

- 1) Aşağıdakilerden hangisi 19.yy Osmanlı mutfağında kullanılmaya başlanan baklagillerden biridir?

Kuru fasulye

- 2) Aşağıdakilerden hangisi Osmanlı döneminde kaliteli kuru meyveleriyle tanınan önemli tedarik merkezlerinden biridir

Şam

- 3) Osmanlı sarayında kaşık yapımında kullanılan malzemelerden en pahalı olanı aşağıdakilerden hangisidir?

- 4) İstanbul'a ulaştıktan sonra tüketimi hızla yaygınlaşan kahve ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

istanbul kahve ile 19.yy sonlarında tanışmıştır

- 5) Aşağıdakilerden hangisi külbasti tekniğini tanımlar?

inceltirilmiş parça etler önce ızgarada, daha sonra et suyu yağ, bazen soğan ve baharat ilavesiyle pişirilir

- 6) Balık güveç hazırlanırken, safran için yapılan ön hazırlık aşağıdakilerden hangisidir?

Ilıksu içerisinde bekletmek ve süzmek

- 7) Aşağıdakilerden hangisi tezyilek man saray mutfaktarına gur döneminde alia mayat area?

Erik-i şerfice

- 8) Aşağıdakilerden hangisi Osmanlı Türk kültürüne kaliteli suyun özelliklerinden biridir?

Kaynaktan sonra sarnita dinlenmiş olmuştur

- 9) Sarayın iştahı ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- 10) Osmanlı saray mutfağı kapsamında pirinç ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

Anadolu Balkanlar da sıradan halk için lüks bir besin kaynağı olmuştur

- 11) Osmanlı mutfak geleneğinde yağ ve kuru meyve baharat veya çiçek özleriyle hazırlanan içecek çeşitleri aşağıdakilerden hangisi birlikte doğru verilmiştir

Şerbet şurup hoşaf

12)Aşağıdaki araç ve gereçlerden hangisi ezme ve karıştırma için kullanılan tahta mutfak aletleri kategorisinde yer almaz

Çeşmir havan

13)Aşağıdakilerden hangisi mutfak emininin görev ve sorumlulukları arasında yer almaz?

Piştirilen yemekleri kontrol etmek

14)Şise geçirilen etin ateşte döndürölerek piştirilmesi için kullanılan bir deyim olduğu gibi aynı zamanda bir çeşit şekerlemenin de adı olan terim aşağıdakilerden hangisidir

Çevirme

15)Düğün çorbasında kullanılan yumurta sarısı ile yapılan işlem aşağıdakilerin hangisidir

Limon suyu ile bir kasede çırpmaq

16)yoğurtlu et kızartma yemeğinin tarifinde kullanılan soğan doğranış şekli aşağıdakilerden hangisidir

halka

17)kıyma soğan suyu tuz ve prinç unu yoğurulur küçük toplar halinde maydanoz üzerine yuvarlanır.Bir tencere içerisine dizilir.....

Maydanoz dolması

18)Osmanlı sarayındda alafıranga yemek yeme usûlü aşağıdakipadişahlardan hangisinin döneminde benimsenmeye başlamıştır

2 mahmut

19)Aşağıdakilerden hangisi marmarina adlı yemekte bulunan malzemelerden biridir

20)Bozanın çok fazla mayalanmış türü olan ve özellikle ankara bölgesinde çok tüketilen içecek olarak adlandırılmıştır

mırmırık

21)İmparatorluğun bir çok yerinde doğal olarak yetişen orkide çeşidinin genç yumrularından elde edilen toza ve bundan elde edilen sıcak içeceğe ne ad verilir

Salep

22)Has fırının un ve buğday ihtiyacının tamamına yakınının temin edildiği şehir aşağıdakilerden hangisidir

Bursa

1-Asağıdakilerden hangisi mutfak emininin görev ve sorumlulukları arasında yer almaz?

Cevap: Pişirilen yemekleri kontrol etmek

2-Düğün çorbasında kullanılan yumurta sarısı ile yapılan işlem aşağıdakilerden hangisidir?

Cevap:Limon suyu ile bir kasede çırpma

3-Yamabahar Osmanlı Döneminde istanbul mutfağına ne zaman girmiştir?

Cevap: 19. Yüzyıl

4-Cagan Sarayında geçirdiği çocukluğunu ve gençliğini anlattı kitapta Leyla Saz, Osmanlı sarayında çatal bıçak ile yemek yeme usulünün Yaygınlaştığı söylemektedir.

Yukarıdaki cümlede boş bırakılan yeri aşağıdakilerden hangisi doğru şekilde tamamlar?

Cevap: 1860 dan sonra

5 Aşağıdakilerden hangisi yapımında çam fatiği kullanılan yiyeceklerden biridir?

Cevap: Acem pilav

6-Aşağıdakilerden hangisi 19.yy da Osmanlı Mutfağında Kullanılmaya başlanan baklagillerden biridir?

Cevap: Kuru fasulye

7 Cesitli meyvelerden çıkarılan sulur için kullandan bir isim olmakla birlikte özellikle üzüm suyundan yapılan hafif eksitilmiş içeceğe bu ad verilmiştir.Blog yeri doldurun?

Cevap: Sıra

B-Bozanın Çok fazla mayalanmış türü olan ve özellikle Ankara bölgesinde çok tüketilen erk

olarak adlandırılmıştır TAMAMALA

CEVAP: MIRMIRIK

9-Aşağıdaki araç ve gereçlerden hangisi yilda porselenter kategorisinde yer alır ?

8 Bozanın Çok fazla mayalanmış türü olan ve özellikle Ankara bölgesinde çok tüketilen içecek olarak adlandırılmıştır TAMAMALA

CEVAP: Mırmırık

9-Asağıdaki araç ve gereçlerden hangisi yıldız porselenleri kategorisinde yer alır?

Cevap: Porselen çiçekli ağır balık tabağı

10-Mutfak araç ve gereçleri açmından 19yy karaktesire edenler, mutfaklara giren yeni kullanım esyalardic Hangisi bu dönemde mutfağa yeni giren kullanım eşyaları arasında yer almaz?

Cevap: Bogasi

11 Mutfaklarda kullanılan malzemelerinde değiştiği ve birtakım yeni malzemelerin devreye girdiği

görülmüřtür.BOSU TAMAMLA

Cevap sefer dönemlerinde

12-Osmanlı mutfağında kullanılan meyveler ile ilgili hangisi yanlıştır?

Cevap tatlardan daha çok itibar görmüřtür

13-A hangi 19 y da itibaren osmanli mutfak araç gereçlerinde gönden deęiřimlerden biridir?

Cin paraleenlere kursu ilęinin artması

14-sse geçirilen etin ateşte döndürölerek pişirilmesi için kullanılan bir deyim olduğu gibi aynı camanda bir çeşit şekerlemenin de adi olan terim hangisi?

Cevap: çevirme

15-KIYMA soğan suyu tur pirinç ucu yoęrulur Küçük toplar haline georinit maydonozurende

yuvarlanit tencereye dizilir limon suyu konulur ve kapak kapatir

Cevap maydanoz dolması

16-kiler ağanın denetiminde pazarlarda alman ve taşlardan getirilen malların kayıtlarni tutan ki?

Cevap: masraf katibi

17 Perverde de aynı anlama gelir?

Cevap Marmelat

18-19 yy da osment mut yer almaya bařlayan avropa köken yemekler amended?

Cevap garnitür

19 has firmen un ve bullday ihtiyacının tamamına yakınının temin edildiği şehir

Cevap: bursa

20 Galata da levantenler için beyaz undan hazırlanan uzun ekmek ad

Cevap francala

21-25 y en la sarayda görülen büyükleri ve konak da glen 17 yy ile gelişen içecek

Cevap: şerbet

22. Osmanlı türk kültüründe kaliteli su özelliklerinden degildir ?

Cevap:kaynağından çıktıktan sonra sarnıçta dinlenmiş olması