

- Câu 1:** Bánh, kẹo được chế biến từ nguyên liệu chủ yếu nào sau đây?
A. Bột, bột ngọt. B. Bột, muối. C. Bột, đường. D. Bột, hạt nêm.
- Câu 2:** Các món ăn của người Việt Nam, giữa 3 miền có sự khác biệt rõ về điều gì?
A. Trạng thái. B. Mùi thơm. C. Màu sắc. D. Khẩu vị.
- Câu 3:** Cho biết một số tác động cụ thể của sơ chế tinh?
A. Pha - thái, cắt - tia, dùng nước nóng. B. Pha - thái, cắt - tia, xay - giã.
C. Pha - thái, dùng lửa, xay - giã. D. Dùng hóa chất, cắt - tia, xay - giã.
- Câu 4:** Thực phẩm có protêin hoàn thiện, tức là thực phẩm có độ gì cao?
A. Độ khoáng cao. B. Độ béo cao. C. Độ đậm cao. D. Độ đường cao.
- Câu 5:** Protêin bắt đầu biến tính ở khoảng nhiệt độ nào sau đây?
A. 100°C. B. 50°C. C. 70°C. D. 150°C.
- Câu 6:** Khi luộc rau muống nên để loại gia vị nào vào để giữ được màu xanh của rau?
A. Muối. B. Nước mắm. C. Nước tương. D. Nước màu.
- Câu 7:** Hoa hồi, thảo quế, tiêu bột, quế chi thuộc nhóm gia vị nào?
A. Gia vị hỗn hợp. B. Gia vị không thơm. C. Gia vị điều vị. D. Gia vị thơm.
- Câu 8:** Các món rán thường được bày vào dụng cụ nào?
A. Tô. B. Thau. C. Chén. D. Đĩa.
- Câu 9:** Chế biến cơ học thực phẩm có những thao tác nào?
A. Cắt, thái, xay, giã, trộn. B. Cắt, thái, xay, giã, nấu. C. Cắt, thái, xay, giã, rán. D. Cắt, thái, xay, giã, hấp.
- Câu 10:** Hỗn hợp đường sau khi thủy phân gọi là đường gì?
A. Đường đơn. B. Đường lactozơ. C. Đường đa. D. Đường nghịch đảo.
- Câu 11:** Bảo quản lạnh đông dùng để bảo quản loại thực phẩm nào?
A. Thực vật tươi sống. B. Động vật tươi sống. C. Thực vật đã héo. D. Động vật đã chết.
- Câu 12:** Món gà luộc được sơ chế như thế nào?
A. Cắt tiết → Mổ → Làm sạch lông → Rửa lại cho sạch.
B. Cắt tiết → Làm sạch lông → Mổ → Sơ chế nội tạng → Rửa lại cho sạch.
C. Cắt tiết → Làm sạch lông → Sơ chế nội tạng → Rửa lại cho sạch.
D. Cắt tiết → Mổ → Sơ chế nội tạng → Rửa lại cho sạch.
- Câu 13:** Khi rán thực phẩm với thời gian lâu, chất béo biến đổi như thế nào?
A. Ít. B. Nhiều. C. Rất ít. D. Không nhiều.
- Câu 14:** Khi chế biến nóng khô, mạch tinh bột bị tách thành các phân tử nhỏ, có các hợp chất thơm. Đây là hiện tượng gì?
A. Thủy phân. B. Caramen. C. Dextrin hoá. D. Hồ hoá.
- Câu 15:** Loại thực phẩm nào sau đây chứa carôten?
A. Ớt, gấc, bí xanh, cà rốt, hành lá. B. Ớt, gấc, bí đỏ, cà rốt, hành lá.
C. Ớt, gấc, bí đỏ, cà tím, hành lá. D. Ớt, gấc, bầu, cà rốt, hành lá.
- Câu 16:** Khẩu vị ăn uống của người miền Bắc thường dùng là?
A. Vị chua của mẻ, quả me, ít đường, ít cay. B. Vị chua của mẻ, quả quýt, ít đường, ít cay.
C. Vị chua của mẻ, quả cam, ít đường, nhiều cay. D. Vị chua của mẻ, quả me, nhiều đường, ít cay.
- Câu 17:** Lựa chọn sữa, các chế phẩm từ sữa nên căn cứ vào các yếu tố cơ bản nào?
A. Cơ sở sản xuất hoành tráng, thời hạn sử dụng, trọng lượng sản phẩm.
B. Nguồn gốc xuất xứ, cơ sở sản xuất có uy tín, thời hạn sử dụng.
C. Nguồn gốc xuất xứ, trọng lượng sản phẩm, màu sắc của sản phẩm.
D. Nguồn gốc xuất xứ, cơ sở sản xuất có uy tín, trọng lượng sản phẩm.
- Câu 18:** Trong món gỏi thập cẩm, cà rốt được thái theo hình dạng nào?
A. Sợi. B. Khúc. C. Hạt lựu. D. Khối.
- Câu 19:** Bảo quản thực phẩm bằng muối là dạng bảo quản nào?
A. Giảm thiểu độ ẩm. B. Hóa chất. C. Phương pháp vi sinh/ lên men. D. Xử lý nhiệt.
- Câu 20:** Một trong các nguyên tắc xây dựng thực đơn là?
A. Thực đơn phải thỏa mãn nhu cầu người cung cấp. B. Thực đơn phải thỏa mãn nhu cầu người đầu tư.
C. Thực đơn phải thỏa mãn nhu cầu người đầu bếp. D. Thực đơn phải thỏa mãn nhu cầu người tiêu dùng.

- Câu 21:** Lượng chất béo cần bao nhiêu để rán miếng thịt được ngon?
 A. Ít. B. Không có. C. Rất ít. D. Nhiều.
- Câu 22:** Gạo là nguyên liệu chính chế biến món nào?
 A. Bánh tiêu. B. Bánh chưng. C. Bánh mì. D. Bánh đúc.
- Câu 23:** Bảo quản lạnh đông thường ứng dụng để bảo quản thực phẩm động vật ở trạng thái nào?
 A. Khô. B. Cứng. C. Tươi sống. D. mềm.
- Câu 24:** Nguyên liệu để chế biến món bì cuốn là?
 A. Thịt gà, da bì, thính, rau, bánh tráng, gia vị. B. Thịt bò, da bì, thính, rau, bánh tráng, gia vị.
 C. Thịt heo, da bì, thính, rau, bánh tráng, gia vị. D. Thịt vịt, da bì, thính, rau, bánh tráng, gia vị.
- Câu 25:** Nguyên liệu dùng để trang trí món ăn nên chọn loại thực phẩm nào?
 A. Loại thực phẩm ăn được. B. Loại thực phẩm có nhiều màu sắc.
 C. Loại thực phẩm không ăn được. D. Loại thực phẩm có độ mềm cao.
- Câu 26:** Cơm trắng, đem rang phối hợp thêm 1 số thực phẩm khác như trứng gà, lạc xường, đậu hạt, cà rốt... sẽ được món cơm gì?
 A. Cơm rang Nhật Bản. B. Cơm rang Bình Dương. C. Cơm rang miền núi. D. Cơm rang Dương Châu.
- Câu 27:** Sơ chế rau, củ, quả tươi tiến hành theo công đoạn nào?
 A. Rau, củ, quả tươi → Loại bỏ phần không ăn được → Xử lý cụ thể → Rửa sạch → 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 → Xử lý cụ thể → Bán thành phẩm → Loại bỏ phần không ăn được → Rửa sạch.
 D. Rau, củ, quả tươi → Rửa sạch → Xử lý cụ thể → Loại bỏ phần không ăn được → Bán thành phẩm.
- Câu 28:** Vitamin K hòa tan trong môi trường nào?
 A. Chất đường. B. Chất béo. C. Chất bột. D. Nước.
- Câu 29:** Khi chọn lựa các loại thức ăn đóng hộp, yếu tố nào sau đây là **không** đúng?
 A. Chọn loại rõ nguồn gốc xuất xứ. B. Sản xuất tại cơ sở có uy tín.
 C. Hộp ri sét, bị phình trên nắp hộp. D. Thời hạn sử dụng ghi trên bao bì bảo đảm.
- Câu 30:** Nước đu đủ xanh có tác dụng gì khi ướp vào thịt?
 A. Làm cứng thịt. B. Làm giòn thịt. C. Làm mềm thịt. D. Làm dai thịt.
- Câu 31:** Trang trí món ăn là nghệ thuật đặc sắc của lĩnh vực nào?
 A. Văn hóa văn nghệ. B. Văn hóa ẩm thực. C. Văn hóa dân gian. D. Văn hóa hiện đại.
- Câu 32:** Chế biến món cơm chiên Dương Châu, cơm phải nấu như thế nào?
 A. Cơm khô, chín vừa. B. Cơm nhão, chín mềm. C. Cơm dẻo, chín mềm. D. Cơm dẻo, chín vừa.
- Câu 33:** Khi nấu nước dùng: xương được chặt, thái như thế nào?
 A. Chặt miếng. B. Bằm nhỏ. C. Thái mỏng. D. Để nguyên.
- Câu 34:** Trang trí toàn cảnh, đây là dạng trang trí như thế nào?
 A. Có sự sáng tạo và giá trị thẩm mỹ cao nhất trong tất cả các dạng trang trí.
 B. Có sự sáng tạo và giá trị thẩm mỹ không cao trong tất cả các dạng trang trí.
 C. Có sự sáng tạo và giá trị thẩm mỹ thấp nhất trong tất cả các dạng trang trí.
 D. Không có sự sáng tạo và giá trị thẩm mỹ trong tất cả các dạng trang trí.
- Câu 35:** Chỉ tiêu nào sau đây đảm bảo về màu sắc, mùi vị, trạng thái của từng nguyên liệu thực phẩm?
 A. Dinh dưỡng. B. Vệ sinh và an toàn thực phẩm. C. Cảm quan. D. Kinh tế.
- Câu 36:** Cơ thể tự tổng hợp được vitamin D nhờ vào đâu?
 A. Ánh nắng buổi chiều chiếu vào da. B. Ánh nắng buổi trưa chiếu vào da.
 C. Ánh nắng sáng sớm chiếu vào da. D. Ánh đèn buổi sáng chiếu vào da.
- Câu 37:** Cho biết dụng cụ nào làm tan giá nhanh, tiện dụng và dinh dưỡng ít bị tổn thất?
 A. Lò sưởi. B. Lò bánh mì. C. Lò quay. D. Lò vi sóng.
- Câu 38:** Cho biết kỹ thuật bê đĩa thức ăn trước khi đặt xuống bàn?
 A. Đĩa thức ăn được bê bằng tay trước tay sau. B. Đĩa thức ăn được bê bằng tay phải.
 C. Đĩa thức ăn được bê bằng hai tay. D. Đĩa thức ăn được bê bằng tay trái.
- Câu 39:** Gluxit là những hợp chất hữu cơ như thế nào?
 A. Phức tạp. B. Đơn giản. C. Không phức tạp. D. Cực kỳ đơn giản.
- Câu 40:** Phương pháp chế biến bằng vi sinh được sử dụng chế biến loại thức ăn nào?
 A. Nem chua, sữa chua, muối chua rau quả, làm mắm chua.
 B. Nem chua, cá rán, muối chua rau quả, làm mắm chua.
 C. Nem chua, sữa chua, thịt nướng, làm mắm chua.
 D. Nem chua, sữa chua, muối chua rau quả, chưng mắm.

----- HẾT -----

ĐỀ CHÍNH THỨC

ĐỀ THI MÔN: THỰC HÀNH NẤU ĂN

Ngày thi: 09/4/2017

Thời gian làm bài: 45 phút (Không kể thời gian phát đề)

(Đề thi gồm có: 01 trang)

Đề:

Thí sinh hãy chế biến hoàn chỉnh món GỎI CUỐN (6 cuốn)

***Dẫn dò thí sinh:**

- + Chuẩn bị sẵn nguyên vật liệu trước khi vào phòng thi
- + Học sinh tự chuẩn bị dụng cụ
- + Thực hiện tại phòng thi:
 1. Tia hoa: củ quả.
 2. Thịt thái mỏng, tép bóc vỏ
 3. Cuốn gỏi (6 cuốn- dài 12cm, đường kính khoảng 3cm)
 4. Trang trí đĩa gỏi cuốn.
 5. Đậy kín thực phẩm bằng giấy kiếng.

---- HẾT----

ĐỀ CHÍNH THỨC

ĐỀ THI MÔN: THỰC HÀNH NẤU ĂN

Ngày thi: 09/4/2017

Thời gian làm bài: 45 phút (Không kể thời gian phát đề)

(Đề thi gồm có: 01 trang)

Đề:

Thí sinh hãy chế biến hoàn chỉnh món GỎI CUỐN (6 cuốn)

***Dẫn dò thí sinh:**

- + Chuẩn bị sẵn nguyên vật liệu trước khi vào phòng thi
- + Học sinh tự chuẩn bị dụng cụ
- + Thực hiện tại phòng thi:
 1. Tia hoa: củ quả.
 2. Thịt thái mỏng, tép bóc vỏ
 3. Cuốn gỏi (6 cuốn- dài 12cm, đường kính khoảng 3cm)
 4. Trang trí đĩa gỏi cuốn.
 5. Đậy kín thực phẩm bằng giấy kiếng.

---- HẾT----

HƯỚNG DẪN CHẤM ĐỀ CHÍNH THỨC MÔN: THỰC HÀNH NẤU ĂN

Ngày thi: 09/4/2017

Hướng dẫn chấm gồm có: 01 trang

	NỘI DUNG	Điểm
A. PHẦN 1: Chuẩn bị	- Nguyên liệu đầy đủ.	0,5
	- An toàn vệ sinh thực phẩm.	0,5
B. PHẦN 2: Thao tác	- Chế biến món ăn.	1,5
	- Cắt, tía củ, quả.	1,5
C. PHẦN 3: Trình bày	- Trang trí đẹp, có sáng tạo.	1,0
	- Trang trí củ, quả tía hoa.	1,0
D. PHẦN 4: Chất lượng	- Cuốn gói đẹp, đều, chặt.	1,0
	- Tương chấm: thơm, ngon, vị vừa ăn	1,0
	- Cuốn gói chấm vào tương có vị ngon	1,0
E. PHẦN 5: Vệ sinh	Gọn gàng và sạch sẽ	1,0

--- HẾT ---