

Oshpaz kasbi bo'yicha savollar to'plami.

1. Oshpazlarni vazifasi nimadan iborat?
2. Oshpazlarni maxsus kiyimi.
3. Oshning turlari va tayyorlash usullari.
4. Xizmat ko'rsatish usullari.
5. Issiq, sovuq taomlar va sovuq ichimliklarni tortish xaroratlari.
6. Qaynatilgan va xom go'shtlarning saqlanish qoidalari.
7. Tozalangan kartoshkaning saqlanishi.
8. Nima uchun kartoshkani somoncha shaklida to'g'rashadi?
9. Xamirturush necha daraja haroratda suv bilan suyultiriladi?
10. Pishirganda, lavlagi rangini yo'qotmasligi uchun nima qo'shiladi?
11. Kotlet massasiga qanday navli bug'doy uni qo'shiladi?
12. Issiqlik bilan ishlov berishning asosiy usullari.
13. Kiyev kotletlarini tayorlash usullari.
14. Qaynatib pishirish tartibi.
15. Sho'rvalarni pishirishning tartibi.
16. Oqsil nima? Oqsil qanday maxsulotlarda mavjud.
17. Uglevod nima? Uglevodlar qanday maxsulotlarda mavjud.
18. Vitamin nima? Vitaminlar qanday maxsulotlarda mavjud.
19. Dukkaklilarga nimalar kiradi?
20. Don va makaron mahsulotlarning tarkibida ko'proq nima mavjud?
21. Yoz mavsumida 1 kg kartoshaka, sabzi, lavlagi, piyoz, karam maxsulotlaridan nechi % chiqindi ajraladi?
22. Don va makaron mahsulotlarini pishirish uchun qanday suvga solinadi?
23. Pazandachilik so'zinig ma'nosi.
24. Makaronning vatani qayer?
25. Guruchli sutli taom tayyorlash tartibi.
26. Baliq go'shtidan ham qiymalangan kotletlar tayyorlash mumkinmi?
27. Sut shakari qanday ataladi?
28. Nima uchun sho'rva yuzasidan ko'pigini ajratib olish kerak?
29. Mol tanasi qanaqa bo'laklarga bo'linadi?
30. Go'shtdan tayyorlanadigan yarim tayyor mahsulotlar turlari?
31. Qaynatish va qovurish jarayonida harorat qanday bo'ladi?
32. Issiq isdoshlar bilan ishlashda xavfsizlik texnikasi qoidasi.
33. Omborxonaga go'sht mahsuloti qanday holatda keltiriladi?
34. Apparatlar yordamida mahsulotlarga qanday ishlov beriladi?
35. Issiqlik qayta ishlovining asosiy vazifasi nimadan iborat?
36. Mashinalarni ishlatishda xavfsizlik texnikasi qoidasi.
37. Mahalliy xalqlarning ovqatlanishiga xos xususiyatlari qanday omillarga bog'liq bo'ladi?
38. Issiqlik qayta ishlovining kombinatsiyalashgan usullarga nimalar kiradi?
39. Qaynatib pishirish qanday idishlarda amalga oshiriladi?
40. Vinegret salatini tayyorlash tartibi.
41. Piyoz qaysi shakllarda to'g'raladi?
42. Oshxonada toza idishlar qayerda saqlanadi?
43. Ovqatlanish korxonalarida tovuq go'shti qanday holatda keltiriladi?
44. Natural farshning kotlet massasidan farqi?
45. Go'sht va baliqlardan tayyorlanadigan kotlet massasi farqi?
46. Kraxmal nimalardan tashkil topgan?
47. Hayvonot uglevodi qanday ataladi?
48. Fermentlarga harorat qanday ta'sir etadi?
49. Bo'laklarni kesishda qo'yiladigan talab, qanday talablar hisoblanadi?