

برای گوشت کوبیده به ازای یک کیلو گوشت چقدر نمک لازم است؟
۱۵ گرم
۳۰ گرم
۷ گرم
۱۰ گرم
برای تهیه کباب کوبیده بهترین نوع گوشت.....
فیله گوسفندی
فیله گوساله
خرده راسته گوسفندی و کمی گوشت نرم گوساله
ران گوساله
گوشت کباب کوبیده بهتر است چند بار از چرخ گوشت رد شود؟
۳ بار
۱ بار
۴ بار
۲ بار
نمک گوشت کوبیده را چه زمانی اضافه می کنیم؟
در اواخر طبخ
از همان ابتدا قبل چرخ کردن
بعد از چرخ کردن
هنگام سیخ کشیدن
بهترین چاشنی برا کباب کوبیده.....
فلفل
نمک
ادویه کاری
پیاز
مواد لازم تاوا کبابی.....
گوشت گوسفندی و گوساله-نمک-زرده تخم مرغ-کره
گوشت گوساله -نمک- گوجه فرنگی-زعفران
گوشت گوسفندی-جعفری-فلفل دلمه ای
گوشت گوسفندی و گوساله-نمک-پیاز- زرده تخم مرغ-کره -فلفل دلمه ای
زمان نگهداری گوشت در یخچال.....روز ودر فریزر.....است.
۳ تا ۵ روز-۶ تا ۹ ماه
۲ روز-۱ تا ۲ ماه
۷ روز-۱۲ ماه
۱ تا ۲ روز-۱ تا ۲ ماه

سیخ های چوبی کباب از چوب درختتهیه می شود.
بامبو
گردو
البالو
از چوب همه درختها می توان استفاده کرد
چاشنی لازم برای کباب خشخاش.....
زردچوبه
سس فلفل
ماست
زعفران
کدام کباب کوبیده در دو مرحله پخته می شود؟
کوبیده انگشتی
کوبیده نکین دار
کوبیده گوشت ومرغ
بیتی کباب
مشخصات سیخ کباب کوبیده.....
معمولا فلزی هستند ونوک تیز نیست وپهن هستن
استیل ونوک تیز وپهنای کمتری دارند
چوبی ونوک تیز هست
گالوانیزه وپهنای سیخ مهم نیست
به چه دلیل سیخ استیل کیفیت بالای دارد؟
ارزان هست
ضدزنگ هست وتبادل دمایی کمتری دارد
ضدزنگ هست وتبادل بیشتری دارد
سریع داغ می شود
بهتراست برای خوشمزه تر شدن کباب تابه ای از.....استفاده نمود
پوره گوجه فرنگی
زعفران
روغن حیوانی
جعفری
موادلازم ادانا کباب.....
گوشت گوسفندی -پیاز-نمک-جعفری-فلفل-پول بیبر
گوشت گوساله-شوید-نمک-پیاز-فلفل
گوشت مرغ چرخ شده -پیاز-ماست-فلفل
گوشت گوسفندی-نمک-فلفل-فلفل دلمه ای

در تهیه کدام کباب از سبزی جعفری و شوید استفاده می شود؟
ادانا کباب
اسکندر کباب
اورفا کباب
اسقره کباب
در تهیه کدام کباب از دونوع گوشت کوبیده و مغز راسته استفاده می شود؟
اسقره کباب
ادانا کباب
کباب خشخاش
کباب روسی
برای سیخ زدن کباب کوبیده بهتراست از چه چیزی کمک بگیریم؟
دستمان را در اب داغ بزنیم و کباب را روی سیخ بزنیم
دستمان را در اب سرد زده و کباب را روی سیخ بزنیم
دستمان را در محلول اب سرد و جوش شیرین زده و کباب را روی سیخ بزنیم
دستمان را در محلول اب و نمک زده و کباب را روی سیخ بزنیم
بهترین وزن برای کوبیده معمولی.....
۱۲۰ گرم
۸۰ گرم
۲۰۰ گرم
۲۵۰ گرم
برای اینکه گوشت کباب کوبیده چسبندگی بیشتری داشته باشد بهتراست
کمی جوش شیرین اضافه کنیم
در مراحل چرخ کردن گوشت در فریزر استراحت دهیم
اب پیاز را بگیریم
از دنبه استفاده کنیم
در چه صورت گوشت کوبیده از سیخ جدا می شود؟
اگر زغال زیر کباب کم باشد کباب از سیخ جدا میشود
اگر زغال زیر کباب زیاد باشد کباب از سیخ جدا میشود
اگر گوشت کوبیده سرد باشد
اگر کباب کوبیده بعد سیخ زدن استراحت داده شود
مناسب ترین فلفل برای کباب کوبیده.....
فلفل سیاه
فلفل پاپریکا
پولبیبر
فلفل سفید

مواد لازم کوبیده مرغ.....
مرغ-پیاز-نمک-زعفران
گوشت گوسفندی-گوشت مرغ-نمک-فلفل-پیاز
ران مرغ-فیله گوساله-نمک-فلفل
ران مرغ-نمک-زعفران-ماست
مناسب ترین گوشت برای پخت کباب برگ.....
ران گوسفندی
فیله گوساله ومغز راسته گوسفندی
قلوه گاه گوسفندی
ران گوساله
کم تحرک ترین پارت بدن حیوان.....است.
فیله- راسته-مغز ران
ماهیچه
قلوه گاه
پس گردن
مناسب ترین گوشت برای پخت استیک.....
مغز ران گوساله
قلوه گاه گوسفندی
فیله گوساله
پس گردن گوساله
مواد لازم کباب حسینی.....
گوشت گوسفندی-نمک-پیاز-فلفل رنگی-دنبه-گوجه فرنگی-نمک
گوشت گوسفندی-جعفری-نمک-فلفل-پیاز
گوشت گوساله-پیاز-نمک-فلفل
دنبه-گوشت چرخکرده-نمک-فلفل-پیاز-سیب زمینی-گوجه فرنگی
چرا باید گوشت کباب برگ را تمیز کرد و تمامی رگهای آنرا گرفت؟
وجود رگ در کباب هنگام پخت باعث کج شدن کباب می شود
وجود رگ در کباب هنگام پخت باعث سفت شدن کباب می شود
وجود رگ در کباب هنگام برش باعث کج شدن در کباب می شود
وجود رگ در کباب هنگام برش مانع برش کباب می شود.
مناسب ترین سبزی در کباب ترش.....
تره -جعفری
جعفری -گشنیز
جعفری-چوچاق
گشنیز-شوید

مواد لازم برای مزه دار کردن کباب ترش.....
گوشت فیله گوساله-رب انار-گردو چرخ شده-سیر-جعفری-گشنیز-نمک-فلفل
گوشت فیله گوساله-جعفری-چوچاق-سیر-نمک-فلفل
گوشت فیله گوساله-رب انار-نمک-فلفل-شوید-گشنیز-رب انار
گوشت فیله گوساله -جعفری-چاچوق-سیر-رب انار
مناسب ترین گزینه برای مزه دار کردن کباب روسی.....
میخک-فلفل-نمک-پونه کوهی-برگ گل سرخ-سرکه سیب
فلفل-ماست-روغن زیتون-سرکه سیب-نمک
نمک-فلفل سفید-سس ورجستر-سس سویا-
نمک -فلفل-رب انار-ککیک-اویشن-زعفران
مناسب ترین روش برای برش کباب روسی.....
بعد رول کردن کردن کباب ۱ ساعت در فریزر قرار دهیم
بابیفتک کوب کاملا گوشت رابکوبیم
دنبه را به شکل یخ زده داخل کباب قرار دهیم
دنبه را داخل فریزر گذاشته ورنده کرده وداخل کباب قرار دهید
مناسب ترین گوشت برای کباب شیشلیک کدام گزینه صحیح می باشد؟
فیله گوسفندی
راسته گوسفندی
مغز ران گوسفندی
راسته بااستخوان گوسفندی
سیخ مخصوص کباب برگ چگونه باید باشد؟
چوبی
فلزی ونوک تیز
فلزی وپهن
پهنای ۳ سانتی واستیل
کباب چنجه
گوشت راسته گوسفندی-دنبه-نمک-فلفل-پیاز
گوشت مغز ران گوساله-نمک-فلفل
گوشت راسته بااستخوان -نمک-فلفل
گوشت فیله گوسفندی- رب انار-پیاز-نمک- پیاز
برشهای فیله کباب چگونه باید باشد؟
از طول برش داده و برشهای عرضی دهید
از عرض برش داده و برشهای طولی دهید
برشهای مربع داده وبا دنبه یک در میان درسیخ بزنید
نوارهای باریک برش داده و رول کنید

مشخصات گوشت تازه چیست؟
رنگ تیره دارد
بافت محکمی دارد
رنگ روشن دارد و قرمز رنگ است
بافت صافی دارد
نام دیگر کباب حسینی چیست؟
کباب دیگی
کباب چنجه
کباب ترش
کباب تابه ای
کدام گزینه نقش موثری در بیات کردن گوشت کباب برگ دارد؟
نمک
خون خود گوشت
پیاز
روغن زیتون
تفاوت کباب برگ و کباب چنجه در چیست؟
کباب برگ از راسته گوسفندی ولی چنجه از گوشت بره تهیه می شود
کباب برگ از راسته گوشت گوساله و چنجه از فیله گوساله تهیه می شود
کباب برگ همان کباب چنجه است هیچ تفاوتی باهم ندارند
کباب برگ از گوشت بره ولی کباب چنجه از مغز ران گوساله تهیه می شود.
زمان مزه دار کردن گوشت برای کباب شیشلیک
۱ تا ۲ ساعت
۲ تا ۳ ساعت
۵ تا ۶ ساعت
۶ تا ۱۲ ساعت
برای جلوگیری از سوختن استخوان کباب شیشلیک چه کار باید انجام دهیم؟
به قسمت استخوانها روغن مایع یا روغن زیتون بزنییم
استخوانها را با فویل بپوشانیم و بعد بپزیم
به قسمت استخوانها ابلیمو بزنییم
به قسمت استخوانها ماست بزنییم
به چه دلیل هنگام پخت کباب برگ با نان روغن انرا گرفت؟
روغن کباب جذب نان شده و کباب خشک می شود
باعث می شود کباب ابدار بماند
سبب خام ماندن کباب می شود
سبب سریع سرخ شدن کباب می شود

نام دیگر کباب رولتی چیست؟
کباب حلزونی
کباب بختیاری
کباب قفقازی
کباب اسقره
برشهای استیک.....سانتی است.
۲
۴
۶
۸
نام وسیله ای که بان استیک کوبیده می شود چیست؟
بیفتک کوب
چاقوی استیک
اسپاچول
وردنه
قطر گوشت در کباب برگ ازسانت نباید بیشتر باشد.
۲
۵
۴
۶
مواد لازم برای مزه دار کردن جوجه کباب لاری.....
مرغ-ماست-پیاز-روغن زیتون-ابلیمو-نمک-فلفل
مرغ - ماست - مایونز-نمک-فلفل
مرغ-ماست-نمک-فلفل
مرغ-ماست-سرکه سیب-اویشن-پونه کوهی
برای خوشمزه تر شدن جوجه لاری مرغها چه مدت در سس بمانند؟
۵تا۶ساعت
۱روز
۳روز
۸ساعت
موادلازم برای مزه دار کردن جوجه کباب.....
روغن زیتون-ابلیمو-نمک -فلفل-زعفران -پیاز
زعفران -مایونز-نمک -فلفل
نمک- خامه -زعفران-پیاز
روغن زیتون-خامه- نمک-فلفل - پیاز-زعفران

سبزیجات مورد مصرف در جوجه کباب سبز.....
ریحان -شوید-فلفل دلمه ای
گشنیز - ریحان-فلفل دلمه ای سبز-ماست -سیر
رز ماری-ریحان-سیر-شوید
سیر-ریحان-جعفری-تره-پیازچه
مناسب ترین ادویه برای جوجه کباب سبز.....
زیره-زنجبیل
زنجبیل-اویشن
ککیک-دارچین
هل-جوز هندی
برای تهیه سس یا کاتوری بادمجانها به شکل استفاده می شود؟
کبابی
سرخ شده
رنده شده خام
حلقه حلقه اسلایس شده با پوست خام
برای تهیه جوجه کباب مصری از کدام قسمت مرغ استفاده می کنیم؟
ران مرغ
فیله مرغ
مرغ چرخکرده
ران با استخوان
مواد لازم برای مغزی جوجه مصری.....
گردو-سیر-قارچ-پیاز-داغ-رب انار
-گردو-پیاز-گشنیز
گردو-شوید-رب انار-
سیر -پیاز-داغ-گردود چرخ شده
مناسب ترین سبزی برای گرفتن بوی میگو.....
گشنیز -سیر
جعفری -سیر
ترخون -سیر
شوید-سیر
برای مزه دار کردن میگو کبابی نمک را چه زمانی اضافه می کنیم؟
از همان ابتدای مزه دار کردن نمک را اضافه می کنیم
بعد پخت
هنگام سیخ زدن قبل پخت
نمک برامیگو نیاز نیست

زمان مرینت کردن جوجه کباب
۴ تا ۵ ساعت
۱۲ ساعت
۸ ساعت
۱۰ دقیقه
کدامین ادویه در مرینت کردن جوجه کباب باعث تلخی جوجه می شود؟
سماق
زردچوبه
فلفل
اویشن
مواد لازم برای مرینت کردن ماهی کبابی.....
زرد چوبه-نمک- زعفران- ابلیمو
کره-نمک-زعفران-
زعفران-پیاز رنده شده-نمک-فلفل-روغن زیتون
ابلیمو-نمک-کره-زردچوبه-رز ماری
برای مزه دار کردن ماهی پیاز را به چه شکل استفاده میشود؟
اسلایس شده
رنده شده
اب پیاز
تفاله پیاز
زمان مرینت کردن ماهی کباب.....
۲ ساعت
۱ ساعت
نیم ساعت
۴ تا ۵ ساعت
مناسب ترین ماهی برای ماهی کباب شکم پر جنوبی.....
ماهی صبور-شوریده-سنگسر
حلوا-شیر
ماهی سفید-قزل الا
ماهی ازاد-ماهی قزل الا
نسبت گشنیز وشنبليله در حشو ماهی شکم پر چگونه است؟
گشنیز وشنبليله برابر
شنبليله دو برابر گشنیز
گشنیز دو برابر شنبليله
گشنیز سه برابر شنبليله

در جوجه کباب بااستخوان یک مرغ را به چند قسمت تقسیم می کنیم؟
۲ قسمت
۸ قسمت
۶ قسمت
۹ قسمت
مناسب ترین سبزی برای کوبیده ماهی چیست؟
شوید-فلفل دلمه ای رنگی
جعفری-فلفل دلمه ای رنگی
پیازچه-فلفل دلمه ای رنگی
ریحان-فلفل دلمه ای رنگی
مواد لازم برای مرینت کردن جوجه کباب اسپایی.....
پیاز-عسل-سس باریکیو-نمک-فلفل-سیر-پیازچه
پیاز-نمک-فلفل-شوید-سس سویا
نمک-فلفل-سیر-جعفری-ابلیمو
سس ورچستر-سس خردل-خامه-ابلیمو-نمک-فلفل
مناسب ترین گوشت برای کباب لاری.....
ران وسینه مرغ
ران مرغ
سینه مرغ
مرغ چرخکرده
مواد لازم جهت تهیه اسقره کباب.....
گوشت کوبیده-نمک-فلفل-زعفران
گوشت راسته گوسفندی-گوشت کوبیده-نمک-فلفل-زعفران-فلفل-
گوشت راسته گوسفندی-سینه مرغ-نمک-فلفل-زعفران
گوشت کوبیده-فیله مرغ-نمک-فلفل-زعفران
پخت کباب اسقره دراست.
روی تور کباب
سیخ کباب کوبیده
سیخ نازک ونوک تیز
ماهی تابه
کباب بختیاری ترکیبی از گوشتو.....است
مغز راسته گوسفندی-سینه مرغ
فیله گوساله-گوشت کوبیده
فیله مرغ-فلفل دلمه ای
فلفل دلمه ای رنگی-فیله گوساله

مواد لازم برای مرینت کردن گوشتها در ساج قاورما.....
نمک-فلفل-روغن زیتون -ابلیمو
زعفران - تخم گشنیز-رزماری-نمک-فلفل
سس سویا-سس گوجه فرنگی-نمک-فلفل-زعفران-روغن زیتون
روغن زیتون-سس ورجستر-سرکه بالزامیک-نمک-فلفل
برش گوشتها در ساج قاورما به چه شکل است؟
ژولین وخلالی باریک
مکعبی ادرا
ژولین وخلالی درشت
اسلایس شده وورق ورق
برای برش گوشت کباب ترکی یا دونر کباب بهتر است چه کار کنیم؟
گوشت مزه دارشده را در فریزر قرار داده در حالت نیمه منجمد برش دهید
گوشت را ژولین برش دهید
بهتر است از گوشت چرخ شده استفاده نمود
در کباب ترکی بعد از پخت برش می دهیم
در کنار اسکندر کبابسرو می شود.
ماست
زیتون وکره
سس چیلی
سس گوجه فرنگی
کباب سلطانی.....
یک سیخ کوبیده ویک سیخ کباب برگ
دوسیخ کوبیده ویک سیخ جوجه کباب
دوسیخ جوجه کباب ویک سیخ کوبیده
دوسیخ کباب برگ
کباب لم چاپس شبیه کدام کباب است؟
شیشلیک
بختیاری
برگ
اسقره کباب
مواد لازم جهت تهیه ایشلی کباب.....
فیله مرغ-فلفل دلمه ای-نمک- فلفل-روغن زیتون-
گوشت کباب کوبیده-پیاز-راسته گوسفندی
راسته گوسفندی-فیله مرغ-پیاز-فلفل رنگی
راسته گوسفندی-قارچ-رب انار -پیاز سرخ شده

برای مرینت کردن شش تاووک بهتر است جوجه دراستراحت داده شود.
ماست
زعفران
سس سویا
روغن زیتون
جوجه کباب وزیری.....
اسیخ جوجه-۲اسیخ کوبیده
۲اسیخ کوبیده-۱اسیخ جوجه
۱اسیخ برگ-۱اسیخ جوجه
۲اسیخ برگ-۱اسیخ جوجه
وزن هر اسقره کباب تقریباگرم است
۳۵۰
۱۵۰
۲۰۰
۲۵۰
برای اینکه سیخ چوبی نسوزدبهرتر است درخوابانده شود.
روغن مایع
سرکه
نمک
ابلیمو
گوشت کباب چوبی به چه ترتیب سیخ می شود؟
از بزرگ به کوچک
از کوچک به بزرگ
یک کوچک یک بزرگ
همه به یک اندازه
برای قطعه کردن گوشت چه تخته ای مناسب است؟
استیل
شیشه ای
پلاستیکی
چوب
بهترین درجه حرارت برای پخت کباب.....
ملایم ویکنواخت
تنو ویکنواخت
درابتدا تند بعد ملایم
در ابتدا ملایم بعد تند