2020-2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ YİYECEK (İÇECEK HİZMETLERİ 1.DÖNEM TATLI YAPIM TEKNİKLERİ 1. YAZILI SINAV SORULARI

1.Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıların koyulaştırılması için kullanılır? a)Sübye b)Prinçunu c)Nişasta d)Hepsi

2.Sadece süt,şeker ve prinç unu ile hazırlanan sütlü tatlı aşağıdakilerden hangisidir?

a)Tavukgöğsü b)Sütlaç c)Muhallebi d)Güllaç

3.Türk mutfağında hazırlanan sütlü tatlılarda en çok kullanılan baharat aşağıdakilerden hangisidir?

a)Tarçın b)Karabiber c)İNane d)Kekik

4. Aşağıdakilerden hangisinde uluslararası sütlü tatlıların ana malzemeleri doğru olarak verilmiştir?

a)Süt,şeker,un b)Süt,şeker,kakao

c)Süt,şeker,yumurta d)Süt,şeker,nişasta

5. Aşağıdakilerden hangisi suflenin kabarık olması içiri'dikkat edilecek noktalardan biridir?

a)Yumurtanın taze olması gerekir.

 b)Fırının kapağı açılmadan pişirilmelidir.

c)Hazırlanır hazırlanmaz bekletilmeden fırına verilmelidir.

 d)Hepsi

6. Aşağıdakilerden hangisi suflenin servisinde kullanılan malzemelerden değildir?

a)Mayonez b)Pudra şekeri c)Kaymak d)Dondurma

7. Aşağıdakilerden hangisi fırında pişirilen sütlü tatlılarda pişirme kabı olarak kullanılır?

a)Toprak kaplar b)Carii kaplar c)Porselen kaplar d)Hepsi

8. Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

a)Dondurma denilince tüm dünyada .....................akla ilk gelen ülkedir.

b)Sorbeler....................... yapımında ortaya çıkmıştır.

c)Dondurmanın Anadolu'daki ismi hikayesi ....................ile başlar.

d) Dondurmanın en klasik servis şekli............... servistir.

e) Dondurma ve sorbeler hazırlanırken..................... ortamda çalışılmalıdır.

9.Aşağıdaki cümlelerin bilgileri doğruysa veya yanlışsa boşluklara D/Y yazınız

a)..... Tavukğöğsü tatlısında haşlanmış tavuk eti taneleri olmalıdır. b).......Kazandibi ocak üzerinde yada fırında yakılır.

c)........ Sütlü tatlılarda prinç unu sübye yerine kullanılır.

d).......Sübye princin kırılmış haline denir.

e).......Badem,keşkülün renginin beyaz olması için katılır.

10.Sütlaçın ana malzemelerini yazarak nasıl yapıldığını kısaca anlatınız.