

Ошпаз касби бўйича саволлар тўплами.

1. Ошпазларни вазифаси нимадан иборат?
2. Ошпазларни махсус кийими.
3. Ошнинг турлари ва тайёрлаш усуллари.
4. Хизмат кўрсатиш усуллари.
5. Иссиқ, совуқ таомлар ва совуқ ичимликларни тортиш хароратлари.
6. Қайнатилган ва хом гўштларнинг сақланиш қоидалари.
7. Тозаланган картошканинг сақланиши.
8. Нима учун картошкани сомонча шаклида тўғрашади?
9. Хамиртуруш неча даража ҳароратда сув билан суюлтирилади ?
10. Пиширганда, лавлаги рангини йўқотмаслиги учун нима қўшилади?
11. Котлет массасига қандай навли буғдой уни қўшилади?
12. Иссиқлик билан ишлов беришнинг асосий усуллари.
13. Киев котлетларини тайёрлаш усуллари.
14. Қайнатиб пишириш тартиби.
15. Шўрваларни пиширишнинг тартиби.
16. Оқсил нима? Оқсил қандай маҳсулотларда мавжуд.
17. Углевод нима? Углеводлар қандай маҳсулотларда мавжуд.
18. Витамин нима? Витаминлар қандай маҳсулотларда мавжуд.
19. Дуккакликларга нималар киради?
20. Дон ва макарон маҳсулотларнинг таркибида кўпроқ нима мавжуд?
21. Ёз мавсумида 1 кг картошака, сабзи, лавлаги, пиёз, карам маҳсулотларидан нечи % чиқинди ажралади?
22. Дон ва макарон маҳсулотларини пишириш учун қандай сувга солинади?
23. Пазандачилик сўзининг маъноси.
24. Макароннинг ватани қайер?
25. Гуручли сутли таом тайёрлаш тартиби.
26. Балиқ гўштидан ҳам қиймаланган котлетлар тайёрлаш мумкинми?
27. Сут шакари қандай аталади?
28. Нима учун шўрва юзасидан кўпигини ажратиб олиш керак?
29. Мол танаси қанақа бўлақларга бўлинади?
30. Гўштан тайёрланадиган ярим тайёр маҳсулотлар турлари?
31. Қайнатиш ва қовуриш жараёнида ҳарорат қандай бўлади?
32. Иссиқ идишлар билан ишлашда хавфсизлик техникаси қоидаси.
33. Омборхонага гўшт маҳсулоти қандай ҳолатда келтирилади?
34. Аппаратлар ёрдамида маҳсулотларга қандай ишлов берилади?
35. Иссиқлик қайта ишловининг асосий вазифаси нимадан иборат?
36. Машиналарни ишлатишда хавфсизлик техникаси қоидаси.
37. Маҳаллий халқларнинг овқатланишига хос хусусиятлари қандай омилларга боғлиқ бўлади?
38. Иссиқлик қайта ишловининг комбинациялашган усулларга нималар киради?
39. Қайнатиб пишириш қандай идишларда амалга оширилади?
40. Винегрет салатини тайёрлаш тартиби.
41. Пиёз қайси шаклларда тўғралади?
42. Ошхонада тоза идишлар қайерда сақланади?
43. Овқатланиш корхоналарида товуқ гўшти қандай ҳолатда келтирилади?
44. Натурал фаршнинг котлет массасидан фарқи?
45. Гўшт ва балиқлардан тайёрланадиган котлет массаси фарқи?
46. Крахмал нималардан ташкил топган?
47. Ҳайвонот углеводи қандай аталади?
48. Ферментларга ҳарорат қандай таъсир этади?
49. Бўлақларни кесишда қўйиладиган талаб, қандай талаблар ҳисобланади?