

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Alan Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri/AŐıılık
Ders Adı : Hamur Ürünleri
Dersin Sınıf Düzeyi : 12. Sınıf
Modül Adı : Basit Hamurlarla Hazırlanan Ürünler
Konu : Basit Hamurlarla Hazırlanan Ürünler Konu Tarama Testi 1-2
Konu Tarihi Aralığı : 18-29 Mayıs 2020
Ders Öğretmenleri : Muazzez Özcan TAŐ

Mayıs 2020, İstanbul

KONU TARAMA TESTİ-1

Aşağıda verilen çoktan seçmeli test sorularını dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki hangisi kek pişirmek için uygun fırın ısı derecesidir?

- A) 140-150 °C
- B) 150-160 °C
- C) 170-180 °C
- D) 190-200 °C
- E) 200-210 °C

2. Aşağıdakilerden hangisi kekin kabarmama nedeni **değildir**?

- A) Bayat ve soğuk yumurta kullanılması
- B) Un eklendikten sonra çırpılması
- C) Fırın kapağının ilk 10 dakikada açılması
- D) Oda ısısında yumurta kullanılması
- E) Keki düşük ısıda ve kısa sürede pişirme

3. Aşağıdaki şıklardan hangisi keklerin pişme süresidir?

- A) 25-30 dakika
- B) 30-35 dakika
- C) 40-50 dakika
- D) 50-60 dakika
- E) 35-40 dakika

4. Aşağıdakilerden hangisi fazla kabartma tozu kullanılması sonucu oluşur?

- A) Kekin orta kısmında çökme
- B) Kekin iyi kabarması
- C) Kekin kuru olması
- D) Kekin renginin sarı olması
- E) Kekin az kabarması ve tam pişmemesi

5. Aşağıdakilerden hangisi üzümlü kekte meyvenin dibe çökmesini önler?

- A) Üzümü kek hamurunu kalıba döktükten sonra eklemek
- B) Üzümlerin yıkanıp, kurutulup, unlanıp hamura eklenmesi
- C) Üzümleri yıkanıp hamura eklenmesi
- D) Üzüm eklendikten sonra hamurun karıştırılması
- E) Üzümlerin unla birlikte hamura eklenmesi

KONU TARAMA TESTİ-1 CEVAP ANAHTARI

Soru No	Cevap
1	C
2	D
3	E
4	A
5	B

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

KONU TARAMA TESTİ-2

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Kurabiye hamuru hazırlanırken un, ve elenerek kullanılır.
2. Kurabiye hamurları fazla yoğrulduğunda hamur, istenilen şekildeve pişen ürün olmaz.

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

3. Un kurabiyesinde aşağıdaki yağ çeşitlerinden hangisi kullanılır?

- A) Tereyağı
- B) Ayçiçek yağı
- C) Margarin
- D) Zeytinyağı
- E) Kuyruk yağı

4. Aşağıda yer alan kurabiyelerden hangisi en düşük ısıda pişirilir?

- A) Cevizli kurabiye
- B) Bademli kurabiye
- C) Koko star kurabiye
- D) Un kurabiyesi
- E) Üzümlü kurabiye

5. Kurabiyeler için en uygun pişirme ısısı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) 190-200
- B) 170-180
- C) 140-150
- D) 120-130
- E) 130-140

KONU TARAMA TESTİ-2 CEVAP ANAHTARI

Soru No	Cevap
1	Kakao, un, vanilya
2	Sertleşir, kabarmaz, gevrek
3	C
4	D
5	B

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