|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS VIỆT HƯNG**  **NĂM HỌC 2016-2017** | **NỘI DUNG ÔN TẬP HK II**  **MÔN CÔNG NGHỆ 9** |

**Câu 1**: Em hãy cho biết: Nguyên tắc chung, yêu cầu kĩ thuật của món nấu, món hấp, món rán, món xào, món nướng

**Câu 2:**Trình bày quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của các món: Gà hấp cải bẹ xanh, ốc hấp lá gừng, nem rán, đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua, xôi vò, xào thập cẩm? Tại sao cần dùng lửa to để thực hiện món xào thập cẩm?

**Câu 3:** Em hãy nêu cách nấu riêu cua? Khi nấu riêu cua cần chú ý những gì?

**Câu 4:**Các yếu tố nào làm cho nem rán được giòn lâu? Em hãy cho biết trạng thái, hương vị, màu sắc của món nem rán?

**Câu 5:** Nêu các nguyên liệu và quy trình thực hiện món bánh Bông lan? Làm thế nào để bánh được nổi đều và xốp? Yêu cầu kỹ thuật của món bánh Bông lan là gì?

**Câu 6:** Hãy nêu hiểu biết của mình về tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khỏe? Trách nhiệm của em trong việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong chuẩn bị nguyên liệu và chế biến, nấu ăn là gì?

**BGH duyệt Tổ, nhómCM Người lập**

Trần Thị Thục Anh