



Môn: CÔNG NGHỆ 6

Tiết theo KHDH: 16 – Thời gian làm bài: 45'

ĐỀ 601

I. Trắc nghiệm (5 điểm): Ghi lại vào bài chữ cái đứng trước câu trả lời đúng

Câu 1. Nhà ở giúp bảo vệ con người trước các hiện tượng thiên nhiên là:

- A. Mưa, nắng B. Gió, bão C. Tuyết, lũ lụt D. Cả ba ý trên

Câu 2. Kiến trúc nào sau đây **không phải** kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam:

- A. Nhà nông thôn B. Nhà nổi C. Nhà trên xe D. Nhà mặt phố

Câu 3. Vật liệu nào sau đây **không** dùng để xây dựng những ngôi nhà lớn, kiên cố hoặc chung cư?

- A. Thép B. Xi măng C. Gạch D. Lá cây

Câu 4. Các bước chính khi xây dựng nhà ở gồm:

- A. Thiết kế, chuẩn bị vật liệu B. Thiết kế, thi công thô, hoàn thiện
C. Chuẩn bị vật liệu, xây tường, lợp mái D. Thi công thô, hoàn thiện

Câu 5. Ngôi nhà thông minh có các đặc điểm nào?

- A. An ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng
B. Tiện ích, an ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng
C. Tiết kiệm năng lượng, an ninh, an toàn
D. Tiện ích, tiết kiệm năng lượng

Câu 6. Máy thu hình tự động mở kênh truyền hình yêu thích, là hệ thống điều khiển nào trong ngôi nhà thông minh?

- A. Nhóm hệ thống camera giám sát an ninh C. Nhóm hệ thống giải trí thông minh
B. Nhóm hệ thống chiếu sáng thông minh D. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn

Câu 7. Cách làm nào sau đây giúp em tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh:

- A. Cất thức ăn còn nóng vào tủ lạnh
B. Hạn chế số lần và thời gian mở tủ lạnh
C. Sử dụng tủ lạnh có dung tích lớn cho gia đình ít người
D. Không đóng chặt cửa tủ lạnh khiến hơi lạnh thất thoát nhanh

Câu 8. Theo em hậu quả của việc sử dụng quá nhiều chất đốt như dầu, than, củi, gas là gì?

- A. Làm ô nhiễm môi trường
B. Làm gia tăng lượng rác thải
C. Làm hư hỏng các đồng dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt
D. Cả 3 hậu quả trên

Câu 9. Có bao nhiêu nhóm thực phẩm chính?

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

Câu 10. Đâu không phải là tên gọi của nhóm thực phẩm chính:

- A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. B. Nhóm thực phẩm giàu chất xơ.
C. Nhóm thực phẩm giàu vitamin. D. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

Câu 11. Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm:

- A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

C. Thịt, trứng, sữa.

D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành

Câu 12. Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu:

A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.

B. Nhóm thực phẩm giàu vitamin .

C. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

Câu 13. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

A. Nướng và muối chua.

B. Luộc và trộn hồ hợp.

C. Xào và muối chua.

D. Làm lạnh và đông lạnh.

Câu 14. Rau, quả sau khi mua về chưa sử dụng ngay nên bảo quản:

A. Bảo quản ở nhiệt độ thường

B. Bảo quản trong tủ lạnh

C. Bảo quản ở nhiệt độ cao

D. Cất vào trong hộp kín

Câu 15. Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm là gì?

A. Rau, quả, thịt, cá ... phải mua tươi hoặc bảo quản ở nhiệt độ thích hợp

B. Thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng

C. Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín

D. Tất cả các câu trên

Câu 16. Nhược điểm của phương pháp bảo quản đóng hộp là:

A. Quy trình bảo quản tốn chi phí

B. Chất dinh dưỡng trong thực phẩm giảm

C. Không bảo quản được lâu

D. Cả A và B

Câu 17. Phương pháp nào giúp bảo quản thực phẩm bằng cách làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm?

A. Làm lạnh

B. Đông lạnh

C. Làm khô

D. Ướp

Câu 18. Phương pháp bảo quản thực phẩm bằng cách làm lạnh có thể bảo quản thực phẩm trong thời gian bao lâu?

A. Trong 1 ngày

B. Từ 3 – 7 ngày

C. Từ vài tuần đến vài tháng

D. Từ vài tháng đến 1 năm

Câu 19. Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

A. Canh cua mồng tơi.

B. Dưa cải chua

C. Rau muống luộc.

D. Trứng tráng.

Câu 20. Bước nào không có trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm?

A. Luộc rau xà lách.

B. Nhặt, rửa rau xà lách.

C. Pha hỗn hợp dầu giấm.

D. Trộn rau xà lách với hỗn hợp dầu giấm.

II. Tự luận (5 điểm)

Câu 1 (2 điểm): Trình bày phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách luộc. Phương pháp luộc có ưu điểm và nhược điểm gì?

Câu 2 (2 điểm): Trình bày một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi bảo quản và chế biến thực phẩm mà gia đình em đã thực hiện.

Câu 3 (1 điểm): Hãy xây dựng thực đơn một bữa ăn cho gia đình em theo nguyên tắc xây dựng thực đơn



Môn: CÔNG NGHỆ 6

Tiết theo KHDH: 16 – Thời gian làm bài: 45'

ĐỀ 602

I. Trắc nghiệm (5 điểm): Ghi lại vào bài chữ cái đứng trước câu trả lời đúng

Câu 1. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

- A. Nướng và muối chua.
- B. Luộc và trộn hồ hợp.
- C. Xào và muối chua.
- D. Làm lạnh và đông lạnh.

Câu 2. Rau, quả sau khi mua về chưa sử dụng ngay nên bảo quản:

- A. Bảo quản ở nhiệt độ thường
- B. Bảo quản trong tủ lạnh
- C. Bảo quản ở nhiệt độ cao
- D. Cất vào trong hộp kín

Câu 3. Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

- A. Canh cua mồng tơi.
- B. Dưa cải chua
- C. Rau muống luộc.
- D. Trứng tráng.

Câu 4. Bước nào không có trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm?

- A. Luộc rau xà lách.
- B. Nhặt, rửa rau xà lách.
- C. Pha hỗn hợp dầu giấm.
- D. Trộn rau xà lách với hỗn hợp dầu giấm.

Câu 5. Đâu không phải là tên gọi của nhóm thực phẩm chính:

- A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.
- B. Nhóm thực phẩm giàu chất xơ.
- C. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.
- D. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

Câu 6. Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm:

- A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai.
- B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.
- C. Thịt, trứng, sữa.
- D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành

Câu 7. Cách làm nào sau đây giúp em tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh:

- A. Cất thức ăn còn nóng vào tủ lạnh
- B. Hạn chế số lần và thời gian mở tủ lạnh
- C. Sử dụng tủ lạnh có dung tích lớn cho gia đình ít người
- D. Không đóng chặt cửa tủ lạnh khiến hơi lạnh thất thoát nhanh

Câu 8. Theo em hậu quả của việc sử dụng quá nhiều chất đốt như dầu, than, củi, gas là gì?

- A. Làm ô nhiễm môi trường
- B. Làm gia tăng lượng rác thải
- C. Làm hư hỏng các đồng dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt
- D. Cả 3 hậu quả trên

Câu 9. Các bước chính khi xây dựng nhà ở gồm:

- A. Thiết kế, chuẩn bị vật liệu
- B. Thiết kế, thi công thô, hoàn thiện
- C. Chuẩn bị vật liệu, xây tường, lợp mái
- D. Thi công thô, hoàn thiện

Câu 10. Ngôi nhà thông minh có các đặc điểm nào?

- A. An ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng
- B. Tiện ích, an ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng

Câu 11. Nhược điểm của phương pháp bảo quản đóng hộp là:

- A. Quy trình bảo quản tốn chi phí
- B. Chất dinh dưỡng trong thực phẩm giảm
- C. Không bảo quản được lâu
- D. Cả A và B

Câu 12. Vật liệu nào sau đây không dùng để xây dựng những ngôi nhà lớn, kiên cố hoặc chung cư?

- A. Gạch
- B. Xi măng
- C. Thép
- D. Lá cây

Câu 13. Có bao nhiêu nhóm thực phẩm chính?

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

Câu 14. Ngôi nhà thông minh có các đặc điểm nào?

- A. Tiềm năng năng lượng, an ninh, an toàn
- B. An ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng
- C. Tiềm ích, an ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng
- D. Tiềm ích, tiết kiệm năng lượng

Câu 15. Phương pháp nào giúp bảo quản thực phẩm bằng cách làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm?

- A. Làm khô
- B. Làm lạnh
- C. Ướp
- D. Đông lạnh

Câu 16. Máy thu hình tự động mở kênh truyền hình yêu thích, là hệ thống điều khiển nào trong ngôi nhà thông minh?

- A. Nhóm hệ thống camera giám sát an ninh
- B. Nhóm hệ thống chiếu sáng thông minh
- C. Nhóm hệ thống giải trí thông minh
- D. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn

Câu 17. Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm là gì?

- A. Thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng
- B. Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín
- C. Rau, quả, thịt, cá ... phải mua tươi hoặc bảo quản ở nhiệt độ thích hợp
- D. Tất cả các câu trên

Câu 18. Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu:

- A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.
- B. Nhóm thực phẩm giàu vitamin .
- C. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.
- D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

Câu 19. Kiến trúc nào sau đây không phải kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam:

- A. Nhà mặt phố
- B. Nhà trên xe
- C. Nhà nông thôn
- D. Nhà nổi

Câu 20. Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm:

- A. Thịt, trứng, sữa.
- B. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai.
- C. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.
- D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành

II. Tự luận (5 điểm)

Câu 1 (2 điểm): Trình bày phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách luộc. Phương pháp luộc có ưu điểm và nhược điểm gì?

Câu 2 (2 điểm): Trình bày một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi bảo quản và chế biến thực phẩm mà gia đình em đã thực hiện.

Câu 3 (1 điểm): Hãy xây dựng thực đơn một bữa ăn cho gia đình em theo nguyên tắc xây dựng thực đơn.



Môn: CÔNG NGHỆ 6

Tiết theo KHDH: 16 – Thời gian làm bài: 45'

ĐỀ 603

I. Trắc nghiệm (5 điểm): Ghi lại vào bài chữ cái đứng trước câu trả lời đúng

Câu 1. Đầu không phải là tên gọi của nhóm thực phẩm chính:

- A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. B. Nhóm thực phẩm giàu chất xơ.
C. Nhóm thực phẩm giàu vitamin. D. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

Câu 2 Nhà ở giúp bảo vệ con người trước các hiện tượng thiên nhiên là:

- A. Gió, bão B. Tuyết, lũ lụt C. Mưa, nắng D. Cả ba ý trên

Câu 3. Cách làm nào sau đây giúp em tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh:

- A. Không đóng chặt cửa tủ lạnh khiến hơi lạnh thất thoát nhanh
B. Cất thức ăn còn nóng vào tủ lạnh
C. Sử dụng tủ lạnh có dung tích lớn cho gia đình ít người
D. Hạn chế số lần và thời gian mở tủ lạnh

Câu 4. Bước nào không có trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm?

- A. Luộc rau xà lách.
B. Nhặt, rửa rau xà lách.
C. Pha hỗn hợp dầu giấm.
D. Trộn rau xà lách với hỗn hợp dầu giấm.

Câu 5. Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

- A. Rau muống luộc. B. Trứng tráng.
C. Canh cua mồng tơi. D. Dưa cải chua

Câu 6. Các bước chính khi xây dựng nhà ở gồm:

- A. Thiết kế, thi công thô, hoàn thiện B. Chuẩn bị vật liệu, xây tường, lợp mái
C. Thi công thô, hoàn thiện D. Thiết kế, chuẩn bị vật liệu

Câu 7. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

- A. Làm lạnh và đông lạnh. B. Nướng và muối chua.
C. Luộc và trộn hỗn hợp. D. Xào và muối chua.

Câu 8. Phương pháp bảo quản thực phẩm bằng cách làm lạnh có thể bảo quản thực phẩm trong thời gian bao lâu?

- A. Trong 1 ngày B. Từ 3 – 7 ngày
C. Từ vài tuần đến vài tháng D. Từ vài tháng đến 1 năm

Câu 9. Theo em hậu quả của việc sử dụng quá nhiều chất đốt như dầu, than, củi, gas là gì?

- A. Làm hư hỏng các đồng dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt
B. Làm ô nhiễm môi trường
C. Làm gia tăng lượng rác thải
D. Cả 3 hậu quả trên

Câu 10. Rau, quả sau khi mua về chưa sử dụng ngay nên bảo quản:

- A. Bảo quản ở nhiệt độ cao B. Cất vào trong hộp kín
C. Bảo quản trong tủ lạnh D. Bảo quản ở nhiệt độ thường

Câu 11. Có bao nhiêu nhóm thực phẩm chính?

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

Câu 12. Vật liệu nào sau đây không dùng để xây dựng những ngôi nhà lớn, kiên cố hoặc chung cư?

- A. Lá cây B. Thép C. Gạch D. Xi măng

Câu 13. Phương pháp nào giúp bảo quản thực phẩm bằng cách làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm?

- A. Làm khô B. Làm lạnh C. Ướp D. Đông lạnh

Câu 14. Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm:

- A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. B. Mỡ, bơ, dầu đậu nành
C. Bắp cải, cà rốt, táo, cam. D. Thịt, trứng, sữa.

Câu 15. Máy thu hình tự động mở kênh truyền hình yêu thích, là hệ thống điều khiển nào trong ngôi nhà thông minh?

- A. Nhóm hệ thống camera giám sát an ninh C. Nhóm hệ thống giải trí thông minh
B. Nhóm hệ thống chiếu sáng thông minh D. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn

Câu 16. Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm là gì?

- A. Rau, quả, thịt, cá ... phải mua tươi hoặc bảo quản ở nhiệt độ thích hợp
B. Thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng
C. Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín
D. Tất cả các câu trên

Câu 17. Đâu không phải là tên gọi của nhóm thực phẩm chính:

- A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm. B. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.
C. Nhóm thực phẩm giàu chất xơ. D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

Câu 18. Kiến trúc nào sau đây không phải kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam:

- A. Nhà mặt phố B. Nhà trên xe C. Nhà nông thôn D. Nhà nổi

Câu 19. Ngôi nhà thông minh có các đặc điểm nào?

- A. Tiện kiệm năng lượng, an ninh, an toàn
B. Tiện ích, an ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng
C. An ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng
D. Tiện ích, tiết kiệm năng lượng

Câu 20. Nhà ở giúp bảo vệ con người trước các hiện tượng thiên nhiên là:

- A. Mưa, nắng B. Gió, bão C. Tuyết, lũ lụt D. Cả ba ý trên

II. Tự luận (5 điểm)

Câu 1 (2 điểm): Trình bày phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách luộc. Phương pháp luộc có ưu điểm và nhược điểm gì?

Câu 2 (2 điểm): Trình bày một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi bảo quản và chế biến thực phẩm mà gia đình em đã thực hiện.

Câu 3 (1 điểm): Hãy xây dựng thực đơn một bữa ăn cho gia đình em theo nguyên tắc xây dựng thực đơn.



Môn: **CÔNG NGHỆ 6**

Tiết theo KHDH: 16 – Thời gian làm bài: 45'

ĐỀ 604

I. Trắc nghiệm (5 điểm): Ghi lại vào bài chữ cái đứng trước câu trả lời đúng

Câu 1. Theo em hậu quả của việc sử dụng quá nhiều chất đốt như dầu, than, củi, gas là gì?

- A. Làm ô nhiễm môi trường
- B. Làm gia tăng lượng rác thải
- C. Làm hư hỏng các đồng dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt
- D. Cả 3 hậu quả trên

Câu 2. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

- A. Nướng và muối chua.
- B. Luộc và trộn hồ hợp.
- C. Xào và muối chua.
- D. Làm lạnh và đông lạnh.

Câu 3. Phương pháp bảo quản thực phẩm bằng cách làm lạnh có thể bảo quản thực phẩm trong thời gian bao lâu?

- A. Từ vài tháng đến 1 năm
- B. Trong 1 ngày
- C. Từ 3 – 7 ngày
- D. Từ vài tuần đến vài tháng

Câu 4. Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

- A. Dưa cải chua
- B. Trứng tráng.
- C. Rau muống luộc.
- D. Canh cua mồng tơi.

Câu 5. Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu:

- A. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.
- B. Nhóm thực phẩm giàu vitamin .
- C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.
- D. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

Câu 6. Rau, quả sau khi mua về chưa sử dụng ngay nên bảo quản:

- A. Bảo quản ở nhiệt độ cao
- B. Cất vào trong hộp kín
- C. Bảo quản trong tủ lạnh
- D. Bảo quản ở nhiệt độ thường

Câu 7. Các bước chính khi xây dựng nhà ở gồm:

- A. Thiết kế, thi công thô, hoàn thiện
- B. Chuẩn bị vật liệu, xây tường, lợp mái
- C. Thi công thô, hoàn thiện
- D. Thiết kế, chuẩn bị vật liệu

Câu 8. Cách làm nào sau đây giúp em tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh:

- A. Không đóng chặt cửa tủ lạnh khiến hơi lạnh thất thoát nhanh
- B. Sử dụng tủ lạnh có dung tích lớn cho gia đình ít người
- C. Cất thức ăn còn nóng vào tủ lạnh
- D. Hạn chế số lần và thời gian mở tủ lạnh

Câu 9. Bước nào không có trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm?

- A. Nhặt, rửa rau xà lách.
- B. Pha hỗn hợp dầu giấm.
- C. Trộn rau xà lách với hỗn hợp dầu giấm.
- D. Luộc rau xà lách.

Câu 10. Nhược điểm của phương pháp bảo quản đóng hộp là:

- A. Quy trình bảo quản tốn chi phí
- B. Cả A và B
- C. Chất dinh dưỡng trong thực phẩm giảm
- D. Không bảo quản được lâu

C. Thịt, trứng, sữa.

D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành

Câu 12. Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu:

A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.

B. Nhóm thực phẩm giàu vitamin .

C. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

Câu 13. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

A. Nướng và muối chua.

B. Luộc và trộn hỗn hợp.

C. Xào và muối chua.

D. Làm lạnh và đông lạnh.

Câu 14. Rau, quả sau khi mua về chưa sử dụng ngay nên bảo quản:

A. Bảo quản ở nhiệt độ thường

B. Bảo quản trong tủ lạnh

C. Bảo quản ở nhiệt độ cao

D. Cất vào trong hộp kín

Câu 15. Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm là gì?

A. Rau, quả, thịt, cá ... phải mua tươi hoặc bảo quản ở nhiệt độ thích hợp

B. Thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng

C. Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín

D. Tất cả các câu trên

Câu 16. Nhược điểm của phương pháp bảo quản đóng hộp là:

A. Quy trình bảo quản tốn chi phí

B. Chất dinh dưỡng trong thực phẩm giảm

C. Không bảo quản được lâu

D. Cả A và B

Câu 17. Phương pháp nào giúp bảo quản thực phẩm bằng cách làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm?

A. Làm lạnh

B. Đông lạnh

C. Làm khô

D. Ướp

Câu 18. Phương pháp bảo quản thực phẩm bằng cách làm lạnh có thể bảo quản thực phẩm trong thời gian bao lâu?

A. Trong 1 ngày

B. Từ 3 – 7 ngày

C. Từ vài tuần đến vài tháng

D. Từ vài tháng đến 1 năm

Câu 19. Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

A. Canh cua mồng tơi.

B. Dưa cải chua

C. Rau muống luộc.

D. Trứng tráng.

Câu 20. Bước nào không có trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm?

A. Luộc rau xà lách.

B. Nhặt, rửa rau xà lách.

C. Pha hỗn hợp dầu giấm.

D. Trộn rau xà lách với hỗn hợp dầu giấm.

II. Tự luận (5 điểm)

Câu 1 (2 điểm): Trình bày phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách luộc. Phương pháp luộc có ưu điểm và nhược điểm gì?

Câu 2 (2 điểm): Trình bày một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi bảo quản và chế biến thực phẩm mà gia đình em đã thực hiện.

Câu 3 (1 điểm): Hãy xây dựng thực đơn một bữa ăn cho gia đình em theo nguyên tắc xây dựng thực đơn.