

Câu 1: Yếu tố cơ bản nào sau đây cho biết là cua chắc?

- A. Ấn mạnh vào yếm thấy mềm, lún, yếm to.
C. Ấn mạnh vào yếm thấy mềm, lún, yếm nhỏ.

- B. Ấn mạnh vào yếm thấy cứng, không lún, yếm to.
D. Ấn nhẹ vào yếm thấy hơi cứng, lún, yếm nhỏ.

Câu 2: Nấu món súp cua, trứng cút sơ chế như thế nào?

- A. Luộc. B. Nướng.

- C. Xào. D. Chiên.

Câu 3: Cách thức bảo quản thực phẩm nào sau đây không phải là cách bảo quản bằng hóa chất?

- A. Bằng SO₂, axit sorbic, muối sorbat.
C. Bằng phơi, sấy.

- B. Bằng axit hữu cơ.
D. Bằng muối, đường.

Câu 4: Càng rán nhiều thì độ nhớt của chất béo như thế nào?

- A. Tăng. B. Rất tốt.

- C. Giảm. D. Tốt.

Câu 5: Món chè thường được trang trí trong dụng cụ nào?

- A. Đĩa. B. Thau.

- C. Chảo. D. Chén.

Câu 6: Cách làm tan giá (rã đông) nào sau đây nhanh, tiện dụng và dinh dưỡng ít bị tổn thất?

- A. Làm tan giá trong nước.
C. Làm tan giá bằng lò vi sóng.

- B. Làm tan giá trong không khí.
D. Làm tan giá trong nước muối loãng.

Câu 7: Dạng biến đổi nào sau đây không phải là dạng biến đổi của tinh bột?

- A. Thủy phân. B. Hồ hóa.

- C. Dextrin hóa. D. Nhũ tương.

Câu 8: Loại thực phẩm nào dùng phương pháp bảo quản lạnh đông là an toàn?

- A. Thịt động vật tươi sống.
C. Chuối chín.

- B. Cà chua tươi.
D. Rau cải xanh.

Câu 9: Khi bảo quản lạnh thực phẩm ta để như thế nào là hợp lí?

- A. Để lẫn thủy sản với thịt gia cầm.
C. Để lẫn thủy sản với thịt gia súc.

- B. Để lẫn thủy sản với rau quả.
D. Để lẫn thủy sản với hải sản.

Câu 10: Vitamin nào hòa tan trong nước?

- A. D B. H

- C. E D. A

Câu 11: Để chọn được quả dưa leo ngon, cần cứ vào yếu tố cơ bản nào?

- A. Non, thẳng, vỏ xanh, có phần trắng.
C. Non, cong, vỏ xanh, có phần trắng.

- B. Non, thẳng, vỏ vàng, có phần trắng.
D. Non, thẳng, vỏ xanh, có phần đen.

Câu 12: Vitamin A có nhiều ở một số thực phẩm nhất định như:

- A. Trứng, ghe, mỡ vịt, đậu đen.
C. Trứng, cua, mỡ gà, đậu hũ.

- B. Trứng, tôm, mướp, đậu xanh.
D. Trứng, gan, mỡ bò, cá, thịt.

Câu 13: Làm caramen bằng nguyên liệu nào:

- A. Cà phê. B. Muối.

- C. Bột nghệ. D. Đường.

Câu 14: Khi chọn mỡ lợn, cần bảo đảm các yêu cầu nào?

- A. Mỡ có màu trắng, mịn, mềm tự nhiên, không có mùi lạ.
B. Mỡ có màu trắng, mịn, cứng, không có mùi lạ.
C. Mỡ có màu hồng, mịn, mềm tự nhiên, có mùi lạ.
D. Mỡ có màu hồng, mịn, mềm tự nhiên, không có mùi lạ.

Câu 15: Muối và đường là 2 loại gia vị thuộc nhóm chất nào?

- A. Điều vị B. Tạo màu sắc. C. Tạo mùi thơm.

- D. Tạo trạng thái.

Câu 16: Phần lớn Protein không có khả năng hòa tan trong môi trường nào?

- A. Nước mắm. B. Nước lạnh. C. Nước nóng.

- D. Lạnh đông.

Câu 17: Món bò bóp thấu được chế biến bằng phương pháp nào?

- A. Cơ học. B. Lên men. C. Nóng khô.

- D. Nóng ướt.

Câu 18: Quá trình sơ chế có thể chia thành mấy công đoạn?

- A. 4 công đoạn: sơ chế thô, sơ chế tinh, sơ chế tan, sơ chế thanh.
B. 3 công đoạn: sơ chế thô, sơ chế tinh, sơ chế tan.
C. 1 công đoạn: sơ chế thô.
D. 2 công đoạn: sơ chế thô và sơ chế tinh.

- Câu 19:** Bảo quản lạnh nguyên liệu thực vật với nhiệt độ nào sau đây:
A. 4 → 6°C. **B.** 8 → 10°C. **C.** 10 → 12°C. **D.** 6 → 8°C.
- Câu 20:** Vitamin E là vi chất rất cần thiết cho quá trình:
A. Hô hấp. **B.** Bài tiết. **C.** Tiêu hóa. **D.** Sinh sản.
- Câu 21:** Gluxit có mấy loại?
A. 2 loại: tinh bột, đường. **B.** 4 loại: tinh bột, đường, giuxit của thành tế bào, mla.
C. 3 loại: tinh bột, đường, gluxit của thành tế bào. **D.** 1 loại: tinh bột.
- Câu 22:** Để hành tây bớt mùi hăng, sau khi thái miếng vừa ăn ta ngâm bằng nước gì?
A. Tương. **B.** Giấm. **C.** Suối. **D.** Máu.
- Câu 23:** Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí : đây là kiểu trang trí gì?
A. Lệch. **B.** Không lệch. **C.** Đối xứng. **D.** Xen kẽ.
- Câu 24:** Làm chín thực phẩm trực tiếp trên lửa, đây là phương pháp chế biến nào?
A. Lên men. **B.** Nóng khô. **C.** Nóng ướt. **D.** Cơ học.
- Câu 25:** Tính chất bữa ăn nào cần có thực đơn long trọng và thịnh soạn:
A. Bữa ăn thường ngày. **B.** Bữa ăn tối. **C.** Bữa tiệc. **D.** Bữa ăn thêm.
- Câu 26:** Thời gian nấu nước dùng bằng xương và thịt là:
A. 5 giờ đến 7 giờ. **B.** 2 giờ đến 4 giờ. **C.** 10 giờ đến 15 giờ. **D.** 8 giờ đến 9 giờ.
- Câu 27:** Nếu tinh bột hồ hóa hoàn toàn thì sản phẩm như thế nào?
A. Nhanh bị khô hơn. **B.** Lâu bị vữa hơn. **C.** Lâu bị khô hơn. **D.** Nhanh bị vữa hơn.
- Câu 28:** Chất béo đơn giản: là este của glixêrin với mấy loại axit béo?
A. Hai axit loại béo. **B.** Một axit loại béo. **C.** Ba axit loại béo. **D.** Bốn axit loại béo.
- Câu 29:** Bột năng dùng trong chế biến món xốt có tác dụng gì?
A. Tạo màu sắc. **B.** Điều vị. **C.** Tạo độ sánh. **D.** Tạo mùi thơm.
- Câu 30:** Trang trí món ăn để làm gì?
A. Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm hương vị. **B.** Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm chất dinh dưỡng.
C. Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm phần hấp dẫn. **D.** Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm số lượng.
- Câu 31:** Dạng trang trí món ăn nào sau đây, có sự sáng tạo và giá trị thẩm mỹ cao nhất?
A. Trang trí hình tròn. **B.** Trang trí cảnh vật. **C.** Trang trí toàn cảnh. **D.** Trang trí hình khối.
- Câu 32:** Chế biến món cơm chiên dương châu thường sử dụng loại rau củ quả nào?
A. Cà rốt, đậu rồng, chuối sống. **B.** Cà rốt, su hào, cần tây.
C. Cà rốt, cần tây, nấm rơm. **D.** Cà rốt, đậu que, hành lá.
- Câu 33:** Loại nguyên liệu nào dùng để cuốn cơm cuộn?
A. Bánh bía. **B.** Bánh rế. **C.** Lá rong biển. **D.** Bánh tráng.
- Câu 34:** Khi luộc rau muống người ta cho ít muối vào để rau giữ được màu gì?
A. Vàng. **B.** Xanh. **C.** Đỏ. **D.** Tím.
- Câu 35:** Tính chất nào sau đây không phải là tính chất của chất béo?
A. Dễ bị ôxi hóa. **B.** Không tan trong nước.
C. Có nhiệt độ đông đặc, nóng chảy và nhiệt độ sôi xác định. **D.** Tan trong dung môi hữu cơ.
- Câu 36:** Những món ăn ngon, nổi tiếng, đặc trưng cho từng địa phương, được gọi là món ăn:
A. Đặc sắc. **B.** Đặc sản. **C.** Đặc biệt. **D.** Đặc thù.
- Câu 37:** Kỹ thuật mang li bằng tay, thông thường dùng bàn tay nào để mang li?
A. Tay trái để ngửa. **B.** Tay trái để úp. **C.** Tay phải để ngửa. **D.** Tay phải để úp.
- Câu 38:** Đối tượng trong nấu ăn là gì?
A. Là tất cả các nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến thành món ăn đồ uống.
B. Là nguyên liệu và dụng cụ dùng để chế biến món ăn đồ uống.
C. Là tất cả dụng cụ dùng để chế biến món ăn đồ uống.
D. Là con người, dụng cụ, nguyên liệu phục vụ cho bữa ăn.
- Câu 39:** Sơ chế rau, củ, quả tươi thường tiến hành theo công đoạn nào?
A. Rau, củ, quả tươi → rửa sạch → bỏ phần không ăn được → xử lí cụ thể → bán thành phẩm.
B. Rau, củ, quả tươi → bỏ phần không ăn được → rửa sạch → xử lí cụ thể → bán thành phẩm.
C. Rau, củ, quả tươi → bỏ phần không ăn được → rửa sạch → bán thành phẩm → xử lí cụ thể.
D. Rau, củ, quả tươi → bỏ phần không ăn được → xử lí cụ thể → rửa sạch → bán thành phẩm.
- Câu 40:** Khi muối chua rau quả người ta thường cho thêm đường để làm gì?
A. Rau quả nhanh đắng. **B.** Rau quả nhanh mặn. **C.** Rau quả nhanh ngọt. **D.** Rau quả nhanh chua.

----- HẾT -----

- Câu 1:** Khi luộc rau muống người ta cho ít muối vào để rau giữ được màu gì?
A. Vàng. B. Đỏ. C. Tím. D. Xanh.
- Câu 2:** Khi muối chua rau quả người ta thường cho thêm đường để làm gì?
A. Rau quả nhanh đắng. B. Rau quả nhanh mặn. C. Rau quả nhanh ngọt. D. Rau quả nhanh chua.
- Câu 3:** Để chọn được quả dưa leo ngon, cần chú ý vào yếu tố cơ bản nào?
A. Non, cong, vỏ xanh, có phần trắng. B. Non, thẳng, vỏ vàng, có phần trắng.
C. Non, thẳng, vỏ xanh, có phần trắng. D. Non, thẳng, vỏ xanh, có phần đen.
- Câu 4:** Nấu món súp cua, trứng cút sơ chế như thế nào?
A. Xào. B. Chiên. C. Luộc. D. Nướng.
- Câu 5:** Để hành tây bớt mùi hăng, sau khi thái miếng vừa ăn ta ngâm bằng nước gì?
A. Suối. B. Giấm. C. Tương. D. Màu.
- Câu 6:** Khi bảo quản lạnh thực phẩm ta để như thế nào là hợp lí?
A. Để lẫn thủy sản với hải sản. B. Để lẫn thủy sản với thịt gia súc.
C. Để lẫn thủy sản với rau quả. D. Để lẫn thủy sản với thịt gia cầm.
- Câu 7:** Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí : đây là kiểu trang trí gì?
A. Lạch. B. Xen kẽ. C. Đối xứng. D. Không lạch.
- Câu 8:** Càng rán nhiều thì độ nhớt của chất béo như thế nào?
A. Giảm. B. Tăng. C. Tốt. D. Rất tốt.
- Câu 9:** Bảo quản lạnh nguyên liệu thực vật với nhiệt độ nào sau đây:
A. 6 → 8°C. B. 8 → 10°C. C. 10 → 12°C. D. 4 → 6°C.
- Câu 10:** Cách thức bảo quản thực phẩm nào sau đây không phải là cách bảo quản bằng hóa chất?
A. Bằng SO₂, axit sorbic, muối sorbat. B. Bằng phơi, sấy.
C. Bằng muối, đường. D. Bằng axit hữu cơ.
- Câu 11:** Vitamin A có nhiều ở một số thực phẩm nhất định như:
A. Trứng, ghe, mỡ vịt, đậu đen. B. Trứng, tôm, mướp, đậu xanh.
C. Trứng, cua, mỡ gà, đậu hũ. D. Trứng, gan, mỡ bò, cá, thịt.
- Câu 12:** Thời gian nấu nước dùng bằng xương và thịt là:
A. 5 giờ đến 7 giờ. B. 8 giờ đến 9 giờ. C. 10 giờ đến 15 giờ. D. 2 giờ đến 4 giờ.
- Câu 13:** Yếu tố cơ bản nào sau đây cho biết là cua chắc?
A. Ấn nhẹ vào yếm thấy hơi cứng, lún, yếm nhỏ. B. Ấn mạnh vào yếm thấy cứng, không lún, yếm to.
C. Ấn mạnh vào yếm thấy mềm, lún, yếm to. D. Ấn mạnh vào yếm thấy mềm, lún, yếm nhỏ.
- Câu 14:** Dạng biến đổi nào sau đây không phải là dạng biến đổi của tinh bột?
A. Nhũ tương. B. Thủy phân. C. Dextrin hóa. D. Hồ hóa.
- Câu 15:** Món chè thường được trang trí trong dụng cụ nào?
A. Đĩa. B. Chén. C. Chảo. D. Thau.
- Câu 16:** Đối tượng trong nấu ăn là gì?
A. Là tất cả các nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến thành món ăn đồ uống.
B. Là nguyên liệu và dụng cụ dùng để chế biến món ăn đồ uống.
C. Là tất cả dụng cụ dùng để chế biến món ăn đồ uống.
D. Là con người, dụng cụ, nguyên liệu phục vụ cho bữa ăn.
- Câu 17:** Dạng trang trí món ăn nào sau đây, có sự sáng tạo và giá trị thẩm mỹ cao nhất?
A. Trang trí hình tròn. B. Trang trí cảnh vật. C. Trang trí toàn cảnh. D. Trang trí hình khối.
- Câu 18:** Trang trí món ăn để làm gì?
A. Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm chất dinh dưỡng. B. Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm số lượng.
C. Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm phần hấp dẫn. D. Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm hương vị.
- Câu 19:** Vitamin E là vi chất rất cần thiết cho quá trình:
A. Hô hấp. B. Bài tiết. C. Tiêu hóa. D. Sinh sản.

- Câu 20:** Món bò bóp thái được chế biến bằng phương pháp nào?
A. Lên men. **B.** Nóng khô. **C.** Cơ học. **D.** Nóng ướt.
- Câu 21:** Chế biến món cơm chiên dương châu thường sử dụng loại rau củ quả nào?
A. Cà rốt, cần tây, nấm rơm. **B.** Cà rốt, đậu que, hành lá.
C. Cà rốt, đậu rồng, chuối sồng. **D.** Cà rốt, su hào, cần tây.
- Câu 22:** Nếu tinh bột hồ hóa hoàn toàn thì sản phẩm như thế nào?
A. Nhanh bị khô hơn. **B.** Nhanh bị vữa hơn. **C.** Lâu bị vữa hơn. **D.** Lâu bị khô hơn.
- Câu 23:** Quá trình sơ chế có thể chia thành mấy công đoạn?
A. 4 công đoạn: sơ chế thô, sơ chế tinh, sơ chế tan, sơ chế thanh. **B.** 2 công đoạn: sơ chế thô và sơ chế tinh.
C. 3 công đoạn: sơ chế thô, sơ chế tinh, sơ chế tan. **D.** 1 công đoạn: sơ chế thô.
- Câu 24:** Khi chọn mỡ lợn, cần bảo đảm các yêu cầu nào?
A. Mỡ có màu hồng, mịn, mềm tự nhiên, có mùi lạ. **B.** Mỡ có màu trắng, mịn, mềm tự nhiên, không có mùi lạ.
C. Mỡ có màu trắng, mịn, cứng, không có mùi lạ. **D.** Mỡ có màu hồng, mịn, mềm tự nhiên, không có mùi lạ.
- Câu 25:** Kỹ thuật mang li bằng tay: thông thường dùng bàn tay nào để mang li?
A. Tay trái để ngửa. **B.** Tay phải để úp. **C.** Tay phải để ngửa. **D.** Tay trái để úp.
- Câu 26:** Sơ chế rau, củ, quả tươi thường tiến hành theo công đoạn nào?
A. Rau, củ, quả tươi → rửa sạch → bỏ phần không ăn được → xử lý cụ thể → bán thành phẩm.
B. Rau, củ, quả tươi → bỏ phần không ăn được → rửa sạch → bán thành phẩm → xử lý cụ thể.
C. Rau, củ, quả tươi → bỏ phần không ăn được → xử lý cụ thể → rửa sạch → bán thành phẩm.
D. Rau, củ, quả tươi → bỏ phần không ăn được → rửa sạch → xử lý cụ thể → bán thành phẩm.
- Câu 27:** Chất béo đơn giản: là este của glixêrin với mấy loại axit béo?
A. Hai axit loại béo. **B.** Một axit loại béo. **C.** Ba axit loại béo. **D.** Bốn axit loại béo.
- Câu 28:** Bột năng dùng trong chế biến món xốt có tác dụng gì?
A. Tạo màu sắc. **B.** Điều vị. **C.** Tạo độ sánh. **D.** Tạo mùi thơm.
- Câu 29:** Muối và đường là 2 loại gia vị thuộc nhóm chất nào?
A. Tạo trạng thái. **B.** Tạo mùi thơm. **C.** Tạo màu sắc. **D.** Điều vị
- Câu 30:** Làm chín thực phẩm trực tiếp trên lửa, đây là phương pháp chế biến nào?
A. Lên men. **B.** Nóng ướt. **C.** Cơ học. **D.** Nóng khô.
- Câu 31:** Làm caramen bằng nguyên liệu nào:
A. Đường. **B.** Bột nghệ. **C.** Muối. **D.** Cà phê.
- Câu 32:** Loại nguyên liệu nào dùng để cuốn cơm cuộn?
A. Lá rong biển. **B.** Bánh rế. **C.** Bánh bía. **D.** Bánh tráng.
- Câu 33:** Tính chất bữa ăn nào cần có thực đơn long trọng và thịnh soạn:
A. Bữa ăn thêm. **B.** Bữa tiệc. **C.** Bữa ăn tối. **D.** Bữa ăn thường ngày.
- Câu 34:** Tính chất nào sau đây không phải là tính chất của chất béo?
A. Dễ bị ôxi hóa. **B.** Không tan trong nước.
C. Có nhiệt độ đông đặc, nóng chảy và nhiệt độ sôi xác định. **D.** Tan trong dung môi hữu cơ.
- Câu 35:** Những món ăn ngon, nổi tiếng, đặc trưng cho từng địa phương, được gọi là món ăn:
A. Đặc sắc. **B.** Đặc thù. **C.** Đặc biệt. **D.** Đặc sản.
- Câu 36:** Vitamin nào hòa tan trong nước?
A. A **B.** E **C.** H **D.** D
- Câu 37:** Phần lớn Protein không có khả năng hòa tan trong môi trường nào?
A. Lạnh đông. **B.** Nước lạnh. **C.** Nước nóng. **D.** Nước mắm.
- Câu 38:** Loại thực phẩm nào dùng phương pháp bảo quản lạnh đông là an toàn?
A. Cà chua tươi. **B.** Chuối chín.
C. Thịt động vật tươi sống. **D.** Rau cải xanh.
- Câu 39:** Cách làm tan giá (rã đông) nào sau đây nhanh, tiện dụng và dinh dưỡng ít bị tổn thất:
A. Làm tan giá bằng lò vi sóng. **B.** Làm tan giá trong không khí.
C. Làm tan giá trong nước. **D.** Làm tan giá trong nước muối loãng.
- Câu 40:** Gluxit có mấy loại?
A. 2 loại: tinh bột, đường. **B.** 3 loại: tinh bột, đường, gluxit của thành tế bào.
C. 1 loại: tinh bột. **D.** 4 loại: tinh bột, đường, gluxit của thành tế bào, mía.

----- HẾT -----

Câu 1: Đối tượng trong nấu ăn là gì?

- A. Là nguyên liệu và dụng cụ dùng để chế biến món ăn đồ uống.
- B. Là con người, dụng cụ, nguyên liệu phục vụ cho bữa ăn.
- C. Là tất cả dụng cụ dùng để chế biến món ăn đồ uống.
- D. Là tất cả các nguyên liệu thực phẩm dùng để chế biến thành món ăn đồ uống.

Câu 2: Nấu món súp cua, trứng cút sơ chế như thế nào?

- A. Xào.
- B. Nướng.
- C. Chiên.
- D. Luộc.

Câu 3: Khi chọn mỡ lợn, cần bảo đảm các yêu cầu nào?

- A. Mỡ có màu hồng, mịn, mềm tự nhiên, có mùi lạ.
- B. Mỡ có màu trắng, mịn, mềm tự nhiên, không có mùi lạ.
- C. Mỡ có màu trắng, mịn, cứng, không có mùi lạ.
- D. Mỡ có màu hồng, mịn, mềm tự nhiên, không có mùi lạ.

Câu 4: Khi muối chua rau quả người ta thường cho thêm đường để làm gì?

- A. Rau quả nhanh đắng.
- B. Rau quả nhanh mặn.
- C. Rau quả nhanh ngọt.
- D. Rau quả nhanh chua.

Câu 5: Dạng biến đổi nào sau đây không phải là dạng biến đổi của tinh bột?

- A. Dextrin hóa.
- B. Thủy phân.
- C. Nhũ tương.
- D. Hồ hóa.

Câu 6: Nếu tinh bột hồ hóa hoàn toàn thì sản phẩm như thế nào?

- A. Nhanh bị khô hơn.
- B. Nhanh bị vữa hơn.
- C. Lâu bị vữa hơn.
- D. Lâu bị khô hơn.

Câu 7: Những món ăn ngon, nổi tiếng, đặc trưng cho từng địa phương, được gọi là món ăn:

- A. Đặc sản.
- B. Đặc sắc.
- C. Đặc biệt.
- D. Đặc thù.

Câu 8: Tính chất nào sau đây không phải là tính chất của chất béo?

- A. Dễ bị ôxi hóa.
- B. Không tan trong nước.
- C. Có nhiệt độ đông đặc, nóng chảy và nhiệt độ sôi xác định.
- D. Tan trong dung môi hữu cơ.

Câu 9: Thời gian nấu nước dùng bằng xương và thịt là:

- A. 2 giờ đến 4 giờ.
- B. 10 giờ đến 15 giờ.
- C. 5 giờ đến 7 giờ.
- D. 8 giờ đến 9 giờ.

Câu 10: Làm chín thực phẩm trực tiếp trên lửa, đây là phương pháp chế biến nào?

- A. Nóng khô.
- B. Nóng ướt.
- C. Lên men.
- D. Cơ học.

Câu 11: Món chè thường được trang trí trong dụng cụ nào?

- A. Chảo.
- B. Thau.
- C. Đĩa.
- D. Chén.

Câu 12: Sơ chế rau, củ, quả tươi thường tiến hành theo công đoạn nào?

- A. Rau, củ, quả tươi → bỏ phần không ăn được → xử lí cụ thể → rửa sạch → bán thành phẩm.
- B. Rau, củ, quả tươi → bỏ phần không ăn được → rửa sạch → xử lí cụ thể → bán thành phẩm.
- C. Rau, củ, quả tươi → rửa sạch → bỏ phần không ăn được → xử lí cụ thể → bán thành phẩm.
- D. Rau, củ, quả tươi → bỏ phần không ăn được → rửa sạch → bán thành phẩm → xử lí cụ thể.

Câu 13: Dạng trang trí món ăn nào sau đây, có sự sáng tạo và giá trị thẩm mỹ cao nhất?

- A. Trang trí cảnh vật.
- B. Trang trí hình khối.
- C. Trang trí toàn cảnh.
- D. Trang trí hình tròn.

Câu 14: Quá trình sơ chế có thể chia thành mấy công đoạn?

- A. 3 công đoạn: sơ chế thô, sơ chế tinh, sơ chế tan.
- B. 2 công đoạn: sơ chế thô và sơ chế tinh.
- C. 4 công đoạn: sơ chế thô, sơ chế tinh, sơ chế tan, sơ chế thanh.
- D. 1 công đoạn: sơ chế thô.

Câu 15: Gluxit có mấy loại?

- A. 2 loại: tinh bột, đường.
- B. 3 loại: tinh bột, đường, gluxit của thành tế bào.
- C. 1 loại: tinh bột.
- D. 4 loại: tinh bột, đường, gluxit của thành tế bào, mía.

Câu 16: Chế biến món cơm chiên dương châu thường sử dụng loại rau củ quả nào?

- A. Cà rốt, cần tây, nấm rơm.
- B. Cà rốt, đậu que, hành lá.
- C. Cà rốt, đậu rồng, chuối sồng.
- D. Cà rốt, su hào, cần tây.

Câu 17: Phần lớn Protein không có khả năng hòa tan trong môi trường nào?

- A. Nước nóng.
- B. Nước lạnh.
- C. Lạnh đông.
- D. Nước mắm.

Câu 18: Vitamin E là vi chất rất cần thiết cho quá trình:

- A. Hô hấp.
- B. Bài tiết.
- C. Tiêu hóa.
- D. Sinh sản.

- Câu 19:** Bột năng dùng trong chế biến món xốt có tác dụng gì?
A. Tạo mùi thơm. **B.** Điều vị. **C.** Tạo độ sánh. **D.** Tạo màu sắc.
- Câu 20:** Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí : đây là kiểu trang trí gì?
A. Lềch. **B.** Không lềch. **C.** Đối xứng. **D.** Xen kẽ.
- Câu 21:** Khi bảo quản lạnh thực phẩm ta để như thế nào là hợp lí?
A. Để lẫn thủy sản với thịt gia súc. **B.** Để lẫn thủy sản với thịt gia cầm.
C. Để lẫn thủy sản với rau quả. **D.** Để lẫn thủy sản với hải sản.
- Câu 22:** Món bò bóp thấu được chế biến bằng phương pháp nào?
A. Nóng ướt. **B.** Cơ học. **C.** Lên men. **D.** Nóng khô.
- Câu 23:** Để chọn được quả dưa leo ngon, cần chú ý vào yếu tố cơ bản nào?
A. Non, cong, vỏ xanh, có phần trắng. **B.** Non, thẳng, vỏ vàng, có phần trắng.
C. Non, thẳng, vỏ xanh, có phần trắng. **D.** Non, thẳng, vỏ xanh, có phần đen.
- Câu 24:** Kỹ thuật mang li bằng tay: thông thường dùng bàn tay nào để mang li?
A. Tay trái để ngửa. **B.** Tay phải để úp. **C.** Tay phải để ngửa. **D.** Tay trái để úp.
- Câu 25:** Yếu tố cơ bản nào sau đây cho biết là cua chắt?
A. Ấn mạnh vào yếm thấy mềm, lún, yếm nhỏ. **B.** Ấn nhẹ vào yếm thấy hơi cứng, lún, yếm nhỏ.
C. Ấn mạnh vào yếm thấy mềm, lún, yếm to. **D.** Ấn mạnh vào yếm thấy cứng, không lún, yếm to.
- Câu 26:** Chất béo đơn giản: là este của glixêrin với mấy loại axit béo?
A. Hai axit loại béo. **B.** Một axit loại béo. **C.** Ba axit loại béo. **D.** Bốn axit loại béo.
- Câu 27:** Để hành tây bớt mùi hăng, sau khi thái miếng vừa ăn ta ngâm bằng nước gì?
A. Máu. **B.** Suối. **C.** Tương. **D.** Giấm.
- Câu 28:** Vitamin A có nhiều ở một số thực phẩm nhất định như:
A. Trứng, cua, mỡ gà, đậu hũ. **B.** Trứng, gan, mỡ bò, cá, thịt.
C. Trứng, ghe, mỡ vịt, đậu đen. **D.** Trứng, tôm, mướp, đậu xanh.
- Câu 29:** Tính chất bữa ăn nào cần có thực đơn long trọng và thịnh soạn:
A. Bữa tiệc. **B.** Bữa ăn thường ngày. **C.** Bữa ăn thêm. **D.** Bữa ăn tối.
- Câu 30:** Làm caramen bằng nguyên liệu nào:
A. Cà phê. **B.** Bột nghệ. **C.** Muối. **D.** Đường.
- Câu 31:** Loại nguyên liệu nào dùng để cuốn cơm cuộn?
A. Lá rong biển. **B.** Bánh rế. **C.** Bánh bía. **D.** Bánh tráng.
- Câu 32:** Loại thực phẩm nào dùng phương pháp bảo quản lạnh đông là an toàn?
A. Cà chua tươi. **B.** Chuối chín.
C. Thịt động vật tươi sống. **D.** Rau cải xanh.
- Câu 33:** Càng rán nhiều thì độ nhớt của chất béo như thế nào?
A. Giảm. **B.** Tốt. **C.** Tăng. **D.** Rất tốt.
- Câu 34:** Trang trí món ăn để làm gì?
A. Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm số lượng. **B.** Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm hương vị.
C. Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm phần hấp dẫn. **D.** Làm cho món ăn đẹp, tăng thêm chất dinh dưỡng.
- Câu 35:** Vitamin nào hòa tan trong nước?
A. A **B.** E **C.** H **D.** D
- Câu 36:** Cách thức bảo quản thực phẩm nào sau đây không phải là cách bảo quản bằng hóa chất?
A. Bằng phơi, sấy. **B.** Bằng axit hữu cơ.
C. Bằng SO₂, axit sorbic, muối sorbat. **D.** Bằng muối, đường.
- Câu 37:** Bảo quản lạnh nguyên liệu thực vật với nhiệt độ nào sau đây:
A. 8 → 10°C. **B.** 4 → 6°C. **C.** 10 → 12°C. **D.** 6 → 8°C.
- Câu 38:** Cách làm tan giá (rã đông) nào sau đây nhanh, tiện dụng và dinh dưỡng ít bị tổn thất:
A. Làm tan giá bằng lò vi sóng. **B.** Làm tan giá trong không khí.
C. Làm tan giá trong nước. **D.** Làm tan giá trong nước muối loãng.
- Câu 39:** Muối và đường là 2 loại gia vị thuộc nhóm chất nào?
A. Tạo trạng thái. **B.** Tạo mùi thơm. **C.** Tạo màu sắc. **D.** Điều vị
- Câu 40:** Khi luộc rau muống người ta cho ít muối vào để rau giữ được màu gì?
A. Đỏ. **B.** Xanh. **C.** Vàng. **D.** Tím.

----- HẾT -----

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

KỶ THI NGHỀ PHỔ THÔNG KHOÁ NGÀY 24/4/2016

ĐỀ THI THỰC HÀNH: NẤU ĂN

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

Đề thi có 1 trang

ĐỀ CHÍNH THỨC

Đề:

Thí sinh hãy chế biến hoàn chỉnh món **BÒ BÓP THÁU** (Một đĩa khoảng 300g).

Thực hiện tại phòng thi:

- *Thực hiện thao tác làm nước trộn gói, trộn **BÒ BÓP THÁU***
- *Tia củ, quả và trang trí đĩa **BÒ BÓP THÁU***

---- HẾT----

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

KỶ THI NGHỀ PHỔ THÔNG KHOÁ NGÀY 24/4/2016

ĐỀ THI THỰC HÀNH: NẤU ĂN

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

Đề thi có 1 trang

ĐỀ CHÍNH THỨC

Đề:

Thí sinh hãy chế biến hoàn chỉnh món **BÒ BÓP THÁU** (Một đĩa khoảng 300g).

Thực hiện tại phòng thi:

- *Thực hiện thao tác làm nước trộn gói, trộn **BÒ BÓP THÁU***
- *Tia củ, quả và trang trí đĩa **BÒ BÓP THÁU***

---- HẾT----

NỘI DUNG	Điểm
A. PHẦN 1: Chuẩn bị: - Nguyên liệu đầy đủ. - An toàn vệ sinh thực phẩm.	2,0
B. PHẦN 2: Trình bày: - Trang trí đẹp. - Có sáng tạo. - Có trang trí củ , quả tía hoa.	2,0
C. PHẦN 3: Chất lượng: - Ngon, vị chua, cay, ngọt, mặn vừa phải. - Màu sắc đẹp. - Mùi thơm đặc trưng.	5,0
D. PHẦN 4: Vệ sinh: Gọn gàng và sạch sẽ	1,0