

ارد مناسب برای تهیه خمیر پیتزا.....
<b>اردخبازی</b>
اردغنی سازی شده
ardemolina
اردسه صفر
نام دیگر خمیر مایه چیست؟
بیکیگ پودر
<b>لورشمیک</b>
جوش شیرین
کرم تار تار
تفاوت خمیر پیتزای ایتالیایی و خمیر پیتزای امریکایی در چیست؟
<b>خمیر پیتزای ایتالیایی ضخامت کمتری دارد و ترد تر است ولی خمیر پیتزای امریکایی کمی ضخیم تر و نرم تر است</b>
هیچ تفاوتی با هم ندارند
فقط سایز خمیر پیتزای ایتالیایی بزرگتر است
خمیر پیتزای ایتالیایی ضخیم تر و نرم تر است ولی خمیر پیتزای امریکایی ضخامت کمتری دارد و ترد تر است
به چه دلیل بهتر است در خمیر پیتزاهای ایتالیایی از روغن زیتون استفاده کنیم؟
<b>خمیر را خوش عطر می کند</b>
خمیر را خوش مزه می کند
خمیر را نرم تر می کند
خمیر را تردتر می کند
کدام گزینه صحیح است؟
اولین پیتزا در قرن ۲۰ میلادی در نیویورک طبخ شد
اولین پیتزا در قرن ۲۱ میلادی در هامبورگ طبخ شد
اولین پیتزا در قرن ۱۷ میلادی در تگزاس طبخ شد
<b>اولین پیتزا در قرن ۱۸ میلادی در ناپولی طبخ شد</b>
زمان استراحت خمیر پیتزا.....
<b>۴۵ دقیقه</b>
۱۲۰ دقیقه
۳۰ دقیقه
۹۰ دقیقه
چه مدت می توان خمیر پیتزا را نگهداری کرد؟
۲ روز در داخل یخچال و ۲ ماه در فریزر نگهداری کرد
<b>۳ روز در داخل یخچال و ۳ ماه در فریزر نگهداری کرد</b>
۸ روز در داخل یخچال و ۸ ماه در فریزر نگهداری کرد
۶ روز در داخل یخچال و ۶ ماه در فریزر نگهداری کرد

چه فرایندی باعث می شود خمیر بوی الکل یا بوی ترش بدهد؟
زمانی که فرایند تخمیر بیش از حد باشد
زمانی که فرایند تخمیر کمتر از زمان مقرر باشد
زمان شروع تخمیر از اب سرد یخچالی استفاده کنیم
زمان شروع تخمیر از اب جوش استفاده کنیم
ظرف مناسب برای تهیه خمیر پیتزا.....
پلاستیکی
جنس ظرف مهم نیست
شیشه ای یا استیل
چدنی
مواد لازم برای خمیر پیتزای ایتالیایی.....
ارد- تخم مرغ- روغن زیتون- خمیر مایه- شکر- نمک- شیر- کره
ارد- روغن مایع- خمیر مایه- شکر- اب
ارد- بیکنینگ پودر- نمک- فلفل- شیر- کره
ارد- روغن کلزا- خمیر مایه- اب- بیکنینگ پودر- بهبود دهنده
سبزیجات مصرف شده در خمیر پیتزای رژیمی بهتر است سبزیجات..... باشد
ریز خرد شده
خشک
درشت خرد شده
معطر و تازه
مواد لازم خمیر پیتزای امریکایی.....
ارد- شیر- اب- شکر- نمک- خمیر مایه- روغن
ارد- کره- تخم مرغ- خمیر مایه- اب
ارد- تخم مرغ- بیکنینگ پودر- بهبود دهنده- شیر
ارد- اردچاودار- نمک- فلفل- خمیر مایه- اب
مواد لازم برای تهیه خمیر فوری.....
ارد- خمیر مایه- اب- کره
ارد- تخم مرغ- خمیر مایه- کره- اب
ارد سه صفر- اب- بیکنینگ پودر- نمک
ارد- بیکنینگ پودر- روغن مایع- شیر- تخم مرغ
کدامین گزینه برای مرینت کردن مرغ برای پیتزاها مناسب است؟
سینه مرغ- نمک- سیر- خردل- خامه- ابلیمو- جعفری
سینه مرغ- نمک- فلفل- روغن زیتون- ابلیمو
سینه مرغ- نمک- ابلیمو- شوید
سینه مرغ- پیاز- سیر- ابلیمو- رزماری- ریحان- نمک

چه نوع گوشتی برای پیتزای ناپلی استفاده میکنیم؟
گوشت چرخکرده و تفت داده
فیله گوساله مزه دار شده
پس گردن پخته شده و ریش ریش شده
گوشت چرخکرده خام
بهتر است میگو چند ساعت مرینت شود؟
۶ تا ۸ ساعت
۳ تا ۴ ساعت
۱ تا ۲ ساعت
۱۲ ساعت
مواد لازم برای مرینت کردن میگو.....
میگو- لیمو- روغن زیتون- سیر- اویشن- زیره- نمک
میگو- زعفران- نمک
میگو- پیاز- روغن زیتون- ابلیمو- نمک
میگو- خامه- سس و رچستر- نمک
جهت آماده سازی گوشت چرخکرده برای پیتزاهای ایتالیایی موادی رو که نیاز داریم عبارتنداز.....
گوشت چرخکرده - سیر- پیاز قرمز- کرفس- سالامی- سرکه- شکر- روغن زیتون- رب
گوشت چرخکرده- پیاز- نمک- رب
گوشت چرخکرده- پیاز- سیر- جعفری
گوشت چرخکرده- پیاز- پودر گردو- جوزبویا- رب
برای آماده سازی قارچ برای انواع پیتزاها .....
قارچ را رنده میکنیم
قارچ را نگینی خرد می کنیم
قارچ را با زردچوبه و کره اب پز می کنیم
قارچ رابلانچ می کنیم
برای اینکه قارچ سیاه نشود بهتر با .....اغشته کنیم.
ابلیمو
سرکه سفید
سرکه سیب
کره ذوب شده
چه مدت زمانی لازم است برای مرینت کردن بوقلمون؟
۱۲ ساعت
۱۰ ساعت
۲۴ ساعت
۸ ساعت

مواد لازم جهت مرینت کردن بوقلمون.....
سینه بوقلمون-نمک-فلفل-روغن زیتون-ابلیمو
فیله بوقلمون-پودر سیر-پودر پیاز-روغن کلزا-زیره-نمک-پاپریکا
فیله بوقلمون-ابلیمو-خامه-نمک-فلفل
سینه بوقلمون-کرفس-پیاز-سیر-شیر-نمک-فلفل
مواد لازم جهت مرینت کردن فیله گوساله عبارتنداز.....
فیله گوساله-روغن-سس ورجستر-سیر-جوزبویا-جعفری
فیله گوساله-جوزبویا-نمک-فلفل
فیله گوساله-اب-سس سویا-روغن زیتون
فیله گوساله-نمک-فلفل
سبزی مورد نیاز در پیتزا مارگاریتا.....
رزماری خشک
رزماری تازه
ریحان تازه
ریحان خشک
سبزیجات مصرف شده در پیتزا وجیتاله عبارتنداز.....
کدو-بادمجان-فلفل دلمه ای-اسفناج-گوجه فرنگی
گوجه-قارچ-ذرت-پیاز
سیر-گوجه-شوید-ریحان
گوجه فرنگی-ذرت-هویج-قارچ-فلفل دلمه ای
برای آماده سازی سبزیجات برای پیتزاها.....
سبزیجات را با نمک و فلفل واویشن و روغن زیتون مزه دار می کنیم
سبزیجات را سرخ می کنیم
سبزیجات را اب پز می کنیم
سبزیجات را خام رنده می کنیم
کدام سس در ۲ مرحله طبخ می شود؟
سس پستو
سس مارینارا
سس خامه
سس ایولی
سبزی مصرف شده در سس پستو.....
ریحان
نعناع و شوید
رزماری و ریحان
شوید و رز ماری

در تهیه سس پستو بهتراست از کدامین مغزها استفاده شود؟
فندوق یا بادام
گردو یا بادام
پسته یا گردو
<b>دانه کاج یا گردو</b>
موادلازم برای تهیه سس مارینارا عبارتنداز:.....
<b>فلفل دلمه ای-گوجه فرنگی-کرفس-پیاز-سیر-ریحان-سس گوجه فرنگی-سرکه-شکر</b>
گوجه فرنگی-سیر-پیاز-اویشن-ریحان-جعفری-سرکه-شکر-نمک-فلفل
گوجه فرنگی-گشنیز-نمک-فلفل-اویشن-سرکه-شکر-سس خردل
خامه-نمک-فلفل-گشنیز-شوید-سرکه-گوجه فرنگی-هویج-پیاز
کدام سس به عنوان سس کف پیتزا(روی خمیر) استفاده می شود؟
<b>مارینارا</b>
سس ایولی
سس گرین
سس خامه
کدامین سس برای ترد شدن روی خمیرهای نازک مورد استفاده قرار می گیرد؟
<b>سس کره و پیازچه</b>
سس ایولی
سس سفید
وینی گریت
موادلازم جهت تهیه سس سیر عبارتنداز:.....
سیر-ارد-کره-شیر-خامه
<b>کره-جعفری-سیر-ریحان</b>
سیر-سس گوجه فرنگی-جوزبویا
کره-سس خردل-خامه-سیر-شوید
نام دیگر سس سفید چیست؟
<b>سس بشامل</b>
سس خامه
سس سیر
سس مایونز
در سس سالسا گوجه فرنگی ها را چگونه استفاده می کنیم؟
<b>کبابی</b>
رنده شده خام
رنده شده وتفت داده
فیله گوجه فرنگی خرد شده

مواد لازم سس گشنیز عبارتند از.....
سیر-گردو-گشنیز-نمک-فلفل قرمز خرد شده
گشنیز - گوجه فرنگی - روغن - کره - نمک - فلفل
کره - شیر - ارد - خامه - گشنیز - سیر - نمک - فلفل
روغن زیتون - گشنیز - خامه - ریحان - بادام هندی - نمک - فلفل
تخم مرغ در سس ایولی به چه صورت مورد استفاده قرار می گیرد؟
زرده تخم مرغ خام
سفیده تخم مرغ فرم گرفته
زرده تخم مرغ اب پز شده
تخم مرغ اب پز رنده شده
سبزیجات در سس گرین .....مورد استفاده قرار می گیرد.
خرد شده و تفت داده
خام
بخار پز شده
سرخ شده با سیر و کره
سس گرین به عنوان سس .....پیتزاها مورد استفاده قرار می گیرد.
رویه
کف
تاپینگ
خمیر
پیتزاهای ایتالیایی معمولاً در قالب .....طبخ می شود.
۳۲ سانتی
۲۳ سانتی
۴۲ سانتی
۲۵ سانتی
وزن خمیر برای پیتزاهای ایتالیایی .....تا.....گرم است.
۱۵۰-۱۰۰
۲۵۰-۲۰۰
۳۵۰ تا ۳۰۰
۸۰ تا ۱۲۰
خمیر پیتزا در یخچال در چه دمایی قابل نگهداری است.
۰ تا ۵ درجه
۶ تا ۷ درجه
منفی ۲ تا منفی ۴ درجه
منفی ۲۰ درجه

چانه های خمیر روی.....یا .....پهن می شود.
<b>صفحه پالچ - قالب</b>
کاغذ روغنی - کاغذ الومنیوم
سینی - صفحه پلاستیکی
کاغذ فویل - قالب
لبه های خمیر ایتالیایی .....ولبه های خمیر امریکایی.....است.
<b>نازک - ضخیم</b>
ضخیم - ضخیم
نازک - نازک
ضخیم - نازک
برای تردتر شدن لبه پیتزاها از چه ترفندی استفاده می کنیم؟
روی لبه های خمیر کنگد می پاشیم
پنیر پارسان روی لبه های خمیر میریزیم
<b>اب روی لبه های خمیر اسپری میکنیم</b>
کره ذوب شده روی لبه های خمیر می مالیم
در کدام پیتزاها بهتر است خمیر با دست باز شود؟
<b>پیتزاهای ایتالیایی</b>
پیتزاهای امریکایی
پیتزاسیسیلی
مینی پیتزاها
معمولا پیتزاهای امریکایی در قالب .....طبخ می شوند.
<b>۲۷ سانتی</b>
۳۰ سانتی
۳۲ سانتی
۲۱ سانتی
وزن خمیرهای امریکایی برای هر قالب .....
<b>۲۲۰ تا ۲۴۰ گرم</b>
۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم
۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم
۸۰ تا ۱۰۰ گرم
پنیر پروسس ..... گرم چربی دارد.
۲۰
۱۴
۲۸
<b>۱۵</b>

پنیر پروسس چند درصد نمک دارد.
۱
۲
۵
۱۰
در چیدمان پیتزاها چند گرم سس روی خمیر پهن میشود؟
۲۵
۳۵
۴۵
۵۵
در چیدمان پیتزا مارگاریتا .....
خمیر-سس-پنیر-حلقه های گوجه-ریحان
خمیر-سس پنیر-حلقه گوجه-ریحان خشک-رزماری-ذرت
خمیر-سس-حلقه گوجه-ریحان-پنیر-ذرت-قارچ
خمیر-سس-گوجه مینیاتوری-ریحان خشک-پنیر-پیرونی
برای کش دار شدن پنیرپیتزا بهتر است .....
روی پنیر اب اسپری کنید بلا فاصله در فر قرار دهید
از پنیر رنده شده سرد استفاده کنید
از پنیر رنده شده گرم استفاده کنید
روی پنیر روغن مایع اسپری کنید
در چیدمان پیتزا ناپلی از .....وقارچ وسیر وپنیر وسس استفاده می شود.
فیله مرغ سوخاری
فیله مرغ مزه دار شده
گوشت چرخکرده
فیله گوساله مزه دار شده
در چیدمان پیتزا چها فصل از کدام سس ها استفاده می کنیم؟
سس مارینارا-سس پستو-سس سیر-سس سفید
سس مارینارا-سس گوجه-سس ایولی-سس خامه
فقط سس مارینارا
فقط سس کچاپ تند
موادلازم برای چیدمان پیتزا مکزیکاتو.....
پنیر-سس گوجه امریکایی-سوسیس رنده شده-پیرونی-گوجه-فلفل دلمه ای
پنیر-سس مارینارا-پیرونی-بادمجان-فلفل دلمه ای
پنیر-سس گوجه-سوسیس-گوجه-فلفل دلمه ای-گوشت چرخکرده
پنیر-سس خامه-مرغ-قارچ-ذرت-زیتون



برای چیدمان پیتزاهای ایتالیایی چند گرم پنیر نیاز داریم؟
۸۰ گرم
۱۵۰ گرم
۱۰۰ گرم
۲۰۰ گرم
پنیر موزارلا در نوع پر چرب ..... درصد چربی و ..... درصد پروتئین دارد.
۲۲ درصد چربی - ۱۷ درصد پروتئین
۴۰ درصد چربی - ۲۰ درصد پروتئین
۳۰ درصد چربی - ۱۲ درصد پروتئین
۵۰ درصد چربی - ۱۰ درصد پروتئین
در چیدمان پیتزا دیابلو مرغ را به چه صورت روی پیتزا می چینیم؟
فیله مرغ سوخاری
فیله مرغ مزه دار شده
مرغ اپیز شده ورش ورش ریش شده
مرغ خام چرخ شده
در چیدمان پیتزا دیابلو بهتر است از کدام سس استفاده شود؟
سس سفید
سس مارینارا
سس گوجه
سس سالسا
در چیدمان کدامیک از پیتزاهای پنیر در ۲ مرحله اضافه می شود؟
پیتزاهای ایتالیایی
پیتزا های فوری
پیتزاهای امریکایی
همه پیتزها
در پیتزا مخلوط سوسیس به چه شکل روی پیتزا چیده می شود؟
رنده شده خام
حلقه حلقه اسلایس شده خام
رنده شده و تفت داده
سوسیس اضافه نمی شود
مواد لازم برای چیدمان پیتزا پیرونی.....
خمیر - سس - پنیر - پیرونی
خمیر - سس - پنیر - سوسیس رنده شده - ذرت - ژامبون
خمیر - پنیر - ژامبون - پیرونی
خمیر - پیرونی - فلفل دلمه ای - گوجه فرنگی - ربان - رزماری

در پیتزا مارگاریتا گوجه فرنگی به چه شکل مصرف می شود؟
<b>خام اسلایس شده</b>
رنده شده خام
فیله گوجه فرنگی تفت داده
گوجه خشک
مناسب ترین دما برای پخت پیتزا.....
۱۷۵ درجه
۱۹۰ درجه
۲۰۰ درجه
<b>۲۴۰ درجه</b>
برای پخت پیتزا در فرهای خانگی .....اروشن می کنیم
<b>هم پایین وهم گریل</b>
فقط گریل
فقط پایین
ظرف بخار اب قرار داده و گریل
برای پخت پیتزا در فرهای گازی خانگی بهت است.....
<b>۵دقیقه اول پیتزا رادر کف فرقرار دهیم بعد در طبقه وسط طبخ شود</b>
در طبقه بالا طبخ شود
۱۰ دقیقه در طبقه وسط بعد ۵ دقیقه در طبقه بالا
بادمای بالا در طبقه وسط طبخ شود
دلیل سفت شدن خمیر پیتزا بعد طبخ چیست؟
تخمیر بیش از حد خمیر
<b>طبخ طولانی پیتزا</b>
عدم تخمیر خمیر
طبخ بادمای بالا
برای پخت پیتزا فرنیاز به پیش گرمایش دارد؟
<b>بله با درجه بالا فر باید داغ باشد</b>
نیاز به پیش گرمایش نیست
دمای فر پایین باشد
پیتزا در فر سرد ولی با دمای بالا طبخ میشود
برای پخت پیتزا در حجم بالا فر .....بهترین گزینه است
<b>ربلی</b>
برقی
گازی
توستر

مدت زمان برای طبخ پیتزا.....
۸ تا ۱۰ دقیقه
۱۵ تا ۲۰ دقیقه
۳۰ تا ۲۵ دقیقه
۵ تا ۷ دقیقه
با چه وسیله ای پیتزا را از فریبرون می آورند؟
انبر
دستکش
دستگیره
دستمال
کدام پیتزا به شکل نیم ماه است؟
کالزونه
چانو
امریکانو
اپاچینو
دلیل سوراخ کردن خمیر با چنگال پیتزا چیست؟
پف نکند
یک دست بپزد
نیاز نیست خمیر سوراخ شود
خمیر نفس بکشد و خشک نشود
جنس جعبه های پیتزا بهتر است.....
جنس کرافت باشد
پلاستیکی باشد
الومنیومی باشد
کاغذی باشد
جنس داخل جعبه های پیتزا.....است
لمینت
ایندبرد
الومنیومی
فلوت
به چه دلیل از رنگ قرمز برای بسته بندی پنیر پیتزاها استفاده می کنند؟
برانگیختن اشتها
زیبایی
جذابیت بصری
حفظ ماندگاری

در بسته بندی پنیرها استفاده از لفاف پلاستیکی ۳ لایه به منظور چیست؟
رعایت بهداشت و حفظ تازگی پنیر
جذابیت ظاهری
استحکام
مقاومت
جنس بسته پنیر با نایلون از جنس.....است.
متالیز
مقوایی
فلوت
اینبرد
کارگاه هایی که وسایل و محصولات بیشتر در معرض حریق می باشد مصالح بهتر است از چه جنسی باشد؟
چوبی
نسوز
پلاستیکی
فلزی
ابعاد جعبه پیتزا ایتالیایی.....
۳۴در۳۴-۵
۳۰در۳۰-۵
۲۷در۲۷-۵
۴۰در۴۰-۵
بارزترین مشخصه یک جعبه پیتزای ایده ال.....
مقاوم در برابر حرارت
ظاهر زیبا
ارزان بودن
سبک بودن
* بلانچ کردن یعنی.....
غیر فعال کردن انزیم
بخارپز کردن
بن ماری کردن
تفت دادن
*به چه منظور موادغذایی را بسته بندی می کنیم؟
جلوگیری از لودگی مجدد
جذابیت ظاهری
سهولت در حمل
برانگیختن اشتها