

CÂU HỎI ÔN TẬP NGHỀ NẤU ĂN

BÀI MỞ ĐẦU

Câu 1. Điều kiện nào hình thành khẩu vị ăn uống của một dân tộc ?

- A. Trình độ văn minh của dân tộc.
- B. Kinh tế, tập quán; điều kiện địa lý, khí hậu.
- C. Quá trình sống; điều kiện địa lý, khí hậu; điều kiện xã hội; các tác động bên ngoài.
- D. Quá trình sống; điều kiện kinh tế, tập quán; điều kiện địa lý, khí hậu; điều kiện xã hội; các tác động bên ngoài.

Câu 2. Trong món mắm thái hoặc món bì để tạo mùi thơm đặc trưng người ta thường cho vào một ít thính. Theo em, thính được làm như thế nào ?

- A. Gạo rang vàng, giã nhỏ
- B. Mè rang vàng, giã nhỏ
- C. Đậu phộng rang vàng, giã nhỏ
- D. Tỏi phi thơm, giã nhỏ

Câu 3. Người Việt Nam thường sử dụng một số gia vị đặc trưng nào để làm tăng hương vị riêng của từng món ăn ?

- A. Giấm bỗng, mẻ
- B. Hành, tỏi, gừng, mẻ, giấm bỗng
- C. Các loại mắm, giấm bỗng, mẻ
- D. Giấm bỗng, mẻ, hành, tỏi, gừng, các loại mắm

Câu 4. Khi chế biến món ăn người miền Bắc có khẩu vị thế nào ?

- A. Món ăn thường không nêm ngọt, thích dùng vị chua của mẻ, giấm bỗng, vị cay của hạt tiêu
- B. Món ăn thường không nêm ngọt, thích dùng vị chua của mẻ, giấm bỗng
- C. Thích dùng vị chua của mẻ, giấm bỗng, vị cay của hạt tiêu
- D. Món ăn thường không nêm ngọt, thích dùng vị cay của hạt tiêu

Câu 5. Để tạo vị chua khi nấu canh, người miền Nam còn sử dụng loại trái nào ngoài trái me ?

- A. Trái dâu, trái bần
- B. Trái giác, trái bứa
- C. Trái thơm, trái chuối xanh
- D. Trái ổi, trái cóc

Câu 6. Tinh dầu cà cuống thường được sử dụng trong các món ăn nào ?

- A. Bún thang
- B. Bún bò giò heo
- C. Bún sứa
- D. Bánh canh Trảng Bàng

Câu 7. Trong món canh chua của người miền Bắc ngoài các loại trái cho vị chua người ta còn dùng vị chua từ các loại thực phẩm lên men nào ?

- A. Sữa chua, giấm công nghiệp
- B. Com mẻ, giấm bỗng
- C. Sữa chua, com mẻ
- D. Giấm bỗng

Câu 8. Nem tai là đặc sản của miền nào ?

- A. Miền Bắc
- B. Miền Trung
- C. Miền Nam
- D. Miền Bắc, Miền Nam

Câu 9. Tập quán ăn uống của người Việt Nam trong bữa ăn hằng ngày là gì ?

- A. Trong bữa cơm có nhiều món chiên

- B. Trong bữa cơm có nhiều món nướng
- C. Trong bữa cơm có món canh, món xào, món mặn
- D. Trong bữa cơm chỉ cần có một món mặn

Câu 10. Hiện nay ăn uống đang là ngành dịch vụ phát triển nhanh là do đâu ?

- A. Nhu cầu ăn uống cao, loại hình dịch vụ ăn uống phong phú
- B. Nhu cầu ăn uống cao
- C. Loại hình dịch vụ ăn uống phong phú
- D. Thu nhập của người lao động tăng

Câu 11. Trong món canh chua của người miền Nam, ngoài các loại trái cho vị chua người ta còn dùng vị chua từ các loại lá nào ?

- A. Lá giang, lá me
- B. Lá giang, lá húng quế
- C. Lá me, lá ngò gai
- D. Lá rau om, lá ốt

Câu 12. Món ăn đặc trưng của miền Bắc là gì ?

- A. Bánh xèo, phở
- B. Bánh bò, bánh đa cua
- C. Bánh khoái, Bánh tằm Hồ Tây
- D. Bánh tằm Hồ Tây, chả cá Lã Vọng

Câu 13. Món ăn đặc trưng của miền Trung là gì ?

- A. Cơm hến, bánh khoái
- B. Bún riêu, nem rán
- C. Bánh tằm, chả giò
- D. Bánh bèo, bánh cuốn

Câu 14. Món ăn đặc trưng của miền Nam là gì ?

- A. Bánh đập, bánh canh cua
- B. Phở, bánh đập
- C. Canh chua cá lóc, cá kho tộ
- D. Hủ tiếu Mỹ Tho, bánh canh Nam Phổ

Câu 15. Nem Lai Vung là đặc sản của miền nào ?

- A. Miền Bắc
- B. Miền Trung
- C. Miền Bắc Trung bộ
- D. Miền Nam

Câu 16. Những món ăn nào sau đây là món ăn nước ngoài được Việt hóa?

- A. Cà ri, lẩu Thái
- B. Bò xốt vang, mì Quảng
- C. Cao lầu, cơm Dương Châu
- D. Riêu cá chép, cơm Dương Châu

Câu 17. Bánh bột lọc là đặc sản của miền nào ?

- A. Miền Bắc
- B. Miền Trung
- C. Miền Bắc, Miền Trung
- D. Miền Nam

Câu 18. Để đảm bảo vệ sinh trong nấu ăn cần thực hiện đúng:

- A. Vệ sinh thực phẩm
- B. Vệ sinh cá nhân
- C. Vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh thiết bị và khu vực nấu
- D. Vệ sinh thực phẩm, vệ sinh thiết bị và khu vực nấu

Câu 19. Để đảm bảo an toàn trong nấu ăn cần thực hiện đúng các qui tắc về:

- A. Sử dụng dầu mỡ, sử dụng nguyên liệu thực phẩm
- B. Sử dụng nguyên liệu thực phẩm
- C. Sử dụng và vận hành các thiết bị, sử dụng nguyên liệu thực phẩm
- D. Sử dụng dầu mỡ, sử dụng nguyên liệu thực phẩm, sử dụng và vận hành các thiết bị

Câu 20. Người miền Trung thường dùng vị cay khi chế biến món ăn từ loại trái nào?

- A. Trái ớt chuông
- B. Trái hồ tiêu
- C. Trái tiêu xanh
- D. Trái ớt hiểm

BÀI 2: PROTEIN VÀ GLUXIT

PROTEIN

Câu 1. Thực phẩm nào có chứa đủkhông thay thế được gọi là thực phẩm có protein hoàn thiện.

- A. 10 axit amin
- B. 20 axit amin
- C. 22 axit amin
- D. 80 axit amin

Câu 2. Những thực phẩm nào sau đây cung cấp protein hoàn thiện?

- A. Thực phẩm giàu đạm thực vật
- B. Thực phẩm giàu đạm động vật
- C. Đậu nành và đậu hũ
- D. Nấm và các loại đậu hạt, tương chao

Câu 3. Những thực phẩm thực vật nào sau đây cung cấp nhiều chất đạm?

- A. Khoai tây, cà rốt
- B. Đậu hũ, khoai tây
- C. Đậu nành, nấm
- D. Cà rốt, nấm hương

Câu 4. Các yếu tố nào ảnh hưởng đến sự hòa tan của protein khi đun nấu?

- A. Bản chất của từng loại protein, nhiệt độ và cách cấp nhiệt, nồng độ muối ăn và độ pH của môi trường
- B. Nhiệt độ và cách cấp nhiệt
- C. Bản chất của từng loại protein, nồng độ muối ăn và độ pH của môi trường
- D. Nhiệt độ và cách cấp nhiệt, nồng độ muối ăn và độ pH của môi trường

Câu 5. Mô cơ có chủ yếu ở thành phần nào trong thịt gia súc, gia cầm?

- A. Thịt nạc
- B. Da
- C. Mỡ
- D. Gân

Câu 6. Thành phần đặc trưng của mô liên kết là gì?

- A. Sợi collagen, sợi eslatin
- B. Sợi eslatin, màng cơ
- C. Sợi collagen, sợi cơ
- D. Sợi eslatin, tơ cơ

Câu 7. Những nguyên liệu nào dưới đây là thực phẩm giàu đạm thực vật?

- A. Nấm, đậu hũ, đậu hòa lan, rau dền, xà lách son, rau muống
- B. Khoai tây, cà rốt
- C. Sữa chua, khoai lang, khoai môn cao, củ dền
- D. Đậu xanh, nấm, đậu hũ, đậu cove, tàu hũ ky

Câu 8. Điểm đẳng điện của phần lớn protein nằm ở miền nào?

- A. Miền trung tính
- B. Miền axit
- C. Miền bazơ
- D. Miền trung tính và miền bazơ

Câu 9. Khi chế biến sữa chua, protein casein của sữa sẽ đông tụ khi:

- A. Độ pH giảm đến gần điểm đẳng điện
- B. Độ pH giảm đến điểm đẳng điện
- C. Độ pH ở xa điểm đẳng điện
- D. Độ pH không ở điểm đẳng điện

Câu 10. Khi nấu các loại thịt dai cứng người ta thường cho vào nồi thịt miếng thơm cho thịt mau mềm là do trong thơm có chất gì

- A. Enzim papain
- B. Enzim bromelin
- C. Axit lactic
- D. Axit citric

Câu 11. Điều kiện cần có để protein biến tính và đông tụ bởi nhiệt là:

- A. Cần phải có mặt của nước dù ít
- C. Cần phải có mặt của đường dù ít

B. Cần phải có mặt của axit dư ít

D. Cần phải có nhiều muối

Câu 12. Khi chế biến nhiệt, những món ăn nào sau đây có protein đông tụ dạng bông?

A. Thịt đông, giò thủ

C. Bún riêu cua, canh cua rau đay

B. Bún thịt nướng, bún bì

D. Bún bò, canh cải tôm khô

Câu 13. Khi chế biến nhiệt những món ăn nào sau đây xảy ra hiện tượng protein đông tụ dạng keo (gel)?

A. Canh khổ qua cá thác lác, bún chả cá hấp

B. Canh bí nấu cánh gà, bún riêu

C. Canh mỏng tươi nấu tôm khô, bún bung

D. Canh khoai mỡ tôm khô, bún nước lèo

Câu 14. Thủy phân protein bằng hệ enzym proteaza được ứng dụng để chế biến:

A. Nước mắm, mắm tôm chua, tương, chao

B. Dưa cải chua, sữa chua

C. Cơm rượu, mắm tôm chua

D. Bún riêu cua, đậu hủ miếng

Câu 15. Chế biến món thịt đông ta nên sử dụng loại nguyên liệu nào sau đây?

A. Thịt có nhiều da, gân

B. Các loại xương động vật

C. Thịt nạc

D. Các loại xương động vật và thịt nạc

Câu 16. Những thực phẩm nào sau đây cung cấp protein không hoàn thiện?

A. Thịt, cá, trứng, sữa

C. Khoai tây, cà rốt, đậu que

B. Tôm, cua, sò, ốc

D. Đậu nành và các loại đậu hạt

Câu 17. Để nấu nước dùng được ngọt và trong ta cần chú ý:

A. Cho xương thịt vào từ lúc nước lạnh

B. Cho vào tí hạt nêm sau khi đã đun sôi, hớt hết bọt

C. Đậy kín nắp, để nhỏ lửa

D. Rửa kỹ xương trước khi nấu, để lửa nhỏ, đậy kín nắp

Câu 18. Thực phẩm hằng ngày cung cấp cho cơ thể những chất dinh dưỡng gì?

A. Chất đạm, chất đường bột, chất béo, chất sắt, sinh tố , nước.

B. Chất đạm, chất đường bột, chất sắt, iốt, sinh tố , nước.

C. Protein, glucit, lipit, vitamin A, vitamin C, chất sắt, can xi , nước.

D. Chất đạm, chất đường bột, chất béo, chất khoáng, sinh tố , nước.

Câu 19. Để tạo mùi thơm đặc trưng và màu sắc đẹp của món thịt chiên hay nướng, người ta thường ướp vào thịt mật ong hay mạch nha là để:

A. Tạo phản ứng do sự phân giải đường

C. Tạo phản ứng melanoidin

B. Tạo phản ứng do thủy phân protein

D. Tạo phản ứng caramen

Câu 20. Để làm thịt mau mềm người ta thường cho vào nồi thịt hầm một miếng đu đủ xanh, đó là cách ứng dụng:

- A. Sự thủy phân protein bằng kiềm
- B. Sự thủy phân protein bằng axit
- C. Sự thủy phân protein bằng hệ enzym proteaza
- D. Kết hợp thủy phân protein bằng kiềm và axit

GLUXIT

Câu 1. Vai trò của gluxit đối với cơ thể là gì?

- A. Giúp tái tạo các mô
- B. Giúp đề kháng bệnh tật
- C. Giúp sinh năng lượng để cơ thể hoạt động
- D. Phòng chống bệnh còi xương

Câu 2. Có mấy loại gluxit?

- A. Có 3 loại là tinh bột, đường và gluxit của thành tế bào
- B. Có 2 loại là tinh bột và đường
- C. Có 3 loại là tinh bột, đường và xenluloz
- D. Có 3 loại là glucoz, xenluloz và saccaroz

Câu 3. Xenluloz là chất gì?

- A. Chất béo không tan trong nước
- B. Chất xơ tan hoặc không tan trong nước
- C. Chất đạm tan trong nước
- D. Chất khoáng tan trong nước

Câu 4. Thực phẩm nào sau đây có chứa nhiều xenluloz?

- A. Trái cây
- B. Ngũ cốc
- C. Rau cải
- D. Bàu bí

Câu 5. Tinh bột có trong tế bào thực vật cung cấp cho cơ thể chất dinh dưỡng gì?

- A. Chất đạm
- B. Chất đường bột
- C. Chất béo
- D. Chất khoáng

Câu 6. Dextrin hóa tinh bột được ứng dụng vào thực tế khi nào?

- A. Luộc bột
- B. Rang bột
- C. Nhào bột làm bánh
- D. Tráng bánh tráng

Câu 7. Hiện tượng hồ hóa xảy ra khi nào?

- A. Chế biến nóng ướt tinh bột
- B. Chế biến nóng khô tinh bột
- C. Chế biến thính
- D. Chế biến bánh flan

Câu 8. Hồ hóa được ứng dụng vào thực tế khi nào?

- A. Rang bột với bơ
- B. Rang đậu xanh làm bột khô
- C. Làm thính
- D. Nấu cơm, nấu cháo

Câu 9. Gluxit của thành tế bào gồm chủ yếu là chất gì?

- A. Saccaroz và mantoz
- B. Xenluloz và protopectin
- C. Polisaccarit
- D. Saccaroz

Câu 10. Chất tiêu biểu thường gặp của monosaccarit là:

- A. Protopectin
- B. Xenluloz
- C. Saccaroz
- D. Fructoz

Câu 11. Saccaroz là chất tiêu biểu cho loại gluxit nào?

- A. Monosaccarit
- B. Disaccarit
- C. Polisaccarit
- D. Monosaccarit và Polisaccarit

Câu 12. Tại sao khi muối chua rau quả người ta thường cho thêm một chút đường?

A. Để dưa cải thơm ngon

C. Để kích thích thủy phân làm dưa mau chua

B. Để dưa cải giòn hơn

D. Để dưa cải có màu đẹp hơn

Câu 13. Trong quá trình nhào ủ bột xảy ra sự phân giải đường, chủ yếu là do sự lên men gì?

A. Lên men rượu

C. Lên men giấm

B. Lên men lactic

D. Lên men giấm và lên men lactic

Câu 14. Khi muối chua rau quả xảy ra sự phân giải đường, chủ yếu là do sự lên men gì?

A. Lên men rượu

C. Lên men giấm

B. Lên men lactic

D. Lên men rượu và lên men giấm

Câu 15. Sản xuất mạch nha từ mầm lúa và nếp xảy ra quá trình gì?

A. Dextrin hóa tinh bột

C. Thủy phân tinh bột

B. Hồ hóa tinh bột

D. Dextrin hóa và thủy phân tinh bột

Câu 16. Hiện tượng dextrin hóa xảy ra khi nào?

A. Chế biến tinh bột với muối

C. Chế biến nóng khô tinh bột

B. Chế biến tinh bột với đường

D. Chế biến nóng ướt tinh bột

Câu 17. Khi rang bột năng với lá dứa để làm bánh phục linh có xảy ra hiện tượng gì?

A. Hồ hóa tinh bột

C. Thủy phân tinh bột

B. Dextrin hóa tinh bột

D. Hồ hóa và thủy phân tinh bột

Câu 18. Hiện tượng thủy phân tinh bột xảy ra khi nào?

A. Nấu canh khoai mỡ

C. Nấu xúp cua

B. Làm mạch nha

D. Nướng khoai lang

Câu 19. Chất dinh dưỡng nào sau đây cung cấp năng lượng cho cơ thể hoạt động?

A. Chất đường bột, chất đạm

C. Sinh tố, chất khoáng

B. Chất khoáng, chất béo

D. Nước, sinh tố

Câu 20. Khi làm sữa chua xảy ra quá trình lên men gì?

A. Lên men rượu

C. Lên men giấm

B. Lên men lactic

D. Lên men lactic và lên men giấm

BÀI 3: LIPIT VÀ VITAMIN

LIPIT

Câu 1. Chất béo bão hòa là este của glixerin với.....

A. Axit béo no

C. Một loại axit béo

B. Axit béo không no

D. Nhiều loại axit béo

Câu 2. Chất béo đơn giản là este của glixerin với.....

A. Axit béo no

C. Một loại axit béo

B. Axit béo không no

D. Nhiều loại axit béo

Câu 3. Cơ thể con người hấp thu chất béo bão hòa như thế nào?

A. Dễ hấp thu

C. Hấp thu bình thường

B. Khó hấp thu

D. Không hấp thu được

Câu 4. Chất béo không bão hòa đơn, trong phân tử có mấy mối liên kết không no?

A. Một mối liên kết không no

C. Nhiều mối liên kết không no

B. Hai mối liên kết không no

D. Không có mối liên kết không no nào

Câu 5. Chất béo bão hòa còn được gọi là:

A. Axit béo không no

C. Axit béo không cần thiết

B. Axit béo no

D. Axit béo cần thiết

Câu 6. Nguồn cung cấp chất béo bão hòa:

A. Mỡ gà, mỡ cá

C. Magarin, bơ, dầu ăn

B. Mỡ heo, dầu dừa

D. Mỡ cá, bơ, phô mai

Câu 7. Những thực phẩm nào sau đây cung cấp chất béo không bão hòa?

A. Dầu thực vật, mỡ cá

C. Dầu dừa, mỡ cá

B. Mỡ cá, mỡ bò

D. Mỡ động vật, mỡ cá

Câu 8. Tại sao không nên sử dụng chất béo chiên đi chiên lại nhiều lần?

A. Vì sinh ra nhiều chất độc cho cơ thể

C. Vì chất béo bị oxi hóa

B. Vì chất béo bị đổi màu, có mùi hôi

D. Vì chất béo trở nên sậm màu

Câu 9. Loại chất béo nào cơ thể dễ hấp thu nhất?

A. Chất béo bão hòa

C. Chất béo không bão hòa đơn

B. Chất béo không bão hòa

D. Chất béo không bão hòa đa

Câu 10. Vai trò của chất béo đối với cơ thể là gì?

A. Làm tăng sức đề kháng của cơ thể

C. Phòng chống bệnh loãng xương

B. Sinh năng lượng để cơ thể hoạt động

D. Điều hòa thân nhiệt

Câu 11. Ăn quá thừa chất béo động vật hay thực vật sẽ khiến cơ thể dễ mắc bệnh gì?

A. Tim mạch

B. Tiêu đường

C. Loãng xương

D. Bướu cổ

Câu 12. Tại sao thầy thuốc khuyên chúng ta không nên ăn nhiều thức ăn quay, rán nướng và các thức ăn bị cháy?

A. Vì sản phẩm có vị đắng

B. Vì dễ gây béo phì

C. Vì sản phẩm có chứa nhiều chất là tác nhân gây bệnh ung thư

D. Vì dễ gây xơ vữa động mạch

Câu 13. Khi nấu nước dùng để tránh xảy ra hiện tượng nhũ tương hóa làm đục nước dùng ta cần chú ý gì?

A. Nấu lửa nhỏ, không đậy nắp

B. Hớt bọt thường xuyên

C. Nấu lửa nhỏ, đậy kín nắp

D. Rửa kỹ xương trước khi nấu, hớt bọt thường xuyên

Câu 14. Nhũ tương hóa là hiện tượng

A. chất béo bị thủy phân

B. chất béo bị thủy phân thành glyxerin và axit béo

C. chất béo bị đông tụ dạng gel

D. nước dùng bị đục

Câu 15. Khi đun nóng dầu mỡ ở nhiệt độ cao từ 160°C trở lên, chất béo bị phân hủy với biểu hiện đầu tiên là:

A. Chuyển màu

C. Đông tụ lại

B. Sinh khói bốc lên

D. Văng bắn ra ngoài

Câu 16. Khi chiên thực phẩm ta thấy có dầu mỡ văng bắn ra bên ngoài, đó là:

A. Hiện tượng phun tủa

C. Hiện tượng thủy phân

B. Hiện tượng sinh khói

D. Hiện tượng nhũ tương hóa

Câu 17. Điều cần tránh khi thực hiện các món chiên sử dụng nhiều chất béo?

A. Cho quá nhiều chất béo

B. Sử dụng chất béo chiên đi chiên lại nhiều lần

C. Trộn lẫn dầu ăn và mỡ

D. Trở thực phẩm thường xuyên

Câu 18. Sử dụng loại chất béo nào sau đây tốt cho sức khỏe?

A. Mỡ cá

B. Mỡ heo

C. Magarin

D. Mỡ gà

Câu 19. Chất béo không bão hòa đơn có nhiều trong những thực phẩm nào?

A. Quả bơ

C. Dầu dừa, dầu cọ, dầu ô liu

B. Dầu phộng, dầu mè, quả bơ

D. Dầu hướng dương, dầu mè, mỡ cá

Câu 20. Làm thế nào để hạn chế hiện tượng phun tủa chất béo?

A. Không trộn chung chất béo cũ và mới

B. Làm khô dụng cụ, ráo thực phẩm

C. Không trộn chung dầu ăn và mỡ

D. Không sử dụng lại chất béo nhiều lần

VITAMIN

Câu 1. Cơ thể có thể tự tổng hợp những vitamin nào?

A. Một số vitamin nhóm B, vitamin H, vitamin E

B. Vitamin K, vitamin D, vitamin C

C. Vitamin K, vitamin D, một số vitamin nhóm B

D. Vitamin P, vitamin D, vitamin C

Câu 2. Những vitamin nào hòa tan được trong chất béo ?

A. A – H – K – D – F

C. A – B – C – D – E – F

B. E – F – D – A – K

D. B₁ – B₂ – A – D – E – K

Câu 3. Nhóm vitamin hòa tan trong nước bao gồm những vitamin nào?

A. B₁ – B₃ – B₆

C. A – D – E – K

B. C – nhóm B – H – PP

D. C – B₁

Câu 4. Thừa vitamin A có ảnh hưởng gì đến cơ thể không?

A. Gây tê phù, giảm sút tiết dịch vị

C. Làm giảm khả năng miễn dịch

B. Gây chán ăn, buồn nôn

D. Làm khô mắt, trẻ em ngừng lớn

Câu 5. Thiếu vitamin A cơ thể sẽ bị gì?

A. Suy giảm khả năng miễn dịch

B. Khô giác mạc và quáng gà

C. Cơ thể trẻ em ngừng phát triển

D. Suy giảm khả năng miễn dịch, khô giác mạc và quáng gà, trẻ em ngừng lớn.

Câu 6. Những thực phẩm nào sau đây cung cấp nhiều vitamin A?

A. Gan, lòng đỏ trứng, dầu gan cá, sữa

C. Thịt ba chỉ, ruột non, trứng

B. Xương sườn, da, trứng, sữa

D. Sụn, thịt nạc, gan, sữa

Câu 7. Những thực phẩm nào sau đây cung cấp nhiều caroten?

A. Các loại quả có màu vàng, đỏ, cam

C. Các loại quả có màu xanh đậm

B. Các loại quả có màu nâu, đỏ, cam

D. Các loại rau lá

Câu 8. Vai trò của vitamin E là gì?

A. Giúp hạn chế sự oxi hóa các axit béo chưa no

B. Cần thiết cho quá trình sinh sản, bảo vệ các vitamin hòa tan trong chất béo

C. Bảo vệ các vitamin hòa tan trong chất béo

D. Cần cho quá trình sinh sản, hạn chế sự oxi hóa các axit béo chưa no, bảo vệ các vitamin hòa tan trong chất béo

Câu 9. Vitamin E có nhiều trong những thực phẩm nào ?

A. Mỡ bò, mỡ cá

C. Dầu thực vật, mỡ cá, mầm ngũ cốc

B. Gan, lòng đỏ trứng

D. Các loại quả có màu vàng, đỏ, cam

Câu 10. Tính chất của vitamin E là gì ?

A. Dễ bị oxi hóa, hạn chế sự oxi hóa các axit béo chưa no

B. Không bị oxi hóa, giúp chuyển hóa các vitamin hòa tan trong chất béo

C. Không bị oxi hóa, bảo vệ các vitamin hòa tan trong chất béo

D. Giúp bảo vệ xương và răng

Câu 11. Khi chế biến thực phẩm giàu vitamin E cần lưu ý gì?

A. Nên đun nấu ở nhiệt độ cao trong thời gian dài

B. Không nên đun nấu ở nhiệt độ cao trong thời gian dài

C. Nên đun nấu ở nhiệt độ thật thấp

D. Nên ăn sống để bảo quản vitamin E

Câu 12. Nếu đun nóng chất béo ở 180⁰C trở lên thì vitamin E trong chất béo sẽ.....

A. bị oxi hóa mãnh liệt và tổn thất nhiều

C. rất dễ hấp thu vào thực phẩm

B. trở nên tốt hơn và có lợi cho sức khỏe

D. bị oxi hóa

Câu 13. Nếu thiếu vitamin B₁ thì cơ thể sẽ bị:

A. Bệnh phù thũng

B. Rối loạn trao đổi chất, ngừng trệ trao đổi gluxit

C. Giảm sút tiết dịch vị

D. Giảm sút tiết dịch vị, rối loạn trao đổi chất, bệnh phù thũng

Câu 14. Tính chất của vitamin B₁ là gì ?

- A. Không bền trong môi trường axit và bền dưới tác dụng của nhiệt
- B. Không bị phá hủy trong môi trường kiềm, bền trong môi trường axit
- C. Không bền dưới tác dụng của nhiệt, dễ bị phá hủy trong môi trường kiềm
- D. Bền dưới tác dụng của nhiệt và bền trong môi trường axit

Câu 15. Vitamin B₁ có nhiều trong những thực phẩm nào ?

- A. Cám gạo, mầm lúa mì, nấm men, thịt nạc, tim gan, thận
- B. Cám gạo, mầm lúa mì, thịt nạc, tôm khô, nấm
- C. Vỏ lúa các loại ngũ cốc, da, gân, thịt nạc, tim, gan
- D. Thịt nạc, tim, gan, thận, dầu ăn, vỏ lúa các loại ngũ cốc

Câu 16. Khi chế biến thực phẩm, vitamin B₁ bị hao hụt phụ thuộc vào những yếu tố nào?

- A. Kích thước của thực phẩm
- B. Chế biến thực phẩm với nước vôi, nước tro
- C. Chế biến thực phẩm với hàn the
- D. Kích thước của thực phẩm, chế biến với các chất có tính kiềm

Câu 17. Khi sơ chế thực phẩm, vitamin B₁ bị mất nhiều ở giai đoạn nào?

- A. Cắt thái thực phẩm
- B. Gọt cắt thực phẩm
- C. Ướp thực phẩm
- D. Ngâm rửa thực phẩm

Câu 18. Thực phẩm nào sau đây có chứa nhiều vitamin C?

- A. Dưa cải chua
- B. Sữa chua
- C. Giấm, mẻ
- D. Cam, dâu

Câu 19. Khi chế biến các loại rau quả, để giảm hao hụt vitamin C người ta thường thêm vào các chất gì?

- A. Chất chua, chất béo
- B. Thịt, cá, trứng
- C. Chất béo, tinh bột
- D. Chất chua, chất béo, thịt, cá, trứng, tinh bột

Câu 20. Khi luộc rau ta nên luộc theo cách nào để bảo quản được vitamin C?

- A. Cho rau vào lúc nước sôi tăm, cho chút muối, đậy kín nắp
- B. Cho rau vào lúc nước lạnh, lửa lớn, cho chút muối, đậy kín nắp
- C. Cho rau vào lúc nước thật sôi, cho chút muối, lửa lớn, đậy kín nắp
- D. Cho rau vào lúc nước vừa sôi, cho chút muối, không đậy nắp, lửa nhỏ

BÀI 5: LỰA CHỌN THỰC PHẨM

Câu 1. Chỉ tiêu dinh dưỡng của thực phẩm được xác định bằng:

- A. Thành phần hóa học các chất dinh dưỡng, giá trị năng lượng của thực phẩm
- B. Khả năng tiêu hóa, giá trị sử dụng, màu sắc, mùi vị, trạng thái của thực phẩm
- C. Màu sắc, mùi vị, trạng thái của thực phẩm
- D. Giá trị sử dụng của thực phẩm

Câu 2. Chỉ tiêu cảm quan của thực phẩm là sự đảm bảo về:

- A. Màu sắc, mùi vị, trạng thái của thực phẩm
- B. Giá trị năng lượng của thực phẩm
- C. Giá trị sử dụng của thực phẩm
- D. Khả năng tiêu hóa của thực phẩm

Câu 3. Chỉ tiêu vệ sinh, an toàn thực phẩm là:

- A. Hoàn toàn không có các yếu tố gây hại cho con người
- B. Có rất ít các yếu tố gây hại cho con người
- C. Không có hay có ở mức cho phép các yếu tố gây hại cho con người
- D. Thực phẩm không bị hư hỏng, không có vi khuẩn, ký sinh trùng

Câu 4. Dấu hiệu của miếng thịt lợn tươi là:

- A. Mỡ trắng mịn, thịt nạc màu đỏ nhạt, có độ đàn hồi nhanh, sờ vào hơi dính tay
- B. Mỡ màu vàng, thịt nạc màu sẫm, có độ đàn hồi chậm
- C. Thịt nạc màu đỏ sẫm, da dày, không có độ đàn hồi
- D. Mỡ trắng mịn, thịt nạc màu đỏ sẫm, không có độ đàn hồi, sờ vào hơi dính tay

Câu 5. Cách chọn thịt bò ngon?

- A. Sớ thịt mịn, màu đỏ tươi, sờ dính tay, mỡ trắng
- B. Sớ thịt mịn, màu vàng, sờ không dính tay, mỡ trắng
- C. Sớ thịt thô, đỏ bầm, mỡ vàng
- D. Sớ thịt mịn, màu đỏ tươi, sờ vào dính tay, mỡ vàng

Câu 6. Khi mua trứng gà nên chọn trứng có các đặc điểm sau:

- A. Vỏ màu sáng, có phòng khí to
- B. Vỏ màu sáng, sờ hơi ráp tay, không bị bể
- C. Trứng to, nhẵn bóng
- D. Vỏ trứng nhẵn bóng, màu sáng, không bị bể

Câu 7. Cách chọn mua cá tươi?

- A. Mang đỏ tươi, vảy dính chặt thân, mắt trong
- B. Mang đỏ tươi, vảy dính chặt thân, mắt đục và lõm sâu
- C. Mang thâm đen, vảy dính chặt thân, mắt trong
- D. Mang đỏ, mắt đục, bụng to căng

Câu 8. Mực tươi có biểu hiện như thế nào?

- A. Thịt sáng trắng, bụng to, cứng
- B. Thịt sáng trắng, da không tróc, không có mùi hôi tanh
- C. Thịt sáng trắng, da hơi tróc, không có mùi hôi tanh
- D. Có mùi tanh, thịt mềm, ngả màu

Câu 9. Khi mua tôm nên chọn:

- A. Thân tôm đục, ngả màu hồng.
- B. Tôm to, ngả màu hồng, đầu không dính chặt thân
- C. Thân tôm trong, vỏ sáng, đầu dính chặt vào thân
- D. Thân tôm đục, cứng, chắc

Câu 10. Khi mua ốc nên chọn những con như thế nào?

- A. Ốc đang bò đung vào rơi xuống, mảy ốc đầy sát miệng
- B. Ốc đang bò đung vào rơi xuống, mảy ốc thụt sâu vào trong
- C. Mìn ốc bám nhiều rêu, mảy thụt sâu vào trong
- D. Ốc khép chặt miệng, không bò

Câu 11. Phân biệt cua đực và cua cái dựa vào những điểm sau:

- A. Cua cái yếm nhỏ, cua đực yếm to
- B. Cua cái yếm to, cua đực yếm nhỏ
- C. Cua đực nhỏ con, cua cái lớn con
- D. Cua cái có càng lớn hơn cua đực

Câu 12. Cách chọn cua chắc:

- A. Nhấn mạnh vào yếm cua thấy lún
- B. Nhấn mạnh vào yếm cua thấy không lún
- C. Nhấn mạnh vào mai cua thấy không lún
- D. Chọn con cái, yếm có màu vàng sậm

Câu 13. Khi mua sò chọn con có các đặc điểm sau:

- A. Sò đang há miệng, đung vào khép lại
- B. Sò cầm nặng tay, không hôi
- C. Sò khép miệng, thả vào nước chìm
- D. Sò há miệng, nặng tay

Câu 14. Mỡ chà thường được dùng để làm gì?

- A. Thắng lấy nước
- B. Bọc thực phẩm
- C. Làm nhân bánh
- D. Kho cá

Câu 15. Khi mua cà chua nên chọn loại như thế nào?

- A. Quả chín đều, đỏ, mềm, còn cuống
- B. Quả tròn, xanh, cứng, nặng tay
- C. Quả vừa chín, không giập, không nứt, còn cuống
- D. Quả vừa chín, không giập, không nứt, không cuống

Câu 16. Mua bầu, bí, dưa chuột nên chọn quả như thế nào?

- A. Quả thon, dài, không sâu, vỏ có màu xanh sáng hay xanh đậm
- B. Quả tròn, to, vỏ láng bóng và nặng tay
- C. Quả ồm, nhỏ, nhẹ tay, vỏ màu xanh đậm
- D. Quả tròn, to, nặng tay, vỏ ngả vàng

Câu 17. Nên chọn củ cà rốt như thế nào mới ngon?

- A. Củ già, còn lá, nặng tay, màu vàng cam, nhẵn
- B. Củ non, nhẵn, nặng tay, màu đỏ cam hay vàng cam
- C. Củ già, lõi to, màu đỏ tươi
- D. Củ tươi, còn lá, nặng tay

Câu 18. Khi mua khoai tây nên chọn củ như thế nào mới ngon?

- A. Củ to, sần sùi, có nhiều mầm nhỏ
- B. Củ sưng, vỏ nhẵn, không giập, không mọc mầm
- C. Củ sưng, vỏ nhẵn, có những mầm nhỏ
- D. Củ to, ruột vàng, không giập

Câu 19. Những nguyên liệu nào sau đây được dùng để tạo màu cho món ăn?

- A. Lá chanh, lá dứa, lá cẩm, nghệ, đậu xanh
- B. Lá dứa, lá cẩm, lá rau ngót, lá khúc, củ nghệ
- C. Lá dứa, lá cẩm, lá sả, lòng đỏ trứng
- D. Lá sả, lá rau ngót, lá khúc, lá cẩm, lá nghệ

Câu 20. Khi mua thực phẩm đóng gói hay đồ hộp cần lưu ý:

- A. Bao bì còn nguyên vẹn, không bị móp méo
- B. Hạn sử dụng càng xa càng tốt
- C. Có ghi rõ nguồn gốc, xuất xứ

D. Bao bì còn nguyên vẹn; nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; còn hạn sử dụng

Câu 21. Mua cá khô, mực khô chọn loại có đặc điểm sau:

- A. Khô cứng, không mốc, không có mùi khai
- B. Màu trắng hoặc hồng, còn tươi
- C. Màu nâu nhạt, còn tươi
- D. Màu đen sẫm, khô cứng, không mốc

Câu 22. Khi làm nhân bánh, người ta thường chọn loại mỡ nào?

- A. Mỡ chài B. Mỡ khở C. Mỡ gáy D. Mỡ chài và mỡ gáy

Câu 23. Khi mua rau, củ, quả ta nên chọn loại có đặc điểm như thế nào?

- A. Chọn loại đầu mùa, không héo úa, không sâu, không giập
- B. Chọn loại trái mùa, không sâu, không giập, tươi và ngon
- C. Chọn loại đúng chính mùa, tươi, non, không sâu, không giập
- D. Chọn loại tươi, ngon, không sâu, không giập.

Câu 24. Khi mua các loại đậu quả nên chọn như thế nào?

- A. Quả còn tươi, giòn, hạt đậu không nổi u
- B. Quả còn tươi, giòn, hạt đậu nổi u lên
- C. Quả có màu xanh ngả vàng, hạt đậu không nổi u
- D. Quả đậu già, hạt đậu nổi u lên để có nhiều dưỡng chất

Câu 25. Các gia vị điều vị thường sử dụng trong nấu ăn là:

- A. Tiêu, dầu mè, dầu hào, dầu cải, bột ngọt
- B. Đường, muối, mắm, nước mắm, giấm, mè, hạt nêm
- C. Đường, mắm, nước mắm, dầu hào, tiêu
- D. Giấm mè, bột ngọt, dầu mè, dầu ô liu

BÀI 6: BẢO QUẢN THỰC PHẨM

Câu 1. Nguyên liệu động vật thường được bảo quản lạnh ở nhiệt độ bao nhiêu?

- A. -15°C đến -20°C C. 4°C đến 6°C
- B. -4°C đến -6°C D. 0°C đến $1,5^{\circ}\text{C}$

Câu 2. Tại sao thực phẩm nấu chín cần để nguội, gói kín và không để chung với thực phẩm còn sống khi bảo quản trong tủ lạnh?

- A. Để không làm tăng nhiệt độ của tủ, thực phẩm dễ bị hư – tránh bị nhiễm khuẩn chéo
- B. Để tủ lạnh không bị nóng, không bị tăng nhiệt độ quá nhanh – tránh bị nhiễm mùi
- C. Để thực phẩm không bị hư hỏng, giữ được các khoáng chất và sinh tố cần thiết – tránh vi khuẩn xâm nhập
- D. Để tủ lạnh hoạt động ổn định, chất lượng thực phẩm không thay đổi – tránh bị nhiễm khuẩn chéo,

Câu 3. Nhiệt độ bảo quản thường ở -15°C đến -20°C để vi sinh vật bị tiêu diệt hoặc ức chế hoàn toàn, hoạt tính enzym bị mất là phương pháp bảo quản thực phẩm nào?

- A. Bảo quản lạnh C. Bảo quản bằng xử lý nhiệt
- B. Bảo quản lạnh đông D. Bảo quản bằng cách giảm thiểu độ ẩm

Câu 4. Tại sao người ta không bảo quản lạnh đông thực phẩm thực vật?

- A. Vì cấu trúc tế bào thực vật bị phá vỡ nên thực phẩm bị mất chất dinh dưỡng
- B. Vì cấu trúc tế bào thực vật bị phá vỡ

- C. Vì khi sử dụng phải mất thời gian rã đông, chất lượng thực phẩm giảm sút
- D. Vì chất lượng thực phẩm bị giảm sút

Câu 5. Bảo quản bằng cách xử lý nhiệt được ứng dụng trong món ăn nào?

- A. Mứt dừa B. Cá hộp C. Rau quả muối chua D. Mít sấy

Câu 6. Bảo quản thực phẩm bằng đường được ứng dụng trong món ăn nào?

- A. Mứt tắc B. Rau quả sấy khô C. Mạch nha D. Bánh flan

Câu 7. Thực phẩm nào sau đây được bảo quản bằng cách giảm thiểu độ ẩm?

- A. Bột gạo, bột nếp C. Trứng muối
- B. Thịt hộp D. Mứt cà chua

Câu 8. Bảo quản thực phẩm bằng hoá chất được ứng dụng để làm các món ăn nào?

- A. Dưa kiệu B. Dưa cải C. Gỏi ngó sen D. Mắm tôm

Câu 9. Làm giảm thủy phần của thực phẩm chỉ còn 10% đến 14% bằng cách phơi hoặc sấy nhằm ức chế sự hoạt động của vi khuẩn và enzym do thiếu nước là phương pháp bảo quản nào?

- A. Bảo quản bằng nhiệt độ thấp
- B. Bảo quản bằng cách giảm thiểu độ ẩm
- C. Bảo quản bằng xử lý nhiệt
- D. Bảo quản bằng phương pháp vi sinh

Câu 10. Thế nào là bảo quản lạnh thực phẩm?

- A. Cất giữ thực phẩm ở nhiệt độ thấp để hạn chế sự hoạt động của vi sinh vật
- B. Ức chế sự hoạt động của vi khuẩn và enzym
- C. Cất giữ thực phẩm trong tủ đông để hạn chế sự hoạt động của vi sinh vật
- D. Cất giữ thực phẩm ở nhiệt độ thấp để ức chế hoàn toàn hoạt động của vi sinh vật

Câu 11. Những món ăn nào sau đây được bảo quản bằng phương pháp vi sinh ?

- A. Gỏi ngó sen, gỏi dưa leo C. Dưa hành, dưa kiệu
- B. Dưa cải chua, nem chua D. Xà lách trộn dầu giấm

Câu 12. Làm cá hộp là ứng dụng phương pháp bảo quản nào?

- A. Bảo quản bằng vi sinh C. Bảo quản bằng giảm thiểu độ ẩm
- B. Bảo quản bằng hóa chất D. Bảo quản bằng xử lý nhiệt

Câu 13. Làm dưa cải là ứng dụng phương pháp bảo quản nào?

- A. Bảo quản bằng vi sinh C. Bảo quản bằng giảm thiểu độ ẩm
- B. Bảo quản bằng hóa chất D. Bảo quản bằng xử lý nhiệt

Câu 14. Phương pháp bảo quản lạnh thực phẩm có những ưu điểm nào?

- A. Chi phí bảo quản thấp
- B. Vẫn duy trì được các dưỡng chất và sinh tố
- C. Không làm mất các khoáng chất
- D. Không mất nhiều thời gian

Câu 15. Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp vi sinh là:

- A. Dùng vi khuẩn lactic tạo ra nhiều axit lactic để bảo quản thực phẩm
- B. Dùng hệ enzym và hệ vi khuẩn có ích để bảo quản thực phẩm
- C. Dùng các axit hữu cơ để bảo quản thực phẩm
- D. Dùng nấm mốc và vi khuẩn lactic để bảo quản thực phẩm

Câu 16. Ưu điểm của phương pháp bảo quản lạnh là gì?

- A. Được sử dụng phổ biến C. Dễ thực hiện
- B. Chất lượng nguyên liệu tương đối ổn định D. Thực phẩm giữ được lâu

- Câu 17.** Làm mứt, trứng muối, trái cây ướp đường là áp dụng phương pháp bảo quản:
- A. Bằng hóa chất
 - B. Bằng vi sinh
 - C. Bằng cách xử lý nhiệt
 - D. Bằng cách giảm thiểu độ ẩm
- Câu 18.** Ưu điểm của phương pháp bảo quản lạnh đông là gì?
- A. Không tốn nhiều chi phí
 - B. Thực phẩm giữ được lâu
 - C. Không tốn nhiều thời gian
 - D. Dễ thực hiện
- Câu 19.** Nhược điểm của phương pháp bảo quản lạnh đông là gì?
- A. Chi phí bảo quản lớn, thực phẩm bớt ngọt.
 - B. Không thể bảo quản các thực phẩm thực vật.
 - C. Mất thời gian rã đông, chất lượng thực phẩm giảm, mất nhiều sinh tố.
 - D. Mất thời gian rã đông, chi phí bảo quản lớn, thực phẩm bớt ngọt.
- Câu 20.** Những hóa chất nào sau đây được dùng để bảo quản thực phẩm?
- A. Hàn the, axit sorbic, muối, đường, giấm, axit citric.
 - B. Muối, đường, giấm, SO_2 , axit sorbic
 - C. SO_2 , NaHCO_3 , giấm
 - D. Muối, đường, giấm.

BÀI 8: SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

- 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. Loại bỏ những phần không ăn được
 - C. Pha thái nguyên liệu
 - 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

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

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

C. Sơ chế tinh và gói buộc thực phẩm

B. 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 vảy cá, mổ bỏ ruột, rồi rửa sạch, để ráo, công đoạn này gọi là:

- A. Sơ chế tinh con cá
- B. Sơ chế thô con cá
- C. Vừa sơ chế thô vừa sơ chế tinh
- 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 thô quả bưởi
- C. Sơ chế 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. Ngâm ngay vào nước lạnh
- C. Gọt vỏ, cắt thái xong nấu ngay
- 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

BÀI 10,11: PHƯƠNG PHÁP PHA THÁI, CẮT TỈA NGUYÊN LIỆU

Câu 1. 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 2. Thái hạt lựu được ứng dụng:

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

Câu 3. Thái chân hương được ứng dụng:

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

Câu 4. Khía chéo, khía nghiêng nông được ứng dụng để:

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

Câu 5. Khi làm dưa góp nguyên liệu thường được cắt thái như thế nào?

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

Câu 6. Các loại nguyên liệu khi chế biến nhiệt không nên tía hình cầu kỳ, sắc nét vì:

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

Câu 7. Khi cắt tía hình phẳng trang trí món ăn nên

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

Câu 8. Khi cắt tía 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 9. 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. Thái vát
- C. Khía chéo, khía nghiêng nông
- D. Thái vảy ốc

Câu 10. 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 11. 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 12. 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. Vảy ốc

Câu 13. 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. Vảy ốc

Câu 14. 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 15. 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 16. 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 17. Cà chua nấu canh chua thường được cắt thái dạng nào?

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

Câu 18. 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 sôi
- C. Ngâm nguyên liệu vào nước nóng
- D. Ngâm nguyên liệu vào nước muối

Câu 19. Cà rốt trong chén nước mắm của người miền Nam được thái dạng nào?

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

Câu 20. 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 cờ

BÀI 14: CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Câu 1. 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
- C. Chế biến bằng phương pháp vi sinh
- B. Chế biến bằng tác động cơ học
- D. Chế biến bằng phương pháp lên men

Câu 2. Món ăn nào sau đây được chế biến bằng phương pháp vi sinh?

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

Câu 3. Món ăn nào sau đây được chế biến bằng tác động cơ học?

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

Câu 4. 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 5. 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 6. 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 7. Chế biến thực phẩm bằng hơi nước gồm các hình thức nào?

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

Câu 8. Cơm rượu là món ăn sử dụng phương pháp chế biến nào sau đây:

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

Câu 9. 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
- C. Dưa cải chua, Nem chua
- B. Cá lóc hấp, Cơm rượu
- D. Cua rang me, Dưa cải chua

Câu 10. 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
- C. Chế biến thô trái thơm
- B. Chế biến cơ học trái thơm
- D. Chế biến tinh trái thơm

Câu 11. 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 12. 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 13. 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 14. 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 15. Gạo nếp vo sạch cho vào nồi nấu chung với đậu xanh gọi là:

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

Câu 16. 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. Xôi hoa cau
- C. Cơm nếp đậu xanh
- D. Xôi vị

Câu 17. 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 18. 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 nếm gia vị
- B. Nấu nước sôi --> Cho thực phẩm thực vật vào nấu sôi --> Cho thực phẩm động vật vào nấu chín --> Nêm nếm gia vị
- C. Nấu nước sôi --> Nêm nếm 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 nếm gia vị

Câu 19. 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 20. Chế biến nóng khô không dùng chất béo gồm các hình thức nào?

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

BÀI 15: KỸ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN

Câu 1. Vai trò của trang trí món ăn là gì?

- A. Làm tăng giá trị sử dụng của món ăn
- B. Giúp bảo quản món ăn không bị hư hỏng
- C. Đảm bảo hương vị đặc trưng của món ăn
- D. Để món ăn trông hấp dẫn hơn

Câu 2. Trang trí theo cách xếp đặt giản đơn gồm có những dạng nào?

- A. Trang trí lệch, trang trí xen kẽ, trang trí đối xứng, trang trí xung quanh
- B. Trang trí lệch, trang trí xen kẽ, trang trí dạng hình khối, trang trí đối xứng
- C. Trang xen kẽ, trang trí đối xứng, trang trí xung quanh, trang trí toàn cảnh
- D. Trang trí lệch, trang trí xen kẽ, trang trí đối xứng, trang trí theo hình sinh vật

Câu 3. Thế nào là trang trí xen kẽ?

- A. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí
- B. Phần chính món ăn ở giữa, phần trang trí ở xung quanh
- C. Phần trang trí xen kẽ với phần chính món ăn
- D. Phần chính món ăn ở giữa, phần trang trí đặt đối xứng xung quanh

Câu 4. Thế nào là trang trí lệch ?

- A. Một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí
- B. Phần chính món ăn ở giữa, phần trang trí ở xung quanh
- C. Phần trang trí xen kẽ với phần chính món ăn
- D. Phần chính món ăn ở giữa, phần trang trí đặt đối xứng xung quanh

Câu 5. Các món luộc, xôi, bánh thường được trang trí dạng nào?

- A. Hình nón B. Hình cầu C. Hình trụ D. Hình mái ngói

Câu 6. Sắp xếp thực phẩm theo hình mái ngói được dùng để trang trí cho những món ăn nào?

- A. Chả, thịt quay C. Các món gỏi
- B. Món xôi D. Các món xào

Câu 7. Các món nộm, xào thường được trang trí dạng nào?

- A. Hình nón B. Hình cầu C. Hình trụ D. Hình mái ngói

Câu 8. Thế nào là trang trí món ăn theo hình sinh vật?

- A. Sắp xếp món ăn theo hình các con vật, các loại hoa quả hoặc kết hợp cả hai.
- B. Sắp xếp món ăn theo hình các con vật
- C. Sắp xếp món ăn theo hình các con vật kết hợp với trang trí hình khối
- D. Sắp xếp món ăn theo hình các loại hoa quả kết hợp với trang trí hình khối

Câu 9. Kết hợp trang trí hình khối với hình sinh vật và các dạng trang trí xếp đặt để thành chủ đề nào đó gọi là.....

- A. trang trí đối xứng C. trang trí theo hình sinh vật
- B. trang trí toàn cảnh D. trang trí theo dạng hình khối

Câu 10. Trang trí theo hình tượng gồm có những dạng nào?

- A. Trang trí tổng hợp, trang trí dạng hình khối, trang trí theo hình các con vật
- B. Trang trí theo dạng hình khối, trang trí theo hình sinh vật, trang trí toàn cảnh
- C. Trang trí theo dạng hình khối, trang trí theo hình các con vật, trang trí toàn cảnh
- D. Trang trí theo chủ đề, trang trí dạng hình cầu, trang trí theo hình các loại hoa quả

BÀI 24: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Câu 1. Thực đơn là gì?

- A. Là bảng liệt kê giá tiền của các món ăn
- B. Là bảng liệt kê các món ăn có bán tại một tiệm ăn hay trong một bữa tiệc
- C. Là bảng liệt kê các loại thực phẩm dùng để chế biến món ăn
- D. Là bảng liệt kê các mặt hàng thực phẩm có bán tại cơ sở

Câu 2. Thế nào là thực đơn áp đặt?

- A. Là bảng kê danh mục món ăn
- B. Là thực đơn mà đến cửa hàng ăn uống mới chọn
- C. Là thực đơn theo hợp đồng đặt trước về đồ ăn, thức uống, sự phục vụ và giá cả
- D. Là danh mục ghi toàn bộ các món ăn, đồ uống và giá tiền

Câu 3. Vai trò của thực đơn là gì?

- A. Là kế hoạch sản xuất và hoạt động của nhà bếp, nhóm phục vụ
- B. Là kế hoạch tham khảo để sản xuất của nhóm phục vụ
- C. Là kế hoạch để tham khảo giá thị trường
- D. Là kế hoạch để tiến hành các bước thành lập tổ nấu ăn

Câu 4. Nguyên tắc xây dựng thực đơn được căn cứ vào các yếu tố nào?

- A. Thỏa mãn yêu cầu của thực khách, có cơ cấu món ăn hợp lý, có hiệu quả kinh tế
- B. Cơ cấu món ăn hợp lý, phù hợp với điều kiện thực hiện
- C. Phù hợp với điều kiện thực hiện và phải có hiệu quả kinh tế hợp lý
- D. Thỏa mãn yêu cầu của thực khách, cơ cấu món ăn hợp lý, phù hợp với điều kiện thực hiện, có hiệu quả kinh tế hợp lý

Câu 5. Thực đơn nào sau đây có cơ cấu món ăn hợp lý:

- A. Món khai vị --> Món ăn no --> Món kế sau khai vị --> Món tráng miệng
- B. Món ăn no --> Món khai vị --> Món kế sau khai vị --> Món tráng miệng
- C. Món khai vị --> Món kế sau khai vị --> Món ăn no --> Món tráng miệng
- D. Món tráng miệng --> Món ăn no --> Món khai vị --> Món kế sau khai vị

Câu 6. Món ăn kế sau khai vị thường là những món được chế biến theo dạng nào?

- A. Hấp, tần, quay, rán, nướng, xào
- B. Hấp, tần, ninh, nấu, rim
- C. Hấp, tần, ninh, kho, lẩu
- D. Hấp, tần, com, xôi, xào, nấu

Câu 7. Món ăn no thường là những món được chế biến theo dạng nào?

- A. Quay, rán, nướng, hấp, nấu
- B. Xào, tần, tiềm, rim, kho
- C. Nấu, hầm, canh, om, kho, lẩu, com, xôi, bún
- D. Com, xôi, bún, rim, xào, tần, nướng

Câu 8. Món ăn khai vị thường là những món ăn được chế biến theo dạng nào?

- A. Xúp, nộm, xào, hấp, tần, rán
- B. Xúp, nộm, xalát, kho, om rim, nướng
- C. Xúp, nộm, xalát, trộn, thịt nguội
- D. Xúp, nộm, thịt nguội, quay, xào, rán

Câu 9. Thực đơn nào sau đây sắp xếp theo thứ tự hợp lý:

- A. Xúp bắp – Ốc hấp lá sả – Cánh gà chiên nước mắm – Cải thìa xào dầu hào – Lẩu nấm – Gỏi dưa leo – Com hấp lá sen – Rau câu

- B. Xúp bắp – Gỏi dưa leo – Ốc hấp lá sả – Cánh gà chiên nước mắm – Cải thìa xào dầu hào – Lẩu nấm – Cơm hấp lá sen – Rau câu
- C. Xúp bắp – Gỏi dưa leo – Lẩu nấm – Ốc hấp lá sả – Cánh gà chiên nước mắm – Cải thìa xào dầu hào – Cơm hấp lá sen – Rau câu
- D. Gỏi dưa leo – Lẩu nấm – Cơm hấp lá sen – Xúp bắp – Ốc hấp lá sả – Cánh gà chiên nước mắm – Cải thìa xào dầu hào – Rau câu

Câu 10. Các bước cần tiến hành để xây dựng thực đơn theo thứ tự nào là hợp lý ?

- A. Dự kiến thực đơn – Tìm hiểu nhu cầu khách hàng – Tính toán chi phí – Hoàn thiện thực đơn
- B. Tìm hiểu nhu cầu khách hàng – Dự kiến thực đơn – Tính toán chi phí – Hoàn thiện thực đơn
- C. Tính toán chi phí – Tìm hiểu nhu cầu khách hàng – Dự kiến thực đơn – Hoàn thiện thực đơn
- D. Tính toán chi phí – Dự kiến thực đơn – Tìm hiểu nhu cầu khách hàng – Hoàn thiện thực đơn

Câu 11. Bước đầu tiên cần phải làm khi xây dựng thực đơn là:

- A. Tính toán các khoản chi phí
- C. Tìm hiểu nhu cầu khách hàng
- B. Dự kiến thực đơn
- D. Hoàn thiện thực đơn

Câu 12. Trong thực đơn tiệc, để khai vị có thể dùng các món ăn nào sau đây

- A. Chả giò bò bía – Tôm chiên xù
- C. Gỏi ngó sen – Bánh flan
- B. Xúp cua – Tôm hấp bia
- D. Xúp tuyết nhĩ – Bò bóp thảo

Câu 13. Thực đơn phải thỏa mãn nhu cầu của người tiêu dùng có nghĩa là:

- A. Phải có đủ phần khai vị, phần chính bữa và phần tráng miệng
- B. Phải mang lại hiệu quả kinh tế
- C. Phải phù hợp với khẩu vị, phong tục tập quán, tín ngưỡng
- D. Phải mang lại hiệu quả kinh tế, có đủ phần khai vị, phần chính bữa và phần tráng miệng

Câu 14. Thực đơn cần phải phù hợp với điều kiện thực hiện, điều kiện đó bao gồm:

- A. Cơ sở vật chất phục vụ việc chế biến và ăn uống, trình độ tay nghề của nhân viên, khả năng cung ứng nguyên liệu
- B. Trình độ tay nghề của nhân viên, khả năng cung ứng nguyên liệu
- C. Khả năng cung ứng nguyên liệu
- D. Cơ sở vật chất phục vụ việc chế biến và ăn uống

Câu 15. Kết cấu của bữa ăn đãi tiệc bao gồm:

- A. Phần khai vị, phần sau khai vị, phần ăn cuối
- B. Phần ăn no, phần ăn giữa, phần nước uống
- C. Phần khai vị, phần chính bữa, phần tráng miệng
- D. Phần khai vị, phần ăn giữa, phần ăn cuối.

Câu 16. Đối với các nước châu Á, hương vị món ăn được tạo nên từ:

- A. Các nguyên liệu chính
- C. Các chất thơm động vật
- B. Sự phối hợp các loại gia vị
- D. Các chất thơm thực vật

Câu 17. Đối với các nước châu Âu, hương vị món ăn được tạo nên từ:

- A. Các nguyên liệu chính
- C. Các chất thơm động vật
- B. Sự phối hợp các loại gia vị
- D. Các chất thơm thực vật

Câu 18. Trong bữa ăn, người châu Âu sử dụng thức uống như thế nào ?

- A. Dùng một loại thức uống trong suốt bữa ăn
- B. Dùng nhiều loại thức uống phù hợp với từng món ăn
- C. Chỉ dùng rượu nhẹ trong bữa ăn
- D. Không dùng thức uống có cồn trong bữa ăn

Câu 19. Dụng cụ ăn của người châu Á gồm có những loại nào ?

- A. Bát, đĩa, thìa, dao, muống
- C. Đĩa ăn, bát, đĩa, dao, muống, nĩa
- B. Dao, muống, nĩa, đĩa ăn
- D. Bát, đĩa

Câu 20. Món nào sau đây được dùng làm món ăn kế sau khai vị ?

- A. Tôm chiên xù
- B. Xúp lơ
- C. Lẩu cá
- D. Cơm hấp lá sen

BÀI 25: KỸ THUẬT PHỤC VỤ BÀN

Câu 1. Những thao tác chính trong việc phục vụ khách ăn uống của nhân viên phục vụ bàn là:

- A. Gấp, rót, rửa, lau
- B. Quét, lau, dọn, gấp
- C. Lau, dọn, bung, đưa
- D. Bung, đưa, gấp, rót

Câu 2. Khi phục vụ những loại rượu quý, nhân viên phục vụ phải thao tác việc gì trước khi rót cho khách?

- A. Rót một ít để chủ tiệc nếm và khi chủ tiệc đồng ý mới rót cho khách
- B. Rót một ít để trưởng quầy nếm để định giá trước khi rót cho khách
- C. Rót ngay ra ly hay cốc để phục vụ khách
- D. Rót một ít để bếp trưởng nếm và được sự đồng ý mới rót cho khách

Câu 3. Trong trường hợp phải phục vụ cho khách những loại thực phẩm có miếng lớn như đùi gà, chim quay, ... người phục vụ không được dùng động tác nào sau đây:

- A. Dùng nĩa để gấp thức ăn cho khách
- B. Dùng bộ gấp để chuyển thức ăn cho khách
- C. Dùng cả 2 tay để chuyển thức ăn cho khách
- D. Dùng nĩa để xiên vào thức ăn khi chuyển cho khách

Câu 4. Khi phục vụ món ăn, người phục vụ có thể dùng một hay nhiều bộ gấp?

- A. Dùng một bộ gấp cho tất cả các món ăn
- B. Dùng 2 bộ gấp, một bộ cho món khô và một bộ cho món xào
- C. Mỗi món ăn dùng một bộ gấp riêng
- D. Dùng 1 đến 2 bộ gấp là đủ

Câu 5. Khi phục vụ một bữa tiệc có nhiều loại đồ uống nhân viên phục vụ bàn phải làm thế nào?

- A. Khách nam uống bia, khách nữ uống nước ngọt
- B. Khách nam uống bia, khách nữ uống nước ngọt hoặc nước suối
- C. Khách nam uống bia hoặc rượu, khách nữ uống nước ngọt hoặc nước suối
- D. Hỏi ý kiến khách trước khi phục vụ

Câu 6. Khi phục vụ một bữa tiệc, nhân viên phục vụ không nên làm điều gì?

- A. Dùng bộ gấp để chuyển thức ăn cho khách
- B. Tham gia vào không khí của bữa tiệc

C. Dùng 2 dao để chuyển thức ăn cho khách

D. Dùng 2 nĩa để chuyển thức ăn cho khách

Câu 7. Trong bữa ăn Âu, sau khi khách ăn xong mỗi món phải thay dụng cụ ăn, người phục vụ sẽ đến bên phải khách, thu dụng cụ đã dùng và đặt dụng cụ mới từ phía tay nào của khách?

A. Tay trái khách B. Yêu cầu khách né tránh để thay dụng cụ cho khách

C. Tay phải khách D. Từ phía nào của khách cũng được

Câu 8. Khi gấp thức ăn cho khách, người phục vụ sẽ đứng bên trái khách và di chuyển theo chiều nào để gấp thức ăn cho người khách tiếp theo?

A. Ngược chiều kim đồng hồ B. Theo chiều nào cũng được

C. Theo chiều kim đồng hồ D. Đứng yên một chỗ gấp thức ăn cho cả bàn

Câu 9. Thao tác khi phục vụ món ăn có sốt?

A. Gắp thức ăn trước, rồi dùng thìa múc sốt rưới đều lên món ăn

B. Múc sốt trước, để một bên, rồi gắp thức ăn để một bên

C. Để thìa ở phía dưới, nĩa phía trên để múc thức ăn và nước sốt cho khách

D. Chỉ gắp thức ăn, khi khách yêu cầu mới múc sốt rưới lên món ăn cho khách

Câu 10. Thao tác phục vụ món xúp?

A. Khuấy đều trước khi múc cho khách, phục vụ theo ngược chiều kim đồng hồ

B. Khuấy đều xúp, múc nhẹ nhàng, gạt đáy muối vào thành âu để tránh xúp rơi ra bàn, đứng bên phải khách, đi theo chiều kim đồng hồ

C. Khuấy đều xúp, múc nhẹ nhàng, tránh để rơi ra bàn, đứng bên trái khách, tay phải múc xúp, đi ngược chiều kim đồng hồ

D. Khuấy nhẹ xúp, múc nhẹ nhàng, tránh gây tiếng động, tránh để rơi ra bàn, đứng bên trái khách, tay phải múc xúp, đi theo chiều kim đồng hồ

Câu 11. Những miếng thức ăn hình dẹt, dễ gãy thì phục vụ như thế nào?

A. Dùng thìa chuyển thức ăn cho khách

B. Dùng 2 nĩa hoặc 2 dao chuyển cho khách

C. Dùng nĩa để đỡ chuyển thức ăn cho khách

D. Dùng bộ gắp để chuyển thức ăn cho khách

Câu 12. Những món ăn có thịt kèm rau thì phục vụ như thế nào?

A. Dùng bộ gắp, gắp thịt trước, gắp rau sau

B. Dùng bộ gắp, gắp rau trước, rồi gắp thịt để lên trên rau

C. Dùng bộ gắp, gắp thịt và rau cùng lúc

D. Dùng bộ gắp để gắp rau rồi dùng nĩa xiên vào thịt đặt lên đĩa cho khách