

ÔN TẬP KIỂM TRA GIỮA HỌC KỲ II

Câu 1. Sơ chế nguyên liệu phải đảm bảo những yêu cầu gì?

- A. Vệ sinh, an toàn thực phẩm; giá trị dinh dưỡng của nguyên liệu
- B. Kỹ thuật chế biến món ăn
- C. Đảm bảo giá trị dinh dưỡng của nguyên liệu
- D. Vệ sinh, an toàn thực phẩm; kỹ thuật chế biến món ăn; giá trị dinh dưỡng

Câu 2. Sơ chế tinh là gì ?

- A. Làm sạch nguyên liệu bằng các tác động cơ học
- B. Làm sạch nguyên liệu bằng nước nóng
- C. Làm sạch nguyên liệu bằng hóa chất
- D. Tạo hình nguyên liệu bằng cách pha thái, cắt tỉa, xay giã, gói buộc

Câu 3. Sơ chế thô là quá trình

- A. Làm sạch nguyên liệu bằng hóa chất
- B. Pha thái nguyên liệu
- C. Loại bỏ những phần không ăn được
- D. Làm sạch nguyên liệu

Câu 4. Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm khi sơ chế nguyên liệu là:

- A. Không có các yếu tố gây hại cho con người
- B. Trạng thái nguyên liệu phù hợp với món ăn
- C. Không bị tổn thất dinh dưỡng
- D. Làm sạch nguyên liệu bằng các tác động cơ học

Câu 5. Sơ chế rau , củ, quả khô thường tiến hành theo các công đoạn sau:

- A. Loại bỏ phần không ăn được -> Ngâm nở -> Rửa sạch -> Xử lý cụ thể
- B. Ngâm nở -> Loại bỏ phần không ăn được -> Rửa sạch -> Xử lý cụ thể
- C. Ngâm nở -> Rửa sạch -> Loại bỏ phần không ăn được -> Xử lý cụ thể
- D. Ngâm nở -> Rửa sạch -> Xử lý cụ thể -> Loại bỏ phần không ăn được

Câu 6. Làm tan giá thịt đông lạnh bằng lò vi sóng có đặc điểm

- A. Nhanh, ít bị tổn thất dinh dưỡng
- B. Nhanh, chất lượng thực phẩm giảm
- C. Chậm, thực phẩm sẽ trở lại như ban đầu
- D. Chậm, bị mất một số chất dinh dưỡng

Câu 7. Để thực phẩm đông lạnh phục hồi lại trạng thái ban đầu và đảm bảo chất lượng thì phải rã đông bằng cách nào là tốt nhất ?

- A. Ngâm trong nước nóng
- B. Rã đông bằng lò nướng
- C. Rã đông bằng lò vi sóng
- D. Rã đông bằng nồi áp suất

Câu 8. Sơ chế bóng bì, để khử mùi hôi ta thường làm thế nào?

- A. Ngâm với thuốc muối
- B. Ngâm với nước tro tàu
- C. Luộc với vỏ quít khô
- D. Ngâm với gừng, rượu

Câu 9. Điều cần tránh khi rã đông thực phẩm

- A. Pha chặt thực phẩm thành miếng nhỏ
- B. Chuyển thực phẩm từ ngăn đá xuống ngăn mát
- C. Ngâm trong nước
- D. Để thực phẩm trong không khí

Câu 10. Vì sao thực phẩm sau khi rã đông nên sử dụng hết mà không nên tái đông trở lại?

- A. Vì bị mất nhiều dưỡng chất

- B. Vì dễ bị hư hỏng
- C. Vì bị mất hết các chất khoáng và vitamin
- D. Vì thực phẩm bớt ngọt

Câu 11. Quy trình sơ chế gia cầm:

- A. Cắt tiết --> Mổ --> Sơ chế nội tạng --> Pha lọc
- B. Làm lông --> Mổ --> Sơ chế nội tạng --> Pha lọc
- C. Cắt tiết --> Làm lông --> Mổ --> Pha lọc --> Sơ chế nội tạng
- D. Làm lông --> Sơ chế nội tạng --> Pha lọc

Câu 12. Cách sơ chế cua đồng để nấu canh:

- A. Rửa sạch --> Xay giã nhuyễn --> Lọc nước --> Nấu canh
- B. Rửa sạch --> Tách bỏ mai cua, yếm cua --> Lấy gạch ở mai cua --> Xay giã
- C. Rửa sạch --> Băm nhuyễn --> Xào sơ --> Nấu canh
- D. Rửa sạch --> Lấy gạch ở mai cua --> Băm nhuyễn --> Xào chín --> Nấu canh

Câu 13. Khi sơ chế thực phẩm thường qua các công đoạn nào?

- A. Sơ chế tinh và cắt thái thực phẩm
- B. Sơ chế tinh và gói buộc thực phẩm
- C. Sơ chế thô và cắt thái thực phẩm
- D. Sơ chế thô và sơ chế tinh

Câu 14. Khi sơ chế thực phẩm phải lưu ý đến yêu cầu nào sau đây để đảm bảo giá trị dinh dưỡng của thực phẩm ?

- A. Cắt thái thực phẩm rồi ngâm rửa
- B. Tận dụng hết các phần ăn được
- C. Tránh ngâm rửa quá lâu làm tổn thất các chất dinh dưỡng
- D. Tránh ngâm rửa quá lâu và phải tận dụng hết phần ăn được

Câu 15. Khi chế biến một món ăn với cá người ta thường làm sạch vẩy cá, mổ bỏ ruột, rồi rửa sạch, để ráo, công đoạn này gọi là:

- A. Sơ chế tinh con cá
- B. Vừa sơ chế thô vừa sơ chế tinh
- C. Sơ chế thô con cá
- D. Không gọi là sơ chế

Câu 16. Khi lấy một quả bưởi đem rửa sạch, gọt vỏ và tách múi sắp ra đĩa thì các thao tác đó gọi là:

- A. Sơ chế tinh quả bưởi
- B. Sơ chế quả bưởi
- C. Sơ chế thô quả bưởi
- D. Sơ chế cơ học quả bưởi

Câu 17. Khi gọt vỏ và cắt thái khoai tây để không bị thâm đen phải

- A. Ngâm ngay vào nước ấm
- B. Gọt vỏ, cắt thái xong nấu ngay
- C. Ngâm ngay vào nước lạnh
- D. Không cho tiếp xúc với nước

Câu 18. Dùng các tác động cơ học, dùng hóa chất, dùng nước nóng, dùng lửa để làm sạch nguyên liệu gọi là:

- A. Sơ chế thô
- B. Sơ chế tinh
- C. Chế biến cơ học
- D. Chế biến nhiệt

Câu 19. Sơ chế thực phẩm là gì ?

- A. Loại bỏ phần không ăn được và nấu chín nguyên liệu
- B. Loại bỏ phần không ăn được và làm sạch nguyên liệu
- C. Loại bỏ phần không ăn được và cắt thái nguyên liệu
- D. Làm sạch nguyên liệu và nấu chín nguyên liệu

Câu 20. Làm thế nào chuối xanh ăn kèm trong món Bò nhúng giấm không bị thâm đen khi bày ra đĩa

- A. Ngâm trong nước muối sau khi thái mỏng quả chuối
- B. Chuối xắt lát mỏng, ngâm trong nước có pha nước cốt chanh

- C. Chuối xắt lát mỏng, ngâm trong nước lạnh
- D. Chuối xắt lát mỏng, ngâm trong nước có pha đường

Câu 21. Khi chế biến món ăn, nguyên liệu thường được cắt thái theo các hình dạng khác nhau tùy thuộc vào:

- A. Yêu cầu của món ăn; tính chất của nguyên liệu
- B. Yêu cầu của món ăn; phong tục tập quán địa phương; ý thích của người chế biến
- C. Phong tục tập quán địa phương; tính chất của nguyên liệu
- D. Yêu cầu của món ăn; tính chất của nguyên liệu; phong tục tập quán địa phương

Câu 22. Thái hạt lựu được ứng dụng:

- A. Làm cơm rang, nấu, xào, canh
- B. Làm dưa góp
- C. Làm món xào, nộm
- D. Làm thực phẩm chín đều

Câu 23. Thái chân hương được ứng dụng:

- A. Làm cơm rang, nấu, xào, canh
- B. Làm các món nấu
- C. Làm món xào, nộm
- D. Làm món xào

Câu 24. Khía chéo, khía nghiêng nông được ứng dụng để:

- A. Làm món nấu
- B. Rán, cuộn, om, bày thịt xông khói
- C. Chặt thịt gà, vịt, bò
- D. Làm thực phẩm chín đều

Câu 25. Khi làm dưa góp nguyên liệu thường được cắt thái như thế nào?

- A. Thái lạng mỏng to bản
- B. Thái vẩy ốc
- C. Thái bao diêm
- D. Thái vát

Câu 26. Các loại nguyên liệu khi chế biến nhiệt không nên tĩa hình cầu kỳ, sắc nét vì:

- A. Mất thời gian
- B. Hao phí nguyên liệu
- C. Dễ bị gãy
- D. Mất thời gian, hao phí nguyên liệu

Câu 27. Khi cắt tĩa hình phẳng trang trí món ăn nên

- A. Tĩa hình phù hợp với món ăn, phương pháp chế biến
- B. Tiết kiệm nguyên liệu
- C. Tĩa nhiều loại hình khác nhau, tránh sự đơn điệu
- D. Tiết kiệm nguyên liệu; tĩa hình phù hợp với món ăn, phương pháp chế biến

Câu 28. Khi cắt tĩa hình tượng khối trang trí món ăn

- A. Có thể dùng bất kỳ loại nguyên liệu nào
- B. Chỉ nên dùng cà rốt, cà chua, dưa leo
- C. Chỉ nên dùng các nguyên liệu từ thực phẩm
- D. Không nên dùng tăm ghim các nguyên liệu

Câu 29. Để thực phẩm được chín đều và trông đẹp mắt ta thường ứng dụng hình thức cắt thái nào sau đây?

- A. Thái hạt lựu
- B. Khía chéo, khía nghiêng nông
- C. Thái vát
- D. Thái vẩy ốc

Câu 30. Thái vát và thái móng lợn thường ứng dụng làm món ăn gì?

- A. Món rán
- B. Món xào
- C. Dưa góp
- D. Món nấu

Câu 31. Để làm món Bò lúc lắc ta thái thịt bò dạng nào?

- A. Bao diêm
- B. Thái vát
- C. Quân cờ
- D. Hạt lựu

Câu 32. Em hãy cho biết dạng cắt thái nào phù hợp để thái đậu bắp nấu canh chua?

- A. Thái vát
- B. Quân cờ
- C. Hạt lựu
- D. Vẩy ốc

Câu 33. Đu đủ, cà rốt trong chén nước mắm của người miền Bắc được thái dạng nào?

- A. Thái lạng mỏng to bản
- B. Chân hương
- C. Hạt lựu
- D. Vẩy ốc

Câu 34. Thái thịt bò nấu bò kho có thể áp dụng dạng cắt thái nào?

- A. Bao diêm B. Thái lạng mỏng to bản C. Hạt lựu D. Con chì

Câu 35. Thái su su làm món xào có thể áp dụng dạng cắt thái nào?

- A. Quả trám B. Chân hương C. Hạt lựu D. Con chì

Câu 36. Mực dùng nấu lẩu thường được cắt thái theo dạng nào?

- A. Khía nghiêng nông B. Thái vát C. Quân bài D. Con chì

Câu 37. Cà chua nấu canh chua thường được cắt thái dạng nào?

- A. Bao diêm B. Múi cau C. Hoa cau D. Chân hương

Câu 38. Làm thế nào để giảm bớt hiện tượng bị gãy khi cắt tía các loại củ quả tươi ?

- A. Ngâm nguyên liệu vào nước đá B. Ngâm nguyên liệu vào nước nóng
C. Ngâm nguyên liệu vào nước sôi D. Ngâm nguyên liệu vào nước muối

Câu 39. Cà rốt trong chén nước mắm của người miền Nam được thái dạng nào?

- A. Chỉ, sợi B. Chân hương C. Con chì D. Vẩy ốc

Câu 40. Khoai tây chiên dùng ăn kèm trong món Bò bít tết được thái theo dạng nào?

- A. Chỉ, sợi B. Chân hương C. Con chì D. Quân cò

Câu 41. Dùng ngoại lực cơ học tác động vào thực phẩm để biến thực phẩm thành dạng phù hợp cho ăn uống hoặc ở dạng bán thành phẩm được gọi là:

- A. Phương pháp chế biến nhiệt B. Chế biến bằng phương pháp vi sinh
C. Chế biến bằng tác động cơ học D. Chế biến bằng phương pháp lên men

Câu 42. Món ăn nào sau đây được chế biến bằng phương pháp vi sinh?

- A. Gỏi cuốn B. Gà nấu nấm
C. Chả giò D. Sữa chua

Câu 43. Món ăn nào sau đây được chế biến bằng tác động cơ học?

- A. Cơm hấp lá sen B. Xốt dầu trứng
C. Mì xào hải sản D. Chả giò rế

Câu 44. Tại sao khi thực hiện các món hấp ta nên để lửa to?

- A. Để hơi nước bốc lên nhiều mới đủ làm chín thực phẩm
B. Để thực phẩm nhanh chín và giữ được các chất dinh dưỡng
C. Để thực phẩm giữ được màu sắc tự nhiên
D. Để thực phẩm nhanh chín và không bị tổn thất các vitamin

Câu 45. Thực hiện các món xào, để thực phẩm chín nhanh, ít chảy nước, giữ được màu sắc tự nhiên ta nên điều chỉnh lửa như thế nào?

- A. Lửa to B. Lửa nhỏ C. Lửa vừa D. Lửa riu riu

Câu 46. Món ăn nào sau đây được áp dụng hình thức rang có dùng chất béo ?

- A. Mè rang B. Tôm rang C. Đậu phộng rang D. Hạt dẻ rang

Câu 47. Chế biến thực phẩm bằng hơi nước gồm các hình thức nào?

- A. Rán, chao, quay, xào, rang B. Hấp, đồ, tráng, tần
C. Luộc, chần, nhúng, dội, nấu canh D. Quay, nướng, rang, thui, vùi, đút lò

Câu 48. Cơm rượu là món ăn sử dụng phương pháp chế biến nào sau đây:

- A. Lên men lactic B. Dùng nhiệt độ thấp
C. Lên men rượu kết hợp với nấm men D. Thẩm thấu đường

Câu 49. Phương pháp chế biến thực phẩm bằng vi sinh được ứng dụng vào thực tế với các món ăn nào sau đây?

- A. Bánh bông lan, Bánh da lợn B. Dưa cải chua, Nem chua
C. Cá lóc hấp, Cơm rượu D. Cua rang me, Dưa cải chua

Câu 50. Khi lấy một trái thơm gọt vỏ, rửa sạch, chẻ làm tư, đem ép lấy nước, khuấy với đường và nước đá thì các thao tác đó gọi là:

- A. Sơ chế trái thơm
- B. Chế biến thô trái thơm
- C. Chế biến cơ học trái thơm
- D. Chế biến tinh trái thơm

Câu 51. Thế nào là chế biến thực phẩm bằng vi sinh?

- A. Dùng các loại enzym để thủy phân protein hay glucit của thực phẩm
- B. Dùng enzym thích hợp để thủy phân protein hay glucit của thực phẩm tạo thành những chất hữu cơ đơn giản, dễ hấp thu
- C. Dùng các loại vi khuẩn để thủy phân các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm
- D. Dùng các loại vi khuẩn để lên men thực phẩm

Câu 52. Khi chế biến thực phẩm, thế nào là chế biến nóng khô dùng chất béo?

- A. Thực phẩm được làm chín trong môi trường chất béo ở nhiệt độ cao
- B. Thực phẩm được làm chín trong môi trường nước ở nhiệt độ cao
- C. Thực phẩm được làm chín trong môi trường truyền nhiệt ở nhiệt độ cao
- D. Thực phẩm được làm chín bằng sức nóng trực tiếp của lửa

Câu 53. Khi chiên cá hay thịt có nên chiên lâu hay không? Tại sao?

- A. Nên chiên lâu để thực phẩm thơm ngon
- B. Không nên vì sẽ mất nhiều vitamin tan trong chất béo
- C. Không nên vì sẽ mất hết các sinh tố C
- D. Không nên vì sẽ mất nhiều vitamin

Câu 54. Mục đích của việc chế biến thực phẩm bằng nhiệt là gì ?

- A. Hợp vệ sinh và tăng thêm nhiều các dưỡng chất
- B. Hợp vệ sinh, tạo mùi vị thơm ngon
- C. Hợp vệ sinh, dễ tiêu hóa, dễ hấp thụ
- D. Tiêu diệt các vi khuẩn, ký sinh trùng gây hại cho sức khỏe

Câu 55. Gạo nếp vo sạch cho vào nồi nấu chung với đậu xanh gọi là:

- A. Xôi đậu xanh
- B. Cơm nếp đậu xanh
- C. Xôi vị
- D. Xôi hoa cau

Câu 56. Gạo nếp vo sạch, ngâm 6 – 8 giờ, sau đó trộn với đậu xanh đã đãi vỏ, cho vào xồng hấp chín gọi là:

- A. Cơm nếp hoa cau
- B. Cơm nếp đậu xanh
- C. Xôi hoa cau
- D. Xôi vị

Câu 57. Chế biến nóng khô thực phẩm không dùng chất béo là thực phẩm được làm chín do:

- A. Tiếp xúc trực tiếp với nguồn nhiệt
- B. Bức xạ nhiệt hoặc không khí đối lưu
- C. Tiếp xúc trực tiếp với nguồn nhiệt hoặc do bức xạ nhiệt
- D. Tiếp xúc trực tiếp với nguồn nhiệt, do bức xạ nhiệt hoặc không khí đối lưu

Câu 58. Nguyên tắc nấu canh theo thứ tự nào sau đây ?

- A. Xào sơ thực phẩm thực vật --> Cho nước vào nấu sôi --> Cho thực phẩm động vật vào nấu chín --> Nêm nêm gia vị
- B. Nấu nước sôi --> Cho thực phẩm thực vật vào nấu sôi --> Cho thực phẩm động vật vào nấu chín --> Nêm nêm gia vị
- C. Nấu nước sôi --> Nêm nêm gia vị --> Cho thực phẩm động vật và thực vật vào nấu chín
- D. Xào sơ thực phẩm động vật --> Cho nước vào nấu sôi --> Cho thực phẩm thực vật vào nấu chín --> Nêm nêm gia vị

Câu 59. Có những phương pháp chế biến thực phẩm nào?

- A. Chế biến bằng tác động cơ học, chế biến nóng ướt, chế biến nóng khô
- B. Chế biến bằng tác động cơ học, chế biến bằng phương pháp vi sinh
- C. Chế biến bằng tác động cơ học, chế biến nhiệt, chế biến bằng phương pháp vi sinh
- D. Chế biến nóng ướt, chế biến nóng khô, chế biến nhiệt, chế biến bằng tác động cơ học

Câu 60. Chế biến nóng khô không dùng chất béo gồm các hình thức nào?

- A. Quay, nướng, rang, thui, vùi, đút lò
- B. Rán, chao, quay, xào, rang
- C. Luộc, chần, nhúng, dội, nấu canh
- D. Hấp, đồ, tráng, tần

Câu 61. Nguyên liệu cần thiết để làm bánh flan?

- A. Trứng gà, sữa, đường, vani
- B. Trứng gà, sữa, đường, bột mì, vani
- C. Trứng gà, sữa tươi, sữa đặc, đường, bột bắp, vani
- D. Trứng gà, sữa, đường, vani, khuôn, nồi hấp

Câu 62. Tráng caramen làm bánh flan, nếu chưa kịp tráng hết các khuôn mà đường đã đông lại ta làm thế nào?

- A. Bắc lên bếp, cho vào tí nước cốt chanh, khuấy tan đường rồi múc vào khuôn
- B. Cho thêm tí nước, khuấy cho tan đường rồi múc vào khuôn
- C. Cho thêm tí nước, bắc lên bếp nấu cho tan đường rồi múc vào khuôn
- D. Bắc lên bếp nấu cho tan đường rồi múc vào khuôn

Câu 63. Hấp bánh flan cần lưu ý gì để bánh không bị rỗ?

- A. Lửa nhỏ, thỉnh thoảng mở nắp xả hơi
- B. Lửa nhỏ, không cần xả hơi
- C. Lửa to để hơi nước bốc lên nhiều bánh mới mau chín
- D. Lửa vừa để hơi nước bốc lên đủ bánh mới chín đều

Câu 64. Công dụng của lớp caramen trên mặt bánh flan là gì?

- A. Khử mùi tanh của trứng
- B. Tạo mùi thơm và màu sắc đẹp cho bánh
- C. Tạo màu sắc đẹp cho bánh
- D. Tạo vị ngọt cho bánh

Câu 65. Yêu cầu thành phẩm của bánh flan?

- A. Bánh tạo hình đẹp, mùi thơm, vị ngọt vừa phải
- B. Bánh mịn, không bị rỗ, lớp caramen phẳng, vàng đều
- C. Bánh nổi, xốp, thơm mùi trứng, sữa, vị ngọt vừa phải, lớp caramen vàng đều, không đắng
- D. Bánh mềm, mịn, không bị rỗ, mùi thơm, vị ngọt vừa phải, lớp caramen phẳng, vàng đều

Câu 66. Bánh flan được làm chín bằng phương pháp nào ?

- A. Làm chín trong nước
- B. Làm chín bằng sức nóng trực tiếp của lửa
- C. Làm chín bằng hơi nước
- D. Làm chín trong ít chất béo

Câu 67: Khi pha hỗn hợp trứng + đường + sữa + vani làm bánh Flan, thay vì dùng 5 trứng gà, ta có thể dùng 4 trứng và 2 lòng đỏ, theo em cách thay thế này có những ưu điểm gì?

- A. Bánh cứng, chắc, không bị bể, màu sắc đẹp hơn
- B. Bánh mịn và béo hơn
- C. Bánh có màu sắc đẹp và mềm, mịn hơn
- D. Bánh thơm hơn, không bị rỗ tàn ong

Câu 68: Thắng caramen làm bánh flan, để tránh hiện tượng hồi đường ta có thể cho vào ít nước cốt chanh, tuy nhiên cách làm này có nhược điểm gì?

- A. Trứng, sữa trong bánh sẽ bị vón cục vì protein trong môi trường axit dễ đông tụ.
- B. Caramen bị lỏng, dẻo, khó đông cứng được
- C. Màu caramen không sáng đẹp.
- D. Caramen bị chua, bánh không ngon

Câu 69. Nguyên liệu cần dùng để thực hiện món “ Trứng hấp vân” là gì?

- A. Bột gạo, bột mì, giò sống, nấm mèo
- B. Trứng vịt, giò sống, nấm mèo, dầu điều, dầu ăn, bột năng, tỏi phi
- C. Tôm, trứng vịt, giò sống, nấm mèo, dầu điều, dầu ăn, bột năng, tỏi phi
- D. Bột gạo, bột mì, khoai lang, bột nghệ, tôm

Câu 70. Hỗn hợp trứng tráng để làm món “ Trứng hấp vân” gồm những gì?

- A. Trứng vịt, dầu điều, nước mắm, bột năng
- B. Trứng vịt, dầu điều, nước mắm, bột năng hòa nước lạnh, tiêu
- C. Trứng vịt, dầu điều, nước mắm, bột năng, bột ngọt, đường, tiêu
- D. Trứng vịt, dầu điều, nước mắm, bột mì, bột ngọt, tiêu, hành lá xắt nhuyễn

Câu 71. Tráng trứng làm “Trứng hấp vân” cần cho lượng dầu và điều chỉnh lửa như thế nào?

- A. Dầu thật ít, lửa nhỏ
- B. Dầu nhiều để không bị dính chảo, lửa nhỏ
- C. Dầu vừa đủ tráng đều chảo, lượng dầu dư trút ra, lửa to
- D. Dầu vừa đủ tráng đều chảo, lượng dầu dư trút ra, lửa nhỏ

Câu 72. Chuẩn bị giò sống làm “Trứng hấp vân” cần cho thêm những nguyên liệu gì?

- A. Hạt nêm, tiêu, tỏi phi
- B. Tỏi phi, đường, dầu ăn
- C. Tỏi phi, tiêu
- D. Tỏi phi, tiêu, bột ngọt, dầu mè

Câu 73. Cách hấp “Trứng hấp vân”?

- A. Nước sôi, cho cuộn trứng vào xửng hấp, lửa to
- B. Nước sôi, cho cuộn trứng vào xửng hấp, lửa nhỏ
- C. Cho cuộn trứng vào xửng hấp từ khi nước lạnh, lửa to
- D. Cho cuộn trứng vào xửng hấp khi nước sôi tăm, lửa nhỏ

Câu 74. Yêu cầu thành phẩm của món “Trứng hấp vân”?

- A. Trang trí đẹp mắt, mùi thơm, vị ngọt của giò
- B. Cuộn trứng kết dính tốt, các vân trứng, vân nấm xen với giò, mùi thơm, vị ngọt
- C. Tạo hình đẹp, kết dính tốt, cuộn trứng không bị rơi ra
- D. Màu trắng hồng của giò xen lẫn các vân vàng của trứng, màu đen của nấm, mùi thơm.

Câu 75. Khi làm “Trứng hấp vân” ta nên dùng lá chuối quán chả để hấp chứ không sử dụng bao nylon vì những lý do sau:

- A. Lá chuối rẻ tiền, dễ tìm, dễ sử dụng
- B. Bao nylon khó phân hủy, hủy hoại môi trường, đồng thời sinh ra chất độc khi nấu ở nhiệt độ cao
- C. Lá chuối tạo hình đẹp, tạo mùi thơm cho chả
- D. Bao nylon lâu phân hủy, gây ô nhiễm môi trường, gây hại cho các loài sinh vật

ĐÁP ÁN:

1D, 2D, 3D, 4A, 5B, 6A, 7C, 8D, 9A, 10B

11C, 12B, 13D, 14D, 15C, 16B, 17C, 18A, 19B, 20B

21D, 22A, 23C, 24D, 25B, 26C, 27D, 28C, 29B, 30D

31C, 32A, 33D, 34A, 35B, 36A, 37B, 38D, 39A, 40C

41C, 42D, 43B, 44A, 45A, 46B, 47B, 48C, 49B, 50C

51B, 52A, 53B, 54C, 55B, 56C, 57D, 58D, 59C, 60A

61A, 62C, 63A, 64B, 65D, 66C, 67C, 68D, 69B, 70B

71D, 72C, 73A, 74B, 75B