələr
- soyuq sexdə ayrıca masada, bıçaqlar, nimçələr
- müəssisədə çörək hazırlanır və buraxılır
- çörəkdoğrayan, masa, tərəzi, taxtalar, maşa, şotka, toster

51 Gündüz vaxtı günəş şüalarından qorunmaq üçün nədən istifadə olunur?

- tünd pərdələr
- yuyulma günlüklərdən, jalüzlərdən
- işıq tündləşdirən pəncərə şüşələrdən
- işıq buraxmayan pərdələrdən
- işığın istiqaməti dəyişdirilir

52 Zalların avadanlıqla təminatında ümumi tələblər hansılardır

- milli üslublu avadanlıq
- xidmət növünə uyğun estetiklik, davamlılıq
- sanitariya qaydalarına uyğun olmalı
- az yer tutmalı, təhlükəsiz olmalı
- çox yer tutmalı, müasir olmalı

53 Masalar ticarət zallarında hansı formalarda quraşdırılır

- xətti şəkildə
- T, II, III şəkildə
- dağınıq şəkildə
- səpələnmiş şəkildə
- divar boyunca

54 Müəssisələrdə quraşdırılan vintilyasiya avadanlıqları necə olmalıdır?

- səslili olmalı, hava kütləsi çox keçməlidir
- səssiz olmalı, havanı təmizləməli, normal temperatur yaratmalı
- zəif və sakit işləməli, temperatur 10-15°S olmalı
- sürətlə işləməli, daxili temperatur 20-25°C

- otağın dizaynına uyğun olmalıdır

55 Ticarət zalında xoldakı kreslolar bir-biribndən neçə fərqlənir

- böyüklüyünə
 hündürlüyünə
 cəlbedici olmasına
 dərinliyinə
 rahatlığına

56 İaşə müəssisələrində vestibüldə hansı avadanlaqlar olmalıdır

- masa və stullar
 qarderob, ayaqyolu otaqları, güzgü, oyun avtomatları
 güzgü və jurnal masası
 dıbcək gülləri, serviz üçün şkaflar
 divan və kreslolar

57 İaşə müəssisələrində köməkçi otaqlar hansılardır?

- avanzal və qarderob
 serviz otağı, qabların yuyulma otağı
 isti və soyuq sexlər
 qənnadı sexi
 ticarət və banket zalları

58 Ticarət zallarında istifadə olunan köməkçi masalar nə üçündür?

- təmiz yemək dəstləri
 ofisiantlar üçün
 Bütün cavablar düzgündür
 meyvələrin doğranması
 içki qablarının açılması

59 Müəssisələrdə işin normal getməsi üçün işçilər hansı rejimə əməl etməlidir

- briqada formasında
 iş qrafikinə əsasən
 fasilə verməklə
 əlavə istirahət verilməklə
 növbəli iş rejimi

60 Bu avadanlıqlardan hansından barda istifadə edilmir?

- soyuducu-vitrin
 elektrik çayniki
 buz generatoru
 pıvə süzmək üçün aparatlar
 mikser və qəhvə bişirən

61 Müəssisələrində serviz-barda hansı məhsullar satılır

- spirtli içkilər, tütün məmulatları
 içkilər, qənnadı məmulatları, tütün məmulatı
 ədədi məmulatlar, kokteyl
 meyvələr, pıvə, qənnadı məmulatları

- spirtsiz içkilər, qəhvə, çay

62 Avanzalda hansı avadanlıqlar olmur

- divan-kreslolar
 banket masaları
 güzgülər, külləblər
 dekorativ gül dibçəkləri
 jurnal masaları

63 Bar piştaxtalarının dekorativ işlənməsində hansı materiallar işlədilir

- süni daşlar+mərmər
 keramika+ağac+təbii daş, əl və oyma işlər
 şüşə+plastik+büllur
 taxta+metal+laminat
 şüşə+plastik

64 Ofisiantlar üçün servantda hansı ləvazimatlar olmur?

- butulkaları açan cihazlar
 təmiz süfrə və salfetlər
 işlənmiş süfrə və salfetlər
 təmiz qab-qaçaq
 süfrədən yığılan butulka və qablar

65 Ticarət otaqlarında lokal işıqlanma vasitələrinə aid deyil?

- hallogen lampalar
 yüngül çıl-çıraq
 xətlə közərən lampalar
 stolüstü lampalar
 divara vurulan şamdanlar

66 Müəssisə üçün sərinkeşləri seçərkən nəyə fikir verilməlidir?

- enerjiyə qənaət etməli
 hər bir ticarət zalının təyinatına uyğun
 normal temperatur yaratmalı
 havanı xaricə çəkməli
 havanı daxilə çəkməli

67 Zallara yemək dəstləri haradan və necə verilməlidir?

- istehsal müəssisələrindən
 müəssisənin anbarından, faktura ilə
 sifariş əsasında mağazalardan
 mağazalardan satın almaqla
 sənaye müəssisələrindən müqavilə ilə

68 Qabyuyan maşınlar neçə şöbədə və hansı temperaturda işləyirlər

- 1 şöbədə yuyulur, o birində yaxalanır
 üç şöbəli +45+55+98 °C –də
 2 şöbəli +50-55°C –də vannalarda
 yuyulma+qurudulma

- 3 şöbəli, isti və soyuq su ilə vannada

69 İşə müəssisələrində işıqlandırma neçə şəkildə təşkil olunmalıdır?

- süni və təbii
 növbətçi+normal+güclənmiş
 Ümumi
 Lokal
 əsas və köməkçi

70 Masaların bəzədilməsində qabların səsinin azaldılması necə həyata keçirilir?

- masaları qatlı plastiklə üzləyirlər
 süfrənin altına rezinlə örtük salınır
 masanın üzərinə lak çəkilir
 masaların üzərinə pambıq süfrə salınır
 masaların üzəri poliefir üzlüklü olmalıdır

71 Rus ampir üsulu nə ilə fərqlənir

- təmtəraqlı olması
 sakit, lirik olması, XIX əsri xatırladan əşyalar
 fantastik fiqurlarla bəzədilir
 imperiya dövrünü xatırladır
 müasir qab-qacaq, nişastalı süfrələr

72 Barokko ampir üsulu necə olmalıdır?

- orta əsrin masa və qabları
 XVI-XVIII əsrin dekorativ incəsənəti, zədagan-kilsə mədəniyyəti
 fantaziya, komfort, üslub xarakterikdir
 klassik üslublu masa və qablar
 yeni üslublu, müasir avadanlıqlar

73 Şərq üslublu hansı əlamətləri ilə fərqlənir

- şamdanlarla bəzənmə, milli yeməklər
 şərqşayağı sadə, zərif, mis və gümüş qab-qacaq
 tərtibatı ilə fərqlənir
 kəndsayağı, təbii yaşıl bitkilər, ağac mebel
 kababxanalar, pivəxanalarda istifadə olunur

74 İstifadə edilən masanın oturacağı qədər məsafəsi nə qədər olmalıdır?

- 25x40 sm
 29x31 sm
 30x35 sm
 30x 36 sm
 28x40 sm

75 Müəssisələrdə hansı işıqlandırma avadanlıqları quraşdırıla bilər?

- asılma modul işıq tavanlar
 qarışıq işıqlar
 divar boyu işıq lampaları
 iri çil-çıraqlar

- rəngli lampalar

76 Ticarət zallarında işıqlandırma normalalarına əsasən döşəmədən nə qədər aralı olmalıdır?

- 0,5 metrdən yuxarı
 0,8 metrdən yuxarı
 12 metrdən yuxarı
 10 metrdən yuxarı

77 İş proseslərinin dəqiq təşkili üçün avadanlıqlar sexlərdə necə yerləşdirilir?

- mexanikləşdirilmiş avadanlıq
 bölməli modul avadanlıqların quraşdırılması
 daşınma arabalarının yerləşdirilməsi
 sexlərdə normal şərait yaratmaq
 davamlı və yüngül ləvazimatların istifadəsi

78 İşçi sexlərində işin normal getməsi üçün avadanlıqlar necə quraşdırılmalıdır?

- sanitariya qaydalarına əsasən
 texnoloji prosesə görə bölməli
 işçilərin düzgün yerləşməsi
 işçilərin düzgün yerləşməsi
 təhlükəsizlik qaydalarına müvafiq olaraq

79 İşə müəssisələrində istifadə olunan masalara verilən tələblər hansılardır?

- dəmirdən olmalı, gigiyenik olmalı
 gigiyenik olmalı, masa və stulun hündürlüyü uzlaşmalı, normalara uyğun ölçülü
 temperatur və rütubətə davamlı
 səthi polietilən üzvlüklü böyük masalar
 taxtadan olmalı, optimal sahəsi olmalı

80 Paylama şöbəsində hansı avadanlıqlar quraşdırılır?

- soyuducu kameralar
 kassa terminalı, içkilər qoyulmuş vutrin
 qab-qacaqlar üçün şkaflar
 çörəkdoğrama maşını
 qabyuyan maşınlar

81 Ticarət zallarının interyer tərtibatı üçün "Ampir" üsulunun xüsusiyyətləri?

- çox təmtəraqlı, naxışlı, güzgülü
 memarlıq və interyerin təntənəli əzəməti ilə bəzədilmiş zallar
 qədimşayağı dekorlanmış zallar
 dekorativ incəsənət nümunələri olan
 gənclik üslublu, rəngli plastik şüşə və materialdan istifadə

82 Xay-tek üslubunda hansı keyfiyyətlər xarakteristikdir?

- texniki-konstruksiyalı planlaşdırma
 rəngli plastika və metaldan istifadə, milli xüsusiyyətli və gənclik üslublu
 Şərq xalqlarına məxsus mis gümüş qablar
 zədəgan-kilsə mədəniyyətini əks etdirən
 orta əsri xatırladan avadanlıq və mebellər

83 “Modern” üslubunun xüsusiyyətləri hansılardır?

- yarma və dekorativ memarlıq nümunələri olan zal interyeri
- yeni konstruksiyalı, qeyri-ənənəvi materialların işlənməsi
- XVIII əsrin ortaları üçün yaranan üslub
- metaldan hazırlanan ləvazimatlar, orta əsr kaminləri
- klassik interyeri xatırladan avadanlıqlar

84 Qotik üslublu hansı dövrün xüsusiyyətlərinə aiddir

- XIX əsrin oyma mebel və memarlıq üsulu
- XII əsrin memarlıq və lakonik mebelləri
- XIX əsrin texniki-konstruksiyalı üsulu
- XVI-XVIII əsrin dekorativ incəsənəti
- XIX əsrin yarma memarlıq nümunələri

85 Bar piştaxtaları hansı ölçülərdə olmalıdır?

- 400x1200x500
- üst səthinin eni 350 mm hündürlüyü 1150x865
- 400x1000x500
- 450x1200x600
- 300x950x600

86 Səyyar serviz masaları hansı xidməti yerinə yetirir?

- yeməkləri paylaşdırmaq
- yeməklərin normal temperaturda masaların yanına nəqli
- işlənmiş ləvazimatın yığılması
- qabların daşınması
- içkiləri sərinləşdirmək

87 İaşə müəssisələrinin ticarət zallarında mebellərin düzülmə variantları hansılardır?

- divar uzunluğu+İşəklində
- dioqnal+şahmat+konbinəlanmış+sıralarla
- qarışıq+kabinələrdə
- zalı 2 hissəyə bölməklə
- sıralarla+dioqnal+ T şəklində

88 Masaların servirovkasında hansı xüsusi normalar tətbiq olunur?

- sifariş əsasında
- ilkin və əlavə servirovka
- milli xüsusiyyətlərə uyğun
- əvvəlcədən servirovka
- zalın interyerinə uyğun

89 Keramika qablar nədən hazırlanır?

- taxtadan
- gildən
- metaldan
- melxiordan
- paslanmayan poladdan

90 Qab və ləvazimatlar hansı gigiyenik qaydalara cavab verməlidir?

- hazırlanma qaydaları
- sanitar
- təbii materialdan hazırlanmalı
- təmizlik
- istifadə qaydaları

91 Şüşə qablar hansı iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- otel restoranlarında
- yeməxanalarda
- restoranlarda
- barlarda
- yüksək dərəcəli restoranlarda

92 Ağac materialdan hazırlanan qablarda hansı yeməklər verilir?

- qəlyanaltılar
- desert və meyvələr
- birinci yeməklər
- ikinci yeməklər
- içkilər

93 Polimer qablardan ən çox hansı iaşə müəssisələrdə istifadə edilir?

- çayxanalarda
- kafe avtomatlarda
- bufetlərdə
- yeməxanalarda
- ixtisaslaşmış müəssisələrdə

94 Metal qabları müəssisələrdə masaya nə məqsədlə verilir?

- yeməklərin gətirilməsi üçün
- lazımi temperaturda saxlamaq üçün
- yeməklərin hazırlanması üçün
- yeməyin soyudulması üçün
- yeməyin isti qalması üçün

95 Süfrə materialları hazırlanmasında əsas materiallar hansılardır?

- akril və pambıq
- kətan və pambıq
- kətan və sintetik
- ipək və pambıq
- akril və poliestr

96 Naperonlar hansı parça növündən hazırlanır?

- plastifikat
- sintetik
- pambıq
- ipək
- kətan

97 Banket süfrələrinin ən əlverişli ölçüləri hansılardır?

- 173x280 sm
- bunların hamısı
- 173x600 sm
- 173x250 sm
- 173x208 sm

98 Furşet süfrələri hansılardır?

- tikilmiş
- yubka
- milli ornamentli
- naperon
- adi

99 Toy banketində sifarişin qəbulu kim tərəfindən həyata keçirilir?

- müəssisənin müdiri
- metrdotel
- menecer
- inzibatçı
- ofisiantlar

100 Bayram masalarının bəzədilməsində bədii tərtibat elementləri hansılardır?

- bayramın növünə uyğun
- bayram atributları ilə bəzədilməsi
- milli xarakterli qab-qacaq, süfrə ləvazimatı
- romantik masa tərtibatı
- bayram suvenirləri

101 Banket-furşet üçün masanın tərtibatında hansı masalardan istifadə olunur?

- zəlin ortasına düzülmüş
- hündür dairəvi
- kvadrat-hündür
- düzbucaqlı, çoxyerli
- divarboyu düzülmüş

102 İsveç masasında xidmətin hansı növündən istifadə edilir?

- briqada xidməti
- özünəxidmət
- qarışıq xidmət
- ofisiantlarla
- satıcılarla

103 Minalı çini qabların hansı növləri biri-birindən fərqləndirilir?

- ağ rəngli bərk çinilər
- bərk və yumşaq çini
- meysen çinisi
- tərkibində kaolin olan çinilər
- tərkibində kvars olan çinilər

104 Büllur şüşə qabların tərkibində hansı materiallardan istifadə olunur?

- potaş+təbaşir+əhəng+soda
- kvarts+soda+potaş+əhəng+qurğuşun
- təbaşir və şüşədən
- kvarts və kaolindən
- soda+potaş+şüşə

105 Rəngli şüşə qabların tərkibinə nə qatırlar?

- cilalama yolu ilə
- şüşə kütləsinə kobalt
- şüşə kütləsinə lak
- şüşə kütləsinə rəngli emal
- şüşə kütləsinə almaz

106 Hansı metal qablar istilikkeçirici və estetik keyfiyyətlərə malikdir?

- paslanmayan poladdan
- çini və neytilberdən olanlar
- nikel və poladdan olanlar
- polad və misin qarışığı
- çini və misin qarışığı

107 Büllur qabların emalının hansı növləri mövcuddur

- rəngli və oymalı büllur
- naxışlama və cilalama ilə rəsm
- rəngli büllur
- oymalı büllur
- rəngsiz büllur

108 Əsas yemək ləvazimatlara bunlardan hansı aid deyil?

- süfrə ləvazimatı
- məhsulların doğranması üçün
- masaların bəzədilməsi üçün
- qəlyanaltı ləvazimatı
- meyvə ləvazimatı

109 Əllə işlənmiş naxışlı, milli ornamentli süfrə və salfetlərdən hansı müəssisələrdə istifadə edilir?

- lüks restoranlarda
- ixtisaslaşmış milli müəssisələrdə
- xüsusi tədbirlərdə
- açıq tipli yeməxanalarda
- yüksək kateqoriyalı müəssisələrdə

110 Tematik tədbirlər menyusu nə vaxt tərtib edilir?

- turistlər üçün qrup şəklində
- bayram günlərində
- müxtəlif mətbəx xüsusiyyətlərini əks etdirən
- milli xarakterli tədbirlərdə
- kollektiv sifarişlə

111 Menyunun tərtibatında əsas göstərici nədir

- firma yeməklərin olması
- müəssisənin emblemi
- istifadə olunan kağızın növü
- spirt və mətnin yazılışı
- qiymətlər

112 Menyunun tərtibatında bu prinsiplərin hansından istifadə edilmir?

- təhlükəsizlik
- ixtisaslaşma
- qarşılıqlı əvəzolunma
- uyğunluq
- qənaətçilik

113 Menyunun tərtibatında zəruri şərtlər hansılardır

- eyni menyudan istifadə etmək
- ənənə və yenilikləri əks etdirmək
- gəlir və qazanc gətirməyən yeməkdən imtina etmək
- müəyyən yeməklərlə ixtisaslaşma
- optimal çeşidlərin işlənməsi

114 Hansı menyular satışın həcmi yüksəldir?

- firma yeməklər
- rəngin, kağızın və qrafikanın yüksək keyfiyyəti
- mövsümi yeməklər
- gəlirli və məşhur yeməklər
- zövqlə bəzədilmiş, şəkil və reklam xarakterli

115 Preyskurantlarda əsas hansı məlumatlar göstərilir

- paylıq xörəklərin çeşidi
- daimi qiymət
- xörəklər sifarişlə hazırlanır
- şərab və içkilərin daimi siyahısı
- daim mövcud olan məhsullar

116 Şərab kartlarında hansı məhsullar əks etdirilir?

- isti içkilər
- içkilərin adları və qiymətləri və həcmi
- spirtli içkilər
- spirtsiz içkilər
- şərab və yeməklər

117 Menyuda olan hansı yeməklər satışın həcmi artırır?

- ixtisaslaşmış yeməklər
- cəlbedici yeməklər
- mövsümə yeməklər
- firma yeməkləri
- milli yeməklər

118 Şərab kartlarında hansı içkilərin adları siyahıda birinci olur

- şərabların
- araqların
- köpüklənən şərabların
- firma içkilərin
- nalivkalardan

119 Yalnız spirtli içkilərin adları siyahıda birinci göstərilərsə bu hansı menyudur?

- sərbəst seçimli menyu
- şərab kartı
- kompleks xörəklər menyusu
- kokteyl kartı
- toy banketi menyusu

120 Xarici turistlərə xidmət edən restoranlarda menyu neçə dildə tərtib edilir?

- rus+ingilis+azərbaycan
- rus+ingilis+alman+fransız
- bir çox dillərdə
- rus+ingilis
- ingilis+türk+fars+azərbaycan

121 Uşaq gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

- qəlyanaltılar
- isti içkilər
- pitsalar
- müxtəlif şirələr
- buterbödlər

122 Çətin həzm olunan yeməklər hansı menyuda istifadə edilməməlidir?

- nahar menyusu
- şam menyusu
- səhər menyusu
- fərşet menyusu
- banket menyusu

123 Çini qablar ilk dəfə və nə vaxt harada istehsal olunur?

- Rusiyada XVIII
- Çində XVIII
- Hindstanda XVI
- İngiltərədə XIX
- Almaniyada XVIII

124 İlk dəfə çini məmulatları hansı ölkədə yaradılmışdır?

- Florensiya XV
- Çində VI-VII
- Misirdə
- Avropa ölkələrində X
- Hindistan XV

125 Polimer materialdan hazırlanan qab və ləvazimatlar hansı üstünlüyə malikdirlər

- təmizlik
- yüksək olmayan qiymət
- birdəfəlik istifadə
- dayanıqlıq
- möhkəmlik

126 Yemək ləvazimatları neçənci əsrdən başlayaraq istifadə edilirdi?

- XVI əsrdə
- VIII əsrdə
- X əsrdə
- XVII əsrdə
- XIV-XV əsrdə

127 Hansı şüşə qablardan mikrodalğalı peçdə istifadə etmək olar?

- arkopa
- qeyri-şəffaf
- adi
- lüminark
- büllur

128 Masanın tərtibatı üçün çini və keramika qablar nə ilə fərqlənir?

- dəst olması ilə
- forma və rəsmi ilə
- qızıl suyuna salınmaqla
- gümüş işləmələri ilə
- müəssisənin emblemi ilə

129 Qəlyanaltı ləvazimatı süfrə ləvazimatından nə ilə fərqlənir?

- müxtəlifdir
- ölçülərinə görə
- formasına görə
- böyüklüyünə görə
- kiçikliyinə görə

130 Ağacdən hazırlanan qablar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- milli
- su keçirməmək
- ağırlıq
- yüngüllük
- tərtibatlı

131 Təyinatına görə süfrələr hansı növlərə bölünür?

- yeməxana
- adi və banket
- toy və qonaqlıq
- saya və güllü
- dekorativ

132 Rəsmi qəbullar hansı növlərə bölünür?

- əyləşmə təşkil olunmadan kokteyl qəbulu
- səhər, nahar və şam yeməkləri qəbulu
- fərşet, kokteyl, Barbekyunu qəbulu
- əyləşmədə təşkil olunmayan çay qəbulu
- masa arxasında kabab qəbulu

133 Dairəvi masalar üçün adi süfrələrin diametri?

- 150; 180; 220 sm
- 130; 150; 160 sm
- 180; 200; 230 sm
- 170; 190; 210 sm
- 160; 180; 200 sm

134 Toy banketlərində masaların tərtibatı necə olmalıdır?

- Avropa sayağı
- sifariş əsasında
- normalara uyğun
- milli üslubda
- təmtəraqlı

135 Kokteyl banketini o biri banketdən fərqləndirən cəhətlər hansıdır?

- yeməklərin çeşidi
- bar piştaxtasından istifadə və vaxt
- masaların düzülüşü
- vaxt məhdudiyyəti
- içkilərin çeşidi

136 Masaların tərtibatında hansı salfetka növündən istifadə edilir

- kətan salfetləri
- bəzək salfetləri
- ağız silmək üçün salfetlər
- kokteyllər üçün salfetlər
- fərdi salfetlər

137 İxtisaslaşmış iaşə müəssisələrində necə süfrə materiallarından istifadə olunmalıdır?

- naxışlı kətan
- əllə işlənmiş, milli ornamentli
- pastel tonlu
- ağ katkalı
- açıq mavı, çəhrayı

138 Gündəlik istifadə üçün hansı materialdan hazırlanan süfrələr yararlıdır?

- plastifikat+pambıq
- akril, poliester
- ipək
- sintetik+kətan
- pambıq+poliester

139 Naperon süfrələrdən hansı masalarda istifadə olunur?

- nahar masası
- düzbucaqlı masalarda süfrəyə süfrəyə əlavə
- kokteyl masası
- fərşet masası
- banket masası

140 Fərdi salftlər nə zaman istifadə edilir?

- kağız salft olub, gigiyenikdir
- paltarların üzərinə salmaq
- boşqabların yanında
- kokteyllər üçün
- masanın bəzədilməsində

141 Kafe avtomatlarda hansı qab növləri daha çox işlədilir?

- şüşə qablar
- polimer qablar
- qeyri-şəffaf qablar
- adi şüşə qablar
- taxta qablar

142 Mis və nikelin qarışığından hansı qabların hazırlanmasında istifadə olunur?

- nazik keramika qablar
- yumşaq çini qablar
- bərk çini qablar
- melixor qablar
- saxsı qablar

143 Lüks restoranlarda hansı qab və ləvazimatlardan istifadə olunur

- qızıl suyuna salınmış qablar və ləvazimatlar
- büllur qablar və ləvazimatlar
- gümüşlə işlənmiş qablar və ləvazimatlar
- melixor qablar və ləvazimatlar
- çini qablar və ləvazimatlar

144 Hansı materialdan hazırlanmış qablar ucuz qiymətə başa gəlir

- taxta
- polimer
- metal
- adi üşə
- alüminium

145 Süfrələrə əlavə olaraq hansı üst və aşağı süfrələr masalara salınır?

- rənglərə uyğun
- naperon süfrələr
- tünd və açıq olmaqla
- uzun süfrələrin üzərinə qısa
- qısa süfrələrə əlavə

146 Banket tədbirlərində istehlakçılar üstlərinə salmaq üçün hansı salfetkalardan istifadə edir?

- iri ölçülü kağız salfetlər
- fərdi və parça salfetlər, iri ölçülü, saya
- iri ölçülü salfetlər
- gigiyenik salfetlər
- süfrə materialından

147 Madera qədəhləri hansı içkilərin verilməsində istifadə olunur?

- sərinləşdirici içkilərin
- tünd və desert şərəblərin
- kokteyllərin
- şirə və şərbətlərin
- konyaklar

148 Fajerlərdə hansı içkilər verilir?

- dondurulmuş kokteyllər
- kokteyllərin hazırlanması və verilməsi
- müxtəlif likorlar
- meyvə suları
- tünd içkilər üçün

149 Kokotniklərdə hansı yeməklər verilir?

- paylıq yeməklər
- müxtəlif julyenlər hazırlanır və verilir
- souslar hazırlanır
- paylıq balıq məhsulları
- yumurta məhsulları hazırlanır

150 Balıqdan hazırlanmış yemək masaya necə verilir

- nar şərəblə papuletkə ilə
- iri buludda bütöv, limon və tərəvəzlərlə tərtibatda
- nar şərəblə halqa şəklində doğranmış
- doğranmış üzəri limon və kalu ilə tərtibatda
- kalu ilə bəzədilmiş şəkildə

151 Qızardıcı şkafta hazırlanmış bütöv toyuq necə tərtibə salınır?

- bütöv şəkildə, xamalı-mayonezli
- limon, göyərti, papilotka ilə dairəvi qabda
- doğranmış, tərəvəzlər və göyərti ilə
- üzəri yağlanmış və bütöv
- parçalara doğranmış, üzərinə nar sıxılmış

152 Kabablar hansı tərtibatda verilir?

- lavaş və sumaqla
- iri qablarda doğranmış soğan və göyərti limonla
- buludlarda limon və nar şərəblə
- şişdə, milli çörək və lavaşla
- lavaşa bükülmüş

153 Hansı tədbirlərdə heyvanat mənşəli xammallardan kompozisiya qurulur?

- desert süfrələrində
- lanket tədbirlərində
- toy tədbirlərində
- gündəlik yeməklərdə
- çay süfrələrində

154 Servirovkada ləvazimatlar süfrəyə neçə variantda verilir?

- iki variantda
- dörd variantda
- müxtəlif variantlarda
- qarışıq variantda
- müstəvi üsulunda

155 Avropa üsulunda yeməklərin tərtibatı necə fərqlənir?

- şirin xörəklərin verilməsində
- masanın tərtibatı ilə
- yemək və qəlyanaltının verilməsi ilə
- ləvazimatların düzülüşü ilə
- xörəklərin verilməsində

156 İngilis üsullu tərtibat necə olmalıdır?

- köməkçi arabalardan istifadə
- mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması
- işidilmiş boşqablarla
- köməkçi masalarla
- yeməklərin paylaşması

157 Rus üsullu tərtibat necə fərqlənir

- salfet və süfrələrin seçilmə xüsusiyyəti
- bütöv hazırlanmış yeməklərin milli xüsusiyyəti
- özünə xidmət forması
- milli xörək tərtibatı
- milli qab və ləvazimatların tərtibatı

158 Kombinasiyalı tərtibat hansı iaşə müəssisələrində tətbiq olunur

- yeməxanalarda
- lüks restoranlarda
- kafe və barlarda
- otel nəzdindəki restoranlarda
- banketlərdə

159 Klassik variantda ləvazimatların tərtibatı necə olmalıdır?

- qaşığı və bıçağı sağ əldə tutulur
- qaşığı və çəngəllə paylaşdırma
- qamir və soyuq xörəklərin verilməsində
- iri qaşığıyla paylaşdırma
- universal ləvazimatlarla paylaşdırma

160 Xörəklərin süfrəyə verilməsi hansı yemək növü ilə başlanmalıdır

- desert xörəkləri ilə
- soyuq xörək və qəlyanaltılarla
- müxtəlif isti içkilərlə
- meyvə-tərəvəzlərlə
- duru xörəklərlə

161 Kürü hansı məhsullarla verilə bilər

- souslarla
- kərə yağı, təbii tərəvəzlərlə
- qənnadı məmulatları ilə
- ətli məhsullarla
- pendir, xama, mayonezlə

162 Az duzlu balıqlar hansı məhsullarla süfrəyə verilir?

- qamirlə
- limon, zeytun, göyərti
- qatıq, xama
- pomidor, xiyar
- göyərtilərlə

163 Bişmiş dəniz məhsulları hansı qablarda və necə tərtibatda verilir?

- nimçələrdə doğranmış tərəvəzlərlə
- xüsusi oyuqları olan metal qabda, limonla
- qəlyanaltı nimçələrində tərəvəzlərlə
- pirojki boşqabında, zeytunla
- xırda nimçələrdə sousla

164 Bişirilmiş omarlar hansı məhsul və lavazimatla tərtib olunur

- tərəvəzlərlə, təmizlənmiş formada
- oval qabda, tərəvəz və göyərti, masa və çəngəl
- pirojki boşqabında, kətan salftlə
- bölüb paylaşmaqla, çəngəl və bıçaqla
- iri qablarda çəngəl və bıçaqla

165 Təzə tərəvəzlər masaya necə verilir?

- bütöv halda bıçaq və çəngəllə
- dairəvi qabda qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatla
- iri nimçələrdə
- ayaqlı vazalarda
- doğranmış halda qaşığı və çəngəllə

166 Xörəklər mürəkkəb düzülüşdə və paylaşma yolu ilə verilərsə bu hansı üsuldur?

- fransız üsulu
- ingilis üsulu
- klassik üsul
- masa üsulu
- rus üsulu

167 İngilis üsulu ilə xörəklər necə verilir?

- qapaqlarla örtülmüş qabda verilir, sonra ofisiant paylaşdırır
- göstərilir, köməkçi masadan əvvəlcə əsas məhsul, sonra qarnir
- müştəri özünə xidmət edir
- göstərilir, sonra verilir
- yeməklər masaya qoyulur, hər kəs özü götürür

168 Xörəklərin təklif edilməsi hansı variantdır?

- masa variantı
- ofisiant variantı
- kombinasiyalı üsul
- sıx konsistensiyalı yeməklərdə masa variantı
- yumşaq konsistensiyalı yeməklərdə müştəri variantı

169 Tədbirlərdə masaya hansı xörəklər birinci verilməlidir?

- isti xörəklər
- soyuq xörək və qəlyanaltılar
- çay və qənnadı məmulatları
- müxtəlif içkilər
- kokteyl və içkilər

170 Xörəklər masaya verilirənkən nəyə diqqət edilməlidir

- tərkibinə
- tərtibat etikası və keyfiyyəti
- temperaturuna
- keyfiyyətinə
- miqdarına

171 Ofisiant dörd boşqabı necə tutmalı və təqdim etməlidir

- 2-si sol, 2-si də sağ əldə götürülür
- 1-i böyük və şəhadət barmaqla, 2-si onun üzərinə, 3-sü əlin biləyinə, 4-sü o biri əldə
- boşqablar hamısı birlikdə verilir
- boşqablar 3-ü üst-üstə qoyulur, o biri ayrıca götürülür
- əlavə masadan verilir

172 Bişirilmiş şirələnmiş soyuq balıq xörəkləri necə tərtibdə verilir?

- qamirsiz mayonezlə adi qablarda
- göyərti+limon+sousla çini qablarda
- oyuqda olan qabda, sousla
- zeytunla iri qablarda
- limon şirəsi ilə qəlyanaltı boşqabında

173 Ət assortilərinin bədii tərtibatı necə olmalıdır

- təzə tərəvəzlərlə, sousla dairəvi qablarda
- təzə və konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəzlər, jele, qıtıqotu sousu ilə oval qablarda
- göy noxudla qəlyanaltı qablarında
- müxtəlif souslarla
- çalınmış jele ilə

174 İsti qəlyanaltılar hansı qablarda masaya verilir

- salfetlə bükülmüş qablarda
- hazırlandığı qablarda+papilyotkalarla
- iri qablarda şərəblə
- isidilmiş qəlyanaltı qablarında
- qızdırıcı ləvazimatlarla

175 Bunlardan hansı isti qəlyanaltı sayılır?

- Ukrayna borşu
- kokotnikdə julyenlər
- ət-balıq assortiləri
- pəştətlər
- qızardılmış toyuq

176 Kərə yağı, pendir hansı menyuya daxildir?

- sərbəst menyu
- səhər yeməyi
- qəlyanaltı
- desert
- nahar

177 Bunlardan hansı soyuq xörək sayılır

- tavada qayğanaq
- toyuq ciyəridən pəştət
- dənəvər kürü
- kərə yağı
- aşqarlı şorbalar

178 Bunlardan hansı qəlyanaltı sayılır

- tərəvəz assortisi
- sıxılmış kürü
- bişmiş dəniz məhsulları
- bişirilmiş xərçənglər
- ət assortisi

179 İsti buterbrodlar süfrəyə necə verilir

- parça salfetə bükülmüş
- isidilmiş boşqabda qəlyanaltı çəngəl və bıçaqla
- açıq vəziyyətdə boşqabda
- qızardılmış tavada
- salfetə bükülmüş

180 Quş ətindən hazırlanan julyenlər necə tərtibatda masaya verilir?

- yanmpaylıq qablarda isidilmiş vəziyyətdə
- kokotniklərdə kağız papilotkalarla tərtibatda
- kağız salfetlə örtülmüş boşqaba qoyulmuş kokotnikdə
- pirojki boşqabında bir kokotniklə
- sifarişə əsasən boşqabda ləvazimatla

181 Pörtlədilmiş göbələklərdə masaya hansı qabda və necə verilir?

- zeytun yağı ilə kokotnikdə
- kokotniklərdə, xama sousunda
- kokotniklərdə soya sousu ilə
- ağ şərab əlavə etməklə, yaşıl yağda
- kokotniklərdə tomat sousunda

182 Paştətləri necə və hansı ləvazimatla tərtib edirlər?

- doğranmış halda kürəklə
- xüsusi formada, Avropa üsulu ilə
- rulet formasında, kürək və bıçaqla
- qəlyanaltı nimçəsi və ləvazimatı ilə
- bütöv halda bıçaq və çəngəllə

183 Kərə yağı hansı məhsulla birlikdə süfrəyə verilməlidir?

- şirin xörəklər
- pendir, kürü
- souslar
- tərəvəzlər
- xama, mayonez

184 Soyuq xörəklər süfrəyə hansı xörəklərdən sonra verilir

- meyvə-tərəvəzlərdən
- bütün xörəklərdən əvvəl
- birinci xörəklərdən
- isti qəlyanaltılardan
- çay süfrəsindən

185 Birinci xörəklər hansı qablarda masaya verilir

- kasada çömçə ilə
- nəlbəkili fincan, kasa və saxsı bardaqlarda
- dərin boşqablarda
- şorba kasalarından kiçik boşqaba tökməklə
- bardaqlarda

186 Birinci xörəklər hansı əlavələrlə verilir

- sous, çörək, xama
- qrenki, pirojki, kulebyaklarla
- çörək, xama, sirkə
- kəsmikli qoğal, lavaş
- tərəvəzlər, göyərtilər, qamir

187 Birinci soyuq xörək bunlardan hansıdır

- qarışıq şorbalar
- çuğundur şorbası
- piti
- omletli həlim
- püreşəkili şorbalar

188 Qida sənayesində hazırlanan sousların rolu aşağıdakılardan hansıdır

- sərbəst qida kimi qəbul edilir
- kalorini yüksəltmək, ətir və dad vermək
- xörəyə qatılır, dadı dəyişir
- ayrıca verilir
- bəzədilməsində istifadə edilir

189 Bunlardan hansının hazırlanmasında un və nişastadan istifadə edilir?

- sirkə ilə hazırlanan souslar
- balıq bülyonunda hazırlanan souslar
- bitki yağı ilə hazırlanan souslar
- yağlı qatışıqlar
- yağlı və xamalı souslar

190 Birinci xörəklər hansı yeməklərdən sonra verilir

- desert yeməklərindən sonra
- soyuq və isti qəlyanaltılardan sonra
- soyuq yeməklərdən sonra
- çay süfrəsindən sonra
- tərəvəz yeməklərindən sonra

191 Milli birinci xörək olan “Xarço” süfrəyə necə verilir?

- ədviyyatlı souslarla, kasada
- dərin qabda, tkemalı sousu, sarımsaq
- kasalarda ədviyyatla
- bardaqlarda, marinadlı tərəvəzlərlə
- üzəri doğranmış göyərtilə və boşqabla

192 Birinci xörəklər süfrəyə hansı həcmdə verilməlidir (1 pay üçün)?

- 300-400 ml
- 250-500 ml
- 150-200 ml
- 200-250 ml
- 200-300 ml

193 Birinci xörəklərin əsasını nə təşkil edir

- quş ətləri
- müxtəlif həlimlər
- ət məhsulları
- tərəvəzlər
- yarmalar

194 Aşqarlı birinci xörəklər süfrəyə necə verilir?

- kasalarda
- şorba kasasında gətirilir, isidilmiş boşqaba tökülür
- dərin boşqablarda verilir
- qağaqılı saxsı bardaqlarda
- şorba verilir, yanında lavaş qoyulur

195 Balıq şorbaları süfrəyə necə verilir

- saxsı qablarda kəsmikli qoğalla
- nəlbəkili həlim fincanında, limon tikəsi ilə
- həlim fincanında, salat qabında qrenki ilə
- şorba kasalarında pirojki ilə
- şorba kasalarında çömçə ilə nimçəyə tökmək üçün

196 Piti süfrəyə necə verilir?

- kasalarda, taxta qaşıqla
- dərin boşqabla+piti qablarında
- qapaqlı bardaqlarda
- taxta qaşıqla bardaqlarda
- xəmirə bağlanmış bardaqlarda

197 Bodvinya (rus xörəyi) süfrəyə necə verilir

- saxsı qablarda tərəvəzlərlə
- həlim kasalarında, balıq məhsulları ilə
- dərin qablarda qamirlə
- dərin nimçələrdə tərəvəzlərlə
- qapaqlı qablarda göyərtilərlə

198 Milli xörəklərdən bunlardan hansı aiddir?

- yumurtalı həlim
- düşbərə
- noxud şorbası
- püre şorbaları
- rassolniklər

199 Banket və toy menyularında bu xörəklərdən hansı verilmir?

- Salatlar
- doğramac
- qızardılmış tərəvəzlər
- qənnadı məmulatları
- suda bişirilmiş ət məhsulları

200 Milli şorbaların süfrəyə verilmə qaydası necədir

- bardaqla taxta qaşıqla
- şorba kasalarında, isidilmiş dərin nimçələrə tökülür
- kasalarda, sirkə-sarımsaqla verilir
- həlim fincanlarında, qrenki ilə verilir
- bardaqlarda lavaşla verilir

201 İkinci isti xörəklərin yeməxanalarda buraxılma temperaturu necə olmalıdır?

- 65-75°C
- 60-65°C
- 45-50°C
- 50-55°C
- 75-80°C

202 İkinci xörəklər restoranlarda hansı temperaturda verilir?

- 75-80°C+ isidilmiş boşqabla
- 85-90°C+ isidilmiş boşqabla
- 70-75°C+ isidilmiş boşqabla
- 65-75°C+ isidilmiş boşqabla
- 90-100°C+ isidilmiş boşqabla

203 İkinci xörəklər üçün sous və qarnirlər necə buraxılır?

- xörəyin yanında
- xörəyin çeşidindən asılı olaraq
- isti və soyuq halda
- çini qablarda
- metal qablarda

204 Bişirilmiş balıq xörəkləri necə tərtibatda verilir?

- iri nimçələrdə, qarnirlə
- qapaqlı oval barançikdə, sous və limonla
- doğranmış tikələr sousla şirələnir
- oval nimçələrdə göyərtilə
- çoxpaylıq barançikdə göbələklə

205 Soyuq və isti qəlyanaltılardan sonra masaya hansı xörəklər verilməlidir?

- tərəvəz xörəklər
- birinci xörəkləri
- şirin xörəklər
- desert yeməkləri
- soyuq xörəklər

206 İkinci xörəklər hansı əlavələrlə verilir

- içkilərlə
- sous və qarnirlə
- tərəvəzlərlə
- spirtli və spirtsiz içkilərlə
- isti qəlyanaltılarla

207 Kabablar hansı əlavələrlə süfrəyə verilir?

- doğranmış soğan və göyərtilə
- şişdə qızardılmış tərəvəzlərlə, lavaşla, limonla
- sumaq, narşərabla
- limon və sumaq
- qızardılmış quyruqla

208 Qrilye balığı süfrəyə necə verilir?

- bulud qablarda limonla
- qamir, qızardılmış kartof, limon, mayonez sousu
- oval qablarda göyərtilə
- iri qablarda narşərabla
- oval qablarda zeytunla

209 Restoranlarda ikinci xörəklər hansı xörəklərdən sonra verilir

- birinci xörəklərdən sonra
- soyuq xörək və qəlyanaltılar, I xörəklərdən sonra
- isti qəlyanaltılar
- soyuq xörəklərdən sonra
- bütün yeməklərdən əvvəl

210 İkinci xörəklər üçün masada hansı qab dəstləri olmalıdır

- yemək növünə və çeşidinə uyğun
- sifarişdə olan xörəklərin miqdarına müvafiq
- müəssisənin tipinə müvafiq
- 2 dəst qəlyanaltı və yemək dəsti ilə
- qəlyanaltı və pirojki boşqabı və ləvazimat, qədəh, salfetka

211 İkinci xörəklər hansı menyuların tərkibinə daxildir

- axşam menyusu
- cavabların hamısı düzdür
- banket menyusu
- ad günü menyusu
- İsveç masası

212 İkinci yeməklər hansı banket növündə verilmir?

- qəbul banketi
- çay banketi
- kokteyl-furşet banketi
- furşet banket
- qarışıq banketlər

213 Unlu qənnadı məmulatlarına bunlardan hansılar aid deyil?

- pirojnalar
- xəmirə qızardılmış meyvə
- vaflı və halva
- pryaniklər
- meyvəli piroqlar

214 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- qəlyanaltı
- desert
- kokteyl-furşet banketi
- banket
- nahar

215 Unlu məmulatlar hansı içkilərlə verilməlidir?

- şərab və konyak
- qəhvə və çay
- qəhvə və desert şərabları
- likor və şərablar
- meyvə suyu

216 Unlu qənnadı məmulatları hansı növ məmulatlar qrupuna aiddir?

- şəkərli qənnadı məmulatları
- qənnadı məmulatları
- şirin xörəklər
- meyvə-tərəvəzli qənnadı məmulatları
- desert məmulatları

217 Bu içkilərdən hansı unlu qənnadı məmulatları ilə süfrəyə verilmir

- qəhvə
- araq məhsulları
- likor və şərəblər
- çay
- kakao

218 Unlu qənnadı məmulatları ən çox hansı lanket növündə verilir?

- toy banketi
- banket-çay
- banket-kyoktel
- qarışıq banketlər
- banket-furşet

219 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- isti içkilər, qəlyanaltılar
- meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- buterburodlarla
- meyvə salatları, şərəblər
- desert yeməkləri ilə

220 Bu qab və ləvazimatlardan hansı unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında verilmir?

- desert nimçələri, bıçaqlar
- dərin nimçələr, xörək qaşıqları
- çay və qəhvə fincanları
- desert boşqablar, desert ləvazimatlar
- pirojna qabları, desert çəngəllər

221 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir

- meyvələrlə
- tərəvəzlərlə
- soyuq içkilərlə
- isti içkilərlə
- mürəbbələrlə

222 Unlu qənnadı məmulatları olan süfrə hansı ləvazimatlarla bəzədilir

- fujerlər, şamlar, güllər
- desert və meyvə ləvazimatı, qədəh, fincan, vaza və razetkalar
- rəngli, boyanmış masalar, servis salfetkalar
- dairəvi masalar, üzərində şamdanlar
- naxışlı süfrə və salfetkalar

223 Unlu qənnadı məmulatları masaya daha hansı məhsullarla verilir?

- mürəbbə, cem
- şəkərli qənnadı məmulatları ilə
- şokolad dəstləri
- pirojnalar
- konfet məmulatları

224 Desert boşqabları və ləvazimatları masanın qıraqlarından nə qədər aralıqda olmalıdır?

- 50-70 sm
- 15-20 sm
- 35-45 sm
- 30-40 sm
- 60-75 sm

225 Unlu qənnadı məmulatları üçün süfrə ləvazimatları hansılardır

- pirojki ləvazimatı, fujerlər, lafit badələri, kətan salfetlər
- desert ləvazimatı, içkilər üçün fincan, rozetka və kiçik vazalar, paylaşdırma ləvazimatları
- kiçik yemək ləvazimatı, içkilər köməkçi masadan verilir, qənnadı məmulatları paylama üsulu ilə verilir
- qəlyanaltı ləvazimatları, qədəh və fincanlar, meyvə vazaları, fujerlər
- kokteyl qəbulu ləvazimatı, bar piştaxtası, ayaqütü xidmət forması

226 Tortlar süfrəyə necə verilir

- bütöv, doğranmış
- sifarişdən, menyü növündən asılı olaraq
- şamlar və güllərlə bəzədilmiş, bütöv
- paylaşdırma üsulu ilə
- bütöv, doğranmamış

227 Tortlar hansı qablarda verilməlidir?

- desert boşqabı, bıçaq, çəngəl
- plato vazalarında kürəklə, desert ləvazimatı ilə
- tort qablarında qapağı açıq olmaqla
- desert ləvazimatı ilə, çay qaşığı ilə
- dairəvi qablarda, desert çəngəllərlə

228 Piroqlar süfrəyə hansı tərtibatda verilir?

- vazalarda, bölünmüş bıçaq və çəngəllə
- dairəvi qablarda, desert bölücüsü ilə, desert çəngəlləri ilə
- bölüşdürmə yolu ilə, çəngəl və bıçaqla
- paylıq nimçələrdə, desert qaşığı ilə
- buludlarda, desert ləvazimatı ilə

229 Unlu məmulatları daha hansı yeməklərlə verilə bilər?

- ət xörəkləri
- qızardılmış balıq yeməkləri
- qızardılmış tərəvəz yeməkləri
- meyvəli blinçiklər, sufle, kremlər, dondurma, qaymaq
- isti qəlyanaltılarla

230 Milli qənnadı məmulatları hansı tədbirlərdə daha çox hazırlanır?

- ad günlərində
- milli bayramlarda
- qəbullarda, diplomatik görüşlərdə
- yeni il tədbirində
- toy tədbirlərində

231 Milli unlu qənnadı məmulatlarına bunlardan hansı aiddir?

- keks və piroqlar
- paxlava, şəkərbura, şorqoğa
- bulkalar, şəkərçörəyi
- tort və pirojnalar
- rulet və pryaniklər

232 Badambura hansı növ unlu qənnadı məmulatıdır

- içliksiz
- milli, içlikli
- şirin məmulatlar
- şəkərli qənnadı məmulatı
- desert məmulatı

233 Ekler pirojnası hansı xəmir növündən hazırlanır və üzəri necə tərtib edilir?

- şəkərli xəmir və doğranmış qoz
- dəmlənmiş xəmir və kakaolu pamadka
- zülallı krem və biskvit xəmiri
- qat-qat xəmir və şəkər tozu
- biskvit xəmiri və şəkər kirşanı

234 Unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında bu kremlərdən hansı işlədilmir?

- yağlı Şarlott
- zülallı krem
- pralinelı içliyi
- qaymaqlı krem
- yağlı Qlyasse

235 Pryanik xəmiri hansı üsulla hazırlanır

- təbəqəli xəmir
- çiy və bişmiş
- yumurta ağı ilə çalınmış xəmir
- dəmlənmiş xəmir
- şəkərli xəmir

236 Unlu qənnadı məmulatı olan “fəsəli” hansı milli bayram zamanı hazırlanır

- Milad bayramı
- Maslenitsa-rus bayramı
- Novruz bayramı
- Paska bayramı
- Yeni il bayramı

237 Bu tədbirlərin hansında unlu qənnadı məmulatları verilir?

- prezintasiyalar
- qəhvə-breyki (işgizar xidmətlər zamanı)
- təqdimatlar zamanı
- isveç masası
- biznes-lanç

238 Unlu qənnadı məmulatları ilə hansı ləvazimatlar verilir?

- desert boşqab və ləvazimatları
- desert çəngəli, desert bıçaq və qaşığı, bölmə qaşığı, kətan salfetka
- fujer, qədəh, piyalələr
- rozetkalar, ikidişli çəngəl
- perojki boşqab və ləvazimatları

239 Pryaniklər üçün ədviyyələr necə hazırlanır

- 2 növ ədviyyə qarışdırılır
- 7-8 növ ədviyyə eyni nisbətdə qarışdırılır
- 1 növ ədviyyədən istifadə olunur
- çeşidindən asılı olaraq
- eyni miqdarda götürülür, qarışdırılır

240 Pryaniklərin üzərinə nə əlavə edirlər?

- şəkər kirşanı
- müxtəlif növ şirələr (1 st toz şəkər +0,5 st su
- pomadka
- şirəsiz
- şokolad tozu

241 Menu kim tərəfindən tərtib olunur?

- müəssisənin tabe olduğu təşkilat
- müəssisənin müdiri, metrdotel, kalkulyasiyacı
- standartlaşdırma idarəsi tərəfindən
- müəssisəyə hazır verilir
- müəssisənin kadrlar şöbəsi

242 Bunlardan hansı menu növünə daxil deyil?

- sərbəst seçilmə menyusu
- mövsümi menu
- Biznes-lanç menyusu
- banket menyusu
- kompleks xörəklər menyusu

243 Sərbəst seçilmiş xörəklər menyusuna banlardan hansı aiddir

- tələbə və məktəblilər üçün menu
- sifariş yeməkləri menyusu
- firma yeməkləri menyusu
- milli yeməklər menyusu
- fəhlə və qulluqçular üçün menu

244 Əgər menyuda 3 yemək növü varsa yemək dəsti necə olmalıdır?

- xörəklər üçün 4 dəst, desert üçün 2 dəst
- 4 dəstdən ibarət
- yemək dəsti və desert dəsti
- 5 dəstdən ibarət
- 3 dəstdən ibarət

245 Biznes-lanç menyusunun hansı növləri mövcuddur

- İsveç masası
- ətsiz kombinə edilmiş lanç menyusu və bazar günü brançı
- tərəvəz xörəkləri və desertlər
- çay, desert və meyvə
- duru xörəklər və balıq xörəkləri

246 Gündüz rasionu menyusu hansı tədbirlərdə tərtib edilir?

- ad və yubiley iştirakçıları üçün
- konfrans, müşavirə iştirakçıları üçün
- diplomatik görüşlərdə
- idman yarışları tədbirlərində
- prizentasiya tədbirlərində

247 Restoranlarda kokteyl kartı nə üçündür və tərtibi necədir

- kokteyl-aperativ
- iştahanı açmaq üçün klassik kokteyl
- xanımlar üçün olan içki növü
- viskilər əsasında hazırlanmış kokteyl
- müxtəlif şərəblərin qarışığı

248 Müəssisələrdə istifadə edilən menyular neçə dildə olmalıdır

- 2 dildə: rus-azərbaycan
- 3 dildə: rus-azərbaycan-ingilis
- müəssisənin tipindən asılı olaraq
- 3 dildə: rus-azərbaycan- alman
- müxtəlif dillərdə

249 Sifariş əsasında yeməklər tərtib olunarsa bu hansı növ menyuya aiddir

- kompleks yeməklər menyusu
- sərbəst seçilmiş xörəklər menyusu
- banket menyusu
- gündüz rasion menyusu

250 Kompleks xörəklər menyusu əhalinin hansı kontingentləri üçün tərtib edilir

- konfrans, müşavirə iştirakçıları üçün
- fəhlə, tələbə və şagirdlər üçün
- idman yarışlarında
- banket tədbirlərində
- prizentasiyalarda

251 Kombinəlaşmış lanç menyusu necə tərtib olunur

- ətli yeməklər
- tez hazırlanan yeməklər
- bütün növ yeməklər
- ayaqüstü yeməklər
- kiçik paylarla yemək dəsti

252 Bazar günü brançı menyusuna hansı yeməklər daxildir

- bütün yemək növləri
- şərabdan başqa bütün yeməklər
- yemək və meyvələr daxildir
- çay, desert masaları
- nahar menyusuna aid yeməklər

253 İşgizər qəbullar üçün menyular necə tərtib olunur?

- sifariş əsasında
- qonaqların zövqü və milliliyi nəzərə alınmaqla
- vaxtdan asılı olaraq
- bütün xörək və içki növləri
- adi qaydalar əsasında

254 Rəsmi qəbullar hansı vaxtlarda keçirilir və müddəti nə qədərdir

- səhər saatlarında 2-3 saat
- günorta və axşam vaxtlarında 1,5-2 saat
- günün bütün vaxtlarında 2-3 saat
- iclas və yığıncaqlardan sonra 2-4 saat
- axşam vaxtlarında-4-5 saat

255 Axşam keçirilən diplomatik qəbullara hansı qəbullar aiddir

- şampan şərabı Qədəhi
- kokteyl Alya fərşet, bufet naharı, kabab qəbulu
- çay banketi
- qarışıq qəbullar
- fərşet şam qəbulları

256 Bütün içkilərin adı, qiyməti və həcmi hansı menyu növündə göstərilir?

- kokteyl kartı
- tematik tədbirlər menyusu
- şərab kartı
- bayram günləri menyusu
- gündüz rasionu menyusu

257 Gün ərzində 3 dəfə qidalanmanı nəzərdə tutan menyu hansıdır

- gündüz rasionu menyusu
- banket menyusu
- biznes-lanç menyusu
- bayram günü menyusu
- sifariş yeməkləri menyusu

258 Qəbullarda qonaqlara xidmət hansı məhsullardan başlanır?

- spirtli içkilər verilir
- içkilər təklif edilir
- tütün məmulatları verilir
- xörəklərin verilməsində
- qənnadı məmulatlarından

259 Qəbul zamanı iştirakçılara ilk əvvəl hansı içkilər təklif edilir?

- çay və qəhvə, qənnadı məmulatları ilə
- mineral və sərin meyvə suları, şirələri
- isti və soyuq içkilər verilir
- içkilərlə bərabər zeytun, qoz, badam verilir
- bufet-bar təşkil olunur

260 Biskvitli puding hansı tərtibatda verilir

- desert boşqabı, çəngəl və bıçaqla
- yumru formalı qabda, krem və şirə ilə şirələnmiş və doğranmış
- tavada verilir, desert belə ilə, desert ləvazimatı ilə
- paylıq qabda likorla şirələnmiş
- bəzəkli kremlə tərtibatlı, deser ləvazimatı ilə

261 Konservləşdirilmiş meyvələrdən muss, jele, krem və çalınmış qaymaq necə verilir?

- xüsusi qablarda, salfetdka ilə örtülür, qaşıqla
- şüşə qablarda, meyvə ilə bəzədilmiş, çay qaşığı ilə
- xüsusi qablarda, karamelli sousla
- şüşə keramikada, kokos sousu və meyvə ilə bəzədilməklə
- bəzədilmiş, meyvə sousu ilə

262 Qənnadı məmulatları ən çox hansı içkilərlə verilir

- şirələr, şərbətlər
- isti içkilərlə
- likor, viski
- Çayla
- konyak

263 Konyaklı qəhvə necə verilir?

- qəhvəyə konyak əlavə etməklə
- qəhvə, ayrıca konyak, qənnadı məmulatları ilə
- serviz-barda barmen hazırlayır
- qəhvə, süd, qaymaq və konyaklı
- konyak üzərinə əzilmiş şokoladla, ayrıca qəhvə

264 Bu içkilərdən hansı unlu qənnadı məmulatları ilə süfrəyə verilmir?

- kakao
- araq məhsulları
- likor və şərəblər
- çay
- qəhvə

265 Bu qab və ləvazimatlardan hansı unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında verilmir?

- desert çəngəllər bıçaqlar
- dərin nimçələr, xörək qaşıqları
- çay və qəhvə fincanları
- desert boşqablar, desert ləvazimatlar
- desert nimçələri, pirojna qabları

266 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir

- meyvələrlə
- tərəvəzlərlə
- soyuq içkilərlə
- isti içkilərlə
- mürəbbələrlə

267 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər

- isti içkilər, qəlyanaltılar
- meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- desert yeməkləri ilə
- buterburodlarla
- meyvə salatları, şərəblər

268 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- isti içkilər, qəlyanaltılar
- meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- desert yeməkləri ilə
- buterburodlarla
- meyvə salatları, şərəblər

269 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- qəlyanaltı
- desert
- kokteyl-furşet banketi
- nahar
- banket

270 Müstəvi variantında ləvazimatların işlədilməsi qaydaları hansıdır?

- çəngəlin sağ əldə tutulması
- çəngəl və qaşığın bel şəklində yerləşməsi
- qamirlərin paylanması
- soyuq xörəklərin paylanması
- çəngəlin sol əldə tutulması

271 Ofisiant variantı necə olmalıdır

- özünə xidmət
- qarışıq variantda
- bir neçə ləvazimatla
- təklif etmə
- ofisiantla birlikdə

272 Masa variantı necə olmalıdır?

- qaşıqla qaylaşdırma
- bir-birinə qarşı qoyulan ləvazimatla
- köməkçi masada paylaşdırma
- müştərinin yanında paylaşdırma
- bıçaq və çəngəllə paylaşdırma

273 Soyuq xörəklər hansı temperaturda süfrəyə verilməlidir?

- 8-10°C
- 10-14°C
- 12-14°C
- 4-8°C
- 6-10°C

274 Soyuq xörəklər hansı ardıcılıqla verilir?

- qəlyanaltı ləvazimatı, qədəh, kətan salfetka ilə
- menyu tərtibatı qaydaları ardıcılığı
- süfrə ləvazimatı və əlavələrlə
- ləvazimat və süfrə ağlarının düzülüşü
- boşqabların düzülməsi

275 Soyuq xörəklərin tərtibatında nəyə fikit verilməlidir

- miqdar və keyfiyyətinə
- qablara qığılma qaydalarına
- qabların müxtəlif tərtibatlı olmasına
- verilmə temperaturuna
- qabların ölçülərinə

276 Soyuq xörəklərin verilməsində necə qablardan istifadə olunmalıdır

- pirojna qablarında+razetkalarda
- müvafiq qablarda buz parçaları ilə
- xörəyin miqdarına müvafiq
- çini vazalarda
- salat qablarında

277 Kürü (dənəvər) masaya necə verilir?

- zeytunla çini qabda
- kürü qabında limonla, buzla
- göyərtilə ilə bəzədilmiş qablarda
- yaşıl soğanla, razetkada
- pirojki boşqabında yağla

278 Quş ətləri süfrəyə necə verilə bilər?

- doğranmış və mayonezli sousla
- paylara doğranıb müxtəlif qamirlərlə
- Dörd yerə bölərək dairəvi qabda
- Salat qablarında yarı bölünərək
- bütöv+qamirlə

279 Salatlar masaya necə verilir?.

- tərəvəzdən fiqurlarla dərin qablarda
- hazırlandığı məhsullarla tərtib olunmaqla salat qablarında
- marinadlanmış tərəvəzlərlə qəlyanaltı qablarında
- xama ilə tərtibə salmaqla
- mayonezlə tərtib etməklə boşqablarda

280 İsti qəlyanaltılar hansı temperaturda masaya verilməlidir?

- 50-60°C-də
- 85-90°C-də
- 100-110°C-də
- 95-100°C-də
- 50-70°C-də

281 İsti qəlyanaltılar süfrəyə necə verilir?

- birbaşa hazırlandığı qabla
- hazırlandığı qabı salfetlə örtülmüş pirojki nimçəsinə qoymaqla
- tavanı altlığın üzərinə qoymaqla
- isti qabı dəsmalın üstünə qoymaqla
- boşqaba qoyulmuş kasada

282 Ən çox hansı xammallardan isti qəlyanaltılar hazırlanır?

- unlu yeməklərdən
- balıq və balıq məhsullarından
- ət məhsullarından
- toyuq ətindən
- yumurta məhsullarından

283 . Bişirilmiş xərçənglər daha hansı yemək növünə aiddir

- nahar yeməkləri
- delikates isti qəlyanaltılar
- ayaqüstü yeməklər
- banket yeməkləri
- desert yeməkləri

284 Bişirilmiş xərçənglər necə tərtib edilir və masaya necə verilir?

- paylıq tavada desert ləvazimatı ilə
- salfetlə örtülmüş metal qabda, qəlyanaltı nimçə və çəngəl
- bişirildiyi qabda, kiçik nimçə və çəngəllə
- dərin nimçədə, qəlyanaltı ləvazimatı ilə
- şorba kasasında, desert qaşığı ilə

285 Blinləri süfrəyə necə verirlər?

- paylıq qablarda xama ilə
- salfetlə örtülmüş barançikdə, isidilmiş nimçə və ləvazimatla
- kürü ilə, vazalarda
- qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla
- dairəvi nimçələrdə, əridilmiş yağla

286 Ofisiant 3 dolu boşqabı necə tutmalıdır?

- 2 ofisiant verməlidir
- 1-ci sol əlin içinə barmağın üzərinə, 2-si biləyin və 2 barmağın üzərinə, 3-sü sağ əldə sinidə verilməlidir
- masadan xörəyin biri sol tərəfdən göstərməli, verilməli, sonra o biri göstərməli və verilməlidir
- paylaşdırıcı masada gətirilməlidir

287 Qarnirlər masaya necə verilməlidir

- xörəyin yanında
- bütün qəlyanaltılar çini qablarda bölmək üçün çəngəl və qaşıqla
- əvvəlcə məhsul, sonra qamir verilməlidir
- iri qabda, bölüşdürücü ləvazimatla
- ayrıca, perajki nimçəsində

288 Doğranmış siyənək balığı hansı tərtibatda verilir?

- dairəvi qabda, limonla, qamirlə
- tabaqda, göyərtilə tərtibatda, barançikdə isti kartof
- qamirlə birlikdə eyni qabda
- qəlyanaltı qabında sousla
- pirojki qabında zeytunla

289 Yuvada hazırlanan siyənək balığı necə tərtibatda verilir?

- xəmindən hazırlanan səbətdə, pendirlə
- kartofdan hazırlanmış yuvada pendir, yumurta, alma, balıq, üzərinə qaymaq tökülür
- bölməli qablarda müxtəlif tərtibatlarda
- jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə
- paylıq qablarda göyrti və zeytunla tərtibatda

290 Vetçina və kolbasalı qayğanaq masaya necə verilir?

- isidilmiş paylıq qablarda
- salfetlə boşqaba qoyulmuş paylıq tavada
- qəlyanaltı nimçəsində pomidor və göyərtilə
- qəlyanaltı ləvazimatı ilə dərin boşqabda
- tərəvəzli qamirlə, paylıq qablarda

291 Konservləşdirilmiş meyvələrlə manna sıyığı necə verilir?

- boşqaba qoyulmuş tavada
- paylıq isidilmiş nimçədə, qaşıqla
- isidilmiş pirojki nimçəsində meyvə suyu ilə
- çini paylıq tavada, desert qaşığı və isti ərik sousu ilə
- paylıq nimçədə, sous və yağla

292 Hazırlandığı qablarda masaya hansı qəlyanaltılar verilə bilər?

- souslar
- isti qəlyanaltılar, papilotkalarla
- buxarda bişirilmiş məhsullar
- julyenlər
- suda bişmiş dəniz məhsulları

293 Kokotnikdə hazırlanmış julyenlər hansı xörəklərin tərkibinə daxildir?

- soyuq xörəklər
- ikinci xörəklər
- qəlyanaltılar
- desert yeməklər
- isti qəlyanaltılar

294 Balıq salyankaları hansı qablarda süfrəyə verilir?

- boşqaba qoyulmuş çini kronşeldə
- hazırlandığı tavada
- paylıq qablarda
- desert boşqabı və desert qaşığı ilə
- qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla

295 Souslu tefteli hansı xörək növünə aiddir və masaya necə verilir?

- paylıq qablarda, qəlyanaltı
- kronşeldə verilir, isti qəlyanaltı
- dairəvi barançikdə, desert çəngəli ilə
- tavada verilir, soyuq xörək
- tavada verilir, soyuq qəlyanaltı

296 Tərtibatın formalaşmasına hansı sahələr təsir göstərir?

- tərtibatlı menyular
- reklam-informasiya işi
- məhsulun istehsalı, qablaşdırılması
- müəssisələrin bədii-estetik tərtibati
- xidmət mədəniyyəti

297 İaşə müəssisələri necə təsnifləşdirilir

- müalicəvi müəssisələr
- restoran, yeməxana, kafe, bufetlər
- hazırlayıcı müəssisələr
- istehsal müəssisələri
- kulinariya mağazaları

298 Dizayn hansı sahələrdə özünü göstərir?

- arxitektura
- yuxarıdakıların hamısı
- layihələndirmə
- istehsal
- memarlıq

299 Yüksək xidmət mədəniyyəti nədən asılıdır?

- nəzakət, ədəb qaydalarına diqqətdən
- mütərəqqi xidmət formalarının tətbiqindən
- müəssisənin növündən
- xidmət persionalının işindən
- iaşə işçilərinin peşəkarlığından

300 Xidmət mədəniyyətinin artırılması hansı proseslərə kömək edir?

- istehsalat rəhbərinin işinə
- xidmətin keyfiyyətinə və işin təhlükəsizliyinə
- istehlakçılarla xoş rəftara
- kadrların ixtisaslaşma hazırlığına
- işçilərin səviyyəsinin yüksəlməsinə

301 Motiv ətrafının təşkilində I məsələ bunlardan hansıdır?

- kombinasiyalı həll etmə
- optimal variant və vərəqə motivin yerləşdirilməs
- motivin nöqtə elementləri
- motivin rəng qammaları
- müstəvinin müəyyən edilməsi

302 Motiv ətrafının təşkilində II məsələ bunlardan hansılardır?

- seyrək nöqtələrdən istifadə
- simmetriyanın müəyyən edilməsi
- ölçülərin dəyişməsi
- ölçülərin əvəz olunması
- təbiət təsvirlərinin istifadəsi

303 Romb formasından ən çox hansı xörəklərin tərtibatında istifadə olunur?

- qəlyanaltıların
- milli xörəklərin
- balıq xörəklərinin
- qənnadı məmulatlarının
- desert xörəklərin

304 Estetik zövq ən çox hansı sahədə inkişaf etməlidir?

- təfəkkürdə
- incəsənətdə
- mədəniyyətdə
- zəhmətdə
- geyimdə

305 Milli yeməklərlə xidmət edən müəssisələr hansı müəssisələrdir?

- hazırlayıcı müəssisələr
- ixtisaslaşdırılmış milli müəssisələr
- yeməxanalar
- pəhriz müəssisələri
- restoranlar

306 Gərgin işlə məşğul olan işçilərin yeməxanaları hansı rəngdə tərtib olunur?

- rəssam və həkimin məsləhəti ilə
- parlaq, dolğun, sevindirici, yüksək işıqlandırma
- əlvan rənglər, zəif işıqlanma, kalorili yeməklər
- əhvalı qaldıran rənglər, işıqlı otaqlar
- divar, döşəmə və tavan açıq rəngli olmalı

307 İaşə müəssisələrində fərqli xidmətində ən çox hansı masalardan istifadə olunur?

- kvadrat
- dairəvi
- zəlin mərkəzində uzun masalar
- düzbucaqlı
- divarboyu düzölmüş

308 Dairəvi masalar hansı xidmət zaman istifadə olunur?

- bayram tədbirlərində
- fərset xidmətində
- çay süfrəsində
- qəbullarda
- toy banketində

309 Müəssisə üçün sərinkeşləri seçərkən nəyə fikir verilməlidir?

- havanı xaricə çəkməli
- hər bir ticarət zəlinin təyinatına uyğun
- normal temperatur yaratmalı
- enerjiyə qənaət etməli
- havanı daxilə çəkməli

310 Zallara yemək dəstləri haradan və necə verilməlidir?

- sənaye müəssisələrindən müqavilə ilə
- müəssisənin anbarından, faktura ilə
- istehsal müəssisələrindən
- sifariş əsasında mağazalardan
- mağazalardan satın almaqla

311 İşə müəssisələrində işıqlandırma necə şəkildə təşkil olunmalıdır?

- süni və təbii
- növbətçi+normal+güclənmiş
- ümumi
- lokal
- əsas və köməkçi

312 Masaya veriləcək süfrə və salfetlər harada saxlanılır?

- anbarlarda
- ofisiantların servantında
- ofisiantda
- adminstratorada
- müəssisə müdirində

313 İstifadə edilən masanın oturacağa qədər məsafəsi nə qədər olmalıdır?

- 25x40 sm
- 29x31 sm
- 30x 36 sm
- 30x35 sm
- 28x40 sm

314 Ticarət zallarında işıqlandırma normalalarına əsasən döşəmədən nə qədər aralı olmalıdır?

- 10 metrdən yuxarı
- 0,8 metrdən yuxarı
- 10 metrdən yuxarı
- 0,5 metrdən yuxarı
- 12 metrdən yuxarı

315 Bar pişaxtaları hansı hissələrdən ibarətdir?

- barmen əyləşən və istilik vitrinləri
- barmen əyləşən və qonaqlara xidmət edən hissə
- barmen əyləşən və alçaq hissədən
- barmen əyləşən və qəlyanaltılar verilən hissə
- barmen əyləşən və soyuducu vitrin

316 İş proseslərinin dəqiq təşkili üçün avadanlıqlar sexlərdə necə yerləşdirilir?

- daşınma arabalarının yerləşdirilməsi
- bölməli modul avadanlıqların quraşdırılması
- mexanikləşdirilmiş avadanlıq
- davamlı və yüngül ləvazimatların istifadəsi
- sexlərdə normal şərait yaratmaq

317 İşçi sexlərində işin normal getməsi üçün avadanlıqlar necə quraşdırılmalıdır?

- təhlükəsizlik qaydalarına müvafiq olaraq
- texnoloji prosesə görə bölməli
- işçilərin düzgün yerləşməsi
- işçilərin düzgün yerləşməsi
- sanitariya qaydalarına əsasən

318 İaşə müəssisələrində istifadə olunan masalara verilən tələblər hansılardır?

- səthi poliefir üzlüklü böyük masalar
- gigiyenik olmalı, masa və stulun hündürlüyü uzlaşmalı, normalara uyğun ölçülü
- dəmirdən olmalı, gigiyenik olmalı
- taxtadan olmalı, optimal sahəsi olmalı
- temperatur və rütubətə davamlı

319 Səyyar servis masaları hansı xidməti yerinə yetirir?

- yeməkləri paylaşdırmaq
- yeməklərin normal temperaturda masaların yanına nəqli
- qabların daşınması
- işlənmiş ləvazimatın yığılması
- içkiləri sərinləşdirmək

320 Keramika qablar nədən hazırlanır?

- taxtadan
- gildən
- metaldan
- melxiordan
- paslanmayan poladdan

321 Qab və ləvazimatlar hansı gigiyenik qaydalara cavab verməlidir?

- istifadə qaydaları
- sanitar
- təmizlik
- təbii materialdan hazırlanmalı
- hazırlanma qaydaları

322 Şüşə qablar hansı iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- yüksək dərəcəli restoranlarda
- yeməxanalarda
- restoranlarda
- barlarda
- otel restoranlarında

323 Ağac materialdan hazırlanan qablarda hansı yeməklər verilir?

- qəlyanaltılar
- desert və meyvələr
- birinci yeməklər
- ikinci yeməklər
- içkilər

324 Polimer qablardan ən çox hansı iaşə müəssisələrdə istifadə edilir?

- çayxanalarda
- kafe avtomatlarda
- bufetlərdə
- yeməxanalarda
- ixtisaslaşmış müəssisələrdə

325 Metal qabları müəssisələrdə masaya nə məqsədlə verilir?

- yeməklərin gətirilməsi üçün
- lazımi temperaturda saxlamaq üçün
- yeməklərin hazırlanması üçün
- yeməyin soyudulması üçün
- yeməyin isti qalması üçün

326 Süfrə materialları hazırlanmasında əsas materiallar hansılardır?

- akril və pambıq
- kətan və pambıq
- ipək və pambıq
- kətan və sintetik
- akril və poliestr

327 Banket süfrələrinin ən əlverişli ölçüləri hansılardır?

- 173x208 sm
- bunların hamısı
- 173x280 sm
- 173x600 sm
- 173x250 sm

328 Furşet süfrələri hansılardır?

- adi
- yubka
- tikilmiş
- milli ornamentli
- naperon

329 Toy banketində sifarişin qəbulu kim tərəfindən həyata keçirilir?

- menecer
- metrdotel
- müəssisənin müdiri
- ofisiantlar
- inzibatçı

330 Bayram masalarının bəzədilməsində bədii tərtibat elementləri hansılardır?

- bayram suvenirləri
- bayram atributları ilə bəzədilməsi
- bayramın növünə uyğun
- milli xarakterli qab-qacaq, süfrə ləvazimatı
- romantik masa tərtibatı

331 Banket-furşet üçün masanın tərtibatında hansı masalardan istifadə olunur

- zəlin ortasına düzülmüş
- hündür dairəvi
- düzbucaqlı, çoxyerli
- kvadrat-hündür
- divarboyu düzülmüş

332 İsveç masasında xidmətin hansı növündən istifadə edilir?

- ofisiantlarla
- özünəxidmət
- briqada xidməti
- qarışıq xidmət
- satıcılarla

333 Əllə işlənmiş naxışlı, milli ornamentli süfrə və salfetlərdən hansı müəssisələrdə istifadə edilir?

- yüksək kateqoriyalı müəssisələrdə
- ixtisaslaşmış milli müəssisələrdə
- açıq tipli yeməxanalarda
- xüsusi tədbirlərdə
- lüks restoranlarda

334 İstifadə olunan qab və ləvazimatlarda hansı şərtlər əsas hesab olunur?

- müəssisənin tipinə uyğun
- istifadənin təhlükəsizliyi və möhkəmliyi
- qiymətlər
- rənglər
- eyni formalı olması

335 Xörəklərin hazırlanmasında hansı materiallardan hazırlanmış qablardan istifadə olunur?

- çini qablar
- metal qablar
- taxta qablar
- büllur qablar
- qeyri-şəffaf şüşə qablar

336 Büllur qablar hansı müəssisələrdə istifadə olunur?

- istisaslaşdırılmış müəssisələrdə
- lüks restoranlarda
- bufetlərdə
- kafelərdə
- pəhriz yeməxxalarında

337 Hansı milli mətbəxdə ağac qab və ləvazimatlar işlədilir?

- Azərbaycan mətbəxi
- Rus mətbəxi
- Avropa mətbəxi
- İtalya mətbəxi
- Özbək mətbəxi

338 Şüşə və büllur materialdan ən çox hansı qab və ləvazimatlar hazırlanır?

- boşqablar
- içkilər üçün qablar
- çay və qəhvə üçün qablar
- ədviyyələr üçün qablar
- meyvə qabları

339 Metaldan hazırlanmış qablardan tərtibat zamanı hansı yeməklər verilir?

- ət xörəkləri
- balıq xörəkləri
- tərəvəz xörəkləri
- ikinci xörəklər
- birinci xörəklər

340 Metal qabların hansı növlərindən iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- folqa şəkilmiş
- melxior və neyziberdən hazırlanan
- alüminiumdan hazırlanan
- gümüş çəkilmiş
- qızıl suyuna salınmış

341 Əsas ləvazimatlar hansılardır?

- məhsulların doğranması üçün
- masanın bəzədilməsi və qidanın qəbulu
- süfrə və desert ləvazimatı
- universal ləvazimatları
- yeməklərin paylara bölünməsi üçün

342 Qab və ləvazimatların istifadəsinə hansı təşkilatlar cavabdehdir?

- standartlaşma
- Səhiyyə Nazirliyi
- sanitariya təşkilatları
- vergi təşkilatları
- iaşə təşkilatları

343 Süfrə ləvazimatına hansı qablar daxildir?

- qədəh, fujer, stəkanlar
- çəngəl, bıçaq, qaşığı
- əlsilənlər
- ədviiyyə qabları
- süfrələr

344 İaşə müəssisələrində süfrə materialların növlərinə aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- pərdələr
- süfrələr, əl dəsmalları
- dəsmallar
- dekor
- örtüklər, üzülklər

345 Süfrə materiallarında hansı rənglər daha məqsədəuyğundur?

- ağ və qara
- ağ və pastel tonlu
- sarı və bənövşəyi
- ağ və göy
- qara və qırmızı

346 Hansı ölçülü salfetlərdən masanın kompozisiyasında istifadə olunur?

- 60x60 sm
- 50x50 sm
- 35x35 sm
- 32x32 sm
- 46x46 sm

347 Adi süfrələrin düzbucaqlı masalar üçün ölçüləri və formalarına aşağıdakılardan hansı aiddir?

- 170x200; 170x220; 170x250
- 130x150; 130x160; 130x230; 130x280
- 180x280; 180x220; 180x300
- 150x200; 150x250; 150x280
- 160x160; 160x180; 160x220

348 Yeməklərin verilməsi üçün hansı ölçülü əl dəsmalları işlədilir?

- 45x60 sm
- 40x80 sm
- 55x55 sm
- 35x35 sm
- 50x80 sm

349 Ad günləri üçün masaların bəzərdilməsində əsas elementlər hansılardır?

- şarlar, güllər, çay süfrəsi
- şamlar, güllər, tortlar
- şamlar və tortlar
- şarlar və tortlar
- şampan stolu

350 Banket masalarının növləri bunlardan hansı deyil?

- banket-furşet
- prezintasiyalar
- çay-qəhvə-kokteyl
- kokteyl-furşet-qəhvə
- kokteyl qəbulu

351 İşə müəssisələrində masaların servirovkasında hansı materiallardan, qablardan istifadə olunur?

- metal
- çini-şüşə-büllur
- alüminium
- gümüş
- plastik kütlə

352 Bayram salatlarını hazırladıqda "Bayram şamı" kompozisiyası üçün hansı tərəvəzlərdən istifadə olunur?

- çuğundur+şüyüd+pendir
- şüyüd+yerkökü+qırmızı və sarı bibər
- şüyüd+yerkökü+kartof
- sarı bibər+çuğundur+pendir
- yumurta+şüyüd+pendir

353 Banket süfrəsi üçün yağ və pendir məhsulları süfrəyə necə verilir?

- kəsilmiş, soyuq
- tərtibat qaydalarına uyğun formada
- formalarla doğranmış+bəzədilmiş
- formalarla doğranmış
- fiqurlu doğranmış+bərk

354 Banket masalarında hansı məhsullardan düzəldilmiş səbətlərdən kompozisiyalar qurulur?

- yumurta, jelle, nişasta
- xəmir, düyü, çörək, kartof püresi
- tərəvəzlərdən
- kartof, yumurta
- apelsin, xiyar, pomidor

355 Kağızdan hazırlanmış razetka kompozisiyası harada tətbiq olunur?

- meyvələrin verilməsində
- bütöv şəkildə qızardılmış quş əti məhsullarda papuletlərə keçirilir
- qızardılmış xörəklərdə
- balıq xörəklərində
- tərəvəz xörəklərində

356 Banket masalarında meyvələr necə verilir?

- yuyulmuş, bütöv
- doğranmış, müxtəlif kompozisiyalar şəklində
- soyulmuş
- yuyulub-təmizlənmiş bütöv
- formalı doğranmış

357 Kompozisiya qurarkən hansı qabiliyyətlər üstünlük təşkil edir?

- işgızarlıq, ideyanı düzgün həll etmək
- qavranış, hissiyat, kəşfetmə, zövq
- tələbkərlilik, işgüzarlıq
- rəssamlıq, ideya seçmək
- güclü rəng seçmə qabiliyyəti

358 Papuletkalar hansı xörəklərin tərtibatında kompozisiya qurmaq üçün hazırlanır?

- ətli xörəklər üçün
- julyen və bütöv toyuğun süfrəyə verilməsində
- paylıq balıq xörəklərinin realizəsində
- salatların realizəsində
- tərəvəzlərin qızardılıb süfrəyə verilməsində

359 Balıqdan hazırlanmış yemək masaya necə verilir?

- nar şərəblə papuletkla ilə
- iri buludda bütöv, limon və tərəvəzlərlə tərtibatda
- doğranmış üzəri limon və kalu ilə tərtibatda
- nar şərəblə halqa şəklində doğranmış
- kalu ilə bəzədilmiş şəkildə

360 Qızardıcı şafda hazırlanmış bütöv toyuq necə tərtibə salınır?

- bütöv şəkildə, xamalı-mayonezli
- limon, göyərti, papilotka ilə dairəvi qabda
- doğranmış, tərəvəzlər və göyərti ilə
- üzəri yağlanmış və bütöv
- parçalara doğranmış, üzərinə nar sıxılmış

361 Kabablar hansı tərtibatda verilir

- şişdə, milli çörək və lavaşla
- iri qablarda doğranmış soğan və göyərti limonla
- buludlarda limon və nar şərəblə
- lavaşa bükülmüş
- lavaş və sumaqla

362 Hansı tədbirlərdə heyvanat mənşəli xammallardan kompozisiya qurulur?

- desert süfrələrində
- lanket tədbirlərində
- toy tədbirlərində
- gündəlik yeməklərdə
- çay süfrələrində

363 Suda bişmiş dəniz məhsulları necə tərtib edilir?

- qızardılmış toyuqla
- limon, zeytun, sous və tərəvəzlərlə
- qızardılmış ət xörəkləri ilə
- süzülmiş düyü ilə
- marinadlaşdırılmış toyuqla

364 Meyvə-tərəvəz və xəmir altlıqlarından olan kompozisiyalar hansı süfrələrdə verilir?

- toy süfrələrində
- banket süfrələrində
- səhər süfrəsində
- sifarişli yeməklərdə
- nahar yeməklərində

365 Servirovkada ləvazimatlar süfrəyə neçə variantda verilir?

- iki variantda
- dörd variantda
- müxtəlif variantlarda
- qarışıq variantda
- müstəvi üsulunda

366 Avropa üsulunda yeməklərin tərtibatı necə fərqlənir?

- şirin xörəklərin verilməsində
- masanın tərtibatı ilə
- yemək və qəlyanaltının verilməsi ilə
- ləvazimatların düzülüşü ilə
- I xörəklərin verilməsində

367 mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması

- köməkçi masalarla
- mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması
- işidilmiş boşqablarla
- yeməklərin paylaşması
- köməkçi arabalardan istifadə

368 Rus üsullu tərtibat necə fərqlənir:

- salfet və süfrələrin seçilmə xüsusiyyəti
- bütöv hazırlanmış yeməklərin milli xüsusiyyəti
- milli xörək tərtibatı
- özünə xidmət forması
- milli qab və ləvazimatların tərtibatı

369 Klassik variantda ləvazimatların tərtibatı necə olmalıdır?

- universal ləvazimatlarla paylaşdırma
- qaşığı və çəngəllə paylaşdırma
- qaşığı və bıçaq sağ əldə tutulur
- iri qaşıqla paylaşdırma
- qamir və soyuq xörəklərin verilməsində

370 Xörəklərin Avropa üsulu ilə verilməsində tərtibat necə olmalıdır?

- I xörəklər xüsusi qablarda verilir
- yemək və qəlyanaltı boşqabları, kətan salfetka, isidilmiş formada
- paylaşma formasında
- Avropasayağı kiçik zallarda
- köməkçi masa olmayan yerlərdə

371 İngilis üsulu hansı fərqli tərtibatla fərqlənir?

- souslardan istifadə etməklə
- paylaşmanın 5 müxtəlif variantı ilə
- yeməklərin köməkçi masalarda tərtibata salınması
- köməkçi arabalarda
- mürəkkəb düzülüşlü 2-ci yeməklərlə

372 Xörəklərin süfrəyə verilməsi hansı yemək növü ilə başlanmalıdır?

- müxtəlif isti içkilərlə
- soyuq xörək və qəlyanaltılarla
- duru xörəklərlə
- desert xörəkləri ilə
- şişdə, milli çörək və lavaşla

373 Kürü hansı məhsullarla verilə bilər?

- ətli məhsullarla
- kərə yağı, təbii tərəvəzlərlə
- pendir, xama, mayonezlə
- souslarla
- qənnadı məmulatları ilə

374 Kərə yağı hansı qəlyanaltıların tərtibatında işlədilir?

- yumurta məhsullarının
- buterburodların
- pirojkilərin
- şirin xörəklərin
- unlu qənnadı məmulatlarının

375 Az duzlu balıqlar hansı məhsullarla süfrəyə verilir?

- qamirlə
- limon, zeytun, göyərtilər
- qatıq, xama
- pomidor, xiyar
- göyərtilərlə

376 Bişmiş dəniz məhsulları hansı qablarda və necə tərtibatda verilir?

- qəlyanaltı nimçələrində tərəvəzlərlə
- xüsusi oyuqları olan metal qabda, limonla
- pirojki boşqabında, zeytunla
- nimçələrdə doğranmış tərəvəzlərlə
- xırda nimçələrdə sousla

377 Təzə tərəvəzlər masaya necə verilir?

- bütöv halda bıçaq və çəngəllə
- dairəvi qabda qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatla
- iri nimçələrdə
- ayaqlı vazalarda
- doğranmış halda qaşığı və çəngəllə

378 Xörəklər mürəkkəb düzülüşdə və paylaşma yolu ilə verilərsə bu hansı üsuldur?

- rus üsulu
- ingilis üsulu
- klassik üsul
- masa üsulu
- fransız üsulu

379 Tədbirlərdə masaya hansı xörəklər birinci verilməlidir?

- isti xörəklər
- soyuq xörək və qəlyanaltılar
- çay və qənnadı məmulatları
- müxtəlif içkilər
- kokteyl və içkilər

380 Xörəklər masaya verilirənkən nəyə diqqət edilməlidir?

- tərkibinə
- tərtibat etikası və keyfiyyəti
- temperaturuna
- keyfiyyətinə
- miqdarına

381 Ofisiant dörd boşqabı necə tutmalı və təqdim etməlidir?

- əlavə masadan verilir
- 1-i böyük və şəhadət barmaqla, 2-si onun üzərinə, 3-sü əlin biləyinə, 4-sü o biri əldə
- 2-si sol, 2-si də sağ əldə götürülür
- boşqablar 3-ü üst-üstə qoyulur, o biri ayrıca götürülür
- boşqablar hamısı birlikdə verilir

382 Müstəvi variantında ləvazimatların işlədilməsi qaydaları hansıdır?

- qamirlərin paylanması
- çəngəl və qaşığın bel şəklində yerləşməsi
- çəngəlin sağ əldə tutulması
- çəngəlin sol əldə tutulması
- soyuq xörəklərin paylanması

383 Ofisiant variantı necə olmalıdır

- bir neçə ləvazimatla
- təklif etmə
- özünə xidmət
- qaşığı variantda
- ofisiantla birlikdə

384 Masa variantı necə olmalıdır?

- müştərinin yanında paylaşdırma
- bir-birinə qarşı qoyulan ləvazimatla
- qaşıqla qaylaşdırma
- bıçaq və çəngəllə paylaşdırma
- köməkçi masada paylaşdırma

385 Soyuq xörəklər hansı temperaturda süfrəyə verilməlidir?

- 12-14°C
- 10-14°C
- 8-10°C
- 6-10°C
- 4-8°C

386 Soyuq xörəklər hansı ardıcılıqla verilir?

- boşqabların düzülməsi
- menyu tərtibatı qaydaları ardıcılığı
- qəlyanaltı ləvazimatı, qədəh, kətan salfetka ilə
- süfrə ləvazimatı və əlavələrlə
- ləvazimat və süfrə ağlarının düzülüşi

387 Soyuq xörəklərin tərtibatında nəyə fikit verilməlidir?

- verilmə temperaturuna
- qablara qığılma qaydalarına
- miqdar və keyfiyyətinə
- qabların ölçülərinə
- qabların müxtəlif tərtibatlı olmasına

388 Soyuq xörəklərin verilməsində necə qablardan istifadə olunmalıdır?

- xörəyin miqdarına müvafiq
- müvafiq qablarda buz parçaları ilə
- pirojna qablarında+razetkalarda
- salat qablarında
- çini vazalarda

389 Kürü (dənəvər) masaya necə verilir?

- pirojki boşqabında yağla
- kürü qabında limonla, buzla
- göyerti ilə bəzədilmiş qablarda
- zeytunla çini qabda
- yaşıl soğanla, razetkada

390 Quş ətləri süfrəyə necə verilə bilər?

- Dörd yerə bölərək dairəvi qabda
- paylara doğranıb müxtəlif qamirlərlə
- bütöv+qamirlə
- doğranmış və mayonezli sousla
- Salat qablarında yarı bölünərək

391 Salatlar masaya necə verilir?

- xama ilə tərtibə salmaqla
- hazırlandığı məhsullarla tərtib olunmaqla salat qablarında
- tərəvəzdən fiqurlarla dərin qablarda
- marinadlanmış tərəvəzlərlə qəlyanaltı qablarında
- mayonezlə tərtib etməklə boşqablarda

392 İsti qəlyanaltılar hansı temperaturda masaya verilməlidir?

- 95-100°C-də
- 85-90°C-də
- 50-60°C-də
- 50-70°C-də
- 100-110°C-də

393 İsti qəlyanaltılar süfrəyə necə verilir?

- isti qabı dəsmalın üstünə qoymaqla
- hazırlandığı qabı salfetlə örtülmüş pirojki nimçəsinə qoymaqla
- birbaşa hazırlandığı qabla
- tavanı altlığın üzərinə qoymaqla
- boşqaba qoyulmuş kasada

394 Bişirilmiş xərçənglər necə tərtib edilir və masaya necə verilir?

- dərin nimçədə, qəlyanaltı ləvazimatı ilə
- salfetlə örtülmüş metal qabda, qəlyanaltı nimçə və çəngəl
- bişirildiyi qabda, kiçik nimçə və çəngəllə
- paylıq tavada desert ləvazimatı ilə
- şorba kasasında, desert qaşığı ilə

395 Blinləri süfrəyə necə verirlər?

- qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla
- salfetlə örtülmüş barançikdə, isidilmiş nimçə və ləvazimatla
- dairəvi nimçələrdə, əridilmiş yağla
- paylıq qablarda xama ilə
- kürü ilə, vazalarda

396 Qarnirlər masaya necə verilməlidir?

- iri qabda, bölüşdürücü ləvazimatla
- bütün qəlyanaltılar çini qablarda bölmək üçün çəngəl və qaşıqla
- xörəyin yanında
- ayrıca, perajki nimçəsində
- əvvəlcə məhsul, sonra qamir verilməlidir

397 Doğranmış siyənək balığı hansı tərtibatda verilir?

- qamirlə birlikdə eyni qabda
- tabaqda, göyərti ilə tərtibatda, barançikdə isti kartof
- dairəvi qabda, limonla, qamirlə
- pirojki qabında zeytunla
- qəlyanaltı qabında sousla

398 Yuvada hazırlanan siyənək balığı necə tərtibatda verilir?

- bölməli qablarda müxtəlif tərtibatlarda
- kartofdan hazırlanmış yuvada pendir, yumurta, alma, balıq, üzərinə qaymaq tökülür
- xəmindən hazırlanan səbətdə, pendirlə
- jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə
- paylıq qablarda göyrti və zeytunla tərtibatda

399 Vetçina və kolbasalı qayğanaq masaya necə verilir?

- isidilmiş paylıq qablarda
- salfetlə boşqaba qoyulmuş paylıq tavada
- qəlyanaltı nimçəsində pomidor və göyərtilə
- qəlyanaltı ləvazimatı ilə dərin boşqabda
- jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə

400 Hazırladığı qablarda masaya hansı qəlyanaltılar verilə bilər?

- buxarda bişirilmiş məhsullar
- isti qəlyanaltılar, papilotkalarla
- julyenlər
- souslar
- suda bişmiş dəniz məhsulları

401 Balıq salyankaları hansı qablarda süfrəyə verilir?

- desert boşqabı və desert qaşığı ilə
- boşqaba qoyulmuş çini kronşeldə
- hazırladığı tavada
- paylıq qablarda
- qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla

402 Ət assortilərinin bədii tərtibatı necə olmalıdır?

- göy noxudla qəlyanaltı qablarında
- təzə və konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəzlər, jele, qıtıqotu sousu ilə oval qablarda
- göy noxudla qəlyanaltı qablarında
- təzə tərəvəzlərlə, sousla dairəvi qablarda
- çalınmış jele ilə

403 Jele və musslar necə tərtibə salınır?

- rəngli və fiqurlu jelelər
- jele+kürü+jele şirəsi
- donmuş jele və rəngli kələm
- donmuş jele və dəniz məhsulları
- qəlyanaltı boşqabında bəzəkli jele

404 İsti qəlyanaltılar hansı qablarda masaya verilir?

- qızdıncı ləvazimatlarla
- hazırladığı qablarda+papilyotkalarla
- iri qablarda şərəblə
- isidilmiş qəlyanaltı qablarında
- salfetlə bükülmüş qablarda

405 İsti buterbrodlar süfrəyə necə verilir?

- parça salfetə bükülmüş
- isidilmiş boşqabda qəlyanaltı çəngəl və bıçaqla
- salfetə bükülmüş
- açıq vəziyyətdə boşqabda
- qızardılmış tavada

406 Quş ətindən hazırlanan julyenlər necə tərtibatda masaya verilir?

- yarımpaylıq qablarda isidilmiş vəziyyətdə
- kokotniklərdə kağız papilotkalarla tərtibatda
- kağız salfetlə örtülmüş boşqaba qoyulmuş kokotnikdə
- pirojki boşqabında bir kokotniklə
- sifarişə əsasən boşqabda ləvazimatla

407 Pörtlənmiş göbələklərdə masaya hansı qabda və necə verilir?

- zeytun yağı ilə kokotnikdə
- kokotniklərdə, xama sousunda
- kokotniklərdə tomat sousunda
- kokotniklərdə soya sousu ilə
- ağ şərab əlavə etməklə, yaşıl yağda

408 Paştətləri necə və hansı ləvazimatla tərtib edirlər?

- doğranmış halda kürəklə
- xüsusi formada, Avropa üsulu ilə
- rulet formasında, kürək və bıçaqla
- qəlyanaltı nimçəsi və ləvazimatı ilə
- bütöv halda bıçaq və çəngəllə

409 Kərə yağı hansı məhsulla birlikdə süfrəyə verilməlidir?

- şirin xörəklər
- pendir, kürü
- souslar
- tərəvəzlər
- xama, mayonez

410 Soyuq xörəklər süfrəyə hansı xörəklərdən sonra verilir?

- isti qəlyanaltılardan
- bütün xörəklərdən əvvəl
- meyvə-tərəvəzlərdən
- çay süfrəsindən
- birinci xörəklərdən

411 Unlu məmulatlar hansı içkilərlə verilməlidir?

- şərab və konyak
- qəhvə və çay
- qəhvə və desert şərabları
- likor və şərablar
- meyvə suyu

412 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- qəlyanaltı
- desert
- kokteyl-furşet banketi
- banket
- nahar

413 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- desert yeməkləri ilə
- meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- isti içkilər, qəlyanaltılar
- meyvə salatları, şərablar
- buterburodlarla

414 Unlu qənnadı məmulatları ən çox hansı lanket növündə verilir?

- toy banketi
- banket-çay
- qarışıq banketlər
- banket-kokteyl
- banket-furşet

415 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir?

- soyuq içkilərlə
- tərəvəzlərlə
- meyvələrlə
- mürəbbələrlə
- isti içkilərlə

416 Kakaonu necə verirlər?

- südlə, qəndlə hazırlanır, isti halda verilir
- süd və qaymaqla, yumurta sarısı ilə hazırlanır, çay qaşığı və qəndlə verilir
- südlə hazırlanır, qənnadı məmulatı ilə verilir
- qənd və südlə hazırlanır
- şokoladla südü qaynar su ilə qarışdırırlar

417 Konyaklı qəhvə necə verilir?

- serviz-barda barmen hazırlayır
- qəhvə, ayrıca konyak, qənnadı məmulatları ilə
- qəhvəyə konyak əlavə etməklə
- konyak üzərinə əzilmiş şokoladla, ayrıca qəhvə
- qəhvə, süd, qaymaq və konyaklı

418 Qəhvə içkisi necə hazırlanır, şərqsayağı qəhvə necə fərqlənir?

- turkada, adi, nəlbəkili fincanda şəkərlə
- turkada, qaşığı, fincan və qızılgül suyu ilə
- turkada verilir, nəlbəkili fincan yanında verilir
- espresson maşınlarda, 2-3 damcı qızılgül suyu
- qəhvəbişirən qablarda

419 Qənnadı məmulatları ən çox hansı içkilərlə verilir?

- şirələr, şərbətlər
- isti içkilərlə
- çayla
- likor, viski
- konyak

420 Uşaq gənclər kafesində menyü hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

- qəlyanaltılar
- isti içkilər
- müxtəlif şirələr
- pitsalar
- buterbrodlar

421 Xarici turistlərə xidmət edən restoranlarda menyü neçə dildə tərtib edilir?

- rus+ingilis+azərbaycan
- rus+ingilis+alman+fransız
- rus+ingilis
- bir çox dillərdə
- ingilis+türk+fars+azərbaycan

422 Preyskurantlarda əsas hansı məlumatlar göstərilir?

- paylıq xörəklərin çeşidi
- daimi qiymət
- xörəklər sifarişlə hazırlanır
- şərab və içkilərin daimi siyahısı
- daim mövcud olan məhsullar

423 Menyünün tərtibatında zəruri şərtlər hansılardır?

- eyni menyudan istifadə etmək
- ənənə və yenilikləri əks etdirmək
- gəlir və qazanc gətirməyən yeməkdən imtina etmək
- müəyyən yeməklərlə istisaslaşma
- optimal çeşidlərin işlənməsi

424 Tematik tədbirlər menyusu nə vaxt tərtib edilir?

- turistlər üçün qrup şəklində
- bayram günlərində
- milli xarakterli tədbirlərdə
- müxtəlif mətbəx xüsusiyyətlərini əks etdirən
- kollektiv sifarişlə

425 Kompleks xörəklər menyusu əhalinin hansı kontingentləri üçün tərtib edilir

- konfrans, müşavirə iştirakçıları üçün
- fəhlə, tələbə və şagirdlər üçün
- idman yarışlarında
- banket tədbirlərində
- prizentasiyalarda

426 Kombinəlaşmış lanç menyusu necə tərtib olunur

- ətli yeməklər
- tez hazırlanan yeməklər
- bütün növ yeməklər
- ayaqüstü yeməklər
- kiçik paylarla yemək dəsti

427 Bazar günü brançı menyusuna hansı yeməklər daxildir

- bütün yemək növləri
- şərabdan başqa bütün yeməklər
- yemək və meyvələr daxildir
- çay, desert masaları
- nahar menyusuna aid yeməklər

428 İşgizər qəbullar üçün menyular necə tərtib olunur?

- sifariş əsasında
- qonaqların zövqü və milliliyi nəzərə alınmaqla
- vaxtdan asılı olaraq
- bütün xörək və içki növləri
- adi qaydalar əsasında

429 Rəsmi qəbullar hansı vaxtlarda keçirilir və müddəti nə qədərdir

- səhər saatlarında 2-3 saat
- günorta və axşam vaxtlarında 1,5-2 saat
- günün bütün vaxtlarında 2-3 saat
- iclas və yığıncaqlardan sonra 2-4 saat
- axşam vaxtlarında-4-5 saat

430 Axşam keçirilən diplomatik qəbullara hansı qəbullar aiddir

- şampan şərabı Qədəhi
- kokteyl Alya fərşet, bufet naharı, kabab qəbulu
- çay banketi
- qarışıq qəbullar
- fərşet şam qəbulları

431 Bütün içkilərin adı, qiyməti və həcmi hansı menyu növündə göstərilir?

- tematik tədbirlər menyusu
- şərab kartı
- bayram günləri menyusu
- gündüz rasionu menyusu
- kokteyl kartı

432 Gün ərzində 3 dəfə qidalanmanı nəzərdə tutan menyu hansıdır

- gündüz rasionu menyusu
- banket menyusu
- biznes-lanç menyusu
- bayram günü menyusu
- sifariş yeməkləri menyusu

433 Qəbullarda qonaqlara xidmət hansı məhsullardan başlanır?

- spirtli içkilər verilir
- içkilər təklif edilir
- tütün məmulatları verilir
- xörəklərin verilməsində
- qənnadı məmulatlarından

434 Qəbul zamanı iştirakçılara ilk əvvəl hansı içkilər təklif edilir?

- çay və qəhvə, qənnadı məmulatları ilə
- mineral və sərin meyvə suları, şirələri
- isti və soyuq içkilər verilir
- içkilərlə bərabər zeytun, qoz, badam verilir
- bufet-bar təşkil olunur

435 Biskvitli puding hansı tərtibatda verilir

- desert boşqabı, çəngəl və bıçaqla
- yumru formalı qabda, krem və şirə ilə şirələnmiş və doğranmış
- tavada verilir, desert belə ilə, desert ləvazimatı ilə
- paylıq qabda likorla şirələnmiş
- bəzəkli kremlə tərtibatlı, deser ləvazimatı ilə

436 Konservləşdirilmiş meyvələrdən muss, jele, krem və çalınmış qaymaq necə verilir?

- xüsusi qablarda, salfetdka ilə örtülür, qaşıqla
- şüşə qablarda, meyvə ilə bəzədilmiş, çay qaşığı ilə
- xüsusi qablarda, karamelli sousla
- şüşə keramikada, kokos sousu və meyvə ilə bəzədilməklə
- bəzədilmiş, meyvə sousu ilə

437 Qənnadı məmulatları ən çox hansı içkilərlə verilir

- şirələr, şərbətlər
- isti içkilərlə
- likor, viski
- Çayla
- konyak

438 Konyaklı qəhvə necə verilir?

- qəhvəyə konyak əlavə etməklə
- qəhvə, ayrıca konyak, qənnadı məmulatları ilə
- serviz-barda barmen hazırlayır
- qəhvə, süd, qaymaq və konyaklı
- konyak üzərinə əzilmiş şokoladla, ayrıca qəhvə

439 Bu içkilərdən hansı unlu qənnadı məmulatları ilə süfrəyə verilmir?

- kakao
- araq məhsulları
- likor və şərəblər
- çay
- qəhvə

440 Bu qab və ləvazimatlardan hansı unlu qənnadı məmulatlarının tərtibatında verilmir?

- desert çəngəllər bıçaqlar
- dərin nimçələr, xörək qaşıqları
- çay və qəhvə fincanları
- desert boşqablar, desert ləvazimatlar
- desert nimçələri, pirojna qabları

441 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir

- meyvələrlə
- tərəvəzlərlə
- soyuq içkilərlə
- isti içkilərlə
- mürəbbələrlə

442 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər

- isti içkilər, qəlyanaltılar
- meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- desert yeməkləri ilə
- buterburodlarla
- meyvə salatları, şərəblər

443 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- isti içkilər, qəlyanaltılar
- meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- desert yeməkləri ilə
- buterburodlarla
- meyvə salatları, şərəblər

444 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- qəlyanaltı
- desert
- kokteyl-furşet banketi
- nahar
- banket

445 Müstəvi variantında ləvazimatların işlədilməsi qaydaları hansıdır?

- çəngəlin sağ əldə tutulması
- çəngəl və qaşığın bel şəklində yerləşməsi
- qamirlərin paylanması
- soyuq xörəklərin paylanması
- çəngəlin sol əldə tutulması

446 Ofisiant variantı necə olmalıdır

- özünə xidmət
- qarışıq variantda
- bir neçə ləvazimatla
- təklif etmə
- ofisiantla birlikdə

447 Masa variantı necə olmalıdır?

- qaşıqla qaylaşdırma
- bir-birinə qarşı qoyulan ləvazimatla
- köməkçi masada paylaşdırma
- müştərinin yanında paylaşdırma
- bıçaq və çəngəllə paylaşdırma

448 Soyuq xörəklər hansı temperaturda süfrəyə verilməlidir?

- 8-10°C
- 10-14°C
- 12-14°C
- 4-8°C
- 6-10°C

449 Soyuq xörəklər hansı ardıcılıqla verilir?

- qəlyanaltı ləvazimatı, qədəh, kətan salfetka ilə
- menyu tərtibatı qaydaları ardıcılığı
- süfrə ləvazimatı və əlavələrlə
- ləvazimat və süfrə ağlarının düzülüşü
- boşqabların düzülməsi

450 Soyuq xörəklərin tərtibatında nəyə fikit verilməlidir

- miqdar və keyfiyyətinə
- qablara qığılma qaydalarına
- qabların müxtəlif tərtibatlı olmasına
- verilmə temperaturuna
- qabların ölçülərinə

451 Soyuq xörəklərin verilməsində necə qablardan istifadə olunmalıdır

- pirojna qablarında+razetkalarda
- müvafiq qablarda buz parçaları ilə
- xörəyin miqdarına müvafiq
- çini vazalarda
- salat qablarında

452 Kürü (dənəvər) masaya necə verilir?

- zeytunla çini qabda
- kürü qabında limonla, buzla
- göyərti ilə bəzədilmiş qablarda
- yaşıl soğanla, razetkada
- pirojki boşqabında yağla

453 Quş ətləri süfrəyə necə verilə bilər?

- doğranmış və mayonezli sousla
- paylara doğranıb müxtəlif qamirlərlə
- Dörd yerə bölərək dairəvi qabda
- Salat qablarında yarı bölünərək
- bütöv+qamirlə

454 Salatlar masaya necə verilir?.

- tərəvəzdən fiqurlarla dərin qablarda
- hazırlandığı məhsullarla tərtib olunmaqla salat qablarında
- marinadlanmış tərəvəzlərlə qəlyanaltı qablarında
- xama ilə tərtibə salmaqla
- mayonezlə tərtib etməklə boşqablarda

455 İsti qəlyanaltılar hansı temperaturda masaya verilməlidir?

- 50-60°C-də
- 85-90°C-də
- 100-110°C-də
- 95-100°C-də
- 50-70°C-də

456 İsti qəlyanaltılar süfrəyə necə verilir?

- birbaşa hazırlandığı qabla
- hazırlandığı qabı salfetlə örtülmüş pirojki nimçəsinə qoymaqla
- tavanı altlığın üzərinə qoymaqla
- isti qabı dəsmalın üstünə qoymaqla
- boşqaba qoyulmuş kasada

457 Ən çox hansı xammallardan isti qəlyanaltılar hazırlanır?

- unlu yeməklərdən
- balıq və balıq məhsullarından
- ət məhsullarından
- toyuq ətindən
- yumurta məhsullarından

458 . Bişirilmiş xərçənglər daha hansı yemək növünə aiddir

- nahar yeməkləri
- delikates isti qəlyanaltılar
- ayaqüstü yeməklər
- banket yeməkləri
- desert yeməkləri

459 Bişirilmiş xərçənglər necə tərtib edilir və masaya necə verilir?

- paylıq tavada desert ləvazimatı ilə
- salfetlə örtülmüş metal qabda, qəlyanaltı nimçə və çəngəl
- bişirildiyi qabda, kiçik nimçə və çəngəllə
- dərin nimçədə, qəlyanaltı ləvazimatı ilə
- şorba kasasında, desert qaşığı ilə

460 Blinləri süfrəyə necə verirlər?

- paylıq qablarda xama ilə
- salfetlə örtülmüş barançikdə, isidilmiş nimçə və ləvazimatla
- kürü ilə, vazalarda
- qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla
- dairəvi nimçələrdə, əridilmiş yağla

461 Ofisiant 3 dolu boşqabı necə tutmalıdır?

- 2 ofisiant verməlidir
- 1-ci sol əlin içinə barmağın üzərinə, 2-si biləyin və 2 barmağın üzərinə, 3-sü sağ əldə sinidə verilməlidir
- masadan xörəyin biri sol tərəfdən göstərməli, verilməli, sonra o biri göstərməli və verilməlidir
- paylaşdırıcı masada gətirilməlidir

462 Qarnirlər masaya necə verilməlidir

- xörəyin yanında
- bütün qəlyanaltılar çini qablarda bölmək üçün çəngəl və qaşıqla
- əvvəlcə məhsul, sonra qamir verilməlidir
- iri qabda, bölüşdürücü ləvazimatla
- ayrıca, perajki nimçəsində

463 Doğranmış siyənək balığı hansı tərtibatda verilir?

- dairəvi qabda, limonla, qamirlə
- tabaqda, göyərtilə tərtibatda, barançikdə isti kartof
- qamirlə birlikdə eyni qabda
- qəlyanaltı qabında sousla
- pirojki qabında zeytunla

464 Yuvada hazırlanan siyənək balığı necə tərtibatda verilir?

- xəmindən hazırlanan səbətdə, pendirlə
- kartofdan hazırlanmış yuvada pendir, yumurta, alma, balıq, üzərinə qaymaq tökülür
- bölməli qablarda müxtəlif tərtibatlarda
- jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə
- paylıq qablarda göyrti və zeytunla tərtibatda

465 Vetçina və kolbasalı qayğanaq masaya necə verilir?

- isidilmiş paylıq qablarda
- salfetlə boşqaba qoyulmuş paylıq tavada
- qəlyanaltı nimçəsində pomidor və göyərtilə
- qəlyanaltı ləvazimatı ilə dərin boşqabda
- tərəvəzli qamirlə, paylıq qablarda

466 Konservləşdirilmiş meyvələrlə manna sıyığı necə verilir?

- boşqaba qoyulmuş tavada
- paylıq isidilmiş nimçədə, qaşıqla
- isidilmiş pirojki nimçəsində meyvə suyu ilə
- çini paylıq tavada, desert qaşığı və isti ərik sousu ilə
- paylıq nimçədə, sous və yağla

467 Hazırlandığı qablarda masaya hansı qəlyanaltılar verilə bilər?

- souslar
- isti qəlyanaltılar, papilotkalarla
- buxarda bişirilmiş məhsullar
- julyenlər
- suda bişmiş dəniz məhsulları

468 Kokotnikdə hazırlanmış julyenlər hansı xörəklərin tərkibinə daxildir?

- soyuq xörəklər
- ikinci xörəklər
- qəlyanaltılar
- desert yeməklər
- isti qəlyanaltılar

469 Balıq salyankaları hansı qablarda süfrəyə verilir?

- boşqaba qoyulmuş çini kronşeldə
- hazırlandığı tavada
- paylıq qablarda
- desert boşqabı və desert qaşığı ilə
- qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla

470 Souslu tefteli hansı xörək növünə aiddir və masaya necə verilir?

- paylıq qablarda, qəlyanaltı
- kronşeldə verilir, isti qəlyanaltı
- dairəvi barançikdə, desert çəngəli ilə
- tavada verilir, soyuq xörək
- tavada verilir, soyuq qəlyanaltı

471 Tərtibatın formalaşmasına hansı sahələr təsir göstərir?

- tərtibatlı menyular
- reklam-informasiya işi
- məhsulun istehsalı, qablaşdırılması
- müəssisələrin bədii-estetik tərtibati
- xidmət mədəniyyəti

472 İaşə müəssisələri necə təsnifləşdirilir

- müalicəvi müəssisələr
- restoran, yeməxana, kafe, bufetlər
- hazırlayıcı müəssisələr
- istehsal müəssisələri
- kulinariya mağazaları

473 Dizayn hansı sahələrdə özünü göstərir?

- arxitektura
- yuxarıdakıların hamısı
- layihələndirmə
- istehsal
- memarlıq

474 Yüksək xidmət mədəniyyəti nədən asılıdır?

- nəzakət, ədəb qaydalarına diqqətdən
- mütərəqqi xidmət formalarının tətbiqindən
- müəssisənin növündən
- xidmət persionalının işindən
- iaşə işçilərinin peşəkarlığından

475 Xidmət mədəniyyətinin artırılması hansı proseslərə kömək edir?

- istehsalat rəhbərinin işinə
- xidmətin keyfiyyətinə və işin təhlükəsizliyinə
- istehlakçılarla xoş rəftara
- kadrların ixtisaslaşma hazırlığına
- işçilərin səviyyəsinin yüksəlməsinə

476 Motiv ətrafının təşkilində I məsələ bunlardan hansıdır?

- kombinasiyalı həll etmə
- optimal variant və vərəqə motivin yerləşdirilməsi
- motivin nöqtə elementləri
- motivin rəng qammaları
- müstəvinin müəyyən edilməsi

477 Motiv ətrafının təşkilində II məsələ bunlardan hansılardır?

- seyrək nöqtələrdən istifadə
- simmetriyanın müəyyən edilməsi
- ölçülərin dəyişməsi
- ölçülərin əvəz olunması
- təbiət təsvirlərinin istifadəsi

478 Romb formasından ən çox hansı xörəklərin tərtibatında istifadə olunur?

- qəlyanaltıların
- milli xörəklərin
- balıq xörəklərinin
- qənnadı məmulatlarının
- desert xörəklərin

479 Estetik zövq ən çox hansı sahədə inkişaf etməlidir?

- təfəkkürdə
- incəsənətdə
- mədəniyyətdə
- zəhmətdə
- geyimdə

480 Milli yeməklərlə xidmət edən müəssisələr hansı müəssisələrdir?

- hazırlayıcı müəssisələr
- ixtisaslaşdırılmış milli müəssisələr
- yeməxanalar
- pəhriz müəssisələri
- restoranlar

481 Gərgin işlə məşğul olan işçilərin yeməxanaları hansı rəngdə tərtib olunur?

- rəssam və həkimin məsləhəti ilə
- parlaq, dolğun, sevindirici, yüksək işıqlandırma
- əlvan rənglər, zəif işıqlanma, kalorili yeməklər
- əhvalı qaldıran rənglər, işıqlı otaqlar
- divar, döşəmə və tavan açıq rəngli olmalı

482 İaşə müəssisələrində fərqli xidmətində ən çox hansı masalardan istifadə olunur?

- kvadrat
- dairəvi
- zəlin mərkəzində uzun masalar
- düzbucaqlı
- divarboyu düzölmüş

483 Dairəvi masalar hansı xidmət zaman istifadə olunur?

- bayram tədbirlərində
- fərset xidmətində
- çay süfrəsində
- qəbullarda
- toy banketində

484 Müəssisə üçün sərinkeşləri seçərkən nəyə fikir verilməlidir?

- havanı xaricə çəkməli
- hər bir ticarət zəlinin təyinatına uyğun
- normal temperatur yaratmalı
- enerjiyə qənaət etməli
- havanı daxilə çəkməli

485 Zallara yemək dəstləri haradan və necə verilməlidir?

- sənaye müəssisələrindən müqavilə ilə
- müəssisənin anbarından, faktura ilə
- istehsal müəssisələrindən
- sifariş əsasında mağazalardan
- mağazalardan satın almaqla

486 İlaş müəssisələrində işıqlandırma neçə şəkildə təşkil olunmalıdır?

- süni və təbii
- növbətçi+normal+güclənmiş
- ümumi
- lokal
- əsas və köməkçi

487 Masaya veriləcək süfrə və salfetlər harada saxlanılır?

- anbarlarda
- ofisiantların servantında
- ofisiantda
- adminsratorada
- müəssisə müdirində

488 İstifadə edilən masanın oturacağa qədər məsafəsi nə qədər olmalıdır?

- 25x40 sm
- 29x31 sm
- 30x 36 sm
- 30x35 sm
- 28x40 sm

489 Ticarət zallarında işıqlandırma normalalarına əsasən döşəmədən nə qədər aralı olmalıdır?

- 10 metrdən yuxarı
- 0,8 metrdən yuxarı
- 10 metrdən yuxarı
- 0,5 metrdən yuxarı
- 12 metrdən yuxarı

490 Bar pişaxtaları hansı hissələrdən ibarətdir?

- barmen əyləşən və istilik vitrinləri
- barmen əyləşən və qonaqlara xidmət edən hissə
- barmen əyləşən və alçaq hissədən
- barmen əyləşən və qəlyanaltılar verilən hissə
- barmen əyləşən və soyuducu vitrin

491 İş proseslərinin dəqiq təşkili üçün avadanlıqlar sexlərdə necə yerləşdirilir?

- daşınma arabalarının yerləşdirilməsi
- bölməli modul avadanlıqların quraşdırılması
- mexanikləşdirilmiş avadanlıq
- davamlı və yüngül ləvazimatların istifadəsi
- sexlərdə normal şərait yaratmaq

492 İşçi sexlərində işin normal getməsi üçün avadanlıqlar necə quraşdırılmalıdır?

- təhlükəsizlik qaydalarına müvafiq olaraq
- texnoloji prosesə görə bölməli
- işçilərin düzgün yerləşməsi
- işçilərin düzgün yerləşməsi
- sanitariya qaydalarına əsasən

493 İlaş müəssisələrində istifadə olunan masalara verilən tələblər hansılardır?

- səthi poliefir üzlüklü böyük masalar
- gigiyenik olmalı, masa və stulun hündürlüyü uzlaşmalı, normalara uyğun ölçülü
- dəmirdən olmalı, gigiyenik olmalı
- taxtadan olmalı, optimal sahəsi olmalı
- temperatur və rütubətə davamlı

494 Səyyar servis masaları hansı xidməti yerinə yetirir?

- yeməkləri paylaşdırmaq
- yeməklərin normal temperaturda masaların yanına nəqli
- qabların daşınması
- işlənmiş ləvazimatın yığılması
- içkiləri sərinləşdirmək

495 Keramika qablar nədən hazırlanır?

- taxtadan
- gildən
- metaldan
- melxiordan
- paslanmayan poladdan

496 Qab və ləvazimatlar hansı gigiyenik qaydalara cavab verməlidir?

- istifadə qaydaları
- sanitar
- təmizlik
- təbii materialdan hazırlanmalı
- hazırlanma qaydaları

497 Şüşə qablar hansı iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- yüksək dərəcəli restoranlarda
- yeməxanalarda
- restoranlarda
- barlarda
- otel restoranlarında

498 Ağac materialdan hazırlanan qablarda hansı yeməklər verilir?

- qəlyanaltılar
- desert və meyvələr
- birinci yeməklər
- ikinci yeməklər
- içkilər

499 Polimer qablardan ən çox hansı iaşə müəssisələrdə istifadə edilir?

- çayxanalarda
- kafe avtomatlarda
- bufetlərdə
- yeməxanalarda
- ixtisaslaşmış müəssisələrdə

500 Metal qabları müəssisələrdə masaya nə məqsədlə verilir?

- yeməklərin gətirilməsi üçün
- lazımi temperaturda saxlamaq üçün
- yeməklərin hazırlanması üçün
- yeməyin soyudulması üçün
- yeməyin isti qalması üçün

501 Süfrə materialları hazırlanmasında əsas materiallar hansılardır?

- akril və pambıq
- kətan və pambıq
- ipək və pambıq
- kətan və sintetik
- akril və poliestr

502 Banket süfrələrinin ən əlverişli ölçüləri hansılardır?

- 173x208 sm
- bunların hamısı
- 173x280 sm
- 173x600 sm
- 173x250 sm

503 Furşet süfrələri hansılardır?

- adi
- yubka
- tikilmiş
- milli ornamentli
- naperon

504 Toy banketində sifarişin qəbulu kim tərəfindən həyata keçirilir?

- menecer
- metrdotel
- müəssisənin müdiri
- ofisiantlar
- inzibatçı

505 Bayram masalarının bəzədilməsində bədii tərtibat elementləri hansılardır?

- bayram suvenirləri
- bayram atributları ilə bəzədilməsi
- bayramın növünə uyğun
- milli xarakterli qab-qacaq, süfrə ləvazimatı
- romantik masa tərtibatı

506 Banket-furşet üçün masanın tərtibatında hansı masalardan istifadə olunur

- zəlin ortasına düzülmüş
- hündür dairəvi
- düzbucaqlı, çoxyerli
- kvadrat-hündür
- divarboyu düzülmüş

507 İsveç masasında xidmətin hansı növündən istifadə edilir?

- ofisiantlarla
- özünəxidmət
- briqada xidməti
- qarışıq xidmət
- satıcılarla

508 Əllə işlənmiş naxışlı, milli ornamentli süfrə və salfetlərdən hansı müəssisələrdə istifadə edilir?

- yüksək kateqoriyalı müəssisələrdə
- ixtisaslaşmış milli müəssisələrdə
- açıq tipli yeməxanalarda
- xüsusi tədbirlərdə
- lüks restoranlarda

509 İstifadə olunan qab və ləvazimatlarda hansı şərtlər əsas hesab olunur?

- müəssisənin tipinə uyğun
- istifadənin təhlükəsizliyi və möhkəmliyi
- qiymətlər
- rənglər
- eyni formalı olması

510 Xörəklərin hazırlanmasında hansı materiallardan hazırlanmış qablardan istifadə olunur?

- çini qablar
- metal qablar
- taxta qablar
- büllur qablar
- qeyri-şəffaf şüşə qablar

511 Büllur qablar hansı müəssisələrdə istifadə olunur?

- istisaslaşdırılmış müəssisələrdə
- lüks restoranlarda
- bufetlərdə
- kafelərdə
- pəhriz yeməxalarında

512 Hansı milli mətbəxdə ağac qab və ləvazimatlar işlədilir?

- Azərbaycan mətbəxi
- Rus mətbəxi
- Avropa mətbəxi
- İtalya mətbəxi
- Özbək mətbəxi

513 Şüşə və büllur materialdan ən çox hansı qab və ləvazimatlar hazırlanır?

- boşqablar
- içkilər üçün qablar
- çay və qəhvə üçün qablar
- ədviyyələr üçün qablar
- meyvə qabları

514 Metaldan hazırlanmış qablardan tərtibat zamanı hansı yeməklər verilir?

- ət xörəkləri
- balıq xörəkləri
- tərəvəz xörəkləri
- ikinci xörəklər
- birinci xörəklər

515 Metal qabların hansı növlərindən iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- folqa şəkilmiş
- melxior və neyziberdən hazırlanan
- alüminiumdan hazırlanan
- gümüş çəkilmiş
- qızıl suyuna salınmış

516 Əsas ləvazimatlar hansılardır?

- məhsulların doğranması üçün
- masanın bəzədilməsi və qidanın qəbulu
- süfrə və desert ləvazimatı
- universal ləvazimatları
- yeməklərin paylara bölünməsi üçün

517 Qab və ləvazimatların istifadəsinə hansı təşkilatlar cavabdehdir?

- standartlaşma
- Səhiyyə Nazirliyi
- sanitariya təşkilatları
- vergi təşkilatları
- iaşə təşkilatları

518 Süfrə ləvazimatına hansı qablar daxildir?

- qədəh, fujer, stəkanlar
- çəngəl, bıçaq, qaşığı
- əlsilənlər
- ədviiyyə qabları
- süfrələr

519 İaşə müəssisələrində süfrə materialların növlərinə aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- pərdələr
- süfrələr, əl dəsmalları
- dəsmallar
- dekor
- örtüklər, üzülklər

520 Süfrə materiallarında hansı rənglər daha məqsədəuyğundur?

- ağ və qara
- ağ və pastel tonlu
- sarı və bənövşəyi
- ağ və göy
- qara və qırmızı

521 Hansı ölçülü salfetlərdən masanın kompozisiyasında istifadə olunur?

- 60x60 sm
- 50x50 sm
- 35x35 sm
- 32x32 sm
- 46x46 sm

522 Adi süfrələrin düzbucaqlı masalar üçün ölçüləri və formalarına aşağıdakılardan hansı aiddir?

- 170x200; 170x220; 170x250
- 130x150; 130x160; 130x230; 130x280
- 180x280; 180x220; 180x300
- 150x200; 150x250; 150x280
- 160x160; 160x180; 160x220

523 Yeməklərin verilməsi üçün hansı ölçülü əl dəsmalları işlədilir?

- 45x60 sm
- 40x80 sm
- 55x55 sm
- 35x35 sm
- 50x80 sm

524 Ad günləri üçün masaların bəzərdilməsində əsas elementlər hansılardır?

- şarlar, güllər, çay süfrəsi
- şamlar, güllər, tortlar
- şamlar və tortlar
- şarlar və tortlar
- şampan stolu

525 Banket masalarının növləri bunlardan hansı deyil?

- banket-fürşet
- prezintasiyalar
- çay-qəhvə-kokteyl
- kokteyl-fürşet-qəhvə
- kokteyl qəbulu

526 İşə müəssisələrində masaların servirovkasında hansı materiallardan, qablardan istifadə olunur?

- metal
- çini-şüşə-büllur
- alüminium
- gümüş
- plastik kütlə

527 Bayram salatlarını hazırladıqda "Bayram şamı" kompozisiyası üçün hansı tərəvəzlərdən istifadə olunur?

- çuğundur+şüyüd+pendir
- şüyüd+yerkökü+qırmızı və sarı bibər
- şüyüd+yerkökü+kartof
- sarı bibər+çuğundur+pendir
- yumurta+şüyüd+pendir

528 Banket süfrəsi üçün yağ və pendir məhsulları süfrəyə necə verilir?

- kəsilmiş, soyuq
- tərtibat qaydalarına uyğun formada
- formalarla doğranmış+bəzədilmiş
- formalarla doğranmış
- fiqurlu doğranmış+bərk

529 Banket masalarında hansı məhsullardan düzəldilmiş səbətlərdən kompozisiyalar qurulur?

- yumurta, jelle, nişasta
- xəmir, düyü, çörək, kartof püresi
- tərəvəzlərdən
- kartof, yumurta
- apelsin, xiyar, pomidor

530 Kağızdan hazırlanmış razetka kompozisiyası harada tətbiq olunur?

- meyvələrin verilməsində
- bütöv şəkildə qızardılmış quş əti məhsullarda papuletlərə keçirilir
- qızardılmış xörəklərdə
- balıq xörəklərində
- tərəvəz xörəklərində

531 Banket masalarında meyvələr necə verilir?

- yuyulmuş, bütöv
- doğranmış, müxtəlif kompozisiyalar şəklində
- soyulmuş
- yuyulub-təmizlənmiş bütöv
- formalı doğranmış

532 Kompozisiya qurarkən hansı qabiliyyətlər üstünlük təşkil edir?

- işgızarlıq, ideyanı düzgün həll etmək
- qavranış, hissiyat, kəşfetmə, zövq
- tələbkərlilik, işgüzarlıq
- rəssamlıq, ideya seçmək
- güclü rəng seçmə qabiliyyəti

533 Papuletkalar hansı xörəklərin tərtibatında kompozisiya qurmaq üçün hazırlanır?

- ətli xörəklər üçün
- julyen və bütöv toyuğun süfrəyə verilməsində
- paylıq balıq xörəklərinin realizəsində
- salatların realizəsində
- tərəvəzlərin qızardılıb süfrəyə verilməsində

534 Balıqdan hazırlanmış yemək masaya necə verilir?

- nar şərəblə papuletkla ilə
- iri buludda bütöv, limon və tərəvəzlərlə tərtibatda
- doğranmış üzəri limon və kalu ilə tərtibatda
- nar şərəblə halqa şəklində doğranmış
- kalu ilə bəzədilmiş şəkildə

535 Qızardıcı şkafda hazırlanmış bütöv toyuq necə tərtibə salınır?

- bütöv şəkildə, xamalı-mayonezli
- limon, göyərti, papilotka ilə dairəvi qabda
- doğranmış, tərəvəzlər və göyərti ilə
- üzəri yağlanmış və bütöv
- parçalara doğranmış, üzərinə nar sıxılmış

536 Kabablar hansı tərtibatda verilir

- şişdə, milli çörək və lavaşla
- iri qablarda doğranmış soğan və göyərti limonla
- buludlarda limon və nar şərəblə
- lavaşa bükülmüş
- lavaş və sumaqla

537 Hansı tədbirlərdə heyvanat mənşəli xammallardan kompozisiya qurulur?

- desert süfrələrində
- lanket tədbirlərində
- toy tədbirlərində
- gündəlik yeməklərdə
- çay süfrələrində

538 Suda bişmiş dəniz məhsulları necə tərtib edilir?

- qızardılmış toyuqla
- limon, zeytun, sous və tərəvəzlərlə
- qızardılmış ət xörəkləri ilə
- süzölmüş düyü ilə
- marinadlaşdırılmış toyuqla

539 Meyvə-tərəvəz və xəmir altlıqlarından olan kompozisiyalar hansı süfrələrdə verilir?

- toy süfrələrində
- banket süfrələrində
- səhər süfrəsində
- sifarişli yeməklərdə
- nahar yeməklərində

540 Servirovkada ləvazimatlar süfrəyə neçə variantda verilir?

- iki variantda
- dörd variantda
- müxtəlif variantlarda
- qarışıq variantda
- müstəvi üsulunda

541 Avropa üsulunda yeməklərin tərtibatı necə fərqlənir?

- şirin xörəklərin verilməsində
- masanın tərtibatı ilə
- yemək və qəlyanaltının verilməsi ilə
- ləvazimatların düzülüşü ilə
- I xörəklərin verilməsində

542 mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması

- köməkçi masalarla
- mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması
- işidilmiş boşqablarla
- yeməklərin paylaşması
- köməkçi arabalardan istifadə

543 Rus üsullu tərtibat necə fərqlənir:

- salfet və süfrələrin seçilmə xüsusiyyəti
- bütöv hazırlanmış yeməklərin milli xüsusiyyəti
- milli xörək tərtibatı
- özünə xidmət forması
- milli qab və ləvazimatların tərtibatı

544 Klassik variantda ləvazimatların tərtibatı necə olmalıdır?

- universal ləvazimatlarla paylaşdırma
- qaşığı və çəngəllə paylaşdırma
- qaşığı və bıçaq sağ əldə tutulur
- iri qaşıqla paylaşdırma
- qamir və soyuq xörəklərin verilməsində

545 Xörəklərin Avropa üsulu ilə verilməsində tərtibat necə olmalıdır?

- I xörəklər xüsusi qablarda verilir
- yemək və qəlyanaltı boşqabları, kətan salfetka, isidilmiş formada
- paylaşma formasında
- Avropasayağı kiçik zallarda
- köməkçi masa olmayan yerlərdə

546 İngilis üsulu hansı fərqli tərtibatla fərqlənir?

- souslardan istifadə etməklə
- paylaşmanın 5 müxtəlif variantı ilə
- yeməklərin köməkçi masalarda tərtibata salınması
- köməkçi arabalarda
- mürəkkəb düzülüşlü 2-ci yeməklərlə

547 Xörəklərin süfrəyə verilməsi hansı yemək növü ilə başlanmalıdır?

- müxtəlif isti içkilərlə
- soyuq xörək və qəlyanaltılarla
- duru xörəklərlə
- desert xörəkləri ilə
- şişdə, milli çörək və lavaşla

548 Kürü hansı məhsullarla verilə bilər?

- ətli məhsullarla
- kərə yağı, təbii tərəvəzlərlə
- pendir, xama, mayonezlə
- souslarla
- qənnadı məmulatları ilə

549 Kərə yağı hansı qəlyanaltıların tərtibatında işlədilir?

- yumurta məhsullarının
- buterburodların
- pirojkilərin
- şirin xörəklərin
- unlu qənnadı məmulatlarının

550 Az duzlu balıqlar hansı məhsullarla süfrəyə verilir?

- qamirlə
- limon, zeytun, göyərtilər
- qatıq, xama
- pomidor, xiyar
- göyərtilərlə

551 Bişmiş dəniz məhsulları hansı qablarda və necə tərtibatda verilir?

- qəlyanaltı nimçələrində tərəvəzlərlə
- xüsusi oyuqları olan metal qabda, limonla
- pirojki boşqabında, zeytunla
- nimçələrdə doğranmış tərəvəzlərlə
- xırda nimçələrdə sousla

552 Təzə tərəvəzlər masaya necə verilir?

- bütöv halda bıçaq və çəngəllə
- dairəvi qabda qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatla
- iri nimçələrdə
- ayaqlı vazalarda
- doğranmış halda qaşığı və çəngəllə

553 Xörəklər mürəkkəb düzülüşdə və paylaşma yolu ilə verilərsə bu hansı üsuldur?

- rus üsulu
- ingilis üsulu
- klassik üsul
- masa üsulu
- fransız üsulu

554 Tədbirlərdə masaya hansı xörəklər birinci verilməlidir?

- isti xörəklər
- soyuq xörək və qəlyanaltılar
- çay və qənnadı məmulatları
- müxtəlif içkilər
- kokteyl və içkilər

555 Xörəklər masaya verilirəncə nəyə diqqət edilməlidir?

- tərkibinə
- tərtibat etikası və keyfiyyəti
- temperaturuna
- keyfiyyətinə
- miqdarına

556 Ofisiant dörd boşqabı necə tutmalı və təqdim etməlidir?

- əlavə masadan verilir
- 1-i böyük və şəhadət barmaqla, 2-si onun üzərinə, 3-sü əlin biləyinə, 4-sü o biri əldə
- 2-si sol, 2-si də sağ əldə götürülür
- boşqablar 3-ü üst-üstə qoyulur, o biri ayrıca götürülür
- boşqablar hamısı birlikdə verilir

557 Müstəvi variantında ləvazimatların işlədilməsi qaydaları hansıdır?

- qamirlərin paylanması
- çəngəl və qaşığın bel şəklində yerləşməsi
- çəngəlin sağ əldə tutulması
- çəngəlin sol əldə tutulması
- soyuq xörəklərin paylanması

558 Ofisiant variantı necə olmalıdır

- bir neçə ləvazimatla
- təklif etmə
- özünə xidmət
- qaşığı variantda
- ofisiantla birlikdə

559 Masa variantı necə olmalıdır?

- müştərinin yanında paylaşdırma
- bir-birinə qarşı qoyulan ləvazimatla
- qaşıqla qaylaşdırma
- bıçaq və çəngəllə paylaşdırma
- köməkçi masada paylaşdırma

560 Soyuq xörəklər hansı temperaturda süfrəyə verilməlidir?

- 12-14°C
- 10-14°C
- 8-10°C
- 6-10°C
- 4-8°C

561 Soyuq xörəklər hansı ardıcılıqla verilir?

- boşqabların düzülməsi
- menyu tərtibatı qaydaları ardıcılığı
- qəlyanaltı ləvazimatı, qədəh, kətan salfetka ilə
- süfrə ləvazimatı və əlavələrlə
- ləvazimat və süfrə ağlarının düzülüşü

562 Soyuq xörəklərin tərtibatında nəyə fikit verilməlidir?

- verilmə temperaturuna
- qablara qığılma qaydalarına
- miqdar və keyfiyyətinə
- qabların ölçülərinə
- qabların müxtəlif tərtibatlı olmasına

563 Soyuq xörəklərin verilməsində necə qablardan istifadə olunmalıdır?

- xörəyin miqdarına müvafiq
- müvafiq qablarda buz parçaları ilə
- pirojna qablarında+razetkalarda
- salat qablarında
- çini vazalarda

564 Kürü (dənəvər) masaya necə verilir?

- pirojki boşqabında yağla
- kürü qabında limonla, buzla
- göyerti ilə bəzədilmiş qablarda
- zeytunla çini qabda
- yaşıl soğanla, razetkada

565 Quş ətləri süfrəyə necə verilə bilər?

- Dörd yerə bölərək dairəvi qabda
- paylara doğranıb müxtəlif qamirlərlə
- bütöv+qamirlə
- doğranmış və mayonezli sousla
- Salat qablarında yarı bölünərək

566 Salatlar masaya necə verilir?

- xama ilə tərtibə salmaqla
- hazırlandığı məhsullarla tərtib olunmaqla salat qablarında
- tərəvəzdən fiqurlarla dərin qablarda
- marinadlanmış tərəvəzlərlə qəlyanaltı qablarında
- mayonezlə tərtib etməklə boşqablarda

567 İsti qəlyanaltılar hansı temperaturda masaya verilməlidir?

- 95-100°C-də
- 85-90°C-də
- 50-60°C-də
- 50-70°C-də
- 100-110°C-də

568 İsti qəlyanaltılar süfrəyə necə verilir?

- isti qabı dəsmalın üstünə qoymaqla
- hazırlandığı qabı salfetlə örtülmüş pirojki nimçəsinə qoymaqla
- birbaşa hazırlandığı qabla
- tavanı altlığın üzərinə qoymaqla
- boşqaba qoyulmuş kasada

569 Bişirilmiş xərçənglər necə tərtib edilir və masaya necə verilir?

- dərin nimçədə, qəlyanaltı ləvazimatı ilə
- salfetlə örtülmüş metal qabda, qəlyanaltı nimçə və çəngəl
- bişirildiyi qabda, kiçik nimçə və çəngəllə
- paylıq tavada desert ləvazimatı ilə
- şorba kasasında, desert qaşığı ilə

570 Blinləri süfrəyə necə verirlər?

- qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla
- salfetlə örtülmüş barançikdə, isidilmiş nimçə və ləvazimatla
- dairəvi nimçələrdə, əridilmiş yağla
- paylıq qablarda xama ilə
- kürü ilə, vazalarda

571 Qarnirlər masaya necə verilməlidir?

- iri qabda, bölüşdürücü ləvazimatla
- bütün qəlyanaltılar çini qablarda bölmək üçün çəngəl və qaşıqla
- xörəyin yanında
- ayrıca, perajki nimçəsində
- əvvəlcə məhsul, sonra qamir verilməlidir

572 Doğranmış siyənək balığı hansı tərtibatda verilir?

- qamirlə birlikdə eyni qabda
- tabaqda, göyərti ilə tərtibatda, barançikdə isti kartof
- dairəvi qabda, limonla, qamirlə
- pirojki qabında zeytunla
- qəlyanaltı qabında sousla

573 Yuvada hazırlanan siyənək balığı necə tərtibatda verilir?

- bölməli qablarda müxtəlif tərtibatlarda
- kartofdan hazırlanmış yuvada pendir, yumurta, alma, balıq, üzərinə qaymaq tökülür
- xəmindən hazırlanan səbətdə, pendirlə
- jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə
- paylıq qablarda göyrti və zeytunla tərtibatda

574 Vetçina və kolbasalı qayğanaq masaya necə verilir?

- isidilmiş paylıq qablarda
- salfetlə boşqaba qoyulmuş paylıq tavada
- qəlyanaltı nimçəsində pomidor və göyərtilə
- qəlyanaltı ləvazimatı ilə dərin boşqabda
- jelədən hazırlanmış qabda, alma ilə

575 Hazırlandığı qablarda masaya hansı qəlyanaltılar verilə bilər?

- buxarda bişirilmiş məhsullar
- isti qəlyanaltılar, papilotkalarla
- julyenlər
- souslar
- suda bişmiş dəniz məhsulları

576 Balıq salyankaları hansı qablarda süfrəyə verilir?

- desert boşqabı və desert qaşığı ilə
- boşqaba qoyulmuş çini kronşeldə
- hazırlandığı tavada
- paylıq qablarda
- qəlyanaltı nimçə və ləvazimatla

577 Ət assortilərinin bədii tərtibatı necə olmalıdır?

- göy noxudla qəlyanaltı qablarında
- təzə və konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəzlər, jele, qıtıqotu sousu ilə oval qablarda
- göy noxudla qəlyanaltı qablarında
- təzə tərəvəzlərlə, sousla dairəvi qablarda
- çalınmış jele ilə

578 Jele və musslar necə tərtibə salınır?

- rəngli və fiqurlu jelelər
- jele+kürü+jele şirəsi
- donmuş jele və rəngli kələm
- donmuş jele və dəniz məhsulları
- qəlyanaltı boşqabında bəzəkli jele

579 İsti qəlyanaltılar hansı qablarda masaya verilir?

- qızdıncı ləvazimatlarla
- hazırlandığı qablarda+papilyotkalarla
- iri qablarda şərəblə
- isidilmiş qəlyanaltı qablarında
- salfetlə bükülmüş qablarda

580 İsti buterbrodlar süfrəyə necə verilir?

- parça salfetə bükülmüş
- isidilmiş boşqabda qəlyanaltı çəngəl və bıçaqla
- salfetə bükülmüş
- açıq vəziyyətdə boşqabda
- qızardılmış tavada

581 Quş ətindən hazırlanan julyenlər necə tərtibatda masaya verilir?

- yarımpaylıq qablarda isidilmiş vəziyyətdə
- kokotniklərdə kağız papilotkalarla tərtibatda
- kağız salfetlə örtülmüş boşqaba qoyulmuş kokotnikdə
- pirojki boşqabında bir kokotniklə
- sifarişə əsasən boşqabda ləvazimatla

582 Pörtlədilmiş göbələklərdə masaya hansı qabda və necə verilir?

- zeytun yağı ilə kokotnikdə
- kokotniklərdə, xama sousunda
- kokotniklərdə tomat sousunda
- kokotniklərdə soya sousu ilə
- ağ şərab əlavə etməklə, yaşıl yağda

583 Paştətləri necə və hansı ləvazimatla tərtib edirlər?

- doğranmış halda kürəklə
- xüsusi formada, Avropa üsulu ilə
- rulet formasında, kürək və bıçaqla
- qəlyanaltı nimçəsi və ləvazimatı ilə
- bütöv halda bıçaq və çəngəllə

584 Kərə yağı hansı məhsulla birlikdə süfrəyə verilməlidir?

- şirin xörəklər
- pendir, kürü
- souslar
- tərəvəzlər
- xama, mayonez

585 Soyuq xörəklər süfrəyə hansı xörəklərdən sonra verilir?

- isti qəlyanaltılardan
- bütün xörəklərdən əvvəl
- meyvə-tərəvəzlərdən
- çay süfrəsindən
- birinci xörəklərdən

586 Unlu məmulatlar hansı içkilərlə verilməlidir?

- şərab və konyak
- qəhvə və çay
- qəhvə və desert şərabları
- likor və şərablar
- meyvə suyu

587 Unlu qənnadı məmulatları süfrəyə hansı yemək kimi verilir?

- qəlyanaltı
- desert
- kokteyl-furşet banketi
- banket
- nahar

588 Unlu qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilə bilər?

- desert yeməkləri ilə
- meyvə, şəkərli qənnadı məmulatı, isti içkilərlə
- isti içkilər, qəlyanaltılar
- meyvə salatları, şərablar
- buterburodlarla

589 Unlu qənnadı məmulatları ən çox hansı lanket növündə verilir?

- toy banketi
- banket-çay
- qarışıq banketlər
- banket-kokteyl
- banket-furşet

590 Qənnadı məmulatları hansı məhsullarla süfrəyə verilmir?

- soyuq içkilərlə
- tərəvəzlərlə
- meyvələrlə
- mürəbbələrlə
- isti içkilərlə

591 Kakaonu necə verirlər?

- südlə, qəndlə hazırlanır, isti halda verilir
- süd və qaymaqla, yumurta sarısı ilə hazırlanır, çay qaşığı və qəndlə verilir
- südlə hazırlanır, qənnadı məmulatı ilə verilir
- qənd və südlə hazırlanır
- şokoladla südü qaynar su ilə qarışdırırlar

592 Konyaklı qəhvə necə verilir?

- serviz-barda barmen hazırlayır
- qəhvə, ayrıca konyak, qənnadı məmulatları ilə
- qəhvəyə konyak əlavə etməklə
- konyak üzərinə əzilmiş şokoladla, ayrıca qəhvə
- qəhvə, süd, qaymaq və konyaklı

593 Qənnadı məmulatları ən çox hansı içkilərlə verilir?

- şirələr, şərbətlər
- isti içkilərlə
- çayla
- likor, viski
- konyak

594 Uşaq gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

- qəlyanaltılar
- isti içkilər
- müxtəlif şirələr
- pilsalar
- buterbodlar

595 Xarici turistlərə xidmət edən restoranlarda menyu neçə dildə tərtib edilir?

- rus+ingilis+azərbaycan
- rus+ingilis+alman+fransız
- rus+ingilis
- bir çox dillərdə
- ingilis+türk+fars+azərbaycan

596 Preyskurantlarda əsas hansı məlumatlar göstərilir?

- paylıq xörəklərin çeşidi
- daimi qiymət
- xörəklər sifarişlə hazırlanır
- şərab və içkilərin daimi siyahısı
- daim mövcud olan məhsullar

597 Menyunun tərtibatında zəruri şərtlər hansılardır?

- eyni menyudan istifadə etmək
- ənənə və yenilikləri əks etdirmək
- gəlir və qazanc gətirməyən yeməkdən imtina etmək
- müəyyən yeməklərlə istisaslaşma
- optimal çeşidlərin işlənməsi

598 Tematik tədbirlər menyusu nə vaxt tərtib edilir?

- turistlər üçün qrup şəklində
- bayram günlərində
- milli xarakterli tədbirlərdə
- müxtəlif mətbəx xüsusiyyətlərini əks etdirən
- kollektiv sifarişlə

599 Toy banketində sifarişin qəbulu kim tərəfindən həyata keçirilir?

- müəssisənin müdiri
- metrdotel
- menecer
- inzibatçı
- ofisiantlar

600 Bayram masalarının bəzədilməsində bədii tərtibat elementləri hansılardır?

- bayramın növünə uyğun
- bayram atributları ilə bəzədilməsi
- milli xarakterli qab-qacaq, süfrə ləvazimatı
- romantik masa tərtibatı
- bayram suvenirləri

601 Banket-furşet üçün masanın tərtibatında hansı masalardan istifadə olunur?

- zəlin ortasına düzülmüş
- hündür dairəvi
- kvadrat-hündür
- düzbucaqlı, çoxyerli
- divarboyu düzülmüş

602 İsveç masasında xidmətin hansı növündən istifadə edilir?

- briqada xidməti
- özünəxidmət
- qarışıq xidmət
- ofisiantlarla
- satıcılarla

603 Minalı çini qabların hansı növləri biri-birindən fərqləndirilir?

- ağ rəngli bərk çinilər
- bərk və yumşaq çini
- meysen çinisi
- tərkibində kaolin olan çinilər
- tərkibində kvars olan çinilər

604 Büllur şüşə qabların tərkibində hansı materiallardan istifadə olunur?

- potaş+təbaşir+əhəng+soda
- kvars+soda+potaş+əhəng+qurğuşun
- təbaşir və şüşədən
- kvars və kaolindən
- soda+potaş+şüşə

605 Rəngli şüşə qabların tərkibinə nə qatırlar?

- cilalama yolu ilə
- şüşə kütləsinə kobalt
- şüşə kütləsinə lak
- şüşə kütləsinə rəngli emal
- şüşə kütləsinə almaz

606 Hansı metal qablar istilikkeçirici və estetik keyfiyyətlərə malikdir?

- paslanmayan poladdan
- çini və neytilberdən olanlar
- nikel və poladdan olanlar
- polad və misin qarışığı
- çini və misin qarışığı

607 Büllur qabların emalının hansı növləri mövcuddur

- rəngli və oymalı büllur
- naxışlama və cilalama ilə rəsm
- rəngli büllur
- oymalı büllur
- rəngsiz büllur

608 Əsas yemək ləvazimatlarına bunlardan hansı aid deyil?

- süfrə ləvazimatı
- məhsulların doğranması üçün
- masaların bəzədilməsi üçün
- qəlyanaltı ləvazimatı
- meyvə ləvazimatı

609 Əllə işlənmiş naxışlı, milli ornamentli süfrə və salfetlərdən hansı müəssisələrdə istifadə edilir?

- lüks restoranlarda
- ixtisaslaşmış milli müəssisələrdə
- xüsusi tədbirlərdə
- açıq tipli yeməxanalarda
- yüksək kateqoriyalı müəssisələrdə

610 Tematik tədbirlər menyusu nə vaxt tərtib edilir?

- turistlər üçün qrup şəklində
- bayram günlərində
- müxtəlif mətbəx xüsusiyyətlərini əks etdirən
- milli xarakterli tədbirlərdə
- kollektiv sifarişlə

611 Menyunun tərtibatında əsas göstərici nədir

- firma yeməklərin olması
- müəssisənin emblemi
- istifadə olunan kağızın növü
- spirt və mətnin yazılışı
- qiymətlər

612 Menyunun tərtibatında bu prinsiplərin hansından istifadə edilmir?

- təhlükəsizlik
- ixtisaslaşma
- qarşılıqlı əvəzolunma
- uyğunluq
- qənaətçilik

613 Menyunun tərtibatında zəruri şərtlər hansılardır

- eyni menyudan istifadə etmək
- ənənə və yenilikləri əks etdirmək
- gəlir və qazanc gətirməyən yeməkdən imtina etmək
- müəyyən yeməklərlə istisaslaşma
- optimal çeşidlərin işlənməsi

614 Hansı menyular satışın həcmi yüksəldir?

- firma yeməklər
- rəngin, kağızın və qrafikanın yüksək keyfiyyəti
- mövsümi yeməklər
- gəlirli və məşhur yeməklər
- zövqlə bəzədilmiş, şəkil və reklam xarakterli

615 Preyskurantlarda əsas hansı məlumatlar göstərilir

- paylıq xörəklərin çeşidi
- daimi qiymət
- xörəklər sifarişlə hazırlanır
- şərab və içkilərin daimi siyahısı
- daim mövcud olan məhsullar

616 Şərab kartlarında hansı məhsullar əks etdirilir?

- isti içkilər
- içkilərin adları və qiymətləri və həcmi
- spirtli içkilər
- spirtsiz içkilər
- şərab və yeməklər

617 Menyuda olan hansı yeməklər satışın həcmi artırır?

- ixtisaslaşmış yeməklər
- cəlbedici yeməklər
- mövsümə yeməklər
- firma yeməkləri
- milli yeməklər

618 Şərab kartlarında hansı içkilərin adları siyahıda birinci olur

- şərabların
- araqların
- köpüklənən şərabların
- firma içkilərin
- nalivkalardan

619 Yalnız spirtli içkilərin adları siyahıda birinci göstərilərsə bu hansı menyudur?

- sərbəst seçimli menyu
- şərab kartı
- kompleks xörəklər menyusu
- kokteyl kartı
- toy banketi menyusu

620 Xarici turistlərə xidmət edən restoranlarda menyu neçə dildə tərtib edilir?

- rus+ingilis+azərbaycan
- rus+ingilis+alman+fransız
- bir çox dillərdə
- rus+ingilis
- ingilis+türk+fars+azərbaycan

621 Uşaq gənclər kafesində menyu hansı növ məhsuldan başlayaraq tərtib olunur?

- qəlyanaltılar
- isti içkilər
- pitsalar
- müxtəlif şirələr
- buterbrodlar

622 Çətin həzm olunan yeməklər hansı menyuda istifadə edilməməlidir?

- nahar menyusu
- şam menyusu
- səhər menyusu
- fərşet menyusu
- banket menyusu

623 Çini qablar ilk dəfə və nə vaxt harada istehsal olunur?

- Rusiyada XVIII
- Çində XVIII
- Hindstanda XVI
- İngiltərədə XIX
- Almaniyada XVIII

624 İlk dəfə çini məmulatlar hansı ölkədə yaradılmışdır?

- Florensiya XV
- Çində VI-VII
- Misirdə
- Avropa ölkələrində X
- Hindistan XV

625 Polimer materialdan hazırlanan qab və ləvazimatlar hansı üstünlüyə malikdirlər

- təmizlik
- yüksək olmayan qiymət
- birdəfəlik istifadə
- dayanıqlıq
- möhkəmlik

626 Yemək ləvazimatları neçənci əsrdən başlayaraq istifadə edilirdi?

- XVI əsrdə
- VIII əsrdə
- X əsrdə
- XVII əsrdə
- XIV-XV əsrdə

627 Hansı şüşə qablardan mikrodalğalı peçdə istifadə etmək olar?

- arkopa
- qeyri-şəffaf
- adi
- lüminark
- bülur

628 Masanın tərtibatı üçün çini və keramika qablar nə ilə fərqlənir?

- dəst olması ilə
- forma və rəsmi ilə
- qızıl suyuna salınmaqla
- gümüş işləmələri ilə
- müəssisənin emblemi ilə

629 Qəlyanaltı ləvazimatı süfrə ləvazimatından nə ilə fərqlənir?

- müxtəlifdir
- ölçülərinə görə
- formasına görə
- böyüklüyünə görə
- kiçikliyinə görə

630 Ağacdan hazırlanan qablar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- milli
- su keçirməmək
- ağırlıq
- yüngüllük
- tərtibatlı

631 Təyinatına görə süfrələr hansı növlərə bölünür?

- yeməxana
- adi və banket
- toy və qonaqlıq
- sayə və güllü
- dekorativ

632 Rəsmi qəbullar hansı növlərə bölünür?

- əyləşmə təşkil olunmadan kokteyl qəbulu
- səhər, nahar və şam yeməkləri qəbulu
- fərşet, kokteyl, Barbekyunu qəbulu
- əyləşmədə təşkil olunmayan çay qəbulu
- masa arxasında kabab qəbulu

633 Dairəvi masalar üçün adi süfrələrin diametri?

- 150; 180; 220 sm
- 130; 150; 160 sm
- 180; 200; 230 sm
- 170; 190; 210 sm
- 160; 180; 200 sm

634 Toy banketlərində masaların tərtibatı necə olmalıdır?

- Avropa sayəğı
- sifariş əsasında
- normalara uyğun
- milli üslubda
- təmtəraqlı

635 Kokteyl banketini o biri banketdən fərqləndirən cəhətlər hansıdır?

- yeməklərin çeşidi
- bar piştaxtasından istifadə və vaxt
- masaların düzülüşü
- vaxt məhdudiyyəti
- içkilərin çeşidi

636 Masaların tərtibatında hansı salfetka növündən istifadə edilir

- kətan salfetləri
- bəzək salfetləri
- ağız silmək üçün salfetlər
- kokteyllər üçün salfetlər
- fərdi salfetlər

637 İxtisaslaşmış iaşə müəssisələrində necə süfrə materiallarından istifadə olunmalıdır?

- naxışlı kətan
- əllə işlənmiş, milli omamentli
- pastel tonlu
- ağ katkılı
- açıq mavı, çəhrayı

638 Gündəlik istifadə üçün hansı materialdan hazırlanan süfrələr yararlıdır?

- plastifikat+pambıq
- akril, poliester
- ipək
- sintetik+kətan
- pambıq+poliester

639 Naperon süfrələrdən hansı masalarda istifadə olunur?

- nahar masası
- düzbucaqlı masalarda süfrəyə süfrəyə əlavə
- kokteyl masası
- fərşet masası
- banket masası

640 Fərdi salfetlər nə zaman istifadə edilir?

- kağız salfet olub, gigiyenikdir
- paltarların üzərinə salmaq
- boşqabların yanında
- kokteyllər üçün
- masanın bəzədilməsində

641 Kafe avtomatlarda hansı qab növləri daha çox işlədilir?

- şüşə qablar
- polimer qablar
- qeyri-şəffaf qablar
- adi şüşə qablar
- taxta qablar

642 Mis və nikelin qarışığından hansı qabların hazırlanmasında istifadə olunur?

- nazik keramika qablar
- yumşaq çini qablar
- bərk çini qablar
- melixor qablar
- saxsı qablar

643 Lüks restoranlarda hansı qab və ləvazimatlardan istifadə olunur

- qızıl suyuna salınmış qablar və ləvazimatlar
- bülür qablar və ləvazimatlar
- gümüşlə işlənmiş qablar və ləvazimatlar
- melixor qablar və ləvazimatlar
- çini qablar və ləvazimatlar

644 Hansı materialdan hazırlanmış qablar ucuz qiymətə başa gəlir

- taxta
- polimer
- metal
- adi üşə
- alüminium

645 Süfrələrə əlavə olaraq hansı üst və aşağı süfrələr masalara salınır?

- rənglərə uyğun
- naperon süfrələr
- tünd və açıq olmaqla
- uzun süfrələrin üzərinə qısa
- qısa süfrələrə əlavə

646 Banket tədbirlərində istehlakçılar üstlərinə salmaq üçün hansı salfetkalardan istifadə edir?

- iri ölçülü kağız salfetlər
- fərdi və parça salfetlər, iri ölçülü, saya
- iri ölçülü salfetlər
- gigiyenik salfetlər
- süfrə materialından

647 Madera qədəhləri hansı içkilərin verilməsində istifadə olunur?

- sərinləşdirici içkilərin
- tünd və desert şərabların
- kokteyllərin
- şirə və şərbətlərin
- konyaklar

648 Fugerlərdə hansı içkilər verilir?

- dondurulmuş kokteyllər
- kokteyllərin hazırlanması və verilməsi
- müxtəlif likorlar
- meyvə suları
- tünd içkilər üçün

649 Kokotniklərdə hansı yməklər verilir?

- paylıq yeməklər
- müxtəlif julyenlər hazırlanır və verilir
- souslar hazırlanır
- paylıq balıq məhsulları
- yumurta məhsulları hazırlanır

650 Balıqdan hazırlanmış yemək masaya necə verilir

- nar şərabla papuletkə ilə
- iri buludda bütöv, limon və tərəvəzlərlə tərtibatda
- nar şərabla halqa şəklində doğranmış
- doğranmış üzəri limon və kalu ilə tərtibatda
- kalu ilə bəzədilmiş şəkildə

651 Qızardıcı şkafta hazırlanmış bütöv toyuq necə tərtibə salınır?

- bütöv şəkildə, xamalı-mayonezli
- limon, göyərti, papilotka ilə dairəvi qabda
- doğranmış, tərəvəzlər və göyərti ilə
- üzəri yağlanmış və bütöv
- parçalara doğranmış, üzərinə nar sıxılmış

652 Kabablar hansı tərtibatda verilir?

- lavaş və sumaqla
- iri qablarda doğranmış soğan və göyərti limonla
- buludlarda limon və nar şərabla
- şişdə, milli çörək və lavaşla
- lavaşa bükülmüş

653 Hansı tədbirlərdə heyvanat mənşəli xammallardan kompozisiya qurulur?

- desert süfrələrində
- lanket tədbirlərində
- toy tədbirlərində
- gündəlik yeməklərdə
- çay süfrələrində

654 Servirovkada ləvazimatlar süfrəyə neçə variantda verilir?

- iki variantda
- dörd variantda
- müxtəlif variantlarda
- qarışıq variantda
- müstəvi üsulunda

655 Avropa üsulunda yeməklərin tərtibatı necə fərqlənir?

- şirin xörəklərin verilməsində
- masanın tərtibatı ilə
- yemək və qəlyanaltının verilməsi ilə
- ləvazimatların düzülüşü ilə
- xörəklərin verilməsində

656 İngilis üsullu tərtibat necə olmalıdır?

- köməkçi arabalardan istifadə
- mürəkkəb düzülüşlə, yeməklərin paylaşması
- işidilmiş boşqablarla
- köməkçi masalarla
- yeməklərin paylaşması

657 Rus üsullu tərtibat necə fərqlənir

- salfet və süfrələrin seçilmə xüsusiyyəti
- bütöv hazırlanmış yeməklərin milli xüsusiyyəti
- özünə xidmət forması
- milli xörək tərtibatı
- milli qab və ləvazimatların tərtibatı

658 Kombinasional tərtibat hansı iaşə müəssisələrində tətbiq olunur

- yeməxanalarda
- lüks restoranlarda
- kafe və barlarda
- otel nəzdindəki restoranlarda
- banketlərdə

659 Klassik variantda ləvazimatların tərtibatı necə olmalıdır?

- qaşığı və bıçaq sağ əldə tutulur
- qaşığı və çəngəllə paylaşdırma
- qamir və soyuq xörəklərin verilməsində
- iri qaşıqla paylaşdırma
- universal ləvazimatlarla paylaşdırma

660 Xörəklərin süfrəyə verilməsi hansı yemək növü ilə başlanmalıdır

- desert xörəkləri ilə
- soyuq xörək və qəlyanaltılarla
- müxtəlif isti içkilərlə
- meyvə-tərəvəzlərlə
- duru xörəklərlə

661 Kürü hansı məhsullarla verilə bilər

- souslarla
- kərə yağı, təbii tərəvəzlərlə
- qənnadı məmulatları ilə
- ətli məhsullarla
- pendir, xama, mayonezlə

662 Az duzlu balıqlar hansı məhsullarla süfrəyə verilir?

- qamirlə
- limon, zeytun, göyərti
- qatıq, xama
- pomidor, xiyar
- göyərtilərlə

663 Bişmiş dəniz məhsulları hansı qablarda və necə tərtibatda verilir?

- nimçələrdə doğranmış tərəvəzlərlə
- xüsusi oyuqları olan metal qabda, limonla
- qəlyanaltı nimçələrində tərəvəzlərlə
- pirojki boşqabında, zeytunla
- xırda nimçələrdə sousla

664 Bişirilmiş omarlar hansı məhsul və lavazimatla tərtib olunur

- tərəvəzlərlə, təmizlənmiş formada
- oval qabda, tərəvəz və göyərti, masa və çəngəl
- pirojki boşqabında, kətan salfetlə
- bölüb paylaşmaqla, çəngəl və bıçaqla
- iri qablarda çəngəl və bıçaqla

665 Təzə tərəvəzlər masaya necə verilir?

- bütöv halda bıçaq və çəngəllə
- dairəvi qabda qəlyanaltı boşqabı və ləvazimatla
- iri nimçələrdə
- ayaqlı vazalarda
- doğranmış halda qaşığı və çəngəllə

666 Xörəklər mürəkkəb düzülüşdə və paylaşma yolu ilə verilərsə bu hansı üsuldur?

- fransız üsulu
- ingilis üsulu
- klassik üsul
- masa üsulu
- rus üsulu

667 İngilis üsulu ilə xörəklər necə verilir?

- qapaqlarla örtülmüş qabda verilir, sonra ofisiant paylaşdırır
- göstərilir, köməkçi masadan əvvəlcə əsas məhsul, sonra qarnir
- müştəri özünə xidmət edir
- göstərilir, sonra verilir
- yeməklər masaya qoyulur, hər kəs özü götürür

668 Xörəklərin təklif edilməsi hansı variantdır?

- masa variantı
- ofisiant variantı
- kombinasiyalı üsul
- sıx konsistensiyalı yeməklərdə masa variantı
- yumşaq konsistensiyalı yeməklərdə müştəri variantı

669 Tədbirlərdə masaya hansı xörəklər birinci verilməlidir?

- isti xörəklər
- soyuq xörək və qəlyanaltılar
- çay və qənnadı məmulatları
- müxtəlif içkilər
- kokteyl və içkilər

670 Xörəklər masaya verilərkən nəyə diqqət edilməlidir

- tərkibinə
- tərtibat etikası və keyfiyyəti
- temperaturuna
- keyfiyyətinə
- miqdarına

671 Ofisiant dörd boşqabı necə tutmalı və təqdim etməlidir

- 2-si sol, 2-si də sağ əldə götürülür
- 1-i böyük və şəhadət barmaqla, 2-si onun üzərinə, 3-sü əlin biləyinə, 4-sü o biri əldə
- boşqablar hamısı birlikdə verilir
- boşqablar 3-ü üst-üstə qoyulur, o biri ayrıca götürülür
- əlavə masadan verilir

672 Bişirilmiş şirələnmiş soyuq balıq xörəkləri neçə tərtibdə verilir?

- qamirsiz mayonezlə adi qablarda
- göyərtilimon+sousla çini qablarda
- oyuqda olan qabda, sousla
- zeytunla iri qablarda
- limon şirəsi ilə qəlyanaltı boşqabında

673 Ət assortilərinin bədii tərtibatı necə olmalıdır

- təzə tərəvəzlərlə, sousla dairəvi qablarda
- təzə və konservləşdirilmiş meyvə-tərəvəzlər, jele, qıtıqotu sousu ilə oval qablarda
- göy noxudla qəlyanaltı qablarında
- müxtəlif souslarla
- çalınmış jele ilə

674 İsti qəlyanaltılar hansı qablarda masaya verilir

- salfetlə bükülmüş qablarda
- hazırlanmış qablarda+papilyotkalarla
- iri qablarda şərəblə
- isidilmiş qəlyanaltı qablarında
- qızdırıcı ləvazimatlarla

675 Bunlardan hansı isti qəlyanaltı sayılır?

- Ukrayna borşu
- kokotmikdə julyenlər
- ət-balıq assortiləri
- paştetlər
- qızardılmış toyuq

676 Kərə yağı, pendir hansı menyuya daxildir?

- sərbəst menyu
- səhər yeməyi
- qəlyanaltı
- desert
- nahar

677 Bunlardan hansı soyuq xörək sayılır

- tavada qayğanaq
- toyuq ciyərinədən paştet
- dənəvər kürü
- kərə yağı
- aşqarlı şorbalar

678 Bunlardan hansı qəlyanaltı sayılır

- tərəvəz assortisi
- sıxılmış kürü
- bişmiş dəniz məhsulları
- bişirilmiş xərçənglər
- ət assortisi

679 İsti buterbroadlar süfrəyə necə verilir

- parça salfetə bükülmüş
- isidilmiş boşqabda qəlyanaltı çəngəl və bıçaqla
- açıq vəziyyətdə boşqabda
- qızardılmış tavada
- salfetə bükülmüş

680 Quş ətindən hazırlanan julyenlər necə tərtibatda masaya verilir?

- yarımpaylıq qablarda isidilmiş vəziyyətdə
- kokotniklərdə kağız papilotkalarla tərtibatda
- kağız salfetlə örtülmüş boşqaba qoyulmuş kokotnikdə
- pirojki boşqabında bir kokotniklə
- sifarişə əsasən boşqabda ləvazimatla

681 Pörtlədilmiş göbələklərdə masaya hansı qabda və necə verilir?

- zeytun yağı ilə kokotnikdə
- kokotniklərdə, xama sousunda
- kokotniklərdə soya sousu ilə
- ağ şərab əlavə etməklə, yaşıl yağda
- kokotniklərdə tomat sousunda

682 Paşetləri necə və hansı ləvazimatla tərtib edirlər?

- doğranmış halda kürəklə
- xüsusi formada, Avropa üsulu ilə
- rulet formasında, kürək və bıçaqla
- qəlyanaltı nimçəsi və ləvazimatı ilə
- bütöv halda bıçaq və çəngəllə

683 Kərə yağı hansı məhsulla birlikdə süfrəyə verilməlidir?

- şirin xörəklər
- pendir, kürü
- souslar
- tərəvəzlər
- xama, mayonez

684 Soyuq xörəklər süfrəyə hansı xörəklərdən sonra verilir

- meyvə-tərəvəzlərdən
- bütün xörəklərdən əvvəl
- birinci xörəklərdən
- isti qəlyanaltılardan
- çay süfrəsindən

685 Birinci xörəklər hansı qablarda masaya verilir

- kasada çömçə ilə
- nəlbəkili fincan, kasa və saxsı bardaqlarda
- dərin boşqablarda
- şorba kasalarından kiçik boşqaba tökməklə
- bardaqlarda

686 Birinci xörəklər hansı əlavələrlə verilir

- sous, çörək, xama
- qrenki, pirojki, kulebyaklarla
- çörək, xama, sirkə
- kəsmikli qoğal, lavaş
- tərəvəzlər, göyərtilər, qamir

687 Birinci soyuq xörək bunlardan hansıdır

- qarışıq şorbalar
- çuğundur şorbası
- piti
- omletli həlim
- püreşəkili şorbalar

688 Qida sənayesində hazırlanan sousların rolu aşağıdakılardan hansıdır

- sərbəst qida kimi qəbul edilir
- kalorini yüksəltmək, ətir və dad vermək
- xörəyə qatılır, dadı dəyişir
- ayrıca verilir
- bəzədilməsində istifadə edilir

689 Bunlardan hansının hazırlanmasında un və nişastadan istifadə edilir?

- sirkə ilə hazırlanan souslar
- balıq bülyonunda hazırlanan souslar
- bitki yağı ilə hazırlanan souslar
- yağlı qatışıqlar
- yağlı və xamalı souslar

690 Birinci xörəklər hansı yeməklərdən sonra verilir

- desert yeməklərindən sonra
- soyuq və isti qəlyanaltılardan sonra
- soyuq yeməklərdən sonra
- çay süfrəsindən sonra
- tərəvəz yeməklərindən sonra

691 Milli birinci xörək olan “Xarço” süfrəyə necə verilir?

- ədviyyatlı souslarla, kasada
- dərin qabda, tkemalı sousu, sarımsaq
- kasalarda ədviyyatla
- bardaqlarda, marinadlı tərəvəzlərlə
- üzəri doğranmış göyərti ilə boşqabla

692 Birinci xörəklər süfrəyə hansı həcmdə verilməlidir (1 pay üçün)?

- 300-400 ml
- 250-500 ml
- 150-200 ml
- 200-250 ml
- 200-300 ml

693 Birinci xörəklərin əsasını nə təşkil edir

- quş ətləri
- müxtəlif həlimlər
- ət məhsulları
- tərəvəzlər
- yarmalar

694 Aşqarlı birinci xörəklər süfrəyə necə verilir?

- kasalarda
- şorba kasasında gətirilir, isidilmiş boşqaba tökülür
- dərin boşqablarda verilir
- qağaqılı saxsı bardaqlarda
- şorba verilir, yanında lavaş qoyulur

695 Balıq şorbaları süfrəyə necə verilir

- saxsı qablarda kəsmikli qoğalla
- nəlbəkili həlim fincanında, limon tikəsi ilə
- həlim fincanında, salat qabında qrenki ilə
- şorba kasalarında pirojki ilə
- şorba kasalarında çömçə ilə nimçəyə tökmək üçün

696 Piti süfrəyə necə verilir?

- kasalarda, taxta qaşığıla
- dərin boşqabla+piti qablarında
- qapaqlı bardaqlarda
- taxta qaşığıla bardaqlarda
- xəmirlə bağlanmış bardaqlarda

697 Bodvinya (rus xörəyi) süfrəyə necə verilir

- saxsı qablarda tərəvəzlərlə
- həlim kasalarında, balıq məhsulları ilə
- dərin qablarda qamirlə
- dərin nimçələrdə tərəvəzlərlə
- qapaqlı qablarda göyərtilərlə

698 Milli xörəklərdən bunlardan hansı aiddir?

- yumurtalı həlim
- düşbərə
- noxud şorbası
- püre şorbaları
- rassolniklər

699 Banket və toy menyularında bu xörəklərdən hansı verilmir?

- Salatlar
- suda bişirilmiş ət məhsulları
- qənnadı məmulatları
- qızardılmış tərəvəzlər
- doğramac