

۱) علت قرار دادن مواد ترشی در آب آهک کدام است؟

- ۱- له شدن
- ۲- ترد شدن
- ۳- رسیدن مواد
- ۴- ضدعفونی کردن مواد

۲) کدامیک از مواد برای تهیه ترشی خرمالو محسوب میشود؟

- ۱- سماق
- ۲- تمر هندی
- ۳- سماق، تمر هندی، آب لیمو
- ۴- آب لیمو

۳) کدام سبزی از نظر پزشکی خاصیت تصفیه کنندگی دارد؟

- ۱- آویشن
- ۲- مرزه
- ۳- ریحان
- ۴- شنبلیله

۴) حمل کشت انواع فلفل کدام منطقه می باشد؟

- ۱- آمریکای شمالی، مالزی، هلند
- ۲- هندوستان، هلند، مکزیک
- ۳- آمریکای جنوبی، جزایر آنیل، مکزیک، هندوستان
- ۴- مصر، لیبی، مالزی، هلند

۵) دارچین از چه نوع گیاهی بدست می آید؟

- ۱- از پوست داخلی درخت ناز می باشد
- ۲- از پوست داخلی گونه ای درخت نجار
- ۳- از پوست درخت دارچین در مصر
- ۴- فقط پودر آن وجود دارد و درخت آن وجود ندارد

۶) هل در کدام مناطق رشد میکند؟

۱- فقط مناطق سردیسر

۲- در مناطق متعدل

۳- در هندستان و سری لانکا

۴- مالزی و هلند

۷) کدام سبزی دارای ویتامین C و A می باشد؟

۱- ریحان

۲- گشنیر

۳- سنبلیه

۴- شوید

۸) برای اینکه ریگ سبزیجات سبز بماند به چه نسبت جوش شیرین اضافه میکنیم؟

۱- به ازای یک کیلو یک قاشق مرباخوری

۲- به ازای یک کیلو یک قاشق غذاخوری

۳- به ازای نیم کیلو یک قاشق مرباخوری

۴- با ازای یک کیلو یک قاشق چایخوری

۹) طعم دهنده و چاشنی کدام ترشی شیره تمر هندی و رب گوجه فرنگی است؟

۱- ترشی بادمجان

۲- ترشی ترخان

۳- ترشی بندری

۴- ترشی بندری

۱۰) برای رنگی شدن مواد ترشی از کدام ادویه استفاده میشود؟

۱- آویشن

۲- فلفل قرمز

۳- زرد چوبه

۴- دارچین

۱۱) تهیه سرکه سیب به کدام روش زیر امکان پذیر است؟

- ۱- سیب های شیرین را چرخ کرده داخل ظرف مخصوص ریخته و یک لیوان سرکه ریخته و  $\frac{1}{4}$  ظرف را خالی میگذاریم بعد از یک ماه آماده میباشد
- ۲- سیب های شیرین را قارچ کرده هسته آن را گرفته داخل ظرف مخصوص ریخته و یک کف دست نان روی آن قرار داده و  $\frac{4}{1}$  ظرف را خالی میگذاریم بعد از یک ماه مواد را صاف جدا میگذاریم بعد از ۱۵ روز آماده مصرف میباشد.
- ۳- سیب ها را درون ظرف مخصوص ریخته و آب روی آن میریزیم و میگذاریم مدت ۵۰ روز آماده میشود.

۴- همه موارد

۱۲) از هر کلیو سیب شیرین و آبدار چند گرم سرکه بدست می آید؟

۱- ۵۵۰

۲- ۷۰۰

۳- ۸۵۰

۴- ۴۷۰

۱۳) دلیل له نکردن انگور جهت تهیه سرکه انگور چه میباشد؟

۱- رنگ سرکه تیره میشود

۲- کیفیت سرکه کم میشود

۳- بازده سرکه کم میشود

۴- فرایند تولید سرکه کاهش میابد

۱۴) به ازای هر یک کیلو انگور شیرین چقدر آب به آن اضافه کرده تا سرکه خوب بدست آید؟

۱- ۲۰۰ الی ۵۰۰ گرم

۲- ۵۰۰ الی ۶۰۰ گرم

۳- ۱۵۰ الی ۲۰۰ گرم

۴- ۳۰۰ الی ۴۰۰۰ گرم

۱۵) بهترین درجه برای زندگی پشته سرکه کدام است؟

۱- ۱۸ درجه سانتیگراد

۲- ۱۴ درجه سانتیگراد

۳- ۲۰ درجه سانتیگراد

۴- ۲۵ درجه سانتیگراد

۱۶) در کدام درجه پشه سرکه از بین می‌رود؟

۱- ۱۸ درجه

۲- زیر ۱۴ درجه

۳- ۱۹ درجه

۴- زیر ۱۶ درجه

۱۷) کف ایجاد شده نو کپک سفید روی سرکه نشانه چیست؟

۱- زیاد بودن انگور

۲- کم بودن انگور

۳- کم بودن آب

۴- همه موارد

۱۸) کف و کپک کرم رنگ مایل به قهوه ای روی سرکه نشانه چیست؟

۱- زیاد بودن انگور نسبت به آب

۲- کم بودن انگور نسبت به آب

۳- زیاد بودن آب نسبت به انگور

۴- مناسب بودن انگور و آب نسبت به هم

۱۹) طعم تلخ سرکه نشانه چیست؟

۱- پر مایه بودن سرکه

۲- کم مایه بودن سرکه

۳- پر آب بودن سرکه

۴- کم آب بودن انگور

۲۰) برای تهیه سرکه خرما به ازای هر کیلو خرما چه مقدار آب لازم است؟

۱- ۲/۵ تا ۳/۵ لیتر آب

۲- ۱/۵ تا ۲/۵ لیتر

۳- ۲ الی ۳ لیتر

۴- ۱ لیتر

۲۱) خرمای خوب جهت سرکه کدام می باشد؟

۱- خرمای خشک

۲- خرمای کال و نارس

۳- خرمای رطب

۴- خرمای شیره دار

۲۲) کدام مورد جز خواص سرکه سیب میباشد

۱- ضد عفونی کننده و خاصیت آنتی بیوتیک

۲- مقدار بیاسیم بدن را کاهش میدهد

۳- درمان عفونت ادراری

۴- ضد عفونی کننده و خاصیت آنتی بیوتیک و درمان عفونی اداری

۲۳) معنای کلمه تمر کدام گزینه است؟

۱- خرمای تازه

۲- خرما

۳- آلوچه خشک

۴- خرمای خشک

۲۴) میوه تمر هندی در زمان نارس چه رنگ و چه طعمی دارد؟

۱- در زمان نارس بودن قرمز رنگ و هر چه رسیده میشود قهوه ای و شیرین میشود.

۲- در زمان نارس بودن سبز رنگ و ترش بوده و هر چه رسیده تر میشود قهوه ای متمایل به قرمز

و شیرین

۳- رنگ آن از ابتدا قهوه ای روشن و ترش و زمان رسیده شدن قهوه ای و شیرین میشود.

۴- رنگ آن سبز ولی طعم آن شیرین میباشد.