2020-2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ 1.DÖNEM PASTA YAPIM TEKNİKLERİ 1.SINAVI SORULARI

1.Tart ve pay hazırlamada kullanılan malzemelerin ısısı nasıl olmalıdır?

a)Sıcak

b)ılık

c)Soğuk

d)Hamurda kullanılan malzemelerin ısısı önemli değildir.

2.Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamurlarında kullanılan yağ çeşididir?

a)Zeytinyağlı

b)Mısır özü yağı

c)Ayçiçek yağı

d)Su oranı düşük katı yağı

3 .Aşağıdakilerden hangisi hazırlanmış tart ve pay hamurunun ideal olarak dinlendirme süresidir?

a) 1 saat

b)Yarım saat

c)24 saat

d)15 dakika

4 .Aşağıdakilerden hangisi pişen payların üzerinde kullanılan malzemelerden biri değildir?

 a)Pudra şekeri

b) Meyve sosları

c)Strosel

d)Meyve reçelleri ve marmelatları

5. Aşağıdakilerden hangisi pay hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalardan biridir?

 a)Pay hamuru iki parça şeklinde hazırlanır.

b)Pay hamurunda altlık hamuru ,üst hamura göre daha büyük açılır.

c)Pay hamuru hazırlama esnasında ve hazırlandıktan sonra üstü örtülerek dinlendirilir.

d)Hepsi

6.Tart ve pay hamuru hazırlamada aşağıdakilerden hangisi hamurun kalitesini olumlu yönde etkiler?

a)Hamur hazırlamada iyi kalitede,ölçülü malzemeler kullanılmalıdır.

b)Hamura soğuk ilave edilen malzemeler seri bir şekilde toparlanıp yoğrulmalıdır. c)Hamur yoğrulduktan sonra streç ile sarılarak dinlendirilmelidir.

d)Hepsi

7 . Aşağıdakilerden hangisi payların pişirilme ısısını etkileyen etmenlerden birisidir?

a)Paylarda kullanılan meyvelerin cinsi

b)Paylar için meyvelerin hazırlanma şekillleri

c)Payların kapalı veya açık olması

d)Hepsi

8)Hazırlanmış tart veya pay hamurunu ideal olarak aşağıdaki hangi ortamda dinlendirilmesi ve saklanması uygundur?

a) Oda sıcaklığında

b) Sıcak ortamda

 c) Buzdolabında

 d) Ilık ortamda

 9) Aşağıdakilerden hangisi tart ve çeşitlerinde kullanılması uygun un çeşitidir?

a) 2-3 kez elenmiş kek un

b) 2-3 kez elenmiş kahverengi un

c) Elenmemiş kepekli un

d) Gluten oranı yüksek unlar

10) Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamuru hazırlamasında dikkat edilmesi gereken noktalardan birisidir?

a) Hamur özleştirilmelidir.

b) Hamur hazırlamada ortamın serin olması gerekir.

 c) Hamur hazırlarken ara ara soğuk su ilave edilmelidir.

d)Hamur hazırlarken malzemeler teker teker ilave edilmeli,yavaş yavaş yoğrulmalıdır.

NOT:Her soru 10 puandır.