

- Câu 1:** Khoai tây còn sống, gọt vỏ, ngâm vào nước lạnh có pha ít chanh có tác dụng gì?  
A. Khoai tây không bị mềm. B. Khoai tây không bị thâm đen.  
C. Khoai tây không bị giập. D. Khoai tây không bị bết.
- Câu 2:** Để sườn bò mau mềm trước khi chế biến nên ướp với loại nước ép củ quả nào?  
A. Dưa leo. B. Khóm. C. Đậu que. D. Cà chua.
- Câu 3:** Để chế biến món tôm lăn bột chiên, tôm được sơ chế như thế nào?  
A. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tía bỏ bớt râu, đầu để nguyên, cắt bỏ đuôi.  
B. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tía bỏ bớt râu, đầu và đuôi để nguyên.  
C. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tía bỏ bớt râu, cắt bỏ đầu, đuôi để nguyên.  
D. Bóc bỏ vỏ, cắt bỏ đầu, đuôi, râu để nguyên.
- Câu 4:** Phương pháp nào làm chín bánh plan?  
A. Rang. B. Nấu. C. Rán. D. Hấp.
- Câu 5:** Dưới tác dụng của nhiệt độ quá cao, chất béo có mùi và vị gì?  
A. Mùi khét, vị cay. B. Mùi khét, vị nồng. C. Mùi khét, vị ngọt. D. Mùi khét, vị đắng.
- Câu 6:** Nấu cơm như thế nào để dùng làm món cơm cuộn?  
A. Cơm dẻo, chín mềm. B. Cơm nhão, chín mềm.  
C. Cơm khô, chín vừa. D. Cơm dẻo, chín vừa, không mềm.
- Câu 7:** Kỹ thuật xếp tháp li ra sao?  
A. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình chữ nhật.  
B. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình tam giác thường.  
C. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình tam giác cân.  
D. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình bình hành.
- Câu 8:** Hai hợp phần amilaza và amilôpectin cấu tạo thành chất nào?  
A. Tinh bột. B. Tinh đạm. C. Tinh bột. D. Tinh đường.
- Câu 9:** Sơ chế rau, củ, quả tươi tiến hành theo công đoạn nào?  
A. Rau, củ, quả tươi → Rửa sạch → Xử lý cụ thể → Loại bỏ phần không ăn được → Bán thành phẩm.  
B. Rau, củ, quả tươi → Xử lý cụ thể → Bán thành phẩm → Loại bỏ phần không ăn được → Rửa sạch.  
C. Rau, củ, quả tươi → Loại bỏ phần không ăn được → Xử lý cụ thể → Rửa sạch → Bán thành phẩm.  
D. Rau, củ, quả tươi → Loại bỏ phần không ăn được → Rửa sạch → Xử lý cụ thể → Bán thành phẩm.
- Câu 10:** Để chế biến bánh, kẹo, ta cần sử dụng chất nào?  
A. Gluxit. B. Protein. C. Khoáng. D. Lipit.
- Câu 11:** Nguyên liệu để nấu nước dùng cho người ăn chay gồm:  
A. Cà rốt, trứng gà, nấm rơm. B. Cà rốt, nấm rơm, củ sắn.  
C. Cà rốt, su hào, tôm. D. Cà rốt, vi cá, nấm rơm.
- Câu 12:** Người ta thường sử dụng lá cẩm để nấu xôi có tác dụng gì?  
A. Vì có màu xanh, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
B. Vì có màu đỏ, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
C. Vì có màu vàng, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
D. Vì có màu tím, đẹp, không độc cho cơ thể con người.
- Câu 13:** Chọn loại gà nào để chế biến món gà quay mềm?  
A. Gà mái đẻ. B. Gà mái già. C. Gà mái tơ. D. Gà trống già.
- Câu 14:** Để chọn được trứng gia cầm mới, căn cứ vào yếu tố cơ bản nào?  
A. Vỏ trứng còn nguyên vẹn, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng láng mịn, sờ vỏ cảm giác láng tay.  
B. Vỏ trứng hơi bết, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng láng mịn, sờ vỏ cảm giác láng tay.  
C. Vỏ trứng còn nguyên vẹn, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng có bụi phấn, sờ vỏ hơi ráp tay.  
D. Vỏ trứng hơi bết, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng có bụi phấn, sờ vỏ hơi ráp tay.
- Câu 15:** Ánh nắng sáng sớm chiếu vào da có ích lợi gì?  
A. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin E B. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin A  
C. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin D D. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin C
- Câu 16:** Trang trí theo cách sắp xếp đơn giản được chia làm mấy dạng?  
A. 1 dạng :Lệch. B. 4 dạng :Lệch, xen kẽ, xung quanh, đối xứng.  
C. 3 dạng :Lệch, xen kẽ, xung quanh. D. 2 dạng :Lệch, xen kẽ.
- Câu 17:** Món gỏi khô cá lóc với lá sấu đầu được chế biến bằng phương pháp nào?  
A. Lên men. B. Nóng khô. C. Nóng ướt. D. Cơ học.
- Câu 18:** Độ nhớt của chất béo càng giảm khi ta thực hiện thao tác nào?  
A. Càng lọc nhiều. B. Càng kho nhiều. C. Càng hấp nhiều. D. Càng rán nhiều.

- Câu 19:** Phương pháp nào là phương pháp chế biến bằng vi sinh?  
 A. Dùng các enzym không thích hợp để thủy phân glucit. B. Dùng các enzym thích hợp để thủy phân prôtêin.  
 C. Dùng các enzym thích hợp để thủy phân lipit. D. Dùng các enzym không thích hợp để thủy phân prôtêin.
- Câu 20:** Tại sao thịt bảo quản lạnh đông, chất lượng lại bị giảm sút?  
 A. Do cấu trúc mô bị phá hủy, chất trích li bị tổn thất.  
 B. Do cấu trúc mô không bị phá hủy, chất trích li bị tổn thất.  
 C. Do cấu trúc mô bị phá hủy, chất trích li không bị tổn thất.  
 D. Do cấu trúc mô không bị phá hủy, chất trích li không bị tổn thất.
- Câu 21:** Khi mổ gà, cần cứ vào yêu cầu nào để mổ phanh, mổ moi, rút xương?  
 A. Yêu cầu chế biến của từng món ăn. B. Yêu cầu khối lượng của từng món ăn.  
 C. Yêu cầu số lượng của từng món ăn. D. Yêu cầu màu sắc của từng món ăn.
- Câu 22:** Nguyên liệu có mùi như thế nào không nên đưa vào thiết bị bảo quản lạnh?  
 A. Không có mùi. B. Mùi thơm của cơm. C. Mùi lạ. D. Mùi bình thường.
- Câu 23:** Nhiệt độ của chất béo ở mức nào thì cho sườn heo vào rán?  
 A. Nóng già. B. Đang nguội. C. Nóng vừa. D. Hơi nóng.
- Câu 24:** Dịch vụ ăn uống giúp con người có lợi ích gì?  
 A. Thư giãn và tăng sức đề kháng. B. Thư giãn và chống lại các bệnh ngoài da.  
 C. Thư giãn và phục hồi sức khỏe nhanh nhất. D. Thư giãn và chống lại bệnh béo phì.
- Câu 25:** Người nước nào có sở thích ăn các món có trạng thái giòn và dai?  
 A. Trung Quốc. B. Việt Nam. C. Thái Lan. D. Anh.
- Câu 26:** Món ăn nào sau đây được chế biến bằng phương pháp nướng?  
 A. Cơm cuộn trứng. B. Xà lách cuộn cá. C. Thịt nạc cuộn mỡ. D. Tôm lăn bột.
- Câu 27:** Khi nấu món xúp, bột năng được hòa với nước dùng có tác dụng gì?  
 A. Tạo độ lắng. B. Tạo độ nguội. C. Tạo độ đặc. D. Tạo độ sánh.
- Câu 28:** Chất nào sau đây có vai trò đặc biệt quan trọng trong việc tạo nên tế bào?  
 A. Li pit. B. Gluxit. C. Khoáng. D. Protein.
- Câu 29:** Các nguyên liệu chế biến xúp của gồm:  
 A. Xương, thịt, cua, tôm, rau củ, nước dùng, gia vị. B. Xương, thịt, cá, tôm, rau củ, nước dùng, gia vị.  
 C. Xương, thịt, hến, cá, rau củ, nước dùng, gia vị. D. Xương, thịt, cá, ốc, rau củ, nước dùng, gia vị.
- Câu 30:** Làm chín bằng chất béo hoặc không dùng chất béo là phương pháp chế biến nào?  
 A. Nóng ướt. B. Nóng khô. C. Lên men. D. Cơ học.
- Câu 31:** Tính chất của vitamin E là gì?  
 A. Rất bền vững. B. Dễ bị oxi hóa. C. Không bị oxi hóa. D. Oxi hóa rất yếu.
- Câu 32:** Kiểu trang trí lệch được trình bày như thế nào?  
 A. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí.  
 B. Một bên là phần phụ món ăn, một bên là phần trang trí.  
 C. Một bên là phần nước chấm món ăn, một bên là phần trang trí.  
 D. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần nước chấm.
- Câu 33:** Protein trong thức ăn cung cấp gì cho mọi bộ phận cơ thể hoạt động?  
 A. Chất đạm. B. Chất đường. C. Chất xơ. D. Năng lượng.
- Câu 34:** Món bánh tai yến thường dùng phương pháp nào để chế biến?  
 A. Nóng khô. B. Nóng ướt. C. Cơ học. D. Lên men.
- Câu 35:** Phơi sấy khô thực phẩm là phương pháp bảo quản có thời gian?  
 A. Tương đối nhanh. B. Tương đối lâu. C. Tuyệt đối nhanh. D. Tương đối ngắn.
- Câu 36:** Gluxit của thành tế bào gồm chủ yếu là?  
 A. Xenlulozơ và pôttôpectin. B. Xenlulozơ và pôttôpectan.  
 C. Xenlulozơ và pôttôpectin. D. Xenlulozơ và pôttôpectan.
- Câu 37:** Vai trò chủ yếu của thực đơn là gì?  
 A. Là bảng kê danh mục các món ăn. B. Là bảng kê danh mục các loại gia vị.  
 C. Là bảng kê danh mục các loại dụng cụ. D. Là bảng kê danh mục các nhân viên phục vụ.
- Câu 38:** Bảo quản lạnh là phương pháp bảo quản nguyên liệu ở nhiệt độ nào?  
 A. Hơi thấp. B. Vừa. C. Thấp. D. Cao.
- Câu 39:** Thực phẩm nào sau đây chứa nhiều lượng đường?  
 A. Mật lươn. B. Mật cá. C. Mật gấu. D. Mật ong.
- Câu 40:** Khi lựa chọn thịt trâu, cần cứ vào yếu tố cơ bản nào?  
 A. Thớ thịt to thô, màu đỏ thẫm, mỡ màu trắng bạc. B. Thớ thịt to thô, màu đỏ tươi, mỡ màu trắng bạc.  
 C. Thớ thịt nhỏ mịn, màu đỏ thẫm, mỡ màu trắng bạc. D. Thớ thịt nhỏ mịn, màu đỏ tươi, mỡ màu trắng bạc.

----- HẾT -----

- Câu 1:** Người nước nào có sở thích ăn các món có trạng thái giòn và dai?  
A. Trung Quốc. B. Anh. C. Việt Nam. D. Thái Lan.
- Câu 2:** Ánh nắng sáng sớm chiếu vào da có ích lợi gì?  
A. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin D B. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin E  
C. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin C D. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin A
- Câu 3:** Để chế biến món tôm lăn bột chiên, tôm được sơ chế như thế nào?  
A. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tia bỏ bớt râu, cắt bỏ đầu, đuôi để nguyên.  
B. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tia bỏ bớt râu, đầu và đuôi để nguyên.  
C. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tia bỏ bớt râu, đầu để nguyên, cắt bỏ đuôi.  
D. Bóc bỏ vỏ, cắt bỏ đầu, đuôi, râu để nguyên.
- Câu 4:** Độ nhớt của chất béo càng giảm khi ta thực hiện thao tác nào?  
A. Càng hấp nhiều. B. Càng luộc nhiều. C. Càng rán nhiều. D. Càng kho nhiều.
- Câu 5:** Tại sao thịt đông quản lạnh đông, chất lượng lại bị giảm sút?  
A. Do cấu trúc mô bị phá hủy, chất trích li bị tổn thất.  
B. Do cấu trúc mô không bị phá hủy, chất trích li không bị tổn thất.  
C. Do cấu trúc mô bị phá hủy, chất trích li không bị tổn thất.  
D. Do cấu trúc mô không bị phá hủy, chất trích li bị tổn thất.
- Câu 6:** Kỹ thuật xếp tháp li ra sao?  
A. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình chữ nhật.  
B. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình tam giác thường.  
C. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình tam giác cân.  
D. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình bình hành.
- Câu 7:** Để sườn bò mau mềm trước khi chế biến nên ướp với loại nước ép củ quả nào?  
A. Khóm. B. Dưa leo. C. Đậu que. D. Cà chua.
- Câu 8:** Sơ chế rau, củ, quả tươi tiến hành theo công đoạn nào?  
A. Rau, củ, quả tươi → Rửa sạch → Xử lý cụ thể → Loại bỏ phần không ăn được → Bán thành phẩm.  
B. Rau, củ, quả tươi → Loại bỏ phần không ăn được → Rửa sạch → Xử lý cụ thể → Bán thành phẩm.  
C. Rau, củ, quả tươi → Loại bỏ phần không ăn được → Xử lý cụ thể → Rửa sạch → Bán thành phẩm.  
D. Rau, củ, quả tươi → Xử lý cụ thể → Bán thành phẩm → Loại bỏ phần không ăn được → Rửa sạch.
- Câu 9:** Món bánh tai yến thường dùng phương pháp nào để chế biến?  
A. Nóng ướt. B. Lên men. C. Nóng khô. D. Cơ học.
- Câu 10:** Phơi sấy khô thực phẩm là phương pháp bảo quản có thời gian?  
A. Tương đối lâu. B. Tương đối ngắn. C. Tuyệt đối nhanh. D. Tương đối nhanh.
- Câu 11:** Làm chín bằng chất béo hoặc không dùng chất béo là phương pháp chế biến nào?  
A. Nóng ướt. B. Nóng khô. C. Lên men. D. Cơ học.
- Câu 12:** Chọn loại gà nào để chế biến món gà quay mềm?  
A. Gà mái già. B. Gà mái đẻ. C. Gà mái tơ. D. Gà trống già.
- Câu 13:** Để chọn được trứng gia cầm mới, căn cứ vào yếu tố cơ bản nào?  
A. Vỏ trứng còn nguyên vẹn, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng láng mịn, sờ vỏ cảm giác láng tay.  
B. Vỏ trứng còn nguyên vẹn, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng có bụi phấn, sờ vỏ hơi ráp tay.  
C. Vỏ trứng hơi bể, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng láng mịn, sờ vỏ cảm giác láng tay.  
D. Vỏ trứng hơi bể, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng có bụi phấn, sờ vỏ hơi ráp tay.
- Câu 14:** Nấu cơm như thế nào để dùng làm món cơm cuộn?  
A. Cơm dẻo, chín mềm. B. Cơm nhão, chín mềm.  
C. Cơm khô, chín vừa. D. Cơm dẻo, chín vừa, không mềm.
- Câu 15:** Món gỏi khô cá lóc với lá sấu đầu được chế biến bằng phương pháp nào?  
A. Cơ học. B. Nóng ướt. C. Nóng khô. D. Lên men.
- Câu 16:** Khi nấu món xúp, bột năng được hòa với nước dùng có tác dụng gì?  
A. Tạo độ nguội. B. Tạo độ lắng. C. Tạo độ đặc. D. Tạo độ sánh.
- Câu 17:** Chất nào sau đây có vai trò đặc biệt quan trọng trong việc tạo nên tế bào?  
A. Li pit. B. Gluxit. C. Khoáng. D. Protein.
- Câu 18:** Phương pháp nào là phương pháp chế biến bằng vi sinh?  
A. Dùng các enzym không thích hợp để thủy phân gluxit. B. Dùng các enzym thích hợp để thủy phân prôtêin.  
C. Dùng các enzym thích hợp để thủy phân lipit. D. Dùng các enzym không thích hợp để thủy phân prôtêin.
- Câu 19:** Dưới tác dụng của nhiệt độ quá cao, chất béo có mùi và vị gì?  
A. Mùi khét, vị cay. B. Mùi khét, vị ngọt. C. Mùi khét, vị nồng. D. Mùi khét, vị đắng.

- Câu 20:** Bảo quản lạnh là phương pháp bảo quản nguyên liệu ở nhiệt độ nào?  
 A. Hơi thấp.                      B. Vừa.                      C. Thấp.                      D. Cao.
- Câu 21:** Nhiệt độ của chất béo ở mức nào thì cho sườn heo vào rán?  
 A. Nóng vừa.                      B. Hơi nóng.                      C. Nóng già.                      D. Đang nguội.
- Câu 22:** Người ta thường sử dụng lá cẩm để nấu xôi có tác dụng gì?  
 A. Vì có màu vàng, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
 B. Vì có màu tím, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
 C. Vì có màu đỏ, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
 D. Vì có màu xanh, đẹp, không độc cho cơ thể con người.
- Câu 23:** Để chế biến bánh, kẹo, ta cần sử dụng chất nào?  
 A. Lipit.                      B. Khoáng.                      C. Gluxit.                      D. Protein.
- Câu 24:** Khoai tây còn sống, gọt vỏ, ngâm vào nước lạnh có pha ít chanh có tác dụng gì?  
 A. Khoai tây không bị mềm.                      B. Khoai tây không bị thâm đen.  
 C. Khoai tây không bị giập.                      D. Khoai tây không bị bể.
- Câu 25:** Dịch vụ ăn uống giúp con người có lợi ích gì ?  
 A. Thư giãn và tăng sức đề kháng.                      B. Thư giãn và phục hồi sức khỏe nhanh nhất.  
 C. Thư giãn và chống lại các bệnh ngoài da.                      D. Thư giãn và chống lại bệnh béo phì.
- Câu 26:** Nguyên liệu có mùi như thế nào không nên đưa vào thiết bị bảo quản lạnh?  
 A. Mùi thơm của cơm.                      B. Không có mùi.                      C. Mùi bình thường.                      D. Mùi lạ.
- Câu 27:** Phương pháp nào làm chín bánh plan?  
 A. Rang.                      B. Nấu.                      C. Hấp.                      D. Rán.
- Câu 28:** Các nguyên liệu chế biến xúp cua gồm:  
 A. Xương, thịt, cua, tôm, rau củ, nước dùng, gia vị.                      B. Xương, thịt, cá, tôm, rau củ, nước dùng, gia vị.  
 C. Xương, thịt, hến, cá, rau củ, nước dùng, gia vị.                      D. Xương, thịt, cá, ốc, rau củ, nước dùng, gia vị.
- Câu 29:** Nguyên liệu để nấu nước dùng cho người ăn chay gồm:  
 A. Cà rốt, trứng gà, nấm rơm.                      B. Cà rốt, vi cá, nấm rơm.  
 C. Cà rốt, su hào, tôm.                      D. Cà rốt, nấm rơm, củ sắn.
- Câu 30:** Tính chất của vitamin E là gì?  
 A. Rất bền vững.                      B. Dễ bị oxi hóa.                      C. Không bị oxi hóa.                      D. Oxi hóa rất yếu.
- Câu 31:** Kiểu trang trí lệch được trình bày như thế nào?  
 A. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí.  
 B. Một bên là phần nước chấm món ăn, một bên là phần trang trí.  
 C. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần nước chấm.  
 D. Một bên là phần phụ món ăn, một bên là phần trang trí.
- Câu 32:** Protein trong thức ăn cung cấp gì cho mọi bộ phận cơ thể hoạt động?  
 A. Chất đạm.                      B. Chất đường                      C. Chất xơ.                      D. Năng lượng.
- Câu 33:** Khi mổ gà, cần cứ vào yêu cầu nào để mổ phanh, mổ moi, rút xương?  
 A. Yêu cầu khối lượng của từng món ăn.                      B. Yêu cầu chế biến của từng món ăn.  
 C. Yêu cầu số lượng của từng món ăn.                      D. Yêu cầu màu sắc của từng món ăn.
- Câu 34:** Món ăn nào sau đây được chế biến bằng phương pháp nướng?  
 A. Xà lách cuộn cá.                      B. Tôm lăn bột.                      C. Cơm cuộn trứng.                      D. Thịt nạc cuộn mỡ.
- Câu 35:** Gluxit của thành tế bào gồm chủ yếu là?  
 A. Xenlulozơ và pôtôpecten.                      B. Xenlulozơ và pôtôpecton.  
 C. Xenlulozơ và pôtôpectin.                      D. Xenlulozơ và pôtôpectan.
- Câu 36:** Vai trò chủ yếu của thực đơn là gì?  
 A. Là bảng kê danh mục các món ăn.                      B. Là bảng kê danh mục các loại gia vị.  
 C. Là bảng kê danh mục các loại dụng cụ.                      D. Là bảng kê danh mục các nhân viên phục vụ.
- Câu 37:** Hai hợp phần amilaza và amilôpectin cấu tạo thành chất nào?  
 A. Tinh đường.                      B. Tinh béo.                      C. Tinh đạm.                      D. Tinh bột.
- Câu 38:** Khi lựa chọn thịt trâu, cần cứ vào yếu tố cơ bản nào?  
 A. Thớ thịt to thô, màu đỏ thẫm, mỡ màu trắng bạc.                      B. Thớ thịt nhỏ mịn, màu đỏ thẫm, mỡ màu trắng bạc.  
 C. Thớ thịt to thô, màu đỏ tươi, mỡ màu trắng bạc.                      D. Thớ thịt nhỏ mịn, màu đỏ tươi, mỡ màu trắng bạc.
- Câu 39:** Trang trí theo cách sắp xếp đơn giản được chia làm mấy dạng?  
 A. 1 dạng :Lệch.                      B. 3 dạng :Lệch, xen kẽ, xung quanh.  
 C. 2 dạng :Lệch, xen kẽ.                      D. 4 dạng :Lệch, xen kẽ, xung quanh, đối xứng.
- Câu 40:** Thực phẩm nào sau đây chứa nhiều lượng đường?  
 A. Mật cá.                      B. Mật gấu.                      C. Mật lươn.                      D. Mật ong.

----- HẾT -----

- Câu 1:** Khoai tây còn sống, gọt vỏ, ngâm vào nước lạnh có pha ít chanh có tác dụng gì?  
A. Khoai tây không bị giập. B. Khoai tây không bị thâm đen.  
C. Khoai tây không bị bể. D. Khoai tây không bị mềm.
- Câu 2:** Dịch vụ ăn uống giúp con người có lợi ích gì?  
A. Thư giãn và chống lại bệnh béo phì. B. Thư giãn và phục hồi sức khỏe nhanh nhất.  
C. Thư giãn và tăng sức đề kháng. D. Thư giãn và chống lại các bệnh ngoài da.
- Câu 3:** Vai trò chủ yếu của thực đơn là gì?  
A. Là bảng kê danh mục các nhân viên phục vụ. B. Là bảng kê danh mục các loại gia vị.  
C. Là bảng kê danh mục các loại dụng cụ. D. Là bảng kê danh mục các món ăn.
- Câu 4:** Món bánh tai yến thường dùng phương pháp nào để chế biến?  
A. Nóng khô. B. Nóng ướt. C. Lên men. D. Cơ học.
- Câu 5:** Người ta thường sử dụng lá cẩm để nấu xôi có tác dụng gì?  
A. Vì có màu vàng, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
B. Vì có màu tím, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
C. Vì có màu đỏ, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
D. Vì có màu xanh, đẹp, không độc cho cơ thể con người.
- Câu 6:** Phơi sấy khô thực phẩm là phương pháp bảo quản có thời gian?  
A. Tương đối lâu. B. Tương đối ngắn. C. Tuyệt đối nhanh. D. Tương đối nhanh.
- Câu 7:** Sơ chế rau, củ, quả tươi tiến hành theo công đoạn nào?  
A. Rau, củ, quả tươi → Xử lý cụ thể → Bán thành phẩm → Loại bỏ phần không ăn được → Rửa sạch.  
B. Rau, củ, quả tươi → Loại bỏ phần không ăn được → Rửa sạch → Xử lý cụ thể → Bán thành phẩm.  
C. Rau, củ, quả tươi → Rửa sạch → Xử lý cụ thể → Loại bỏ phần không ăn được → Bán thành phẩm.  
D. Rau, củ, quả tươi → Loại bỏ phần không ăn được → Xử lý cụ thể → Rửa sạch → Bán thành phẩm.
- Câu 8:** Để chọn được trứng gia cầm mới, cần dựa vào yếu tố cơ bản nào?  
A. Vỏ trứng còn nguyên vẹn, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng láng mịn, sờ vỏ cảm giác láng tay.  
B. Vỏ trứng còn nguyên vẹn, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng có bụi phấn, sờ vỏ hơi ráp tay.  
C. Vỏ trứng hơi bể, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng láng mịn, sờ vỏ cảm giác láng tay.  
D. Vỏ trứng hơi bể, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng có bụi phấn, sờ vỏ hơi ráp tay.
- Câu 9:** Protein trong thức ăn cung cấp gì cho mọi bộ phận cơ thể hoạt động?  
A. Chất đường B. Chất xơ. C. Năng lượng. D. Chất đạm.
- Câu 10:** Chọn loại gà nào để chế biến món gà quay mềm?  
A. Gà mái đẻ. B. Gà trống già. C. Gà mái tơ. D. Gà mái già.
- Câu 11:** Để chế biến bánh, kẹo, ta cần sử dụng chất nào?  
A. Lipit. B. Khoáng. C. Gluxit. D. Protein.
- Câu 12:** Món gỏi khô cá lóc với lá sấu đầu được chế biến bằng phương pháp nào?  
A. Cơ học. B. Nóng ướt. C. Nóng khô. D. Lên men.
- Câu 13:** Nấu cơm như thế nào để dùng làm món cơm cuộn?  
A. Cơm dẻo, chín mềm. B. Cơm khô, chín vừa.  
C. Cơm nhão, chín mềm. D. Cơm dẻo, chín vừa, không mềm.
- Câu 14:** Thực phẩm nào sau đây chứa nhiều lượng đường?  
A. Mật gấu. B. Mật lươn. C. Mật cá. D. Mật ong.
- Câu 15:** Để sườn bò mau mềm trước khi chế biến nên ướp với loại nước ép củ quả nào?  
A. Cà chua. B. Đậu que. C. Dưa leo. D. Khóm.
- Câu 16:** Trang trí theo cách sắp xếp đơn giản được chia làm mấy dạng?  
A. 1 dạng :Lịch. B. 3 dạng :Lịch, xen kẽ, xung quanh.  
C. 2 dạng :Lịch, xen kẽ. D. 4 dạng :Lịch, xen kẽ, xung quanh, đối xứng.
- Câu 17:** Bảo quản lạnh là phương pháp bảo quản nguyên liệu ở nhiệt độ nào?  
A. Hơi thấp. B. Thấp. C. Vừa. D. Cao.
- Câu 18:** Dưới tác dụng của nhiệt độ quá cao, chất béo có mùi và vị gì?  
A. Mùi khét, vị ngọt. B. Mùi khét, vị đắng. C. Mùi khét, vị nồng. D. Mùi khét, vị cay.
- Câu 19:** Nhiệt độ của chất béo ở mức nào thì cho sườn heo vào rán?  
A. Nóng vừa. B. Hơi nóng. C. Nóng già. D. Đang nguội.
- Câu 20:** Nguyên liệu có mùi như thế nào không nên đưa vào thiết bị bảo quản lạnh?  
A. Mùi thơm của cơm. B. Không có mùi. C. Mùi bình thường. D. Mùi lạ.

- Câu 21:** Tại sao thịt bảo quản lạnh đông, chất lượng lại bị giảm sút?  
 A. Do cấu trúc mô không bị phá hủy, chất trích li bị tổn thất.  
 B. Do cấu trúc mô không bị phá hủy, chất trích li không bị tổn thất.  
 C. Do cấu trúc mô bị phá hủy, chất trích li không bị tổn thất.  
 D. Do cấu trúc mô bị phá hủy, chất trích li bị tổn thất.
- Câu 22:** Món ăn nào sau đây được chế biến bằng phương pháp nướng?  
 A. Xà lách cuộn cá.      B. Thịt nạc cuộn mỡ.      C. Cơm cuộn trứng.      D. Tôm lăn bột.
- Câu 23:** Kỹ thuật xếp tháp li ra sao?  
 A. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình tam giác thường.  
 B. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình chữ nhật.  
 C. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình bình hành.  
 D. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình tam giác cân.
- Câu 24:** Người nước nào có sở thích ăn các món có trạng thái giòn và dai?  
 A. Anh.      B. Trung Quốc.      C. Việt Nam.      D. Thái Lan.
- Câu 25:** Nguyên liệu để nấu nước dùng cho người ăn chay gồm:  
 A. Cà rốt, nấm rơm, củ sắn.      B. Cà rốt, su hào, tôm.  
 C. Cà rốt, trứng gà, nấm rơm.      D. Cà rốt, vi cá, nấm rơm.
- Câu 26:** Ánh nắng sáng sớm chiếu vào da có ích lợi gì?  
 A. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin C      B. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin A  
 C. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin D      D. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin E
- Câu 27:** Các nguyên liệu chế biến xúp cua gồm:  
 A. Xương, thịt, cá, tôm, rau củ, nước dùng, gia vị.      B. Xương, thịt, cua, tôm, rau củ, nước dùng, gia vị.  
 C. Xương, thịt, hến, cá, rau củ, nước dùng, gia vị.      D. Xương, thịt, cá, ốc, rau củ, nước dùng, gia vị.
- Câu 28:** Độ nhớt của chất béo càng giảm khi ta thực hiện thao tác nào?  
 A. Càng rán nhiều.      B. Càng hấp nhiều.      C. Càng kho nhiều.      D. Càng luộc nhiều.
- Câu 29:** Tính chất của vitamin E là gì?  
 A. Rất bền vững.      B. Dễ bị oxi hóa.      C. Không bị oxi hóa.      D. Oxi hóa rất yếu.
- Câu 30:** Kiểu trang trí lệch được trình bày như thế nào?  
 A. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí.  
 B. Một bên là phần nước chấm món ăn, một bên là phần trang trí.  
 C. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần nước chấm.  
 D. Một bên là phần phụ món ăn, một bên là phần trang trí.
- Câu 31:** Chất nào sau đây có vai trò đặc biệt quan trọng trong việc tạo nên tế bào?  
 A. Li pit.      B. Gluxit.      C. Protein.      D. Khoáng.
- Câu 32:** Khi nấu món xúp, bột năng được hòa với nước dùng có tác dụng gì?  
 A. Tạo độ lắng.      B. Tạo độ nguội.      C. Tạo độ đặc.      D. Tạo độ sánh.
- Câu 33:** Phương pháp nào là phương pháp chế biến bằng vi sinh?  
 A. Dùng các enzym không thích hợp để thủy phân gluxit.      B. Dùng các enzym thích hợp để thủy phân lipit.  
 C. Dùng các enzym không thích hợp để thủy phân prôtêin.      D. Dùng các enzym thích hợp để thủy phân prôtêin.
- Câu 34:** Gluxit của thành tế bào gồm chủ yếu là?  
 A. Xenlulozơ và pôtôpecten.      B. Xenlulozơ và pôtôpecton.  
 C. Xenlulozơ và pôtôpectin.      D. Xenlulozơ và pôtôpectan.
- Câu 35:** Để chế biến món tôm lăn bột chiên, tôm được sơ chế như thế nào?  
 A. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tĩa bỏ bớt râu, đầu và đuôi để nguyên.  
 B. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tĩa bỏ bớt râu, cắt bỏ đầu, đuôi để nguyên.  
 C. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tĩa bỏ bớt râu, đầu để nguyên, cắt bỏ đuôi.  
 D. Bóc bỏ vỏ, cắt bỏ đầu, đuôi, râu để nguyên.
- Câu 36:** Khi mổ gà, cần chú ý vào yếu cầu nào để mổ phanh, mổ moi, rút xương?  
 A. Yếu cầu khối lượng của từng món ăn.      B. Yếu cầu số lượng của từng món ăn.  
 C. Yếu cầu chế biến của từng món ăn.      D. Yếu cầu màu sắc của từng món ăn.
- Câu 37:** Khi lựa chọn thịt trâu, cần chú ý vào yếu tố cơ bản nào?  
 A. Thớ thịt to thô, màu đỏ thẫm, mỡ màu trắng bạc.      B. Thớ thịt nhỏ mịn, màu đỏ thẫm, mỡ màu trắng bạc.  
 C. Thớ thịt to thô, màu đỏ tươi, mỡ màu trắng bạc.      D. Thớ thịt nhỏ mịn, màu đỏ tươi, mỡ màu trắng bạc.
- Câu 38:** Làm chín bằng chất béo hoặc không dùng chất béo là phương pháp chế biến nào?  
 A. Nóng khô.      B. Nóng ướt.      C. Lên men.      D. Cơ học.
- Câu 39:** Hai hợp phần amilaza và amilôpectin cấu tạo thành chất nào?  
 A. Tinh đường.      B. Tinh béo.      C. Tinh đạm.      D. Tinh bột.
- Câu 40:** Phương pháp nào làm chín bánh plan?  
 A. Rang.      B. Nấu.      C. Hấp.      D. Rán.

----- HẾT -----

- Câu 1:** Để chế biến bánh, kẹo, ta cần sử dụng chất nào?  
A. Protein. B. Gluxit. C. Lipit. D. Khoáng.
- Câu 2:** Các nguyên liệu chế biến xúp cua gồm:  
A. Xương, thịt, cá, tôm, rau củ, nước dùng, gia vị. B. Xương, thịt, cua, tôm, rau củ, nước dùng, gia vị.  
C. Xương, thịt, hến, cá, rau củ, nước dùng, gia vị. D. Xương, thịt, cá, ốc, rau củ, nước dùng, gia vị.
- Câu 3:** Người ta thường sử dụng lá cẩm để nấu xôi có tác dụng gì?  
A. Vì có màu vàng, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
B. Vì có màu tím, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
C. Vì có màu đỏ, đẹp, không độc cho cơ thể con người.  
D. Vì có màu xanh, đẹp, không độc cho cơ thể con người.
- Câu 4:** Món ăn nào sau đây được chế biến bằng phương pháp nướng?  
A. Cơm cuộn trứng. B. Xà lách cuộn cá. C. Tôm lăn bột. D. Thịt nạc cuộn mỡ.
- Câu 5:** Để chế biến món tôm lăn bột chiên, tôm được sơ chế như thế nào?  
A. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tia bỏ bớt râu, đầu để nguyên, cắt bỏ đuôi.  
B. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tia bỏ bớt râu, cắt bỏ đầu, đuôi để nguyên.  
C. Bóc bỏ vỏ, cắt bỏ đầu, đuôi, râu để nguyên.  
D. Bóc bỏ vỏ phần lưng, tia bỏ bớt râu, đầu và đuôi để nguyên.
- Câu 6:** Chọn loại gà nào để chế biến món gà quay mềm?  
A. Gà trống già. B. Gà mái già. C. Gà mái tơ. D. Gà mái đẻ.
- Câu 7:** Dưới tác dụng của nhiệt độ quá cao, chất béo có mùi và vị gì?  
A. Mùi khét, vị nồng. B. Mùi khét, vị cay. C. Mùi khét, vị ngọt. D. Mùi khét, vị đắng.
- Câu 8:** Nhiệt độ của chất béo ở mức nào thì cho sườn heo vào rán?  
A. Hơi nóng. B. Nóng già. C. Nóng vừa. D. Đang nguội.
- Câu 9:** Kiểu trang trí lệch được trình bày như thế nào?  
A. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí.  
B. Một bên là phần nước chấm món ăn, một bên là phần trang trí.  
C. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần nước chấm.  
D. Một bên là phần phụ món ăn, một bên là phần trang trí.
- Câu 10:** Phơi sấy khô thực phẩm là phương pháp bảo quản có thời gian?  
A. Tuyệt đối nhanh. B. Tương đối ngắn. C. Tương đối nhanh. D. Tương đối lâu.
- Câu 11:** Món gỏi khô cá lóc với lá sầu đâu được chế biến bằng phương pháp nào?  
A. Cơ học. B. Nóng ướt. C. Nóng khô. D. Lên men.
- Câu 12:** Khoai tây còn sống, gọt vỏ, ngâm vào nước lạnh có pha ít chanh có tác dụng gì?  
A. Khoai tây không bị giập. B. Khoai tây không bị mềm.  
C. Khoai tây không bị thâm đen. D. Khoai tây không bị bể.
- Câu 13:** Để chọn được trứng gia cầm mới, căn cứ vào yếu tố cơ bản nào?  
A. Vỏ trứng hơi bết, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng láng mịn, sờ vỏ cảm giác láng tay.  
B. Vỏ trứng còn nguyên vẹn, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng có bụi phấn, sờ vỏ hơi ráp tay.  
C. Vỏ trứng còn nguyên vẹn, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng láng mịn, sờ vỏ cảm giác láng tay.  
D. Vỏ trứng hơi bết, sạch sẽ, mặt ngoài vỏ trứng có bụi phấn, sờ vỏ hơi ráp tay.
- Câu 14:** Chất nào sau đây có vai trò đặc biệt quan trọng trong việc tạo nên tế bào?  
A. Khoáng. B. Gluxit. C. Protein. D. Li pit.
- Câu 15:** Trang trí theo cách sắp xếp đơn giản được chia làm mấy dạng?  
A. 1 dạng :Lệch. B. 3 dạng :Lệch, xen kẽ, xung quanh.  
C. 2 dạng :Lệch, xen kẽ. D. 4 dạng :Lệch, xen kẽ, xung quanh, đối xứng.
- Câu 16:** Bảo quản lạnh là phương pháp bảo quản nguyên liệu ở nhiệt độ nào?  
A. Hơi thấp. B. Thấp. C. Vừa. D. Cao.
- Câu 17:** Phương pháp nào là phương pháp chế biến bằng vi sinh?  
A. Dùng các enzym thích hợp để thủy phân prôtêin. B. Dùng các enzym không thích hợp để thủy phân gluxit.  
C. Dùng các enzym không thích hợp để thủy phân prôtêin. D. Dùng các enzym thích hợp để thủy phân lipit.
- Câu 18:** Độ nhớt của chất béo càng giảm khi ta thực hiện thao tác nào?  
A. Càng luộc nhiều. B. Càng rán nhiều. C. Càng hấp nhiều. D. Càng kho nhiều.
- Câu 19:** Nguyên liệu có mùi như thế nào không nên đưa vào thiết bị bảo quản lạnh?  
A. Mùi thơm của cơm. B. Không có mùi. C. Mùi bình thường. D. Mùi lạ.
- Câu 20:** Nguyên liệu để nấu nước dùng cho người ăn chay gồm:  
A. Cà rốt, vị cá, nấm rơm. B. Cà rốt, trứng gà, nấm rơm.  
C. Cà rốt, nấm rơm, củ sắn. D. Cà rốt, su hào, tôm.

- Câu 21:** Để sườn bò mau mềm trước khi chế biến nên ướp với loại nước ép củ quả nào?  
 A. Khóm. B. Dưa leo. C. Đậu que. D. Cà chua.
- Câu 22:** Kỹ thuật xếp tháp li ra sao?  
 A. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình tam giác thường.  
 B. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình chữ nhật.  
 C. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình bình hành.  
 D. Chọn li cùng kiểu, cùng kích cỡ, xếp hình tam giác cân.
- Câu 23:** Khi lựa chọn thịt trâu, căn cứ vào yếu tố cơ bản nào?  
 A. Thớ thịt to thô, màu đỏ thẫm, mỡ màu trắng bạc. B. Thớ thịt nhỏ mịn, màu đỏ thẫm, mỡ màu trắng bạc.  
 C. Thớ thịt to thô, màu đỏ tươi, mỡ màu trắng bạc. D. Thớ thịt nhỏ mịn, màu đỏ tươi, mỡ màu trắng bạc.
- Câu 24:** Khi nấu món xúp, bột năng được hòa với nước dùng có tác dụng gì?  
 A. Tạo độ nguội. B. Tạo độ lắng. C. Tạo độ sánh. D. Tạo độ đặc.
- Câu 25:** Hai hợp phần amilaza và amilopectin cấu tạo thành chất nào?  
 A. Tinh bột. B. Tinh đường. C. Tinh béo. D. Tinh đạm.
- Câu 26:** Dịch vụ ăn uống giúp con người có lợi ích gì?  
 A. Thư giãn và tăng sức đề kháng. B. Thư giãn và chống lại các bệnh ngoài da.  
 C. Thư giãn và chống lại bệnh béo phì. D. Thư giãn và phục hồi sức khỏe nhanh nhất.
- Câu 27:** Phương pháp nào làm chín bánh plan?  
 A. Rang. B. Nấu. C. Hấp. D. Rán.
- Câu 28:** Vai trò chủ yếu của thực đơn là gì?  
 A. Là bảng kê danh mục các món ăn. B. Là bảng kê danh mục các loại gia vị.  
 C. Là bảng kê danh mục các nhân viên phục vụ. D. Là bảng kê danh mục các loại dụng cụ.
- Câu 29:** Người nước nào có sở thích ăn các món có trạng thái giòn và dai?  
 A. Anh. B. Thái Lan. C. Trung Quốc. D. Việt Nam.
- Câu 30:** Ánh nắng sáng sớm chiếu vào da có ích lợi gì?  
 A. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin A. B. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin D.  
 C. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin C. D. Cơ thể tự tổng hợp được vitamin E.
- Câu 31:** Protein trong thức ăn cung cấp gì cho mọi bộ phận cơ thể hoạt động?  
 A. Năng lượng. B. Chất đạm. C. Chất đường. D. Chất xơ.
- Câu 32:** Sơ chế rau, củ, quả tươi tiến hành theo công đoạn nào?  
 A. Rau, củ, quả tươi → Rửa sạch → Xử lý cụ thể → Loại bỏ phần không ăn được → Bán thành phẩm.  
 B. Rau, củ, quả tươi → Loại bỏ phần không ăn được → Rửa sạch → Xử lý cụ thể → Bán thành phẩm.  
 C. Rau, củ, quả tươi → Loại bỏ phần không ăn được → Xử lý cụ thể → Rửa sạch → Bán thành phẩm.  
 D. Rau, củ, quả tươi → Xử lý cụ thể → Bán thành phẩm → Loại bỏ phần không ăn được → Rửa sạch.
- Câu 33:** Gluxit của thành tế bào gồm chủ yếu là?  
 A. Xenlulozơ và pôttôpecten. B. Xenlulozơ và pôttôpecton.  
 C. Xenlulozơ và pôttôpectin. D. Xenlulozơ và pôttôpectan.
- Câu 34:** Nấu cơm như thế nào để dùng làm món cơm cuộn?  
 A. Cơm nhão, chín mềm. B. Cơm dẻo, chín vừa, không mềm.  
 C. Cơm dẻo, chín mềm. D. Cơm khô, chín vừa.
- Câu 35:** Khi mổ gà, căn cứ vào yêu cầu nào để mổ phanh, mổ moi, rút xương?  
 A. Yêu cầu khối lượng của từng món ăn. B. Yêu cầu số lượng của từng món ăn.  
 C. Yêu cầu chế biến của từng món ăn. D. Yêu cầu màu sắc của từng món ăn.
- Câu 36:** Tính chất của vitamin E là gì?  
 A. Oxi hóa rất yếu. B. Không bị oxi hóa. C. Dễ bị oxi hóa. D. Rất bền vững.
- Câu 37:** Thực phẩm nào sau đây chứa nhiều lượng đường?  
 A. Mật ong. B. Mật cá. C. Mật lươn. D. Mật gấu.
- Câu 38:** Tại sao thịt bảo quản lạnh đông, chất lượng lại bị giảm sút?  
 A. Do cấu trúc mô bị phá hủy, chất trích li bị tổn thất.  
 B. Do cấu trúc mô bị phá hủy, chất trích li không bị tổn thất.  
 C. Do cấu trúc mô không bị phá hủy, chất trích li bị tổn thất.  
 D. Do cấu trúc mô không bị phá hủy, chất trích li không bị tổn thất.
- Câu 39:** Làm chín bằng chất béo hoặc không dùng chất béo là phương pháp chế biến nào?  
 A. Cơ học. B. Nóng ướt. C. Lên men. D. Nóng khô.
- Câu 40:** Món bánh tai yến thường dùng phương pháp nào để chế biến?  
 A. Nóng ướt. B. Nóng khô. C. Cơ học. D. Lên men.

----- HẾT -----



**SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TỈNH ĐỒNG THÁP**

**KỶ THI NGHỀ PHỔ THÔNG KHOÁ NGÀY 26/4/2015**

**ĐỀ THI THỰC HÀNH: NẤU ĂN**

*Thời gian làm bài: 60 phút (không kể thời gian phát đề)*

(Đề thi có 01 trang)

**Đề:**

Thí sinh áp dụng phương pháp chế biến cơ học, thực hiện hoàn chỉnh món  
**CƠM CUỘN** (số lượng: 10 miếng)

----HẾT----

**SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TỈNH ĐỒNG THÁP**

**KỶ THI NGHỀ PHỔ THÔNG KHOÁ NGÀY 26/4/2015**

**ĐỀ THI THỰC HÀNH: NẤU ĂN**

*Thời gian làm bài: 60 phút (không kể thời gian phát đề)*

(Đề thi có 01 trang)

**Đề:**

Thí sinh áp dụng phương pháp chế biến cơ học, thực hiện hoàn chỉnh món  
**CƠM CUỘN** (số lượng: 10 miếng)

----HẾT----

**SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO    KỲ THI NGHỀ PHỔ THÔNG KHOÁ NGÀY 26/4/2015**  
**TỈNH ĐỒNG THÁP**

**HƯỚNG DẪN CHẤM ĐỀ THI THỰC HÀNH: NẤU ĂN**  
(Hướng dẫn chấm có 01 trang)

| <b>STT</b> | <b>NỘI DUNG</b> | <b>CHI TIẾT</b>  | <b>ĐIỂM</b> |
|------------|-----------------|--|-------------|
| 1          | Chuẩn bị        | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nguyên liệu &amp; nước chấm đầy đủ.</li><li>- An toàn vệ sinh thực phẩm.</li></ul>       | 2,0         |
| 2          | Trình bày       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Trang trí đẹp.</li><li>- Có sáng tạo.</li><li>- Có trang trí củ , quả tía hoa.</li></ul> | 2,0         |
| 3          | Chất lượng      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ngon, vị mặn vừa phải.</li><li>- Màu sắc đẹp.</li><li>- Mùi thơm đặc trưng.</li></ul>    | 5,0         |
| 4          | Vệ sinh         | Gọn gàng và sạch sẽ  | 1,0         |