

Bir konaklama tesisinde oda tahsisi'nden rezervasyona cevap ön büro

Kelime anlamı birleştirme eriyip kaynaştırma cevap füzyon

Geç kahvaltı menüsü cevap branch

Menü mühendisliği ilk kim tarafından oluşturulmuştur cevap Smith

Menü mühendisliği bazı konularda yol gösterici olurken hangisinde yol gösteremez cevap personel maaşı

Fiyatın belirlenmesinin ardından hangi aşamada uygulanır cevap fiyatın kararlaştırılması

Bir menüde görsellik önemli olacağından cevap referans

2 boyutlu menü mühendisliği maddesine göre cevap sorumlular

Tadım menü tabldot menü sef menü cevap 1-3

Laktoz ile ilgili bir menü hazırlarken cevap süt ve süt ürünleri

Ovo vejetaryen ile ilgili cevap et ve et ürünleri

Pazarda lider rakibi takip ederek oluşturulan fiyat cevap taklit fiyat

Satış ile ilgili işlemlerin bilgisayar aracılığı ile oluşmasına ne denir cevap pos

Besin piramidi

Cevap tereyağı

Hangileri muhasebe ve finans bilişim sisteminin işlevlerindendir ?

Cevap: 1,İşletme ile ilgili verileri güvenli şekilde saklamak,
3,mali tablo çıkarmak
4,kar zarar raporu çıkarmak

Yiyecek malzeme maliyeti %20, çilik 30...

Cevap: 14

Hangisi takteticileri memnun edecek bir menünün özelliklerinden değildir?

Cevap: iki beyaz et veya iki kırmızı etin servisinin birbirini takip etmesi

5. Restoran bilişim sistemleri ile ulaşılması mümkündür?

Cevap: 1. Toplam oturma süresi

Son sipariş süresi

Masanın hesap bakiyesi

6. birleştirme, eriyip kaynaştırma anlamına gelen kelime

Cevap Füzyon mutfak

7. Menü fiyatlarında saty gelirleri ve kat arasmdaki ilişkiyi analiz etme,, Cevap baya bay analiz

Cevap: başa baş analiz

8menüde yer alan ürünlerin katkı payı ile popülerlik veya....

Cevap menü mühendisliği

9. menü mühendisliği kim tarafından geliştirilmiştir?

Cevap: kasavana ve smith

10. menü yorgunluğu olarak bilinen kavram?

Cevap: menu monotonluğu

11, moleküler gastronomi öncülerinden biridir? Cevap: Nicolas Kurti

12 tarihte menülerle ilgili ilk omekler hangi medeniyette rastlanır

Cevap: Babil

13 menü tasarımında dikkat edilmesi gereken temel ilkelerden biri değildir?

Cevap: Referans

Paragraf 14. yiyecek ve içecek maliyet denetiminde yaygın olarak kullanılan standart maliyet araçlarındandır?

Cevap: 1.standart reçeteler

3.standart verimler

4. standart porsiyon büyüklükleri

15 fiyat esnekliğini etkileyen bashca faktörlerdendir?

Cevap: 1 referans fiyat

2 karşılaştırma güçlüğü

3 harcama etkisi

16. otel, seychat acentesi ve müşteri arasında kurulan bağlantı

Cevap: Rezervasyon bilişim sistemi

17. eksiksiz mal kabul yönteminin menu mühendisliğine sağladığı yararlardan biri değildir?

Cevap: mutfak için tarif kartı çıktıları alabilmesi

18. vakum pişirme diye adlandırılan yöntem?

Cevap: sousvide

19. menüde kullanılacak kağıdın seçiminde dikkat edilecek kurallardan biri değildir?

Cevap kadın üretim yeri

20. fiyat esnekliği ile ilgili hangileri doğrudur?

Cevap 1. Fiyat esnekliği, fiyat artışı ya da azalışı karşısında talepteki değişim

26. geç kahvaltısı menüsü

Cevap: brunch

27. etkisi nihat olarak satın alma kararında belirleyici olacak şekilde.....

Cevap: referans fiyat

28. organik tarımla ilgili yanlıştır?

Cevap: geleneksel tarım (konveksiyonel) faaliyetlerinin kapsar

29 satışla ilgili işlemlerin bilgisayarlı satış noktası....

Cevap: POS

30 akdeniz mutfağına ve damak tadına daha yakın olan bir bölgede yoğun baharatlı yemek...

Cevap: yemek alışkanlıkları

[3/6 14:43] ...: Menü Yönetimi

Bir konaklama tesisinde oda tahsisi'nden rezervasyona cevap ön büro

Kelime anlamı birleştirme eriyip kaynaştırma cevap füzyon

Geç kahvaltı menüsü cevap branch

Menü mühendisliği ilk kim tarafından oluşturulmuştur cevap Smith

Menü mühendisliği bazı konularda yol gösterici olurken hangisinde yol gösteremez cevap personel maaşı

Fiyatın belirlenmesinin ardından hangi aşamada uygulanır cevap fiyatın kararlaştırılması

Bir menüde görsellik önemli olacağından cevap referans

2 boyutlu menü mühendisliği maddesine göre cevap sorumlular

Tadım menü tabldot menü sef menü cevap 1-3

... ..., [3.06.2023 17:51]

Laktoz ile ilgili bir menü hazırlarken cevap süt ve süt ürünleri

Ovo vejetaryen ile ilgili cevap et ve et ürünleri

Pazarda lider rakibi takip ederek oluşturulan fiyat cevap taklit fiyat

Satış ile ilgili işlemlerin bilgisayar aracılığı ile oluşmasına ne denir cevap pos

Broşür tekrar tekrar cevap insort

Tüketici memnun menü cevap beyaz et kırmızı et

Yönetici personel değerlendirme cevap insan kaynakları

Eksiksiz mal kabul cevap mutfak için tarif kaz.

Genetiği değıştirilen potansiyel risk cevap antibiyotik

Minibar cevap tek tek sayım

İşletmede uyum içinde çalışma cevap eşgüdümleme

Menü yönetimi

[3/6 17:43] ...: A B:

Menü Yönetimi

Bir konaklama tesisinde oda tahsisi'nden rezervasyona cevap ön büro

Kelime anlamı birleştirme eriyip kaynaştırma cevap füzyon

Geç kahvaltı menüsü cevap branch

Menü mühendisliği ilk kim tarafından oluşturulmuştur cevap Smith

Menü mühendisliği bazı konularda yol gösterici olurken hangisinde yol gösteremez cevap personel maaşı

Fiyatın belirlenmesinin ardından hangi aşamada uygulanır cevap fiyatın kararlaştırılması

Bir menüde görsellik önemli olacağından cevap referans

2 boyutlu menü mühendisliği maddesine göre cevap sorumlular

Tadım menü tabldot menü sef menü cevap 1-3

Laktoz ile ilgili bir menü hazırlarken cevap süt ve süt ürünleri

Ovo vejetaryen ile ilgili cevap et ve et ürünleri

Pazarda lider rakibi takip ederek oluşturulan fiyat cevap taklit fiyat

Satış ile ilgili işlemlerin bilgisayar aracılığı ile oluşmasına ne denir cevap pos

Broşür tekrar tekrar cevap insort

Tüketici memnun menü cevap beyaz et kırmızı et

Yönetici personel değerlendirme cevap insan kaynakları

Eksiksiz mal kabul cevap mutfak için tarif kaz.

Genetiği değıstirilen potansiyel risk cevap antibiyotik

Minibar cevap tek tek sayım

İşletmede uyum içinde çalışma cevap eşğüdümleme

Menü yönetimi

Samet Damar:

Menü Yönetimi

Bir konaklama tesisinde oda tahsisi'nden rezervasyona cevap ön büro

Kelime anlamı birleştirme eriyip kaynaştırma cevap füzyon

Geç kahvaltı menüsü cevap branch

Menü mühendisliği ilk kim tarafından oluşturulmuştur cevap Smith

Menü mühendisliği bazı konularda yol gösterici olurken hangisinde yol gösteremez cevap personel maaşı

Fiyatın belirlenmesinin ardından hangi aşamada uygulanır cevap fiyatın kararlaştırılması

Bir menüde görsellik önemli olacağından cevap referans

2 boyutlu menü mühendisliği maddesine göre cevap sorumlular

Tadım menü tabldot menü sef menü cevap 1-3

Laktoz ile ilgili bir menü hazırlarken cevap süt ve süt ürünleri

Ovo vejetaryen ile ilgili cevap et ve et ürünleri

Pazarda lider rakibi takip ederek oluşturulan fiyat cevap taklit fiyat

Satış ile ilgili işlemlerin bilgisayar aracılığı ile oluşmasına ne denir cevap pos

Broşür tekrar tekrar cevap insort

Tüketici memnun menü cevap beyaz et kırmızı et

Yönetici personel değerlendirme cevap insan kaynakları

Eksiksiz mal kabul cevap mutfak için tarif kaz.

Genetiği değıştirilen potansiyel risk cevap antibiyotik

Minibar cevap tek tek sayım

İşletmede uyum içinde çalışma cevap eşğüdümleme

Menü yönetimi

Geveze61"□":

Yoresel mutfaklar var mi

Samet Damar:

Yöresel mutfak

1.....Sucuk başta olmak üzere hayvansal ürünler bakımından...

Cevap: AFYON

2. Çörek uleşme hangi ilin geleneğidir?

Cevap: Kırıkkale

3.Karadeniz Bölgesinde ekşi maya ile hazırlanan bayatlamayan ekmek

Cevap: Vakfıkebir ekmeği

4. İnci kefalinin genellikle bulgur, yoğurt, salça...

Cevap: Van 5. Meyan kökünde elde edilen san pirinç veya bakır güğümlerde,

Cevap: Biyan bali

6.Karadeniz bölgesinde direkler üzerine kurulmuş küçük ahşap yapı

Cevap: Serander

7. Subye hangi il mutfagina aittir?

Cevap, İzmir

8. Bursa mutfagina ait yiyeceklerden bir değildir ?

Cevap Kaytaş Böreği

9. Karadeniz bölgesinde yapılan muhallebi içeren şerbetli yufkalı tath?

Cevap: Laz Böreği

10. Bayram kahkesinin malzemelerinden değildir.2

Cevap: Lor peyniri

11. Ana malzemeleri tel kadayıf ve tuzsuz peynir olan Antakya tatlısı?

Cevap: Künefe

12 Ebegümeci, sarmaşık, tsurgan, cibeş otları hangi yörenindir?

Cevap: Ege bölgesi

... ..., [3.06.2023 17:51]

kısının kıymalı iç dolgusuyla bir kısmının dolgusuz

13 Köftelik bulgurun bir

yuvarlanmasıyla, Cevap: Fellah köftesi

14. Doğu Anadolu bölgesinde ağırlıklı olarak yetiştirilen ürünlerden değildir 2

Cevap: Zeytin

15. Urfada tandirlik

Cevap: Zerzembe.

16. Yumurta dolması hangi ile aittir ?

Cevap: Balıkesir

17. Eduli pilavıyla ünlü olan il?

Cevap: Kastamonu

18. Adana mutfağına özgü çorbalardan biridir.2

Cevap: Nebelyalı köfte çorbası

19. Incir üretiminde ilk sırada yer alan il?

Cevap: Aydın

20. Aydın ilinin yöresel yiyeceklerinden bindir?

Cevap: Yuvarlama

21. Ergene ve Meriç ırmağı çevresinde yetiştirilen tarım ürünü?

Cevap: Pirinç

22 Güneydoğu Anadolu bölgesinde yöresel yemeklerin yapısında kullanılan hammaddelerle ilgili hangisi doğrudur

Cevap: Yemeklerde renk ve aroma için çeşitli baharatlar kullanılır.

23. Buğday üretiminin en fazla olduğu bölge? Cevap: İç Anadolu Bölgesi

24 Elmasıyla anılan Akdeniz ili?

Cevap Isparta

25. Manzama yapılırken pathcana uygulanan yöntem?

Cevap: Közleme

26. Zeytinyağı, toz biber, etmek, ceviz, çeşitli baharatlar kullanılan yemek 2

Cevap Muhammara

27. Pilav takımı hangi ile aittir?

Cevap: Afyonkarahisar

28. Yiyeceklere parmak gibi uzun şekil vermek nedir?

Cevap: Sömelek

29. Kuşbaşı yağsız et kinzi msur unu ve cevizle yapılan Orduya ay göçmen yemeği ?

Cevap: Maragyanı

30. Sebit yağlaması hangi ile aittir?

Cevap: Kayseri

[3/6 17:47] ...: Buket Gaffaroğlu:

Menü Yönetimi

Bir konaklama tesisinde oda tahsisi'nden rezervasyona cevap ön büro

Kelime anlamı birleştirme eriyip kaynaştırma cevap füzyon

Geç kahvaltı menüsü cevap branch

Menü mühendisliği ilk kim tarafından oluşturulmuştur cevap Smith

Menü mühendisliği bazı konularda yol gösterici olurken hangisinde yol gösteremez cevap personel maaşı

Fiyatın belirlenmesinin ardından hangi aşamada uygulanır cevap fiyatın kararlaştırılması

Bir menüde görsellik önemli olacağından cevap referans

2 boyutlu menü mühendisliği maddesine göre cevap sorumlular

Tadım menü tabldot menü sef menü cevap 1-3

Laktoz ile ilgili bir menü hazırlarken cevap süt ve süt ürünleri

Ovo vejetaryen ile ilgili cevap et ve et ürünleri

Pazarda lider rakibi takip ederek oluşturulan fiyat cevap taklit fiyat

Satış ile ilgili işlemlerin bilgisayar aracılığı ile oluşmasına ne denir cevap pos

Broşür tekrar tekrar cevap insort

Tüketici memnun menü cevap beyaz et kırmızı et

Yönetici personel değerlendirme cevap insan kaynakları

Eksiksiz mal kabul cevap mutfak için tarif kaz.

Genetiği değsitirilen potansiyel risk cevap antibiyotik

Minibar cevap tek tek sayım

İşletmede uyum içinde çalışma cevap eşgüdüleme

Menü yönetimi

Yöresel mutfak

1.....Sucuk başta olmak üzere hayvansal ürünler bakımından...

Cevap: AFYON

2. Çörek uleşme hangi ilin geleneğidir?

Cevap: Kırıkkale

3.Karadeniz Bölgesinde ekşi maya ile hazırlanan bayatlamayan ekmek

Cevap: Vakfıkebir ekmeği

4. İnci kefalinin genellikle bulgur, yoğurt, salça...

Cevap: Van 5. Meyan kökünde elde edilen san pirinç veya bakır güğümlerde,

Cevap: Biyan bali

6.Karadeniz bölgesinde direkler üzerine kurulmuş küçük ahşap yapı

Cevap: Serander

7. Subye hangi il mutfagina aittir?

Cevap, Izmir

8. Bursa mutfagina ait yiyeceklerden bir değildir ?

Cevap Kaytaz Boreği

9. Karadeniz bölgesinde yapılan muhallebi içeren şerbetli yufkalı tath?

Cevap: Laz Boreği

10. Bayram kahkesinin malzemelerinden değildir.2

Cevap: Lor peyniri

11. Ana malzemeleri tel kadayıf ve tuzsuz peynir olan Antakya tatlısı?

Cevap: Künefe

12 Ebegümece, sarmaşık, tsurgan, cibeş otları hangi yörenindir?

Cevap: Ege bölgesi

kısının kıymalı iç dolgusuyla bir kısmının dolgusuz

13 Köftelik bulgurun bir

yuvarlanmasıyla, Cevap: Fellah köftesi

14. Doğu Anadolu bölgesinde ağırlıklı olarak yetiştirilen ürünlerden değildir 2

Cevap: Zeytin

15. Urfada tandirlik

Cevap: Zerzembe.

16. Yumurta dolması hangi ile aittir ?

Cevap: Balıkesir

17. Eduli pilavıyla ünlü olan il?

Cevap: Kastamonu

18. Adana mutfağına özgü çorbalardan biridir.2

Cevap: Nebelyalı köfte çorbası

19. Incir üretiminde ilk sırada yer alan il?

... ..., [3.06.2023 17:51]

Cevap: Aydın

20. Aydın ilinin yöresel yiyeceklerinden bindir?

Cevap: Yuvarlama

21. Ergene ve Meriç ırmağı çevresinde yetiştirilen tarım ürün?

Cevap Piriç

22 Güneydoğu Anadolu bölgesinde yöresel yemeklerin yapısında kullanılan hammaddeler ile ilgili hangisi doğrudur

Cevap: Yemeklerde renk ve aroma için çeşitli baharatlar kullanılır.

23. Buğday üretiminin en fazla olduğu bölge? Cevap: İç Anadolu Bölgesi

24 Elmasıyla anılan Akdeniz ili?

Cevap Isparta

25. Mantar yapılıırken patlıcana uygulanan yöntem?

Cevap: Közleme

26. Zeytinyağı, toz biber, etmek, ceviz, çeşitli baharatlar kullanılan yemek

Cevap Muğammara

27. Pilav takımı hangi ila aittir?

Cevap: Afyonkarahisar

28. Yiyeceklere parmak gibi uzun şekil vermek nedir?

Cevap: Sömelek

29. Kuşbaşı yağsız et kinzi msur unu ve cevizle yapılan Orduya ay göçmen yemeğı ?

Cevap: Maragyanı

30. Sebit yağlaması hangi ila aittir?

Cevap: Kayseri