**CÂU HỎI TRẮC NGHIỆM BÀI SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM**

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

a) Yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm

b) Yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn

c) Đảm bảo giá trị dinh dưỡng của nguyên liệu

d) Cả 3 yêu cầu trên

**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 c) Pha thái nguyên liệu

b) Loại bỏ những phần không ăn được d) Cả 3 câu trên

**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) Cả 3 câu trên đều đúng

**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 c) Rã đông bằng lò nướng

b) 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 c) Ngâm với nước tro tàu

b) 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 c) Ngâm trong nước

b) Để thực phẩm trong không khí d) Cả 3 câu trên

**Câu 10.** Tại 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.** Qui trình sơ chế gia cầm:

1. Cắt tiết --> Mổ --> Sơ chế nội tạng --> Pha lọc
2. Làm lông --> Mổ --> Sơ chế nội tạng --> Pha lọc
3. Cắt tiết --> Làm lông --> Mổ --> Pha lọc --> Sơ chế nội tạng
4. Làm lông --> Sơ chế nội tạng --> Pha lọc

**Câu 12.** Khi cắt thái một số thực phẩm thực vật có chất chát để ngoài không khí thường bị sậm màu, nhưng nếu ngâm vào nước có pha chanh thì sẽ không bị sậm màu là do ứng dụng:

1. Tính kháng oxy của vitamin C
2. Tính kháng oxy của nước và chanh
3. Tính kháng oxy của nước
4. Tính kháng oxy của nước và chất chát

**Câu 13.** Cách sơ chế cua đồng để nấu canh:

1. Rửa sạch --> Xay giã nhuyễn --> Lọc nước --> Nấu canh
2. Rửa sạch --> Tách bỏ mai cua, yếm cua --> Lấy gạch ở mai cua --> Xay giã
3. Rửa sạch --> Băm nhuyễn --> Xào sơ --> Nấu canh
4. Rửa sạch --> Lấy gạch ở mai cua --> Băm nhuyễn --> Xào chín --> Nấu canh

**Câu 14.** Khi sơ chế thực phẩm thường qua các công đoạn nào?

1. Sơ chế tinh và cắt thái thực phẩm c) Sơ chế tinh và gói buộc thực phẩm
2. Sơ chế thô và cắt thái thực phẩm d) Sơ chế thô và sơ chế tinh

**Câu 15.** Khi sơ chế thực phẩm phải lưu ý đến yêu cầu nào sau đây để đảm bảo giá trị dinh dưỡng của thực phẩm ?

1. Cắt thái thực phẩm rồi ngâm rửa
2. Tận dụng hết các phần ăn được
3. Tránh ngâm rửa quá lâu làm tổn thất các chất dinh dưỡng
4. Tránh ngâm rửa quá lâu và phải tận dụng hết phần ăn được

**Câu 16.** Chế biến món ăn có sử dụng nấm mèo, các công đoạn sơ chế như thế nào?

1. Ngâm nở, dùng lại nước ngâm, bỏ chân
2. Ngâm nở, rửa sạch, bỏ chân
3. Không ngâm nở, rửa sạch, bỏ chân
4. Rửa sạch, bỏ chân, cắt thái theo yêu cầu

**Câu 17.** Khi sơ chế nguyên liệu thực phẩm thì một trong các yêu cầu cần thiết phải lưu ý là:

1. Đảm bảo nguyên liệu phải thấm gia vị
2. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
3. Đảm bảo nguyên liệu phải được tẩm ướp gia vị
4. Đảm bảo nguyên liệu phải được cắt bỏ hết các phần không ăn được

**Câu 18.** Khi sơ chế nấm hương nên lưu ý sử dụng lại mùi thơm của nấm bằng cách

1. Ngâm nở và cắt bỏ chân c) Dùng lại nước ngâm nấm khi chế biến
2. Ngâm nấm trong nước ấm d) Cắt thái theo cách riêng

**Câu 19.** Dùng một số thao tác để biến thực phẩm thành hình dạng theo yêu cầu của món ăn gọi là:

1. Sơ chế b) Sơ chế thô c) Sơ chế tinh d) Chế biến cơ học

**Câu 20.** Khi chế biến một món ăn với cá người ta thường làm sạch vảy cá, mổ bỏ ruột, rồi rửa sạch, để ráo, công đoạn này gọi là:

1. Sơ chế tinh con cá c) Vừa sơ chế thô vừa sơ chế tinh
2. Sơ chế thô con cá d) Không gọi là sơ chế

**Câu 21.** Khi lấy một quả bưởi đem rửa sạch, gọt vỏ và tách múi sắp ra đĩa thì các thao tác đó gọi là:

1. Sơ chế tinh quả bưởi c) Sơ chế quả bưởi
2. Sơ chế thô quả bưởi d) Sơ chế cơ học quả bưởi

**Câu 22.** Yêu cầu vệ sinh, an toàn thực phẩm khi sơ chế:

1. Thực phẩm phải được làm sạch những yếu tố gây hại cho người tiêu dùng
2. Thực phẩm phải phù hợp với món ăn
3. Thực phẩm phải đảm bảo về trạng thái khi chế biến
4. Thực phẩm phải đảm bảo yêu cầu kỹ thuật để chế biến món ăn

**Câu 23.** Khi gọt vỏ và cắt thái khoai tây để không bị thâm đen phải

1. Ngâm ngay vào nước ấm c) Gọt vỏ, cắt thái xong nấu ngay
2. Ngâm ngay vào nước lạnh d) Không cho tiếp xúc với nước

**Câu 24.** Dùng các tác động cơ học, dùng hóa chất, dùng nước nóng, dùng lửa để làm sạch nguyên liệu gọi là:

1. Sơ chế thô b) Sơ chế tinh c) Chế biến cơ học d) Chế biến nhiệt

**Câu 25.** Sơ chế thực phẩm là gì ?

1. Loại bỏ phần không ăn được và nấu chín nguyên liệu
2. Loại bỏ phần không ăn được và làm sạch nguyên liệu
3. Loại bỏ phần không ăn được và cắt thái nguyên liệu
4. Làm sạch nguyên liệu và nấu chín nguyên liệu

**Câu 26.** Làm thế nào chuối xanh ăn kèm trong món Bò nhúng giấm không bị thâm đen khi bày ra đĩa

* + - * 1. Ngâm rửa kỹ với nước muối khi thái mỏng quả chuối
        2. Chuối xắt lát mỏng ngâm trong nước pha tí nước cốt chanh
        3. Ngâm trong nước lạnh
        4. Ngâm trong nước có pha tí đường

**Câu 27.** Có thể làm sạch nhớt lươn bằng cách nào sau đây ?

1. Dùng chanh c) Dùng tro bếp
2. Dùng giấm d) Cả 3 cách trên đều được