|  |
| --- |
| TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP HỌC KÌ 1 - MÔN CÔNG NGHỆ 9****NĂM HỌC 2018 - 2019****Câu 1**: Em hãy cho biết đối tượng và sản phẩm lao động của nghề nấu ăn là gì?**Câu 2**: Em hãy nêu cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp được làm bằng gỗ? **Câu 3:** Em hãy cho biết quy trình thực hiện các món ăn có sử dụng nhiệt gồm mấy bước? Đó là những bước nào?**Câu 4:** Em hãy nêu yêu cầu kĩ thuật đối với việc chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt?**Câu 5:** Em hãy cho biết cách để làm ngó sen được trắng và giòn?**Câu 6:** Em hãy cho biết cách để làm su hào vẫn giữ được độ giòn khi trộn nộm?**Câu 7**: Em hãy kể tên các cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng? Theo em cách sắp xếp nhà bếp theo dạng chữ U và L có hợp lý hay chưa? Tại sao? **Câu 8**: Em hãy so sánh cách trình bày bàn ăn của Việt Nam và phương Tây có điểm gì khác nhau? **Ban Giám hiệu Tổ chuyên môn Người ra đề** **Nguyễn Thị Thu Hiền**---------------------------------------------------------------------------------------------------------TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP HỌC KÌ 1 - MÔN CÔNG NGHỆ 9****NĂM HỌC 2018 - 2019****Câu 1**: Em hãy cho biết đối tượng và sản phẩm lao động của nghề nấu ăn là gì?**Câu 2**: Em hãy nêu cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp được làm bằng gỗ? **Câu 3:** Em hãy cho biết quy trình thực hiện các món ăn có sử dụng nhiệt gồm mấy bước? Đó là những bước nào?**Câu 4:** Em hãy nêu yêu cầu kĩ thuật đối với việc chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt?**Câu 5:** Em hãy cho biết cách để làm ngó sen được trắng và giòn?**Câu 6:** Em hãy cho biết cách để làm su hào vẫn giữ được độ giòn khi trộn nộm?**Câu 7**: Em hãy kể tên các cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng? Theo em cách sắp xếp nhà bếp theo dạng chữ U và L có hợp lý hay chưa? Tại sao? **Câu 8**: Em hãy so sánh cách trình bày bàn ăn của Việt Nam và phương Tây có điểm gì khác nhau? **Ban Giám hiệu Tổ chuyên môn Người ra đề** **Nguyễn Thị Thu Hiền** |
| TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**GỢI Ý TRẢ LỜI****ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP HỌC KÌ 1 - MÔN CÔNG NGHỆ 9****NĂM HỌC 2018 - 2019****Câu 1**: Em hãy cho biết đối tượng và sản phẩm lao động của nghề nấu ăn là gì?* Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là những nguyên liệu (lương thực, thực phẩm).
* Sản phẩm lao động của nghề nấu ăn là các món ăn phục vụ cho nhu cầu ăn uống thường ngày của gia đình hoặc phục vụ cho bữa tiệc liên hoan, chiêu đãi, tiếp tân….

**Câu 2**: Em hãy nêu cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp được làm bằng gỗ?  Cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp được làm bằng gỗ là:+Không ngâm nước.+Khi sử dụng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch, phơi gió cho khô ráo; tránh phơi ngoài nắng hoặc hơ trên lửa.**Câu 3:** Em hãy cho biết quy trình thực hiện các món ăn có sử dụng nhiệt gồm mấy bước? Đó là những bước nào? Quy trình thực hiện các món ăn có sử dụng nhiệt gồm 3 bước. Đó là chuẩn bị, chế biến và trình bày**Câu 4:** Em hãy nêu yêu cầu kĩ thuật đối với việc chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt? Yêu cầu kĩ thuật đối với việc chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt là: + Nguyên liệu thực phẩm giòn, không dai không nát. + Thơm ngon, vị vừa ăn ( hơi chua, hơi ngọt) + Trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon.**Câu 5:** Em hãy cho biết cách để làm cho ngó sen được trắng và giòn? Cách để làm cho ngó sen được trắng và giòn là ngâm ngó sen trong nước lạnh có pha giấm, khi gần trộn nộm vớt ráo,trộn đều với đường.**Câu 6:** Em hãy cho biết cách để làm su hào vẫn giữ được độ giòn khi trộn nộm? Cách để làm cho để làm su hào vẫn giữ được độ giòn khi trộn nộm là:Trộn đều su hào với 1 thìa súp muối để khoảng 5 phút, rửa lại, vắt ráo nước sau đó trộn với 2 thìa súp đường.**Câu 7**: Em hãy kể tên các cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng? Theo em cách sắp xếp nhà bếp theo dạng chữ U và L có hợp lý hay chưa? Tại sao?  Các cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng dạng chữ I, U, L và hai đường thẳng song song. - Theo em cách sắp xếp nhà bếp dạng chữ U là hợp lý vì các khu vực làm việc (tủ chứa thực phẩm, nơi dọn rửa, nơi đun nấu) nằm trên 3 góc của tam giác đều. Các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ ở dưới thấp cũng như ở trên tường nên tiện cho việc đi lại, di chuyển và ít tốn thời gian. - Theo em cách sắp xếp nhà bếp dạng chữ L là hợp lý vì các khu vực làm việc (tủ chứa thực phẩm, nơi dọn rửa, nơi đun nấu) nằm trên 3 góc của tam giác đều. Các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ ở dưới thấp cũng như ở trên tường nên tiện cho việc đi lại, di chuyển và ít tốn thời gian.**Câu 8**: Em hãy so sánh cách trình bày bàn ăn của Việt Nam và phương Tây có điểm gì khác nhau?

|  |  |
| --- | --- |
| **Bàn ăn Việt Nam** | **Bàn ăn phương Tây** |
| -Bát | -Đĩa |
| -Đũa | -Dao |
| -Bát úp trên khăn | -Khăn để vào đĩa  |
| - Cốc nước đặt trước đầu đũa, phía bên phải của bát ăn cơm | - Li rượu đặt trước đĩa, cốc nước đặt cạnh li rượu |
| -Có bát đựng nước chấm đặt trước bát ăn cơm. | - Không có bát đựng nước chấm. |

 **Ban Giám hiệu Tổ chuyên môn Người ra đề** **Nguyễn Thị Thu Hiền** |