

**I. TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

Tô vào phiếu trả lời trắc nghiệm chữ cái đứng trước đáp án đúng trong mỗi câu sau:

**Câu 1. Yếu tố nào giúp bữa ăn trở lên ngon miệng?**

- A. Trình bày món ăn nhẹ nhàng
- B. Trình bày bàn ăn đơn giản
- C. Chế biến món ăn phù hợp khẩu vị, trình bày món ăn, bàn ăn đẹp mắt
- D. Chế biến món ăn phù hợp khẩu vị người nấu

**Câu 2. Cho các bước: "1 - sơ chế; 2 - trình bày; 3 - chế biến" thì quy trình thực hiện món nộm ngó sen theo trình tự nào sau đây?**

- A. 1-3-2
- B. 1-2-3
- C. 3-2-1
- D. 2-1-3

**Câu 3. Khi xây dựng thực đơn cho gia đình, cần chú ý đến:**

- A. Chỉ cần chú ý đến giá trị dinh dưỡng của thực đơn.
- B. Chỉ cần chú ý đặc điểm của các thành viên trong gia đình
- C. Chỉ cần lưu ý số lượng món ăn nhiều hay ít
- D. Cần chú ý đến giá trị dinh dưỡng của thực đơn và đặc điểm của các thành viên trong gia đình

**Câu 4. Đồ dùng bằng sắt không gỉ (inox) không sử dụng để chứa thức ăn có:**

- A. Ít muối
- B. Chứa ít axit (ít chua)
- C. Nhiều muối, chứa axit
- D. Không có lưu ý gì

**Câu 5. Tránh chọn loại khăn trải bàn nào sau đây?**

- A. Khăn vải màu trắng
- B. Khăn vải màu vàng nhạt
- C. Khăn vải màu be
- D. Khăn vải hoa to rực rỡ

**Câu 6. Thực đơn dùng cho bữa liên hoan, chiêu đãi có mấy loại?**

- A. 3
- B. 5
- C. 4
- D. 2

**Câu 7. Đồ dùng trong nhà bếp có tác dụng gì?**

- A. Giúp cho công việc nấu ăn dễ dàng, nhanh chóng và đạt hiệu quả cao
- B. Giúp cho công việc nấu ăn thuận lợi và đạt hiệu cao
- C. Chỉ giúp cho công việc nấu ăn trở lên dễ dàng hơn
- D. Chỉ giúp cho công việc nấu ăn nhanh chóng hơn

**Câu 8. Trong chế biến món nem cuốn cần thực hiện công việc nào sau đây?**

- A. Trộn nem
- B. Rán nem
- C. Xào nhân
- D. Làm nước chấm

**Câu 9. Đầu là một nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?**

- A. Sử dụng bếp điện, bếp gas đúng yêu cầu
- B. Sử dụng nồi áp suất quá dung tích
- C. Để vật dụng cao vừa tầm với
- D. Đun nước đặt vòi ầm ở vị trí thích hợp

**Câu 10. Khi sử dụng đồ dùng thủy tinh trong nhà bếp, cần lưu ý:**

- A. Dùng thìa nhôm để xào nấu thức ăn trong nồi thủy tinh
- B. Cẩn trọng khi sử dụng, tránh rơi vỡ
- C. Đồ dùng thủy tinh sử dụng được cho mọi loại bếp
- D. Đun lửa to

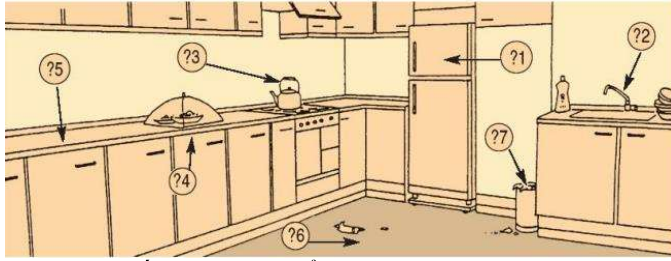
**Câu 11. Nghề nấu ăn phải đảm bảo mấy yêu cầu?**

- A. 6
- B. 5
- C. 4
- D. 3

**Câu 12. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn:**

- A. Không bình thường
- B. Sang trọng
- C. Sạch sẽ
- D. Hiện đại

**Câu 13. Hãy cho biết tên gọi của khu vực 5 trên hình:**



A. Nơi cất giữ thực phẩm

B. Nơi rửa dọn

C. Nơi đun nấu

D. Nơi sơ chế nguyên liệu

**Câu 14. Tại sao phải quan tâm đến việc đảm bảo an toàn lao động trong nhà bếp?**

A. Tránh rủi ro

B. Tránh bị bỏng

C. Tránh rủi ro và tai nạn có thể xảy ra khi nấu ăn

D. Tránh tai nạn có thể xảy ra

**Câu 15. Khi sử dụng đồ dùng điện trong nhà bếp cần lưu ý thời điểm nào:**

A. Cần lưu ý sau khi sử dụng

B. Cần lưu ý khi sử dụng

C. Cần lưu ý trước, trong và sau khi sử dụng

D. Cần lưu ý trước khi sử dụng

**Câu 16. Có mấy cách sắp xếp, trang trí nhà bếp?**

A. 1

B. 4

C. 2

D. 3

**Câu 17. Trong các thực đơn sau, thực đơn nào thường dùng dùng cho bữa tiệc liên hoan?**

A. Súp tôm, nem thịt, gà quay mật ong, bò sốt tiêu, thịt cừu nướng, đậu chiên kim sa, cá hấp xì dầu, canh chua ngao, rau củ luộc, trái cây thập cẩm, xôi chim câu

B. Củ quả luộc, rau muống xào thịt bò, salad trộn, canh ngao chua, cơm trắng, trái cây thập cẩm

C. Canh cua mồng tơi, rau muống xào tỏi, cà muối, su hào luộc, giá trần, cơm trắng, trái cây thập cẩm

D. Thịt bò xào lá nốt, trứng rán, tôm rang, canh cá nấu chua, hoa quả trộn, cơm trắng trái cây thập cẩm

**Câu 18. Một trong các yêu cầu khi sử dụng đồ dùng nhựa trong nhà bếp là:**

A. Chứa thức ăn nóng có nhiều dầu mỡ

B. Để gần bếp

C. Không để gần lửa

D. Rửa bằng nước sôi khi sử dụng xong

**Câu 19. Trong món súp ngô cua có thể thay bột đao bằng loại bột nào sau đây?**

A. Bột rau câu

B. Bột năng

C. Bột cần tây

D. Bột ngọt

**Câu 20. Quy trình chế biến món trộn là:**

A. Trộn nguyên liệu thực vật và gia vị

B. Trộn nguyên liệu thực vật và động vật

C. Trộn nguyên liệu động vật, thực vật và gia vị

D. Trộn nguyên liệu động vật và gia vị

**Câu 21. Thực đơn của bữa ăn có người phục vụ cần chỉ rõ:**

A. Cấu trúc của món ăn

B. Số món ăn, cấu trúc của món ăn và cách phục vụ bữa ăn đó

C. Cách phục vụ bữa ăn

D. Số món ăn

**Câu 22. Bàn ăn cần đảm bảo yếu tố nào sau đây:**

A. Đẹp mắt, hương vị thơm ngon và đủ chất dinh dưỡng

B. Chỉ cần hương vị thơm ngon

C. Cần nhiều chất đạm và protein

D. Cần nhiều chất dinh dưỡng

**Câu 23. Hoa quả trộn có thể được sử dụng làm món nào cho thực đơn trên bàn tiệc?**

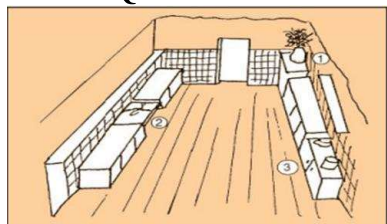
A. Món khai vị

B. Món ăn thêm

C. Món chính

D. Món tráng miệng

**Câu 24. Quan sát tranh và cho biết nhà bếp sau được sắp xếp theo dạng nào?**



- A. Dạng chữ I  
 B. Dạng chữ L  
 C. Dạng 2 đường thẳng song song  
 D. Dạng chữ U

**Câu 25. Đây là một biện pháp phòng ngừa tai nạn trong nhà bếp?**

- A. Các loại dao nhọn, sắc nhọn để nhiều vị trí khác nhau  
 B. Thường xuyên siết chặt tay cầm của nồi, song, chảo  
 C. Lau đồ dùng điện bằng khăn ướt khi đang dùng  
 D. Không khóa van bếp ga sau mỗi lần sử dụng

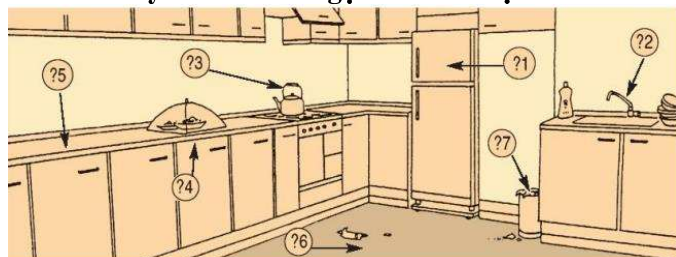
**Câu 26. Công cụ lao động trong nghề nấu ăn có những loại nào?**

- A. Chỉ có các thiết bị chuyên dùng hiện đại  
 B. Chỉ sử dụng các thiết bị điện  
 C. Chỉ có các dụng cụ đơn giản, thô sơ  
 D. Các công cụ thô sơ và các thiết bị chuyên dùng hiện đại

**Câu 27. Công việc cần thực hiện trong nhà bếp là:**

- A. Chỉ bày dọn bàn ăn  
 B. Chỉ nấu nướng thức ăn  
 C. Chỉ chuẩn bị thức ăn  
 D. Cả chuẩn bị, nấu nướng, bày dọn bàn ăn

**Câu 28. Hãy cho biết tên gọi của khu vực 3 trên hình:**



- A. Nơi đun nấu  
 B. Nơi rửa dọn  
 C. Nơi sơ chế nguyên liệu  
 D. Nơi cất giữ thực phẩm

**II. TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 29. (2 điểm)** Nêu cách sơ chế su hào, tôm, thịt ba chỉ cho món nộm su hào ?

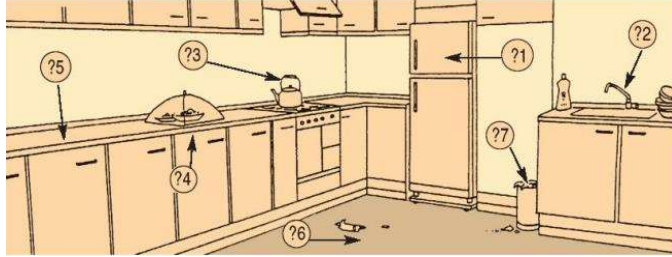
**Câu 30. (1 điểm)** Yêu cầu kĩ thuật của món nấu là gì?



**I. TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

Tô vào phiếu trả lời trắc nghiệm chữ cái đứng trước đáp án đúng trong mỗi câu sau:

**Câu 1. Hãy cho biết tên gọi của khu vực 3 trên hình:**



- A. Nơi sơ chế nguyên liệu  
B. Nơi đun nấu  
C. Nơi cất giữ thực phẩm  
D. Nơi rửa dọn

**Câu 2. Đầu là một nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?**

- A. Đun nước đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp  
B. Để vật dụng cao vừa tầm với  
C. Sử dụng nồi áp suất quá dung tích  
D. Sử dụng bếp điện, bếp gas đúng yêu cầu

**Câu 3. Đồ dùng bằng sắt không gỉ (inox) không sử dụng để chứa thức ăn có:**

- A. Ít muối  
B. Không có lưu ý gì  
C. Chứa ít axit (ít chua)  
D. Nhiều muối, chứa axit

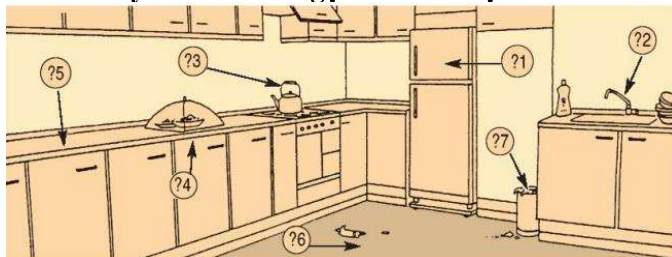
**Câu 4. Trong các thực đơn sau, thực đơn nào thường dùng cho bữa tiệc liên hoan?**

- A. Súp tôm, nem thịt, gà quay mật ong, bò sốt tiêu, thịt cừu nướng, đậu chiên kim sa, cá hấp xì dầu, canh chua ngao, rau củ luộc, trái cây thập cẩm, xôi chim câu  
B. Canh cua mồng tơi, rau muống xào tỏi, cà muối, su hào luộc, giá trần, cơm trắng, trái cây thập cẩm  
C. Thịt bò xào lá nốt, trứng rán, tôm rang, canh cá nấu chua, hoa quả trộn, cơm trắng trái cây thập cẩm  
D. Củ quả luộc, rau muống xào thịt bò, salad trộn, canh ngao chua, cơm trắng, trái cây thập cẩm

**Câu 5. Công việc cần thực hiện trong nhà bếp là:**

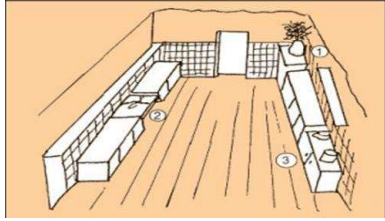
- A. Chỉ nấu nướng thức ăn  
B. Cả chuẩn bị, nấu nướng, bày dọn bàn ăn  
C. Chỉ bày dọn bàn ăn  
D. Chỉ chuẩn bị thức ăn

**Câu 6. Hãy cho biết tên gọi của khu vực 5 trên hình:**



- A. Nơi rửa dọn  
B. Nơi đun nấu  
C. Nơi cất giữ thực phẩm  
D. Nơi sơ chế nguyên liệu

**Câu 7. Quan sát tranh và cho biết nhà bếp sau được sắp xếp theo dạng nào?**



- A. Dạng chữ I
- C. Dạng chữ U

- B. Dạng 2 đường thẳng song song
- D. Dạng chữ L

**Câu 8. Đồ dùng trong nhà bếp có tác dụng gì?**

- A. Chỉ giúp cho công việc nấu ăn trở lên dễ dàng hơn
- B. Giúp cho công việc nấu ăn thuận lợi và đạt hiệu cao
- C. Giúp cho công việc nấu ăn dễ dàng, nhanh chóng và đạt hiệu quả cao
- D. Chỉ giúp cho công việc nấu ăn nhanh chóng hơn

**Câu 9. Quy trình chế biến món trộn là:**

- A. Trộn nguyên liệu thực vật và động vật
- B. Trộn nguyên liệu động vật và gia vị
- C. Trộn nguyên liệu thực vật và gia vị
- D. Trộn nguyên liệu động vật, thực vật và gia vị

**Câu 10. Công cụ lao động trong nghề nấu ăn có những loại nào?**

- A. Các công cụ thô sơ và các thiết bị chuyên dùng hiện đại
- B. Chỉ có các dụng cụ đơn giản, thô sơ
- C. Chỉ sử dụng các thiết bị điện
- D. Chỉ có các thiết bị chuyên dùng hiện đại

**Câu 11. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn:**

- A. Không bình thường
- B. Sang trọng
- C. Sạch sẽ
- D. Hiện đại

**Câu 12. Một trong các yêu cầu khi sử dụng đồ dùng nhựa trong nhà bếp là:**

- A. Để gần bếp
- B. Không để gần lửa
- C. Rửa bằng nước sôi khi sử dụng xong
- D. Chứa thức ăn nóng có nhiều dầu mỡ

**Câu 13. Trong chế biến món nem cuốn cần thực hiện công việc nào sau đây?**

- A. Xào nhân
- B. Trộn nem
- C. Làm nước chấm
- D. Rán nem

**Câu 14. Có mấy cách sắp xếp, trang trí nhà bếp?**

- A. 4
- B. 2
- C. 1
- D. 3

**Câu 15. Cho các bước: “1 - sơ chế; 2 - trình bày; 3 - chế biến” thì quy trình thực hiện món nộm giò sen theo trình tự nào sau đây?**

- A. 3-2-1
- B. 1-3-2
- C. 1-2-3
- D. 2-1-3

**Câu 16. Khi xây dựng thực đơn cho gia đình, cần chú ý đến:**

- A. Chỉ cần chú ý đặc điểm của các thành viên trong gia đình
- B. Chỉ cần lưu ý số lượng món ăn nhiều hay ít
- C. Cần chú ý đến giá trị dinh dưỡng của thực đơn và đặc điểm của các thành viên trong gia đình
- D. Chỉ cần chú ý đến giá trị dinh dưỡng của thực đơn.

**Câu 17. Khi sử dụng đồ dùng điện trong nhà bếp cần lưu ý thời điểm nào:**

- A. Cần lưu ý trước khi sử dụng
- B. Cần lưu ý trước, trong và sau khi sử dụng
- C. Cần lưu ý sau khi sử dụng
- D. Cần lưu ý khi sử dụng

**Câu 18. Hoa quả trộn có thể được sử dụng làm món nào cho thực đơn trên bàn tiệc?**

- A. Món khai vị
- B. Món ăn thêm
- C. Món tráng miệng
- D. Món chính

**Câu 19. Đây là một biện pháp phòng ngừa tai nạn trong nhà bếp?**

- A. Các loại dao nhọn, sắc nhọn để nhiều vị trí khác nhau
- B. Thường xuyên siết chặt tay cầm của nồi, song, chảo
- C. Không khóa van bếp ga sau mỗi lần sử dụng
- D. Lau đồ dùng điện bằng khăn ướt khi đang dùng

**Câu 20. Thực đơn dùng cho bữa liên hoan, chiêu đãi có mấy loại?**

- A. 3    B. 5    C. 4    D. 2

**Câu 21. Trong món súp ngô cua có thể thay bột đao bằng loại bột nào sau đây?**

- A. Bột ngọt                                  B. Bột rau câu                                  C. Bột năng                                  D. Bột cần tây

**Câu 22. Tại sao phải quan tâm đến việc đảm bảo an toàn lao động trong nhà bếp?**

- A. Tránh rủi ro và tai nạn có thể xảy ra khi nấu ăn  
B. Tránh tai nạn có thể xảy ra  
C. Tránh rủi ro  
D. Tránh bị bỏng

**Câu 23. Bàn ăn cần đảm bảo yếu tố nào sau đây:**

- A. Cần nhiều chất dinh dưỡng  
B. Đẹp mắt, hương vị thơm ngon và đủ chất dinh dưỡng  
C. Chỉ cần hương vị thơm ngon  
D. Cần nhiều chất đạm và protein

**Câu 24. Khi sử dụng đồ dùng thủy tinh trong nhà bếp, cần lưu ý:**

- A. Đồ dùng thủy tinh sử dụng được cho mọi loại bếp  
B. Cần trọng khi sử dụng, tránh rơi vỡ  
C. Dùng thìa nhôm để xào nấu thức ăn trong nồi thủy tinh  
D. Đun lửa to

**Câu 25. Thực đơn của bữa ăn có người phục vụ cần chỉ rõ:**

- A. Số món ăn, cấu trúc của món ăn và cách phục vụ bữa ăn đó  
B. Cách phục vụ bữa ăn  
C. Số món ăn  
D. Cấu trúc của món ăn

**Câu 26. Yếu tố nào giúp bữa ăn trở lên ngon miệng?**

- A. Chế biến món ăn phù hợp khẩu vị, trình bày món ăn, bàn ăn đẹp mắt  
B. Chế biến món ăn phù hợp khẩu vị người nấu  
C. Trình bày món ăn nhẹ nhàng  
D. Trình bày bàn ăn đơn giản

**Câu 27. Tránh chọn loại khăn trải bàn nào sau đây?**

- A. Khăn vải hoa to rực rỡ                                  B. Khăn vải màu be  
C. Khăn vải màu vàng nhạt                                  D. Khăn vải màu trắng

**Câu 28. Nghề nấu ăn phải đảm bảo mấy yêu cầu?**

- A. 6    B. 5    C. 4    D. 3

**II. TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 29. (2 điểm)** Nêu cách sơ chế su hào, tôm, thịt ba chỉ cho món nộm su hào ?

**Câu 30. (1 điểm)** Yêu cầu kỹ thuật của món nấu là gì?