

TRƯỜNG THCS LONG BIÊN
TỔ TỰ NHIÊN

ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP GIỮA KỲ II
NĂM HỌC 2022-2023
MÔN: CÔNG NGHỆ 9

I. NỘI DUNG KIẾN THỨC CẦN ÔN TẬP:

1. Phạm vi ôn tập:

Bài 8: Thực hành chế biến món ăn có sử dụng nhiệt: Món nấu.

Bài 9: Thực hành món hấp.

2. Một số câu hỏi trọng tâm:

Câu hỏi định hướng các nội dung lý thuyết trọng tâm cần ôn tập:

- Biết được các món nấu cơ bản trong gia đình, quy trình, yêu cầu kĩ thuật của món nấu.

- Biết được các món nấu cơ bản trong gia đình, quy trình, yêu cầu kĩ thuật của món hấp.

- Biết chọn nguyên liệu, thực phẩm khi nấu, hấp một số món ăn trong gia đình.

- Những điểm lưu ý khi nấu, hấp món ăn

Câu hỏi vận dụng, nâng cao, mở rộng.

- Học sinh làm được một số món ăn thường ngày phụ giúp gia đình.

- Có kĩ năng nấu ăn, sử dụng đồ dùng nấu ăn an toàn, vệ sinh.

- Biết xử lí rác thải, vệ sinh khu vực sau khi nấu ăn.

II. MỘT SỐ DẠNG BÀI TẬP MINH HỌA:

Bài tập trắc nghiệm :

Câu 1. Món nấu thực hiện trong môi trường:

- A. Nước B. Chất béo C. Nước và chất béo D. Không

Câu 2. Quy trình thực hiện món nấu không có bước nào sau đây?

- A. Chuẩn bị B. Chế biến C. Trình bày D. Rửa bát

Câu 3. Món nấu phải đảm bảo yêu cầu kĩ thuật nào?

A. Nguyên liệu thực phẩm chín tới và mềm nhưng không rã nát

B. Tỷ lệ nước và cái phù hợp với từng món

C. Mùi vị thơm ngon, có vị ngọt

D. Nguyên liệu thực phẩm chín tới và mềm

Câu 4. Khi làm món đậu phụ nhồi thịt sốt cà chua không cần nguyên liệu nào?

A. Đậu phụ trắng (tàu hũ) B. Thịt nạc dăm (nạc vụn)

C. Cà chua, củ hành khô, mộc nhĩ D. Cà tím

Câu 5. Món nấu nào sau đây cùng loại với món gà nấu đậu?

A. Gà nấu khoai tây B. Gà xào sả ớt

C. Gà quay mật ong D. Gà chiên bơ

Câu 6. Món hấp thực phẩm chín nhờ:

A. Chất béo B. Nước C. Hơi nước D. Sức nóng của lửa



Câu 7. Món hấp phải đảm bảo yêu cầu kỹ thuật nào?

- A. Thực phẩm chín tới
B. Mùi vị thơm ngon, vừa ăn
C. Màu sắc đẹp, có màu đỏ
D. Không bị đọng nước

Câu 8. Ướp thịt bò và hỗn hợp gia vị trong bao lâu để thịt bò ngấm đều gia vị?

- A. 30 phút
B. 1 giờ
C. 2 giờ
D. 15 phút

Câu 9. Quy trình chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt là:

- A. Chuẩn bị - Chế biến - Trình bày
B. Sơ chế - Chế biến - Trình bày
C. Kiểm tra - Chuẩn bị - Chế biến
D. Chuẩn bị - Kiểm tra - Chế biến

Câu 10. Công dụng của bột mì trong món ăn?

- A. Tạo độ đặc - độ chắc
B. Là chất chống kết dính trong các loại thực phẩm chế biến
C. Làm hòa tan các loại nước thịt
D. Làm hòa tan các loại súp

Câu 11. Nguyên liệu nào không có trong món gà hấp cải bẹ xanh?

- A. Thịt gà
B. Cải bẹ
C. Giò sống
D. Dầu ăn

Câu 12. Nguyên liệu động vật nào được dùng để thực hiện món ốc hấp lá gừng?

- A. Ốc nhồi (ốc bươu)
B. Mực
C. Lá gừng non
D. Tôm

Câu 13. Cần ngâm ốc trong nước vo gạo bao lâu để ốc hết bẩn?

- A. 1 giờ
B. 2 giờ
C. 3 giờ
D. 4 giờ

Câu 14. Nguyên liệu động vật nào có thể sử dụng nấu canh thập cẩm?

- A. Thịt nạc
B. Rau mùi
C. Miến
D. Cá khô

Câu 15. Một trong những yêu cầu kỹ thuật đối với các món nấu là:

- A. Thực phẩm chín mềm, không dai, không nát.
B. Hương vị thơm ngon, có vị ngọt của rau củ
C. Thực phẩm mềm, không bị cháy
D. Thực phẩm dai

Câu 16. Khi nấu canh thập cẩm cần lưu ý điều gì?

- A. Đun lửa to cho nhanh chín
B. Cho nguyên liệu thực vật trước, sau đó cho nguyên liệu động vật.
C. Cho tất cả nguyên liệu động vật và thực vật cùng một lúc.
D. Cho nguyên liệu động vật trước, ninh nhừ, sau đó mới cho nguyên liệu thực vật.

Câu 17. Thời gian cần ướp để sườn ngấm gia vị là bao lâu?

- A. 30 phút
B. 1 giờ
C. 2 giờ
D. 15 phút

Câu 18. Thời gian làm chín món hấp:

- A. Dài
B. Ngắn
C. Rất dài
D. Tùy thuộc vào nguyên liệu hấp

Câu 19. Cách chọn thịt bò ngon là:

- A. Thịt bò có màu đỏ tươi, mỡ màu vàng tươi, gân màu trắng và dẻo dính
- B. Thịt bò có màu đỏ sẫm, mỡ màu vàng đậm, thịt nhão
- C. Thịt bò có màu tái xanh
- D. Thịt bò xuất hiện những nốt trắng tròn giữa các thớ thịt, có mùi hôi

Câu 20. Cách chọn thịt lợn ngon là:

- A. Thịt lợn có màu sắc sáng, thường là màu hồng nhạt hay đỏ nhạt, phần mỡ sẽ có màu trắng trong hơi ngà ngà, thớ thịt săn chắc
- B. Bề mặt thịt bóng loáng, chạm vào thấy hơi nhớt ở đầu ngón tay
- C. Những miếng thịt có mỡ và thịt nạc rời nhau, dùng tay chạm vào có dịch vàng chảy ra
- D. Thịt có màu sắc lạ, màu sắc nhợt nhạt, hoặc màu quá sậm

Câu 21. Để đảm bảo độ ngọt của nguyên liệu động vật khi nấu, cần:

- A. Nấu tươi nguyên liệu động vật
- B. Luộc qua nguyên liệu động vật trước khi nấu
- C. Rán qua nguyên liệu động vật trước khi nấu
- D. Hấp chín nguyên liệu động vật trước khi nấu

Câu 22. Khi nấu nước riêu cua cần lưu ý gì về ngọn lửa?

- A. Đun nhỏ lửa
- B. Đun lửa càng lớn càng tốt
- C. Không có yêu cầu gì về lửa
- D. Đun lửa vừa

Câu 23. Khi nấu riêu cua, thấy xuất hiện mảng thịt cua nổi trên nồi nước riêu cần:

- A. Quấy nát
- B. Không quấy nát
- C. Tùy người nấu
- D. Vớt bỏ đi

Câu 24. Khi chuẩn bị nguyên liệu cho món hấp, là không tiến hành làm công việc gì?

- A. Làm sạch nguyên liệu
- B. Sơ chế nguyên liệu theo yêu cầu của món
- C. Tắm ướp
- D. Cho thẳng thực phẩm vào nồi hấp không cần sơ chế

Câu 25. Bước chế biến của món ốc hấp lá gừng không có công việc nào sau đây?

- A. Trộn nhân
- B. Luộc ốc
- C. Nhồi nhân vào vỏ
- D. Làm nước chấm

Câu 26. Món nấu không sử dụng nguyên liệu gì?

- A. Động vật



- B. Thực vật
- C. Chất béo
- D. Gia vị.

Câu 27: Có mấy giai đoạn hấp gà?

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

Câu 28: Món hấp phải đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

Câu 29: Yêu cầu đầu tiên đối với món hấp là:

- A. Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước
- B. Mùi vị thơm ngon, vừa ăn
- C. Màu sắc đẹp, hấp dẫn
- D. Thực phẩm chín mềm.

Câu 30: Bước chế biến món chả đùm cần thực hiện công việc nào sau đây?

- A. Trộn chả
- B. Hấp chả
- C. Trộn chả, hấp chả.
- D. Một đáp án khác.

Long Biên, ngày 16 tháng 02 năm 2023

NGƯỜI LẬP ĐỀ CƯƠNG



Thắm Thị Minh Phương

NHÓM TRƯỞNG



Thắm Thị Minh Phương

KT HIỆU TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Cao Thị Phương Anh