

ÔN TẬP - ĐỀ SỐ 1

Câu 1: Làm chín thực phẩm bằng hơi nước hay đun nấu trong nước là áp dụng phương pháp chế biến.....

- A. cơ học B. bằng vi sinh C. nóng ướt D. nóng khô

Câu 2: Chất đường bột và chất béo là hai dưỡng chất thuộc nhóm?

- A. Giúp tăng trưởng và bồi bổ cơ thể B. Giúp chống bệnh tật và điều hòa cơ thể
C. Giúp chống bệnh tật và bồi bổ cơ thể D. Cung cấp nhiệt lượng và sức lực

Câu 3: Beta-carotene có màu vàng. Khi hấp thu vào cơ thể Beta-carotene chuyển hóa thành vitamin A. Beta-carotene là chất chống oxy hóa mạnh, ngăn chặn tế bào ung thư, chống sự hình thành cục máu đông trong thành mạch máu. Em hãy cho biết, Beta-carotene có nhiều trong loại rau củ quả, trái cây nào sau đây?

- A. Cà rốt, bí đỏ, xoài B. Cà tím, hành tây, củ dền
C. Khoai tây, măng cụt, chôm chôm D. Khoai lang, quả hồ đào

Câu 4: Lý do nào khi dùng thực phẩm đông vật đông lạnh chúng ta thường thấy vị lạt, không ngon?

- A. Thực phẩm bảo quản nhiều ngày và đã đông không đúng cách
B. Thực phẩm đã đông quá lâu làm chất dinh dưỡng bị oxy hóa ngoài không khí
C. Cấu trúc mô tế bào thực phẩm bị phá vỡ, chất trích li bị tiết ra ngoài khi đã đông
D. Thực phẩm bị đông thành đá nhiều ngày

Câu 5: Theo em phương pháp rang nào sau đây là hợp lý

- A. Làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa lớn, trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm
B. Làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo vừa phải, có sự kết hợp giữa thực phẩm thực vật và động vật, hoặc riêng từng loại, đun lửa to trong thời gian ngắn
C. Làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo rất ít, đảo đều trong chảo, lửa vừa đủ để thực phẩm chín từ ngoài vào trong.
D. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước

Câu 6: Hồ hóa là hiện tượng gì?

- A. Tinh thể tinh bột bị trương phồng lên làm cho nước đặc lại
B. Chế biến tinh bột có mặt của nước và nhiệt độ ở 1200⁰ C
C. Tinh bột biến đổi có mặt của nước và enzym xúc tác
D. Mạch tinh bột bị đứt gãy cho phân tử nhỏ hơn và sản phẩm có mùi thơm

Câu 7: Các yếu tố ảnh hưởng đến tính tan của protein khi đun nấu

- A. Tùy theo cách nấu, nêm nếm gia vị B. Chất lượng thực phẩm và nhiệt độ môi trường
C. Số lượng thực phẩm và nồng độ muối D. Nồng độ muối ăn và độ pH của môi trường

Câu 8: Trong các phương pháp chế biến thực phẩm, muối chua là gì?

- A. Là cách trộn các thực phẩm đã được sơ chế hoặc làm chín bằng các phương pháp, kết hợp với các gia vị tạo thành món ăn có giá trị dinh dưỡng cao, được nhiều người ưa thích
B. Là làm thực phẩm thực vật lên men vi sinh trong một thời gian cần thiết, tạo thành món ăn có vị khác hẳn vị ban đầu của thực phẩm
C. Là cách làm cho thực phẩm giảm bớt mùi vị chính (thường là mùi hăng) và ngấm các gia vị khác
D. Là làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo vừa đủ

Câu 9: Tại sao người ta không dùng đường để thoa lên bề mặt thực phẩm động vật khi nướng?

- A. Vì đường làm cho thực phẩm động vật có vị ngọt, mùi khét
B. Vì đường làm cho thực phẩm động vật lâu chín
C. Vì đường dễ cháy làm thành lớp than bên ngoài gây khét đắng
D. Vì đường làm cho thực phẩm động vật chín bề mặt nhưng bên trong chưa chín

Câu 10: Dùng nồi nấu, trên có căng khung vải kín miệng nồi. Đun nước trong nồi cho sôi mạnh sau đó dùng muối tráng một lớp bột dần mỏng trên mặt vải, chừng 20-30 giây bột vừa chín là được. Phương pháp này được áp dụng cho một số loại bột được xay hoặc giã nhỏ, mịn đem hòa lẫn với nước theo yêu cầu chế biến. Người ta dùng để làm bánh phở, bánh cuốn, bánh đa,....

Em hãy cho biết đó là phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây?

- A. Đò B. Tráng C. Tàn D. Hấp

Câu 11: Các công đoạn của quá trình sơ chế?

- A. Giết mổ, sơ chế thô, sơ chế tinh B. Sơ chế thô, sơ chế tinh
C. Làm sạch và cắt thái phù hợp D. Loại bỏ phần không ăn được, làm sạch thực phẩm

Câu 12: Xào là làm chín thực phẩm với lượng chất béo, điều chỉnh lửa như thế nào?

- A. Lượng chất béo ít, lửa to B. Không dùng chất béo, lửa vừa
C. Lượng chất béo khá nhiều, lửa to D. Lượng chất béo ngập thực phẩm, lửa vừa

Câu 13: Các dạng biến đổi của tinh bột trong quá trình chế biến?

- A. Dextrin hóa, hồ hóa, thủy phân
- B. Dextrin hóa, hồ hóa và tạo thành caramen
- C. Hồ hóa, thủy phân tinh bột thành đường
- D. Dextrin hóa, thủy phân, lên men

Câu 14: Quy trình sơ chế măng khô?

- A. Luộc chín – Cắt thái – Ngâm mềm.
- B. Không cần ngâm mềm – Luộc kỹ – Cắt thái.
- C. Cắt thái – Ngâm mềm – Luộc kỹ.
- D. Ngâm mềm – Luộc kỹ – Cắt thái theo yêu cầu.

Câu 15: Vỏ trái cây chứa nhiều vitamin nên chỉ cần rửa sạch trái cây bằng nước sau đó gọt vỏ để ăn. Khi ăn chúng ta nên gọt vỏ như thế nào để giữ lại dinh dưỡng?

- A. Nên gọt dày để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- B. Nên gọt theo đường sọc dưa
- C. Nên gọt càng mỏng càng tốt nhưng phải sạch lớp vỏ
- D. Không nên gọt chỉ cần thái ra và dùng

Câu 16: Em hãy cho biết cách chọn gạo nào sau đây đúng?

- A. Chọn gạo có nhiều mối, mọt, gạo để lâu.
- B. Chọn gạo màu càng trắng càng ngon
- C. Chọn gạo trắng vừa phải, không mọt, gạo mới
- D. Chọn gạo không có mọt, gạo để lâu

Câu 17: Khi hầm một số thực phẩm có độ dai như gân bò, giò heo,...muốn làm nhanh mềm thực phẩm người ta thường hầm chung với.....

- A. Trái ổi xanh
- B. Trái sấu
- C. Trái đu đủ xanh
- D. Trái me

Câu 18: Để đảm bảo an toàn khi nấu nướng cần lưu ý những nguyên tắc nào sau đây ?

- A. Biết vận hành và sử dụng các thiết bị, dụng cụ nhà bếp
- B. Biết vận hành và sử dụng các gia vị, thiết bị điện trong nhà bếp
- C. Biết vận hành và sử dụng các dụng cụ, gia vị có trong nhà bếp
- D. Biết vận hành và sử dụng các dụng cụ nhà bếp

Câu 19: Bánh bột lọc thường sử dụng bột nào?

- A. Bột gạo
- B. Bột nếp
- C. Bột năng
- D. Bột mì

Câu 20: Quáng gà không phải là 1 bệnh mà là một nhóm các bệnh có liên quan đến gen di truyền như bệnh lý võng mạc, nhiễm độc thuốc, hoặc tình trạng thiếu vitamin. Trong đó nguyên nhân do thiếu vitamin nào là phổ biến nhất?

- A. Vitamin A
- B. Vitamin D
- C. Vitamin B
- D. Vitamin E

Câu 21: Khi thắng đường caramen có thể cho thêm nước chanh để.....

- A. tránh hiện tượng hồi đường
- B. tạo phản ứng melanoidin
- C. tạo phản ứng caramen
- D. tạo phản ứng do sự phân giải sâu xa đường

Câu 22: Khi thắng đường để làm bánh Flan người ta dùng lại ở dạng nào?

- A. Caramen lan
- B. Caramen len
- C. Caramen lin
- D. Caramen có màu nâu

Câu 23: Khi làm sữa chua (yaourt), protein casein trong sữa sẽ đông tụ khi độ pH:

- A. Không giảm đến điểm đẳng điện
- B. Giảm đến điểm đẳng điện
- C. Ở xa điểm đẳng điện
- D. Giảm đến gần điểm đẳng điện

Câu 24: Trong củ khoai lang có enzym.....Vì vậy, nếu để lâu ngày, khoai luộc sẽ ngọt hơn khoai mới đào mang đi luộc

- A. proteaza thủy phân tinh bột thành đường
- B. bromelin thủy phân tinh bột thành đường
- C. papain thủy phân tinh bột thành đường
- D. amilaza thủy phân tinh bột thành đường

Câu 25: Muối ăn là loại gia vị thường dùng hằng ngày, nhưng chỉ cần một lượng rất ít. Các nhà khoa học cho biết cần hạn chế lượng muối ăn, mỗi người chỉ nên dùng dưới 5g mỗi ngày. Dùng quá nhiều muối sẽ dẫn đến nguy cơ bệnh gì?

- A. Chậm phát triển
- B. Mất trí nhớ
- C. Béo phì
- D. Cao huyết áp

Câu 26: Phương pháp chế biến thực phẩm bằng vi sinh ứng dụng vào thực tế với các món ăn nào sau đây?

- A. Cua rang me, riêu cá nấu me, dưa cải chua
- B. Bánh bông lan, bánh da lợn, bánh mì ngọt
- C. Cá lóc hấp, tôm kho, cơm rượu
- D. Dưa cải chua, nem chua, sữa chua

Câu 27: Món ăn nào sau đây được chế biến không dùng chất béo?

- A. Cá lóc quay chảo
- B. Vịt quay nồi
- C. Vịt quay lu
- D. Chả cá lán mè chiên

Câu 28: Đối với các loại thực phẩm khô, muốn rút ngắn thời gian ngâm nở, ta nên ngâm bằng.....

- A. nước muối
- B. nước nóng
- C. nước sôi già
- D. nước lạnh

Câu 29: Món ăn nào sau đây được ứng dụng chế biến cơ học?

- A. Xa-lát củ quả và xốt dầu trứng
- B. Xa-lát củ quả và xốt dầu mè
- C. Xa-lát củ quả và xốt dầu hào
- D. Xa-lát củ quả và xốt me

Câu 30: Rửa sạch, cắt thái, xay nhuyễn trái bơ để làm sinh tố là áp dụng cách chế biến nào sau đây?

- A. Chế biến cơ bản
- B. Chế biến cơ học
- C. Chế biến thô
- D. Chế biến tinh.

ÔN TẬP - ĐỀ SỐ 2

Câu 1: 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 me, lá ngò gai C. Lá giang, lá húng quế D. Lá rau om, lá ớt

Câu 2: Cách rửa đông thực phẩm nào sau đây ít bị mất đi các chất dinh dưỡng và ít tổn thất thời gian nhất?

- A. Rửa đông bằng lò vi sóng B. Rửa đông bằng cách ngâm thực phẩm vào nước
C. Rửa đông bằng lò nướng D. Rửa đông bằng cách để thực phẩm ở nhiệt độ phòng

Câu 3: Trái chanh chứa các chất chống oxy hóa, giúp chống lại những tổn thương ở da do các gốc tự do, ô nhiễm, ánh nắng. Uống một cốc nước chanh ấm vào buổi sáng có tác dụng gì?

- A. Đem lại sự trẻ trung cho làn da B. Phòng chống bệnh xơ vữa động mạch
C. Tăng cường trí nhớ D. Giảm nồng độ cholesterol trong máu

Câu 4: 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, lipid, vitamin A, vitamin C, chất sắt, can xi, nước.
D. Chất đạm, chất đường bột, chất béo, chất khoáng, sinh tố, nước.

Câu 5: Vì sao khi chế biến các loại thực phẩm có bề dày như cá nguyên con, đùi gà,... trước khi ướp người ta thường khía chéo lên mình thực phẩm?

- A. Để món ăn chín thấu và không bị mặn B. Để món ăn thấm gia vị và không bị nát
C. Để món ăn thấm gia vị và mềm hơn D. Để món ăn thấm gia vị và chín thấu

Câu 6: Vì sao khi hầm, nấu thực phẩm động vật, ta thường cho muối vào sau cùng?

- A. Cho vào lúc đầu, muối sẽ làm thực phẩm mau mềm.
B. Cho vào lúc đầu, muối sẽ làm giảm độ hòa tan protein, nước hầm không có độ ngọt nhiều.
C. Cho vào lúc đầu, muối sẽ làm dai thực phẩm.
D. Cho vào lúc đầu, muối sẽ ngấm vào thực phẩm gây mặn.

Câu 7: Chọn một cụm từ ở cột A nối với một cụm từ thích hợp ở cột B sao cho tạo thành câu có nghĩa

CỘT A	CỘT B
1. Trang trí lệch	A. phần chính món ăn ở giữa, phần trang trí ở xung quanh hoặc ngược lại.
2. Trang trí xen kẽ	B. một bên là phần chính món ăn, một bên là phần trang trí.
3. Trang trí đối xứng	C. sắp xếp món ăn theo hình các con vật hoặc các loại hoa quả, hoặc kết hợp cả hai.
4. Trang trí xung quanh	D. phần trang trí xen kẽ với phần chính món ăn.
5. Trang trí theo hình sinh vật	E. phần chính món ăn đặt ở giữa, các phần trang trí đặt đối xứng ở xung quanh

- A. 1B, 2D, 3E, 4A, 5C B. 1D, 2B, 3E, 4A, 5C

- C. 1E, 2D, 3A, 4B, 5C D. 1C, 2E, 3B, 4A, 5D

Câu 8: Chế biến món thịt đông ta nên sử dụng loại nguyên liệu nào sau đây?

- A. Thịt có nhiều da, gân B. Xương động vật C. Thịt nạc D. Xương động vật và thịt nạc

Câu 9: Cần làm gì để món chả trứng có màu vàng đẹp?

- A. Phết lòng đỏ trứng lên mặt chả đã được hấp chín, không đập nắp
B. Phết lòng đỏ trứng lên mặt chả ngay khi vừa hấp, đập nắp
C. Phết lòng đỏ trứng lên mặt chả đã được hấp chín, đập nắp
D. Phết lòng đỏ trứng lên mặt chả ngay khi cho vào nồi hấp, không đập nắp

Câu 10: Cách nấu nước dùng quyết định sự thành công cho các món nước. Nước dùng của mỗi nguyên liệu sẽ có thời gian nấu khác nhau. Thông thường, nấu nước dùng từ xương bò: 8-10 giờ, từ xương heo: 3-6 giờ. Theo em nước dùng nấu từ hải sản thì mất thời gian bao lâu?

- A. Không quá 45 phút B. 1 - 2 giờ C. 3 - 4 giờ D. Khoảng 2 giờ

Câu 11: Để có sự thẩm thấu cho thực phẩm tốt nhất và đảm bảo hương vị sau khi chế biến thì việc tẩm ướp gia vị ban đầu là vô cùng quan trọng, nhất là các món nướng, kho, hấp,... Vậy, tẩm ướp gia vị theo trình tự nào sau đây để thực phẩm có sự thẩm thấu tốt nhất và đảm bảo hương vị sau khi chế biến?

- A. Nhóm gia vị ngọt, nhóm gia vị mặn, nhóm gia vị tạo mùi, nhóm gia vị cay
B. Nhóm gia vị mặn, nhóm gia vị ngọt, nhóm gia vị tạo mùi, nhóm gia vị cay
C. Nhóm gia vị cay, nhóm gia vị tạo mùi, nhóm gia vị ngọt, nhóm gia vị mặn
D. Nhóm gia vị tạo mùi, nhóm gia vị mặn, nhóm gia vị ngọt, nhóm gia vị cay

Câu 12: Sắp xếp các công đoạn sau đây với món "Canh cải nấu thịt" sao cho hợp lý?

- (1) Cải ngọt rửa sạch cắt nhỏ
- (2) Rau chín tới nêm nếm cho vừa khẩu vị
- (3) Nước sôi, cho rau cải ngọt vào
- (4) Thịt ướp với tiêu, muối, hành tím. Sau đó tào cho thịt săn lại, rồi cho nước vào nấu chín thịt
- (5) Cho ra tô dùng nóng

A. (5) - (3) - (2) - (4) - (1)

B. (3) - (5) - (1) - (2) - (4)

C. (1) - (4) - (3) - (2) - (5)

D. (1) - (4) - (3) - (5) - (2)

Câu 13: Làm sao để thái hành không bị cay mắt? Trước khi thái hành, bạn nhớ làm điều này, đây là một mẹo nhỏ nhưng rất hiệu quả.

A. Ngâm dao trong giấm

B. Thoa đều nước cốt chanh lên thân dao rồi thái

C. Làm ướt dao trước khi thái

D. Lấy một ít đường cát chà lên thân dao

Câu 14: Chọn cách làm chín cho phù hợp với những món ăn sau:

(a) cách nấu trong nước; (b) cách luộc hay hấp; (c) cách tráng dùng ít chất béo;

(d) nhiệt trực tiếp; (e) cách tráng bằng hơi nước; (f) hơi nước

1. Bánh xèo được làm chín bằng

2. Bánh cuốn được làm chín bằng

3. Bánh ít trần được làm chín bằng.....

4. Bê thui được làm chín bằng.....

5. Bánh chưng được làm chín bằng

6. Chả trứng được làm chín bằng.....

A. 1c - 2e - 3b - 4d - 5a - 6f

B. 1f - 2b - 3a - 4e - 5d - 6c

C. 1d - 2b - 3c - 4e - 5a - 6f

D. 1d - 2e - 3b - 4c - 5a - 6f

Câu 15: 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 16: Hồ hóa được ứng dụng vào thực tế khi nào?

A. Rang bột với bơ

B. Làm thính

C. Rang đậu xanh làm bột khô

D. Tráng bánh tráng

Câu 17: Khi muối chua rau quả xảy ra sự phân giải đường, chủ yếu là do sự lên men gì?

A. Lên men rượu

B. Lên men giấm

C. Lên men lactic

D. Lên men rượu và lên men giấm

Câu 18: Tại sao khi muối chua rau quả người ta thường cho thêm một chút đường?

A. Để dưa cải thơm ngon

B. Để kích thích thủy phân làm dưa mau chua

C. Để dưa cải giòn hơn

D. Để dưa cải có màu vàng đẹp

Câu 19: Chất béo bão hòa là gì?

A. Là este của glyxerin với axit béo no

B. Là loại chất béo có nhiều trong mỡ heo, dầu thực vật.

C. Là este của glyxerin với axit béo

D. Là este của glyxerin với axit béo không no

Câu 20: Những thực phẩm nào sau đây cung cấp chất béo không bão hòa?

A. Dầu thực vật, mỡ cá

B. Dầu dừa, mỡ cá

C. Mỡ cá, mỡ bò

D. Mỡ heo, mỡ cá

Câu 21: Tại sao không nên sử dụng chất béo chiên đi chiên lại nhiều lần?

A. Vì chất béo bị oxi hóa sinh ra nhiều chất độc cho cơ thể

B. Vì chất béo bị oxi hóa

C. Vì chất béo trở nên sậm màu, có mùi hôi, độ nhớt giảm

D. Vì chất béo bị đổi màu, có mùi hôi

Câu 22: Khi chiên thực phẩm đôi khi ta thấy có dầu mỡ văng bắn ra bên ngoài, đó là:

A. Hiện tượng phun tỏa

B. Hiện tượng thủy phân

C. Hiện tượng sinh khối

D. Hiện tượng nhũ tương hóa

Câu 23: 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. Trữ thực phẩm thường xuyên

Câu 24: Sử dụng loại chất béo nào sau đây tốt cho sức khỏe? Vì sao?

A. Mỡ cá, vì đây là chất béo không bão hòa đa, cơ thể dễ hấp thu

B. Mỡ heo, vì đây là chất béo không bão hòa đa, cơ thể dễ hấp thu

C. Magarin, vì đây là chất béo bão hòa, tốt cho sức khỏe.

D. Mỡ gà, vì thơm ngon, dễ hấp thu.

Câu 25: 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

B. Tạo phản ứng melanoidin

C. Tạo phản ứng do thủy phân protein

D. Tạo phản ứng caramen

ÔN TẬP – ĐỀ SỐ 3

Câu 1. Các yếu tố nào ảnh hưởng đến sự hòa tan của protein khi đun nấu?

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

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

Câu 3. 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 4. Thủy phân protein bằng hệ enzym proteaza được ứng dụng để chế biến:

- A. Dưa cải chua
- B. Cơm rượu
- C. Nước mắm
- D. Đậu hũ miếng

Câu 5. Hiện tượng hồ hóa xảy ra khi nào?

- A. Hấp bánh da lợn
- B. Chiên khoai tây
- C. Chế biến thính
- D. Chế biến bánh flan

Câu 6. Khi làm sốt dầu giấm để dùng trong món rau trộn, nguyên liệu chính gồm:

- A. giấm, hạt nêm, muối, đường
- B. giấm, đường, bột ngọt
- C. giấm, nước mắm, nước tương
- D. giấm, dầu ăn, gia vị

Câu 7. Khi rang bột nếp để làm bánh in có xảy ra hiện tượng gì?

- A. Hồ hóa tinh bột
- B. Thủy phân tinh bột
- C. Dextrin hóa tinh bột
- D. Phản ứng melanoidin

Câu 8. Xenluloz là chất gì?

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

Câu 9. Em hãy cho biết dạng cắt thái nào phù hợp để thái đậu bắp nấu canh chua?

- A. Thái lát
- B. Quân cò
- C. Hạt lựu
- D. Vẩy ốc

Câu 10. Đủ đủ, cà rốt trong chén nước mắm của người miền Bắc được thái dạng nào?

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

Câu 11. Vì sao dùng rau sống, trái cây tươi hoặc uống nước cam, chanh, nước ép trái cây là cách bổ sung vitamin C hữu hiệu nhất?

- A. Vì vitamin C trong các loại đồ ăn, thức uống kể trên không bị oxi hóa bởi không khí.
- B. Vì thức ăn nấu xong thường không dùng ngay nên lượng vitamin C dễ bị tổn thất
- C. Vì các loại đồ ăn, thức uống kể trên chứa vitamin C nhiều nhất.
- D. Vì vitamin C rất dễ bị mất đi khi chế biến nhiệt, kể cả chế biến nhanh.

Câu 12. Khi chiên rán, ta cho thực phẩm vào chất béo lúc nào?

- A. Cho vào lúc chất béo sôi già và giảm xuống nóng vừa.
- B. Cho vào lúc chất béo nóng vừa và duy trì ở nóng vừa.
- C. Cho vào lúc chất béo nóng già và giảm xuống nóng vừa.
- D. Cho thực phẩm và chất béo vào cùng lúc và tăng dần độ nóng.

Câu 13. Cà chua nấu canh chua thường được cắt thái dạng nào?

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

Câu 14. Làm thế nào để giảm bớt hiện tượng bị gãy khi cắt tỉa các loại củ quả tươi ?

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

Câu 15. 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 16. 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; phong tục tập quán địa phương
- 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

Câu 17. Tác dụng của đường nghịch đảo (là loại đường được tạo ra do sự thủy phân disaccarit)?

- A. Chống hôi đường và thúc đẩy quá trình lên men
- B. Tạo cho sản phẩm có mùi thơm ngon đặc trưng.
- C. Chống sự oxi hóa khi có mặt của axit hữu cơ
- D. Tạo cho sản phẩm có màu vàng đẹp.

Câu 18. Nước dùng được nấu từ xương cá và đầu cá, có thể sử dụng để chế biến món ăn với thịt gà hay thịt bò không?

- A. Không nên sử dụng vì món ăn sẽ thay đổi mùi vị
- B. Nên sử dụng để món ăn tăng thêm vị ngọt của các nguyên liệu động vật.
- C. Nên sử dụng để món ăn tăng thêm nhiều loại vitamin và khoáng chất cần thiết
- D. Nên sử dụng để món ăn có nhiều hương vị thơm ngon

Câu 19. 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 20. 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 21. Điền từ thích hợp vào chỗ trống để câu hoàn chỉnh và đúng nghĩa:

(1) muối; (2) nguyên hạt; (3) đồ xôi; (4) ngâm nếp; (5) cơm nếp; (6) để ráo

Nếp và thực phẩm đi kèm trộn đều để vào chỗ (xung hấp) hấp chín gọi là.....Nếp và thực phẩm đi kèm trộn đều để vào nồi cơm điện, nấu chín thì gọi là.....Để chuẩn bị nấu xôi phảitừ 6 đến 8 giờ, vớt ra.....Thực phẩm thực vật nấu kèm với nếp nếu cònthì phải luộc chín, nếu không còn nguyên hạt thì ngâm nở, đãi vỏ, trộn chung thực phẩm thực vật vào nếp với một ítrồi đem hấp chín.

- A. (3), (1), (5), (6), (4), (2)
- B. (3), (2), (5), (6), (4), (1)
- C. (2), (4), (6), (5), (3), (1)
- D. (3), (5), (4), (6), (2), (1)

Câu 22. Chế biến thực phẩm bằng hơi nước gồm các hình thức nào?

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

Câu 23. 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 vi sinh
- D. Chế biến nóng ướt, chế biến nóng khô, chế biến nhiệt, chế biến cơ học

Câu 24. Đem cà rốt ép lấy nước, khuấy với đường và nước đá thì các thao tác đó gọi là:

- A. Sơ chế cơ học
- B. Chế biến vi sinh
- C. Chế biến cơ học
- D. Chế biến không dùng chất béo

Câu 25. 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 26. 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 trang trí

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

Câu 27. Vai trò của trang trí món ăn là gì?

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

Câu 28. Nem tai là đặc sản của miền nào?

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

Câu 29. Một trong những yêu cầu để đảm bảo giá trị dinh dưỡng của thực phẩm khi sơ chế là gì?

- A. Ngâm rửa đúng cách
- B. Cắt thái sẵn để khi nấu nhanh, gọn
- C. Cắt thái phù hợp với món ăn
- D. Cắt thái rồi rửa lại để ráo

Câu 30. Muốn cà chua có màu đỏ đẹp khi nấu các món riêu cá, riêu cua người ta thường cho.....vào nồi?

- A. mắm tôm
- B. nước me
- C. dầu ăn
- D. mật ong

ÔN TẬP - ĐỀ SỐ 4

Câu 1: Trụng thực phẩm hay còn gọi là chần thực phẩm, có nghĩa là.....

- A. làm chín như thực phẩm trong nước
- B. làm chín nhanh thực phẩm trong nước có pha giấm
- C. làm chín tái thực phẩm trong lượng nước lớn đang sôi
- D. làm chín nhanh thực phẩm trong chất béo

Câu 2: Thực phẩm lên men có còn giữ được tính chất và hương vị ban đầu không?

- A. Mất các hương vị ban đầu nhưng rất khó tiêu hóa
- B. Mất các tính chất và hương vị ban đầu nhưng dễ tiêu hóa
- C. Giữ được các tính chất ban đầu nhưng dễ tiêu hơn
- D. Vẫn giữ được tất cả tính chất và hương vị ban đầu

Câu 3: Khi rang cơm, muốn cơm được ráo, xốp tơi và rời hạt, người ta thường làm theo quy trình nào?

- A. Rang gạo --> Nấu cơm hơi khô --> Để tủ lạnh một đêm --> Chiên cơm
- B. Rang gạo --> Nấu cơm hơi nhão --> Để tủ lạnh một đêm --> Chiên cơm
- C. Rang gạo --> Nấu cơm mềm --> Để hai ngày cho thật nguội ráo --> Chiên cơm
- D. Rang gạo --> Nấu cơm bình thường --> Chiên ngay khi cơm nóng

Câu 4: Khi xào thịt bò người ta sẽ tháiđể miếng thịt khi chín không bị dai.

- A. dày và theo số ngang
- B. mỏng và theo số ngang
- C. mỏng và theo số dọc
- D. dày và theo số dọc

Câu 5: Người ta ứng dụng phương phápđể làm món muối đậu phộng và mè.

- A. chế biến nóng khô, rang có dùng chất béo
- B. chế biến nóng ướt, làm chín bằng hơi nước
- C. chế biến nóng khô, rang không dùng chất béo
- D. chế biến nóng ướt, rang có dùng chất béo

Câu 6: Những món ăn nào sau đây được ứng dụng tính chất hồ hóa tinh bột?

- A. Nấu cơm, nấu cháo, nấu bún riêu
- B. Nấu cơm, bánh bông lan, bánh da lợn
- C. Nấu cháo, nấu phở, nấu hủ tiếu
- D. Nấu cơm, tráng bánh cuốn, đồ bánh bèo

Câu 7: Chọn cụm từ thích hợp điền vào chỗ trống để có câu trả lời đúng và rõ nghĩa

Vitamin là một nhóm hợp chấtcólượng nhỏ nhưng đặc biệtcho cơ thể. Vitamin được phân làm hai nhóm gồm nhóm vitamin hòa tannhư vitamin C và một số vitamin nhóm B. Nhóm vitamin hòa tannhư vitamin.....

- (1) A, K, D, E, F; (2) phân tử; (3) trong nước; (4) hữu cơ; (5) cần thiết; (6) trong chất béo
- A. 1, 2, 3, 4, 5, 6 B. 3, 4, 5, 6, 2, 1 C. 6, 5, 4, 3, 2, 1 D. 4, 2, 5, 3, 6, 1

Câu 8: Khẩu vị của mỗi người trong ăn uống?

- A. Sở thích của mỗi người trong việc ăn uống và cách ăn mặc.
- B. Sở thích của mỗi người trong việc ăn uống.
- C. Sở thích của mỗi người trong việc ăn uống và giao tế.
- D. Sở thích của mỗi người trong nếm nếm gia vị tạo món ăn ngon.

Câu 9: Điền vào chỗ trống cách cắt thái thực phẩm và món ăn cho phù hợp?

1. Làm món gỏi (nộm), thực phẩm thực vật thường được thái.....
2. Làm món mực xào, người ta thườngở thân con mực.
3. Thực hiện món dưa góp, thực phẩm thực vật được thái.....
4. Thực hiện các món nấu, thực phẩm thực vật được thái
5. Để cá chín đều và thấm gia vị, người ta thườngtrên mình cá.

- (a) khía chéo; (b) chỉ sợi, chần hương; (c) móng lợn hay thái vát; (d) khía vẩy rồng; (e) vẩy ốc
- A. 1c, 2a, 3b, 4d, 5e B. 1b, 2d, 3e, 4c, 5a C. 1a, 2b, 3c, 4d, 5e D. 1d, 2b, 3c, 4e, 5a

Câu 10: Yêu cầu cần thiết của các loại rau củ trong món gỏi là.....

- A. mềm, thấm gia vị và có nước
- B. phải có nước, thấm gia vị và giòn
- C. có nước ít, giòn, chua ngọt đậm đà
- D. ráo nước, thấm gia vị và giòn

Câu 11: Nếu cơ thể thừa mỡ động vật hay dầu thực vật có thể gây ra bệnh.....

- A. xơ vữa động mạch
- B. phù thũng
- C. về mắt
- D. tê phù tay chân

Câu 12: Khi mua thực phẩm đóng hộp, ta nên chọn lựa thế nào?

- A. Hộp có nắp phồng cao
- B. Hộp có thể bị móp méo một tí, nhưng giá rẻ
- C. Hộp có bao bì đẹp
- D. Hộp còn hạn sử dụng

Câu 13: Trong thực đơn đãi tiệc, món ăn nào sau đây được dùng làm món kể sau khai vị ?

- A. Bò nê
- B. Cà-ri tôm
- C. Lẩu cá
- D. Cơm hấp lá sen

Câu 14: Món ăn nào sau đây có sử dụng các loại thực phẩm động vật và thực vật trộn chung thái hạt lựu

- A. Xôi đậu đen
- B. Cơm nấu nước cốt dừa
- C. Cơm chiên thập cẩm
- D. Xôi chiên phồng

Câu 15: Chọn quy trình đúng thực hiện món canh cải nấu thịt?

1. Cho rau gia vị vào nồi canh, nhắc xuống
2. Cho nước sôi vào thịt đã xào, nấu sôi lại
3. Sơ chế rau và rửa sạch
4. Cho rau cải vào nồi nước thịt xào, nấu chín

5. Xào chín thịt với gia vị

A. 3 - 5 - 2 - 4 - 6 - 1

B. 1 - 2 - 3 - 5 - 4 - 6

C. 5 - 3 - 6 - 2 - 4 - 1

D. 3 - 5 - 1 - 2 - 4 - 6

6. Nêm nêm gia vị vừa ăn

Câu 16: Tại sao khi sên mứt dẻ (mứt gừng rồi) hay làm kẹo chuối, người ta thường cho một ít nước cốt chanh hoặc thơm (dứa) vào?

A. Để bảo quản sản phẩm được lâu hơn

B. Để tạo cho sản phẩm có hương vị đậm đà.

C. Để chống hiện tượng hồi đường

D. Để tạo màu sáng, giúp sản phẩm có màu đẹp.

Câu 17: Sau khi chế biến, protein trong thịt bò có thay đổi gì so với lúc chưa chế biến?

A. Hàm lượng protein tăng lên

B. Protein vẫn còn giữ nguyên những tính chất ban đầu

C. Hàm lượng protein giảm đi đáng kể

D. Protein mất đi những tính chất tự nhiên ban đầu

Câu 18: Tại sao khi nấu nước dùng với xương thường có hiện tượng nổi bọt?

A. Do protein biến tính và đông tụ dạng bông

B. Do lipit biến tính và đông tụ dạng bông

C. Do vitamin biến tính và đông tụ dạng bông

D. Do glucit biến tính và đông tụ dạng bông

Câu 19: Chất béo được chiết xuất từ các loại hạt được gọi là.....

A. dầu thực vật

B. mỡ thực vật

C. dầu động vật

D. mỡ động vật

Câu 20: Chọn từ thích hợp điền vào chỗ trống để câu đúng và rõ nghĩa:

Protein là hợp chất.....có phân tử lượng lớn, được cấu thành từ các axit amin, cócơ thể con người và vật mà..... phải lấy trực tiếp từ.....Thực phẩm nào có chứa đủ các axit amin kể trên được gọi là

(1) thực phẩm có protein hoàn thiện; (2) 10 axit amin; (3) bắt buộc; (4) hữu cơ; (5) thức ăn; (6) không tự tổng hợp được

A. 4, 5, 3, 2, 1, 6

B. 4, 2, 6, 3, 5, 1

C. 3, 4, 5, 2, 1, 6

D. 1, 2, 3, 4, 5, 6

Câu 21: Khi chiên rán thực phẩm, ta không nên.....

A. trộn chung dầu ăn với mỡ

B. trộn chung chất béo đã chiên nhiều lần với chất béo mới

C. sử dụng lại chất béo đã chiên nhiều lần

D. cho thực phẩm vào chiên khi chất béo nguội

Câu 22: Các chuyên gia dinh dưỡng thường khuyên chúng ta nên dùng các thức ăn từ cá nhiều hơn từ thịt vì ở cá có

A. hàm lượng đạm cao, rẻ tiền và no lâu

B. hàm lượng đường cao, chứa nhiều sinh tố C

C. hàm lượng đạm cao, nhiều glucit

D. hàm lượng đạm cao, nhiều khoáng chất và dễ tiêu hóa

Câu 23: Trang trí món ăn đẹp, bắt mắt, nguyên liệu trang trí.....

A. không yêu cầu phù hợp cho ăn uống

B. dùng tùy thích

C. dùng thêm các loại hoa tươi

D. phải phù hợp cho ăn uống

Câu 24: Các món.....là món ăn được chế biến nóng ướt, làm chín bằng hơi nước.

A. mắm chưng, trứng chưng thịt

B. mắm chưng, sườn xốt chua ngọt

C. trứng tráng thịt, mắm chưng

D. trứng chưng thịt, mắm kho

Câu 25: Chọn từ thích hợp điền vào chỗ trống để câu đúng và rõ nghĩa

Để thực hiện món rau cải xào thịt bò, ta nên chọn miếng thịt bò có mỡsớ thịt.....Rửa sạch miếng thịt bò, lau khô, thái mỏng theo.....Rau cải cắt bỏ phần không ăn được, rửa sạch gọi là sơ chế.....Khi xào, nên xào tái thực phẩm.....trước, xúc ra đĩa, xào tiếp thực phẩmcho vừa chín. Trộn chung các loại thực phẩm, rồi nêm nêm gia vị, đảo đều, bày ra đĩa.

(1) động vật

(2) sớ ngang

(3) thô

(4) mịn

(5) thực vật

(6) màu vàng

A. 6, 5, 4, 3, 2, 1

B. 6, 4, 2, 3, 1, 5

C. 5, 4, 3, 2, 1, 6

D. 3, 2, 5, 6, 1, 4

Câu 26: Hiện nay nhiều người thích dùng cơm nấu bằng gạo lức hơn gạo được xay quá trắng? Vì gạo lức có chứa nhiều.....

A. Sinh tố D

B. Sinh tố A

C. Sinh tố B₁

D. Sinh tố C

Câu 27: Rửa sạch quả bơ, bổ đôi, lấy phần thịt quả xay nhuyễn để làm sinh tố là áp dụng cách chế biến nào sau đây?

A. Chế biến thô

B. Chế biến tinh

C. Chế biến cơ bản

D. Chế biến cơ học

Câu 28: Khi đun nóng ở nhiệt độ cao, chất béo bị phân hủy sẽ xảy ra hiện tượng.....

A. sinh khói

B. phun tủa

C. nhũ tương hóa

D. thủy phân

Câu 29: Trong quá trình nhào ủ bột xảy ra sự phân giải đường, chủ yếu là do sự lên men gì?

A. Lên men rượu

B. Lên men lactic

C. Lên men giấm

D. Lên men rượu và lên men lactic

Câu 30: Tại sao không nên sử dụng chất béo chiên đi chiên lại nhiều lần?

A. Vì sinh ra nhiều chất độc cho cơ thể

B. Vì chất béo bị oxi hóa

C. Vì chất béo bị đổi màu, có mùi hôi

D. Vì chất béo trở nên sậm màu

ÔN TẬP - ĐỀ SỐ 5

Câu 1. 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 đủ phần khai vị, phần chính bữa và phần tráng miệng
- 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, hiệu quả kinh tế
- Câu 2. 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 3. Khi phục vụ một bữa tiệc, nhân viên phục vụ không nên làm điều gì?**
- A. Dùng bộ gắp 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 4. 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 5. 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 6. Thao tác khi phục vụ món ăn có sốt?**
- A. Gấp thức ăn trước, rồi dùng thìa múc sốt rưới đều lên món ăn
- B. Múc sốt trước, để một bên, rồi gấp 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 gấp thức ăn, khi khách yêu cầu mới múc sốt rưới lên món ăn cho khách
- Câu 7. 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 8. 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 9. 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 thịt đặt lên đĩa cho khách
- Câu 10. Chế biến món thịt đông ta nên sử dụng loại nguyên liệu nào sau đây?**
- A. Thịt có nhiều da, gân
- B. Xương động vật
- C. Thịt nạc
- D. Xương động vật và thịt nạc
- Câu 11. Nếu thiếu vitamin B₁ thì cơ thể sẽ bị:**
- A. Bệnh phù thũng
- B. Rối loạn trao đổi chất, ngừng trệ trao đổi glucit
- C. Giảm sút tiết dịch vị
- D. Giảm sút tiết dịch vị, rối loạn trao đổi chất, bệnh phù thũng
- Câu 12. 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 13. 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 14. 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 15. Khi mua cà chua nên chọn loại như thế nào?

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

Câu 16. 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 17. Vì sao phải tránh hiện tượng sinh khối của chất béo khi chiên xào thực phẩm?

- A. Chất béo bị khét chuyển sang màu đen làm ảnh hưởng đến hương vị món ăn.
- B. Gây hao hụt lượng chất béo đáng kể.
- C. Có mùi khét gây khó chịu, làm ảnh hưởng đến chất lượng món ăn.
- D. Sinh ra nhiều chất độc hại như acrolein là tác nhân gây ung thư.

Câu 18. 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. Tránh ngâm rửa quá lâu làm tổn thất các chất dinh dưỡng
- C. Tận dụng hết các phần ăn được
- D. Tránh ngâm rửa quá lâu và phải tận dụng hết phần ăn được

Câu 19. Đường có ảnh hưởng thế nào đến quá trình lên men khi làm dưa cải chua?

- A. Làm dưa nhanh chua
- B. Làm tăng mùi vị của dưa cải
- C. Làm chậm quá trình lên men
- D. Làm dưa cải không bị váng trắng trên bề mặt.

Câu 20. Trong thực đơn đãi tiệc, món ăn nào sau đây được dùng làm món kết sau khai vị ?

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

Câu 21. Món ăn nào sau đây được áp dụng hình thức rang có dùng chất béo?

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

Câu 22. Khi luộc trứng nên cho vào nồi lúc.....

- A. nước ấm
- B. nước lạnh
- C. nước sôi
- D. lúc nào cũng được

Câu 23. Thực phẩm đóng hộp là ứng dụng phương pháp bảo quản bằng.....

- A. lên men
- B. hóa chất
- C. giảm thiểu độ ẩm
- D. xử lý nhiệt

Câu 24. Một trong những yêu cầu về sức khỏe đối với người làm nghề chế biến thực phẩm là.....

- A. không bị bệnh truyền nhiễm và bệnh ngoài da
- B. không bị bệnh phù thũng và nhức mỏi
- C. không bị bệnh bướu cổ và đần độn
- D. không bị bệnh loãng xương và mỡ trong máu

Câu 25. Mục đích của việc trang trí các món ăn đẹp, có tính thẩm mỹ?

- A. Làm tăng giá tiền của món ăn
- B. Làm tăng thời gian bảo quản món ăn
- C. Làm tăng hương vị món ăn
- D. Làm tăng giá trị sử dụng của món ăn

Câu 26. Món thịt đông được chế biến là ứng dụng protein

- A. đông tụ dạng gel
- B. hòa tan trong nước
- C. đông tụ dạng bông
- D. bị thủy phân khi nấu

Câu 27. Món ăn nào sau đây được áp dụng phương pháp chế biến cơ học?

- A. Lẩu Thái
- B. Xa - lát Nga
- C. Cà - ri
- D. Mỳ Ý

Câu 28. Muốn cà chua tạo màu đỏ đẹp khi nấu các món riêu cá, riêu cua người ta thường cho.....vào nồi?

- A. mắm tôm
- B. nước me
- C. dầu ăn
- D. mật ong

Câu 29. Những sản phẩm chiên (rán) nào có chứa tác nhân gây ung thư do chất béo bị oxi hóa ở nhiệt độ cao?

- A. Tất cả sản phẩm chiên đều có
- B. Sản phẩm chiên với lượng chất béo nhiều, nhiệt độ cao, thời gian dài.
- C. Sản phẩm cá viên chiên.
- D. Sản phẩm chiên với lượng chất béo ít, nhiệt độ thấp, thời gian dài.

Câu 30: Nhiều người nghĩ rằng, dầu ôliu tốt cho sức khỏe nên dùng nó nấu ăn thay cho các loại dầu thực vật khác. Tuy nhiên đây lại là một sai lầm lớn trong nấu ăn. Vì sao?

- A. Vì sản sinh ra vi khuẩn có hại
- B. Vì dầu ô liu có nhiệt độ sôi thấp, làm ảnh hưởng đến hương vị món ăn, mất chất dinh dưỡng.
- C. Vì làm mất màu của thực phẩm
- D. Vì giá thành dầu ô liu cao nên dùng như vậy không tiết kiệm.