**OSMANLI MUTFAĞI SINAV ÇALIŞMA SORULARI**

* **KÜLTÜREL ETKİLEŞİMİN YENİ DÜNYA’NIN KEŞFİYLE OSMANLI SARAY MUTFAĞI ÖZELİNDE ANADOLU YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİSİ**

**3.grup**

1. Orta asya döneminde Türkler nasıl bir toplumdur?
2. Göçebe ve hayvan yetiştiriciği ile ilgilenen
3. Göçebe
4. Hayvancılıkla ilgilenen
5. Asya’ da yaşayan tarımla ilgilenen
6. Tarımla ilgilenen
7. Türklerin ilk besin gıdaları nelerdir?
8. Tarımsal gıdalar
9. Hayvansal gıdalar
10. Kuru baklagiller
11. Deniz ürünleri
12. Tahıl ürünleri
13. Orta asya döneminde en çok kullanılan et türleri hangileridir?
14. Dana-koyun
15. Ceylan-koyun
16. Deve-at
17. Koyun-deve
18. At-koyun
19. Tereyağı en çok neyden üretilirdi?
20. Süt
21. Yoğurt
22. Kaymak
23. Peynir
24. Peynir altı suyu
25. Aşağıdakilerden hangisi Orta Asya Türklerinde kullanılan bir yağ türü değildir?
26. İç yağı
27. Don yağı
28. Tereyağı
29. Hayvansal yağ
30. Zeytinyağı
31. Türklerde en önemli tahıl ürünü nedir?
32. Nohut
33. Mercimek
34. Yulaf
35. Buğday
36. Arpa
37. Türklere pirinç hangi ülkeden gelmiştir?
38. Japonya
39. Çin
40. Mısır
41. Hindistan
42. Arabistan
43. Türkler bakla gibi bitkilere toplu bir biçimde hangi şekilde isimlendirmiştir?
44. Arpagiller
45. Buğdaygiller
46. Tahılgiller
47. Baklagiller
48. Burçak
49. İslamiyet öncesi Türk kültüründe neyin kutsal olduğuna inanılırdır?
50. Ateş
51. Su
52. Hava
53. Toprak
54. Ay
55. Kımız neyden yapılır?
56. Keçi sütü
57. Deve ve at sütü
58. At sütü
59. Keçi ve at sütü
60. Deve sütü
61. Osmanlıdan itibaren kımızın yerine şerbetlerin aldığı söylenir.
62. Osmanlı toplumunda ölüm olayının gecesi helva ve lokma yapılırdır.
63. Türk tarihi açısından Karahanlılar islamiyeti ilk kabul eden Türk devletidir.
64. Kurut kurutulmuş süt ürünlerine verilen addır?
65. Osmanlı mutfağındaki baharat çeşidi sekiz civarıydı.
66. Fatih Sultan Mehmet’in en çok sevdiği yemek nedir?

* Mantı

1. Amerika’nın keşfinden sonra Osmanlı mutfağına hangi ürünler girmiştir?

* Domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır ve bazı kabak çeşitleri.

1. Çikolata Osmanlıda hangi dönemde yayğınlaşmıştır?

* 1840-1850’lerde gazetelerde çikolata reklamları ile başlar. Fransız kökenli olup ilk eczanelerde satılır.

OSMANLI MUTFAĞI

**2. grup**

OSMANLI SARAY MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZM ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ:

1. Menü kelimesi dilimize nereden gelmiştir?
2. Fransızca
3. İtalyanca
4. Farsça
5. İspanya
6. Almanya
7. Osmanlı saray mutfağında ana yemekler hazırlanırken kullanılan son pişirme usulü nedir?
8. Kızartma
9. Haşlama
10. Izgara
11. Çevirme
12. Buğulama
13. 15. Yy da Osmanlı Saray Mutfağında Kırmızı Et ile Hazırlanan Ana Yemekler den hangisi doğrudur?
14. acem yahnisi
15. Köfte Kebabı
16. Sığır Yahnisi
17. Talaş Kebabı
18. Et tavası
19. Kümes hayvanları kaça ayrılmaktadır?
20. 7
21. 2
22. 5
23. 8
24. 4
25. kaz, osmanlı mutfağında nerelerde ikram edildiği yanlıştır?
26. sarayda
27. zengin konaklarda
28. sünnet
29. düğünlerede
30. halk
31. Pirinç, Osmanlı Mutfağına kaçıncı yüzyılda girmiştir?
32. 15. YY.
33. 17.yy. ın yarısı
34. 18.yy
35. 16.yy yarısı
36. 19.yy.
37. Osmanlı mutfağında Pilavın genellikle hangi türü doğrudur?
38. Kavurma
39. Haşlama
40. Kızartma
41. Buharda pişirme
42. Fırınlama
43. Tatlıların sınıflandırılmasında hangisi yanlıştır?
44. Dondurulmuş Tatlılar
45. Koyulaştırılmış Tatlılar
46. Yumurtalı Tatlılar
47. Jelatinli Tatlılar
48. Kuru gıdalarla yapılan tatlılar
49. Kadayıfın kökeni nereden gelmektedir?
50. Arap
51. Fars
52. Italya
53. Fransızca
54. Almanca
55. Hulviyyat” olarak bilinen talı hangi şıkta doğru verilmiştir?
56. Baklava
57. Şekerpare
58. Lokma
59. Helva
60. Sütlü aş

KLASİK SORULAR

1. Osmanlı saray mutfağında soğuk ordövrlere pek rastlanmamaktadır. Bunun nedeni nedir?

zeytinyağının büyük bölümünün aydınlatma için kandillerde kullanılması

1. Sakatat kelimesi kaça ayrılır ikişer örnek veriniz?

kırmızı ve beyaz olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

Kırmızı sakatatlar; ciğer, kalp,böbrek, dil, kelle

Beyaz sakatatlar ise işkembe, beyin, uykuluk, billur

1. Salata kelimesi esas olarak ne anlama gelir?

bitkilerin pişirilmeden yenilebilen yeşil yapraklarına ve gövdesine verilen addır.

BOŞLUK DOLDURMA

* Pilav genellikle “Kavurma” Ve “Salma” olmak üzere iki türde yapılırdı.
* Menüler “Klasik Mönü” ve “Modern Mönü” olmak üzere iki türde vardır.
* Çorba, Farsça tuzlu yemek anlamına gelen “şor” ile sulu yemek anlamına gelen “bâ” nın birleşiminden oluşan “şorba” kelimesinden dilimize geçmiştir.
* Sıcak ordövr yerine “ara sıcak”, “sıcak antre” ya da “sıcak iştah açıcılar” terimleri de kullanılmaktadır.
* Osmanlı yemek kitaplarında kebap pişirme ile ilgili birtakım kurallar olduğu görülmektedir. Bunlardan biri, etlerin marinat denilen yumuşatıcı ve lezzet verici bir karışıma yatırılması gereklidir.

1. **Grup**
2. Dünyada hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler o mutfağı diğer mutfaklardan ayırmaktadır. Ortaya çıkan farklılıkların birçok sebebi bulunmaktadır. Bu farklılıkları yazınız.

* Din ve inanışlar
* Bölgeye has hayvan ve bitki çeşitliliği
* Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği günlük yaşam tarzları

1. Türk Mutfağının gelişim aşamalarının incelendiği 5 basamağı yazınız.

* Orta/İç Asya Dönemi Türk Mutfak Kültürü
* Karahanlı-Memlükler Dönemi Türk Mutfak Kültürü
* Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü
* Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü
* Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü

1. Orta Asya Türkleri beslenmelerinde neden hayvansal gıdalardan faydalanmışlardır?

* Yaşam tarzlarının göçebelik olması ve yaşadıkları bölgenin şartları nedeniyle beslenmelerinde genellikle hayvansal gıdalardan faydalanmışlardır.

1. Türklerde yeme-içme anlamına gelen kelime aşağıdakilerden hangisidir?
2. Toy soy
3. Kımız
4. Toy
5. Kestem
6. Şanbuy

Cevap: C

1. Sütten yapılan ve kış için kurutularak tüketilen ürünün adı aşağıdakilerden hangisidir?
2. Serme
3. Kurut
4. Çırpma
5. İşgüm
6. Aşatma

Cevap: B

1. Ekşi ayranın içerisine yaş ve kuru üzüm konarak yenilen gıda aşağıdakilerden hangisidir?
2. Çökelek
3. Keş
4. İdük
5. Buldunı
6. Toy

Cevap: D

1. Darı özü suda ya da sütte kaynatılarak ve üstüne yağ dökülerek hazırlanan yemeğin adı aşağıdakilerden hangisidir?
2. Ekşi Maya
3. Işgun
4. Kürşek
5. Kurut
6. Li

Cevap: C

1. Aşağıdakilerden hangisiOrta Asya Türklerinde ziyafetlerin ziyafetlerin verilme nedenlerinden değildir?
2. Doğum
3. Düğün
4. Ölüm
5. Yabancı Elçi Ziyaretleri
6. Savaş

Cevap: E

1. Aşağıdakilerden hangisi islam dini doğrultusunda yenilmesinde sakınca olmayan hayvanlar arasındadır?
2. Domuz Eti
3. Yırtıcı ve Obur
4. Koyun,Keçi
5. Allah adına uygun şekilde kesilmemiş tüm hayvanlar
6. Leş hayvanlar

Cevap: C

1. Aşağıdakilerden hangisi dönemdeki gelenekselleşmiş sofra kurallarından değildir?
2. Yemeğe tuzla başlayıp tuzla bitirmek
3. Suyu ayakta içmek
4. Sofradan iyice doymadan kalkmak
5. Ekmeği ve eti bıçakla kesmemek
6. Ayrı ayrı kaplardan yememek

Cevap: B

1. Ziyafetin sonunda konuklar yemek yedikleri çanakları da alarak evlerine gitmeleri geleneğine ne ad verilmiştir?
2. Kurut
3. Çanak Yağması
4. Şürçük
5. Taam-ı Yağma
6. Li

Cevap: B

1. Mutfak kültürümüzün unutulması ve yemek içme ile ilgili alışkanlıklardaki değişme ile ilgili sebepler aşağıdakilerin hangisinde yanlış verilmiştir?
2. Nüfus artışı ve nüfusun yapısal değişikliği
3. Yerleşim yeri ve yapısındaki değişimler
4. Kadının çalışma hayatına katılışı ile toplum ve aile içindeki rolünün değişmesi
5. Eğitim-Öğretimdeki değişiklikler
6. Doğum Oranları

Cevap: E

1. Türk mutfağının yok olması ve kültürün değişmesi ile ilgili olarak aşağıdaki sebeplerden hangisi yanlıştır?
2. Ekonomik şartlar
3. Belediyelerin uygulamaları
4. Kadının çalışma hayatına katılışı ile toplum ve aile içindeki rolünün değişmesi
5. Kitapsız ve arşivsiz yapılan eğitim,
6. Kontrolsüz menülerde yabancı yemeklerin giderek çoğalması

Cevap: C

1. Tamamen Türk buluşu olan yoğurdun kiraz ve kayısı ile tatlılaştırılması sonucu hazırlanan- li- adlı bir içkinin Hun Türkleri arasında yaygın olduğu bilinmektedir.
2. ……….-füzyon- mutfak farklı bölgelere ait olan yemekleri farklı pişirme teknikleri kullanarak üretmeyi temel edinmiş olan bir mutfak olgusudur.
3. Hanlar ve büyüklerin yemekleri için………-aşatma- adı kullanılır.
4. Hanlar için kurulan ayaksız sofralara ……..-işgüm- denir.
5. ………..-ülüş- denilen töreye göre pişirilen hayvanın hangi kısımlarının hangi davetliler tarafından tüketilmesi gerektiği kesin kurallar çerçevesinde belirlenmiştir.
6. **grup**

1)Fatih zamanında dört bölümden oluşan mutfağın en önemli bölümü nedir?

-Adını küçük tencereden alan KUŞHANE

2)Osmanlı Saray mutfağının ikinci mutfağı Has mutfak olup bu mutfakta kimlere yemek çıkarılır?

- Valide Sultan, Şehzadeler ve Harem halkından imtiyazlı kişilerin yemekleri çıkartılır.

3)Osmanlı Mutfağı mutfak kadrosu görevlilerinden 5 tane yazınız.

- Aşçıbaşı, aşçılar, mutfak aşçıları(mütehassıs aşçılar), halifeler(kalfa ve muavinler), ekmekçiler, kasapbaşı

4) Aşağıdakilerden hangisi Osmanlı konakları hakkında yanlış bir bilgidir?

* 1. Konaklarda karşılıklı davetlerde, en iyi yemeklerin yarışmalar halinde sunulmaya çalışılması mutfak açısından önemli sonuçlar doğurmuştur.
  2. Osmanlı konakların da saraydaki gibi etçi, börekçi, tatlıcı, ekmekçi vb. çeşitli ustalar görev yapmaktaydı.
  3. Konaklarda bazı yemeklerin yapımıyla ilgili zarif gelenekler vardı.
  4. Konakta kaç aşçı olursa olsun güllacı baş aşçı yapardı.
  5. Günümüzde de konaklarda Selçuklulardan gelen ve Osmanlı zamanında gelişen yemek geleneği hala sürmektedir.

5) Osmanlı aile sofrası hakkında bilgi veriniz.

- Osmanlı ailesi günde iki kez yemek yiyor. Kuşluk yemeği- Akşam yemeği. Merkez babadır. Büyük anne ve büyük baba babanın iki yanına oturur. Anne, çocukların arasındadır. Omlara yardım eder. İlk yemek genelde çorbadır ve büyücek bir bakır kase içinde sofraya gelir. Babanın seslice bir besmelesi ile başlar. Yemek sırasında pek konuşulmaz. Yerde ekmek kırıntısı bırakılmaz.

6) İmarethane nedir ne amaçla kurulmuştur kısaca bilgi veriniz.

- Toplu yemek türlerinden biri olan yoksulları doyurmak için kurulan mutfaktır. Bu kuruluşun kökeni İslam`ın zekat ve fitre gibi dini vecibelerinin yerine getirilmesine dayanır. Yemekler parasızdır ve masrafları zenginlerin bir araya getirdiği vakıflar üsleniyor.

7) Osmanlı mutfağındaki ilk soğuk yemek …………… (MASTABE) olarak kabul edilir.

- Osmanlı mutfağında …….. ( REÇEL) en çok sünnet şölenlerinde ve düğünlerde ikram edilir.

- Osmanlı da yemeğin bitiminde sofraya getirilen pilava ………..( SÖZ KESEN) adı verilir.

-Saray ekmekçilerine ………. (HABBAZİN-İ HASSA) denilirdi.

8) Osmanlı mutfağında ziyafetlerde özellikle Ramazan da hangi tatlılar ikram edilir 5 tane yazınız.

- Helva, lokma, pelte, kadayıf, zerde

9) Osmanlı mutfağında incelikli lezzetlere sahip pilav türlerinin sunumları törensel nitelik taşır. Pilav hangi aşamada sofraya gelir yazınız.

- Çorbaların, et ve sebze yemeklerinin, dolmaların, meyvelerin ve tatlının ardından sofraya getirilir. Yemek pilav ile tamamlanır.

10) Osmanlı da tüketilen et türlerini yazınız.

- koyun eti, sığır eti, keçi, oğlak ve tavuk

11) Osmanlı da padişahların GUT hastalığına yakalanmasının nedeni nedir?

- Çok fazla et tüketmek

12) Osmanlı mutfağında baharatlar ve soslar hakkında kısaca bilgi veriniz.

- Zeytinyağı çok kullanılmazdı onun yerine tereyağı ve kuyruk yağı kullanılırdı. Domatesin Osmanlıya geç girmesiyle birlikte salça kullanılmazdı. Daha çok çeşitli baharatlar sos halinde kullanılır yemeklere tat vermesi için erik gibi meyveler eklenir.

13) Osmanlı da sağlık ve hastalık açısından saray mutfağına girecek olursak şerbet ve macun hangi amaçla kullanılırdı?

- Hekimbaşın gözetiminde zayıf bünyeler için ve ayrıca afrodizyak amacıyla kullanıldığı bilinmektedir.

**OSMANLI SARAY DÜĞÜNLERİ**

**8. grup**

**1)** Halkın katıldığı en büyük eğlence şeker alayı ve çanak yağması olarak bilinir.

**2)** Kısaca etkinliklerde yiyecek ve içeceklerin yerinde estetik servis sunumuna outside catering denir.

**3)** Şeker alayında çeşitli figürlerde şekerler dağıtılırdı.

**4)** Çanak yağmasında çanak içinde ne dağıtılırdı?

A) Zerde

B)Baklava

C) Pilav

D)Şeker

E)Tavuk

**5)** Düğünler geniş bir alanda yapılırdı . Bu alana ne ad verilirdi?

= Sırık Meydanı

**6)** Şeker işlemlerinin ve diğer düğün malzemelerinin yapıldığı yere ne ad verilirdi?

= Oda-i Hümayun-i Kebir

**7)** Badem çorbası yapımında aşağıdakilerden hangisi kullanılmaz?

A) Badem

B) Hindistan cevizi

C) Kemik suyu

D) Soğan

E) Nar

**8)** Mahmudiye yapımında aşağıdakilerden hangisi kullanılmaz?

A) Tavuk

B) Kayısı

C) Erik

D) Tarçın

E) Rezaki üzümü

**9)**  Osmanlıda düğün ziyafetleri ne zaman başlar?

= Mayıs ayının 14. Günü başlar.

**10)** Osmanlı düğün ziyafetlerinde hazırlanan yemeklerden örnek veriniz.

= Zerde, muhallebi, tavuk çorbası.

**OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ**

**4.GRUP**

1. Aşağıdakilerden hangisi Osmanlı mutfağını oluşturan 4 temel unsurdan biri değildir?
2. Türklerin orta Asyada ki beslenme tarzıdır.
3. Arap ve İran kültürlerin etkisidir.
4. anadoluda yetişen ürünler ve bu topraklarda bulunan yerli kültürlerin etkisi
5. islamın etkisi
6. ekonomik ve askeri durum
7. Aşağıdakilerden hangisinde kuruluş dönemi Osmanlı mutfağı hakkında yanlış bilgi verilmiştir?
8. İsraftan kaçınma ve sadelik mevcuttur.
9. Yerel geleneksel besin maddelerinin kullanımı
10. Gösterişli bir mutfağa sahiptir
11. İslami hassasiyet daha yoğundur
12. Bu dönem mutfağı daha çok halk mutfağı ile sınırlıdır.
13. At eti ve domuz etinin kullanımının bırakılması neyin sayesinde gerçekleşmiştir?
14. Koyun
15. Dana eti
16. Tavuk eti
17. Balık
18. Hindi
19. Kuruluş dönemi Osmanlı mutfağında toplamda kaç mutfak bulunur?
20. 8
21. 9
22. 10
23. 11
24. 12
25. Yükseliş dönemi saray mutfağında sarayda kullanılan içecekler arasında hangisi yoktur?
26. Boza
27. Limon suyu
28. Kahve
29. Çay
30. Hoşaf
31. Osmanlı saray mutfağında ramazan mutfağının en önemli başlama yemeği nedir?
32. Menemen
33. Patates kızartması
34. Soğanlı yumurta
35. Çorba
36. Hurma
37. Sarı sandal buhr-u Meryem, ham öd ağacı, kalebenk asalbent kırmızı lotur çöğen tohumu, susam kökü misk, çiçek suyu, gül suyunun belirli bir zaman kaynatılması ile elde edilen ürün nedir?
38. Şerbet
39. Hoşaf
40. Şarap
41. Gül suyu
42. Buhur suyu
43. Kasımpaşa mutfağının neyi meşhur değildir?
44. Kaymaklı yoğurt
45. Semiz otu
46. Biber
47. papaz şeftalisi
48. kayısı
49. II. MAHMUT dönemine ait yenilik aşağıdakilerden hangisidir?
50. Peçete kullanımı
51. Masa ve sandalye kullanımı
52. Mumluk kullanımı
53. Tuzluk kullanımı
54. Şarap bardağı kullanımı
55. Osmanlı mutfağına kırmızı domates kaçıncı yüzyılda gelmiştir?
56. 15 yy
57. 16yy
58. 19yy
59. 20yy
60. 18yy

Domuz eti Osmanlı mutfağında kullanılmayan bir ettir.

17 yüzyılda Osmanlı mutfağı ortaya çıkmıştır.

HELVAHANE bir nevi saray eczanesi olarak kullanılmıştır.

AŞEVİ yolcuların hastaların dul ve kimsesizlerin gönüllerinin imar edildiği yer olan yemeklerin pişirilip ikram edildiği günümüz lokantalarına benzer şekilde mutfak fırın ve yemek salonlarından meydana gelir.

Bu yüzyılda koyun bölge için adeta bir amblem haline gelmişti

1. Osmanlı mutfağında helvanın önemi nedir?

Tekke ve zaviyelerde yapılan helva ikramı, mürşidin müridine ilhamını sembolize etmektedir. Helva dağıtımları, insanların önüne konan sıradan bir tatlıdan ziyade dini bilgilerin paylaşıldığı bir an olarak görülmüştür

1. Osmanlı mutfağında 15. Ve 16. Yy saray mutfağı hakkında bilgi verin

Sadelik, öğün, yenilen besinler ve ritüeller, açısından İslam’ın şekil verdiği bir Türk mutfağıydı

1. Saray halkı günde kaç öğün yemek yemekteydi?

9. grup

1. Recep ayının 12. günü Mekke ve Medine'ye para ve armağanlar göndermek için yapılan törene …………….. -Süne-i Hümayun- denirdi.
2. Padişahların oturduğu saraylara genel olarak ……………-Saray\_ı Humayun- denirdi.
3. Fatih Sultan Mehmet, İstanbul’u aldıktan sonra ilk yaptığı saray, …………. Eski Saray'dır
4. Valide Sultan,Şehzadeler ve Harem Halkına yemek pişiren mutfakçılara ………….. –has mutfak aşçıları- denirdi.
5. Bütün bölümlerde çalışan çıraklar, ………… -Matbah-ı Hasşagirt- altında toplanırdı.
6. Kilercibaşı’nın görevi nedir?

* Padişahın kilerine ve kiler takımına bakan kalfalarının başına kilerci usta denirdi.

1. Osmanlı saraylarında yemek yeme adabı nasıldır?

* Sabah-öğle arası kuşluk zamanı, bir de ikindi namazından sonra yenen akşam yemeği olmak üzere iki öğün yemek yeme geleneği vardı.

1. Osmanlı sarayında yemek servisi nasıl yapılırdı?

* **Yemek servisi birer birer yapılır, bir porsiyon biter bitmez hemen diğer yemek sofraya getirilirdi.**

1. Aşağıdakilerden hangisi padişah için pişen yemeklerle ilgilenen kişilere verilen isimdir?
2. Kuşçubaşılar
3. Enderun
4. Birun
5. Süne-i Hümayun
6. Kuşhane

Cevap: A

1. Aşağıdakilerden hangisi saraya adabına aykırı olan davranışlardan değildir?
2. Çorba vb. sulu yemekler içilirken ses çıkarmak
3. Yemek yerken şapırdatmak
4. Dişleri karıştırmak
5. Elini sofraya silmek
6. Yemeğe besmele ile başlamak

Cevap: E

1. Yeniçerilerin kazanlarına ne ad verilir?
2. Kazan
3. Kazan-i Şerif
4. Şerif-i Kazan
5. Aşhane
6. Aş kabı Cevap: B
7. Yeniçeriler isyan etmek için ne yaparlardı?
8. Kazan kaldırmak
9. Kazan dökmek
10. Kazan yıkamak
11. Kazan kırmak
12. Kazan çalmak

Cevap: A

1. Osmanlı şenliklerinde yapılan eylemlerden hangisi yanlıştır?
2. Sabah erken saatlerde başlayıp gece yarısına kadar sürerdi.
3. Sabahları daha çok tören yapılır, hediyeler kabul edilir.
4. Ziyafetlerden sonra kahve, şerbet ve buhur dağıtıldıktan sonra herkes dinlenirdi.
5. Yemeklerde zerde ve pilav bolca pişirilmiştir.
6. Halka et ve akçe dağıtılır.

Cevap: E

1. Sarayda, Ramazan mutfağının en önemli başlangıç yemeği nedir?
2. Patatesli yumurta
3. Soğanlı yumurta
4. Soğan yemeği
5. Yumurta
6. Sebzeli yumurta

Cevap: B

1. İftardan önce verilen iftariyelikler arasında hangisi yoktur?
2. Hurma
3. Zeytin
4. Akide şekeri
5. Peynir çeşitleri
6. Turşu

Cevap: C

1. Ramazanda kaç tür sofra kurulur?
2. 3
3. 5
4. 4
5. 1
6. 2

Cevap: E – Bu sofralar Alaturka ve alafrangadır.

1. **grup**

1-Osmanlı saray mutfağı hangi kültür mutfağını benimsemiştir?

-İran ve arp mutfağı

2-Osmanlı mutfağı kaça ayrılır?

-Klasik Osmanlı mutfağı ile Yeni somanlı mutfağı yada Alaturka Osmanlı mutfağı ile alafıranga mutfağı

3-2. Mehmed’in en sevdiği yemek türü nedir ?

-Deniz ürünleri

Boşluk Doldurma:

1-Mutfak kelimesi dilimize Arapça dan matbah olarak gelmiştir.

2-Osmanlı mutfağı padişahların kişisel beğenileri ve yaşam şekillerine bağlı olarak gelişmiştir.

3-Osmanlı padişahlarından 2.Mehmet zamanında balık,havyar ve karides Osmanlı mutfağına girmiştir.

4-Osmanlı saray mutfağına Matbah-ı Amire adı verilmektedir.

5-Gastronmi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla hem yiyecek hem içeceklerin tarihsel gelişme sürecinde başlayarak tüm özelliklerini ayrıntılı bir biçimde anlaşılması,uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalıdır.

Çoktan Seçmeli:

1-Türk mutfağını dünya sıralamasında ilk üçe dahil eden etken aşağıdakilerden hangisidir?

1. a-Orta Anadolu topraklarının ürün çeşitliliği
2. b-Bilimde ilerlemiş olmaları
3. c-Siyasi yönetim
4. d-Diğer ülkelere nazaran daha fazla söz hakkına sahip olması
5. e-Maddi gücün fazla olması

2-Osmanlı mutfağı en hızlı hangi padişah döneminde gelişmiştir?

1. a-Fatih Sultan Mehmet
2. b-1.Abdülhamit
3. c-Yavuz Sultan Selim
4. d-Kanuni Sultan Süleyman
5. e-4.Murad

3-Osmanlı saray mutfağı en hızlı gelişimini hangi yüzyılda yaşamıştır?

1. a-14.yy
2. b-15.yy
3. c-16.yy
4. d-17.yy
5. e-13.yy

4-Dünyada ilk kahvehane hangi yıllar arasında kurulmuştur?

1. a-1554-1555
2. b-1560-1561
3. c-1459-1460
4. d-1531-1532
5. e-1881-1882

5-İstanbul’a ilk kahve hangi yılda getirilmiştir?

1. a-1551
2. b-1559
3. c-1462
4. d-1456
5. e-1431

6-Sarayda kaç öğün yemek yenilir ?

1. a-3
2. b-5
3. c-4
4. d-2
5. e-1

7-Osmanlı mutfağı personeli kaç bölüğe ayrılır ?

1. a-8
2. b-6
3. c-3
4. d-4
5. e-5

8-Osmanlı mutfağında başaşçıbaşı kimden sorumludur ?

1. a-Helvacılar
2. b-Kilerciler
3. c-Kasaplar
4. d-Sebzeciler
5. e-Hepsinden sorumludur

9-Excutive Chefin bir altında kim yer almaktadır ?

1. a-Souse chef
2. b-Dömi Chef
3. c-Sitivert
4. d-Chef depart
5. e-Personel aşçısı

10-Klasik Osmanlı mutfağında yemeklere genellikle hangi sos kullanılmıştır?

1. a-sadeyağ –baharat
2. b-Limonsuyu-zeytinyağı
3. c-Sirke –baharat
4. d-Zeytinyağı-salça
5. e-Un-tereyağı

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİNDE YAŞANAN DEĞİŞİMLER**

6. GRUP

1. Türk idarecileri.................... ve ..................................... ana ilke olarak görmüşlerdir. (halkını aç bırakma- çıplak bırakmamayı)

2. Türk Mutfağının oluşumunda ....................................., .................................... ve ...........................................döneminin etkisi büyüktür. (Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu)

3. Orta Asya Türkleri Çin’in temel besin kaynağı olan .................. yetiştirmeyi öğrenip, başlar. (Pirinç)

4. Türklerin ilgi gösterdiği ürünler arasında en çok ........................... ve ................................ ürünleri yer almaktadır. (Meyve ve kuruyemiş)

5. Orta Asya Türkleri üzümden ......................, .......................... ve .......................... yapmaktaydı.( pekmez, sirke ve şarap)

1. Aşağıdakilerden hangisi İslamiyet öncesi Türklerin tereyağ yapımında kullandığı üründür.

A) Süt

B) Kesilmiş süt

C) Yoğurt

D) Zeytin

E) Ayçiçek

2.Aşağıdakilerden hangi Türklerin “burçak” diye adlandırdığı ve batıya göç ettikleri vakit börülce ismini alan ürünlerden biri değildir.

A) Nohut

B) Mercimek

C) Fasulye

D)Pirinç

E)Bakla

3. Aşağıdakilerden hangisi Orta Asya Türkleri’nin en çok kullandığı içecektir.

A) Şalgam

B) Kımız

C) Ayran

D) Şerbet

E) Hoşaf

4. Tamamen Türklere ait olarak bilinen ürün nedir?

A) Yoğurt

B) Şarap

C) Ekmek

D) Çörek

E) Börek

5.Anadol Selçuklu Mutfağında en çok tüketilen hayvanlardan biri değildir ?

A)Kuzu

B)Keçi

C)Keklik

D)Ergeç

E)Tavuk

6. Osmanlı mutfağını oluşumunu etkileyen unsurlardan hangisi yanlıştır ?

A) Orta Asya’da ki et ve süt ürünlerine dayalı mutfak

B) İran kültürlerinin etkisi

C) İslam kültürünün etkisidir.

D) Anadolu’da yetişen ürünler ve bu topraklarda bulunan yerli kültürlerin (Roma, Bizans) etkisi

E) Hristiyanlarda yapılan fetihler

7.Türk mutfağında kola tüketimihsngisinin etkisiyle gerçekleşmiştir ?

A) Fransız ihtilali

B) Sanayi devrimi

C) Rönesans

D) Coğrafi keşifler

E) Küreselleşme

8.Aşağıdakilerden hangisi 1994 yılı Hane Halkı Tüketim Harcamaları ve Gelir Dağılımı Araştırması’na göre yanlıştır ?

A) En yüksek meyve tüketimi Ege bölgesindedir

B) En yüksek balık tüketimi Karadeniz bölgesindedir

C) En yüksek kola tüketimi Akdeniz bölgesindedir

D) Kümes hayvanı tüketimi sadece Ege Bölgesinde koyun ve kuzu eti tüketiminden azdır

E) Bütün bölgelerde meyve suyu tüketimi sıcak içecek tüketiminin daha aşağısında bulunmuştur

9.Aşağıdakilerden hangisi Geçmişten günümüze Türk mutfağının yaşadığı değişimlerin çeşitli nedenlerinden değildir ?

A) Tarımsal Yapı ve Göçebe Kültürünün Etkisi

B) Yemeklerin Bölgelere Göre Farklılık Göstermesi

C) Toplu Yemek Yeme Geleneği

D) 3 tarafının denizler ile çevrili olması

E) Türklerdeki Davranış Kalıpları

10.Aşağıdakilerden hangisi Türk Mutfağını dünyanın en büyük üç mutfağından biri yapan özelliklerdendir ?

A) pişirme teknikleri

B) sofra düzeni

C) kendine has servis şekilleri

D) kendine has sunumları

E) Hepsi