

ŞİŞLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM KONU TARAMA TESTİ

Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri/Aşçılık Dalı ve Pastacılık Dalı
Ders : Tatlı Yapım Teknikleri
Konu : Sararak ve Büzerek Oklavadan Çekme Tekniği İle Hazırlanan Tatlılar Değerlendirme Testi
Konu Tarihi Aralığı : 4-10 Mayıs 2020
Ders Öğretmenleri : Muazzez ÖZCAN TAŞ

Mayıs 2020, İstanbul

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

KONU DEĞERLENDİRME TESTİ

1. Aşağıdakilerden hangisi baklavanın kalitesini etkileyen etmenlerden **değildir**?

- A) Yufkaların inceliği
- B) Kullanılan malzemenin kalitesi
- C) Kesiliş biçimi
- D) şurubu

2. Aşağıdakilerden hangisi sararak ve büzerek, oklavadan çekme tekniği ile yapılan tatlılar grubundadır?

- A) Baklava
- B) Havuç dilimi
- C) Fıstıklı sarma
- D) Saray baklavası

3. Ticarî mutfaklarda baklavacılıkta en kıymetli yufkanın adı nedir?

- A) Nişan
- B) Güzel yufka
- C) Emegim
- D) Göz nuru

4. Baklava yufkası açarken neden nişasta kullanılır?

- A) Hamurun pürüzsüz olması için
- B) Hamurun oklavaya yapışmaması için
- C) Tatlının şurubu iyi emmesi için
- D) Hepsi

5. Hangi baklava çeşidi pişirilirken fırın sadece alttan yakılır?

- A) Beyaz baklava
- B) şöbiyet
- C) Sarıği burma
- D) Havuç dilimi

6. Baklavanın şurubu sulu olursa aşağıdakilerden hangi durum görülür?

- A) Tatlı güzel olur
- B) Tatlı yumuşar
- C) Tatlı çabuk şekerlenir
- D) Tatlı daha hafif olur

6. Baklava hamurunun iyice dinlendirilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Yufkanın rahat açılması için
- B) Yufkanın rahat kesilmesi veya şekil verilmesi için
- C) Tatlının lezzetli olması için
- D) Tatlının şurubunu iyi çekmesi için

7. Baklava oklavasının görevi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Açılan yufkalara şekil vermek
- B) Yufkaları daha rahat açmak
- C) Bezeleri açarak yufka haline getirmek
- D) Yufkaları yırtmadan açmak

8. Aşağıdakilerden hangisi, tepside keserek katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlılar grubuna girmez?

- A) Baklava
- B) Havuç dilimi
- C) Bülbül Yuvası
- D) şöbiyet

9. Yufkalar açılırken yufkaların kuruyup yırtılmasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Fazla nişasta
- B) Rüzgâr
- C) Ağır hareket etme
- D) Hepsi

10. Baklava hamurunun iyice dinlendirilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Yufkanın rahat açılması için
- B) Yufkanın rahat kesilmesi veya şekil verilmesi için
- C) Tatlının lezzetli olması için
- D) Tatlının şurubunu iyi çekmesi için

KONU TARAMA TESTİ CEVAP ANAHTARI

Soru No	Cevap	Soru No	Cevap
1	C	6	B
2	C	7	A
3	A	8	C
4	D	9	D
5	A	10	A

Sevgili Öğrencimiz; cevap anahtarı ile kendi cevaplarınızı karşılaştırınız. Yanlış verdiğiniz cevap/cevaplar ilgili konu bölümlerini tekrarlayınız.