Kiểm tra 1 tiết - Bài trắc nghiệm Vật lý - Mẫu số 1

Câu 1 **Nước dùng là gì?**

A. Là có trạng thái lỏng, trong có hương vị tự nhiên.

B. Là một loại sốt.

C. Là hỗn hợp cà chua với chất béo.

D. Là một loại nước chấm.

Câu 2 **Nước dùng sử dụng các loại nguyên liệu nào?**

A. Sử dụng các loại nguyên liệu như xương thịt, rau củ và các loại gia vị.

B. Sử dụng các loại bột gạo, bột mỳ và hương liệu.

C. Sử dụng hỗn hợp thịt, rượu, nước chấm.

D. Sử dụng các loại gia vị tạo hương kết hợp với sốt.

Câu 3 **Nước dùng trong chế biến món ăn Âu được chia thành mấy loại?**

A. 4 loại.B. 5 loại.

Câu 4 **Thịt động vật gia súc chọn để chế biến nước dùng cần chọn thịt loại thịt nào?**

A. Thịt bụng dưới 2 hàng xương, không quá béo hay quá gầy.

B. Thịt thăn đùi để tạo vị béo ngậy trong khi chế biến.

C. Thịt đầu động vật để nước dùng có vị thơm, béo.

D. Thịt mỡ để tạo váng, béo và ninh được nhanh.

Câu 5 **Thịt gà chọn để chế biến nước dùng cần chọn thịt loại thịt nào?**

A. Thịt gà mái già, thịt chắc, tươi.

B. Thịt gà trống thiến tươi.

C. Thịt gà trống.

D. Thịt gà loại nào cũng được, miễn là tươi.

Câu 6 **Xương động vật chế biến nước dùng cần chọn loại xương như:**

A. Xương sống, xương ống, xương đuôi.

B. Xương sườn, xương ống, xương đuôi.

C. Xương vè, xương đùi, xương đuôi.

D. Xương sống, xương đùi, xương chân giò.

Câu 7 **Rau củ chế biến nước dùng cần chọn loại rau như:**

A. Rau giàu chất ngọt.

B. Rau nhiều chất sơ.

C. Rau chế biến nhanh.

D. Rau tươi non, có mùi thơm.

Câu 8 **Cá dùng để làm nước dùng:**

A. Sử dụng đầu, đuôi, xương.

B. Sử dụng nguyên cả con.

C. Sử dụng xương cá.

D. Sử dụng chỉ lấy thịt cá.

Câu 9 **Nước dùng trong sử dụng nguyên liệu chính là gì?**

A. Xương lợn và các loại rau củ, gia vị.

B. Xương bò và các loại rau củ, gia vị.

C. Xương cá, đầu cá và các loại gia vị.

Câu 10 **Nước dùng nâu sử dụng nguyên liệu chính là gì?**

A. Xương bò và các loại rau củ, gia vị.

B. Xương lợn, gà và các loại rau củ, gia vị.

C. Xương cá, đầu cá và các loại gia vị.

D. Các loại rau củ và các loại gia vị.

Câu 11 **Nước dùng thủy sản sử dụng nguyên liệu chính là gì?**

A. Xương cá, đầu cá và các loại gia vị .

B. Xương lợn, gà và các loại rau củ, gia vị.

C. Xương bò và các loại rau củ, gia vị.

D. Các loại rau củ và các loại gia vị .

Câu 12 **Nước dùng Rau củ sử dụng nguyên liệu chính là gì?**

A. Các loại rau củ và các loại gia vị.

B. Xương lợn, gà và các loại rau củ, gia vị.

C. Xương bò và các loại rau củ, gia vị.

D. Xương cá, đầu cá và các loại gia vị .

Câu 13 **Nước xốt trong chế biến món ăn Âu theo thành phần cấu tạo được chia thành mấy loại?**

A. 4 loại.

B. 5 loại.

C. 3 loại.

D. 6 loại.

Câu 14 **Nước xốt trong chế biến món ăn Âu được chế biến dựa trên các loại nguyên liệu chính là:**

A. Nguyên liệu có nguồn gốc động vật, thực vật và gia vị.

B. Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật và gia vị.

C. Nguyên liệu có nguồn gốc động vật và gia vị.

D. Nguyên liệu có nguồn gốc động vật, thực vật.

Câu 15 **Nước dư trong chế biến món ăn Âu được tạo ra như thế nào?**

A. Nước tiết ra từ thực phẩm sau khi ninh trong các dụng cụ chuyên dụng.

B. Nước hầm thực phẩm.

C. Nước thu được sau khi nướng thực phẩm ở nhiệt độ cao.

D. Nước thu được sau khi ủ thực phẩm lên men.

Câu 16 **Tỷ lệ nước và thực phẩm phù hợp khi chế biến nước dư là:**

A. Thực phẩm và nước tỷ lệ 1/1,5 hoặc 1/2.

B. Thực phẩm và nước tỷ lệ 1/1.

C. Thực phẩm và nước tỷ lệ 1/2.

D. Thực phẩm và nước tỷ lệ 1,5/2.

Câu 17 **Nước dư bao gồm:**

A. Nước dư trắng, nước dư bê, nước dư nâu, nước dư cá, nước dư rau củ.

B. Nước dư gà, nước dư bê, nước dư nâu, nước dư cá, nước dư rau củ.

C. Nước dư bê, nước dư nâu, nước dư cá, nước dư rau củ.

D. Nước dư trắng, nước dư bê, nước dư nâu, nước dư cá.

Câu 18 **Roux là gì?**

A. Là hỗn hợp bột mì và chất béo .

B. Là một loại sốt.

C. Là hỗn hợp cà chua với chất béo.

D. Là một loại nước chấm .

Câu 19 **Xốt là gì?**

A. Là bán thành phẩm chế biến ở trạng thái sánh hoặc đặc sánh.

B. Là một loại nước dùng.

C. Là hỗn hợp cà chua với chất béo.

D. Là một loại nước chấm.

Câu 20 **Xốt Sauce bechamel (sốt trắng) được tạo lên từ nguyên liệu cơ bản nào?**

A. Bột xào bơ trắng và sữa tươi.

B. Bột mỳ và nước dùng.

C. Bột đao và nước dùng.

D. Bột mỳ và Bơ.

Câu 21 **Sốt Sauce demiglace (sốt nâu) được tạo lên từ nguyên liệu cơ bản nào?**

A. Nước dư màu nâu và bột xào bơ nâu.

B. Bột mỳ và nước dùng trắng.

C. Bột đao và nước dùng nâu.

D. Bột mỳ và nước dùng nâu.

Câu 22 **Roux nào được sử dụng làm xốt bechamel?**

A. Roux trắng.

B. Roux Vàng.

C. Roux Nâu.

D. Không phải ba loại trên.

Câu 23 **Sốt dầu (Sauce mayonnais) là sốt được tạo nên từ thành phần cơ bản?**

A. Dầu thực vật tinh khiết và trứng gà.

B. Là một loại xúp trong.

C. Là một loại sốt.

D. Là hỗn hợp của roux trắng và kem.

Câu 24 **Bột xào bơ được chế biến từ 2 nguyên liệu cơ bản?**

A. Bơ và bột mỳ theo tỷ lệ 5 bơ, 6 bột.

B. Bơ và bột mỳ theo tỷ lệ 5 bơ, 7 bột.

C. Bơ và bột mỳ theo tỷ lệ 6 bơ, 7 bột.

Câu 25 **Trong chế biến món ăn Âu thì Bouquet – garni là gì?**

A. Là bó rau thơm gồm cần tây, tỏi tây được cột lại

B. Các loại rau được cắt thái thô.

C. Là một loại sốt.

D. Là một loại gia vị.

Câu 26 **Kỹ thuật chế biến (Sous Vide) là …**

A. kỹ thuật chế biến món Âu mà các nguyên liệu sẽ được bỏ vào túi hút chân không chuyên dụng trong một khoảng thời gian, nấu ở nhiệt độ thấp.

B. phương pháp làm chín thức ăn trong dầu, chất béo, đường ở nhiệt độ thấp.

C. phương pháp làm chín thực phẩm chỉ với một lượng dầu nhỏ hoặc mỡ cho vào chảo cạn và nấu ở nhiệt độ cao trong thời gian ngắn.

D. phương pháp bọc thực phẩm vào giấy bạc rồi đưa vào lò nướng ở nhiệt độ cao, trong thời gian dài.

Câu 27 **Kỹ thuật Sous Vide thường được nấu ở nhiệt độ bao nhiêuộ?**

A. Khoảng 100^0C

B. Khoảng 80 ÷ 90^0C.

C. Khoảng 120 ÷ 150^0C

D. Khoảng 200^0C

Câu 28 **Xốt Mayonaise dùng để làm gì?**

A. Làm tăng hương vị cho món ăn hoặc để chấm kèm món ăn

B. Làm tăng độ ngọt cho món ăn.

C. Làm món ăn có cảm giác mềm và béo hơn.

D. Làm cho món ăn có độ sánh đặc hơn

Câu 29 **Nguyên liệu chính để chế biến xốt Mayonaise?**

A. Trứng gà, dầu ăn, Axit thực phẩm và muối trắng.

B. Trứng gà, Axit thực phẩm, đường và muối trắng.

C. Trứng gà, dầu ăn, Axit thực phẩm và bột mỳ.

D. Trứng gà, dầu ăn, tiêu trắng và muối trắng.

Câu 30 **Chế biến thành phẩm xốt Mayonaise bằng cách:**

A. Đánh bông hỗn hợp nguyên liệu.

B. Hấp chín cách thủy.

C. Nấu với nước dùng trong.

D. Dùng dụng cụ trộn đều.

Câu 31 **Thành phẩm xốt Mayonaise phải đạt tiêu chuẩn gì?**

A. Có màu trắng ngà, thơm đặc trưng, vị béo, chua mát, xốt sánh mượt.

B. Có màu vàng, thơm của dấm, vị béo, ngọt, xốt sánh mượt..

C. Có màu trắng ngà, thơm đặc trưng, vị cay nồng, xốt sánh mượt.

D. Có màu trắng ngà, vị béo, chu mát, xốt sánh mượt.

Câu 32 **Xốt Mayonaise bảo quản như thế nào?**

A. Đựng trong dụng cụ sạch, kín; Cất trữ tại nơi mát.

B. Đựng trong dụng cụ sạch, kín; Cất trữ ngăn đông tủ lạnh.

C. Đựng trong dụng cụ sạch, để hở miệng; Cất trữ tại nơi mát.

D. Đựng trong dụng cụ sạch, để hở miệng; Cất trữ ngăn đông tủ lạnh.

Câu 33 **Chế biến súp bí đỏ kem tươi gồm mấy bước?**

A. 3 bước

B. 4 bước.

C. 5 bước.

D. 6 bước

Câu 34 **Cho khoai tây vào súp bí đỏ có tác dụng gì?**

A. Tạo độ sánh cho món súp

B. Lát cá được cắt xuyên qua xương cá mình tròn.

C. Philê cá dẹt cuộn làm 3.

D. Philê cá dẹt, trét nhân cuộn tròn.

Câu 35 **Khi chế biến súp bí đỏ, cho kem tươi vào khi nào là thích hợp nhất?**

A. Khi tắt bếp.

B. Khi đang đun lửa to.

C. Khi đang đun lửa nhỏ.

D. Cho cùng hỗn hợp súp.

Câu 36 **Nguyên liệu chính chế biến súp bí đỏ kem tươi?**

A. Bí đỏ, khoai tây, kem tươi

B. Bí đỏ, cà rốt, hành tây

C. Củ cải, khoai sọ, bí đỏ.

D. Bí đỏ, cà chua, củ cải

Câu 37 **Yêu cầu thành phẩm chế biến súp bí đỏ kem tươi?**

A. Súp mịn, có độ sánh đặc vừa phải.

B. Vón cục, không đồng nhất.

C. Súp quá đặc.

D. Súp quá đặc.

Câu 38 **Định lượng bí đỏ để chế biến 1 suất súp bí đỏ kem tươi?**

A. 120 gam bí đã sơ chế.

B. 130 gam bí đã sơ chế.

C. 140 gam bí đã sơ chế.

D. 150 gam bí đã sơ chế.

Câu 39 **Súp kem gà là món gì?**

A. Là một món khai vị truyền thống.

B. Là một món ăn chính.

C. Là một món ăn tráng miệng.

D. Là một món ăn thưởng thức

Câu 40 **Nguyên liệu chính để chế biến súp kem gà:**

A. Thịt gà, bột mỳ, bơ, kem tươi, trứng gà.

B. Thịt vịt, bột mỳ, bơ, kem tươi, trứng gà.

C. Gan ngỗng, bột mỳ, bơ, kem tươi, trứng gà.

D. Thịt dê, bột mỳ, bơ, kem tươi, trứng gà.

Câu 41 **Yêu cầu cắt thái thịt gà món súp kem gà?**

A. Thái hình hạt lựu

B. Thái chân hương.

C. Thái quân chì

D. Thái chỉ.

Câu 42 **Trứng gà dùng trộn chế biến súp làm thế nào?**

A. Đập ra bát, tách lòng trắng, lấy lòng đỏ.

B. Luộc chín, đề nguyên cả quả trắng thái hạt lựu.

C. Luộc chín tới còn lòng đào, thái làm 4 phần..

D. Luộc chín, tách lòng trắng thái hạt lựu, lòng đỏ nghiền nhuyễn.

Câu 43 **Để tạo độ sánh của món súp gà kem tươi chúng ta dùng:**

A. Bột mỳ xào, đun với nước dùng gà và lòng đỏ trứng gà.

B. Bột hạt mạch xào, đun với nước.

C. Bột đao xào, đun với nước cùng lòng đỏ trứng gà.

D. Đun sôi nước trắng và đổ lòng đỏ trứng gà vào.

Câu 44 **Nước chanh tươi được cho vào hỗn hợp Súp khi nào?**

A. Hòa tan kem tươi vào nước sốt sau đó cho thịt gà vào.

B. Trước khi cho kem tươi vào nước sốt sau đó cho thịt gà vào.

C. Sau khi đã hòa tan kem tươi vào nước sốt và cho thịt gà vào.

D. Cho vào trước khi đun sôi nước dùng để chế biến Súp.

Câu 45 **Món Súp kem gà khi hoàn thành phải đạt được yêu cầu:**

A. Có màu trắng ngà; vị thơm của gà và kem tươi; vị béo ngậy, hơi chua mát và sánh mượt.

B. Có màu vàng tươi của lòng đỏ trứng; vị thơm của gà và kem tươi; vị béo ngậy, hơi chua mát và sánh mượt.

C. Có màu trắng ngà; vị thơm của kem tươi; vị béo ngậy, mằn mặn và sánh mượt.

D. Có màu trắng ngà; vị thơm của gà và kem tươi; vị béo ngậy, hơi chua mát và hơi đặc.

Câu 46 **Món Súp kem gà khi phục vụ được ăn kèm với?**

A. Bánh mỳ rán vàng.

B. Bánh mỳ nướng giòn.

C. Salad gà.

D. Rượu vang đỏ.

Câu 47 **Nguyên liệu chính để chế biến món Salat Nga là?**

A. Tôm, dăm bông, trứng gà, sốt Mayonaise và các loại củ quả.

B. Tôm, thịt lợn, trứng cá muối, sốt Mayonaise và các loại củ..

C. Tôm, thịt bò, thịt gà, sốt Mayonaise và các loại củ.

D. Thịt lợn, thịt bò, sốt Mayonaise và các loại củ.

Câu 48 **Yều cầu cắt thái món Salat nga?**

A. Thái hình hạt lựu

B. Thái chân hương.

C. Thái quân chì

D. Thái chỉ.

Câu 49 **Sốt Mayonaise có tác dụng gì trong món Salat nga?**

A. Ngon, ngậy béo, liên kết các nguyên liệu.

B. Ngọt, đậm đà

C. Chua, mát nhẹ.

D. Ngọt, không cay

Câu 50 **Cho rau củ vào nồi nước khi nào?**

A. Khi nước vừa sôi

B. Khi nước lạnh.

C. Khi nước ở nhiệt độ khoảng 40^0C

D. Khi nước ở nhiệt độ khoảng 70^0C.

Câu 51 **Rau củ khi chế biến món Sald Nga làm thế nào đẻ giữ vị ngọt và giòn?**

A. Luộc với 1 muỗng cà phê muối trong 7 phút.

B. Luộc với trong 7 phút.

C. Luộc với 1 muỗng cà phê dấm trắng trong 7 phút.

D. Luộc đến khi nước sôi vớt rau củ ra ngay.

Câu 52 **Sau khi luộc chín rau củ để chế biến món Sald Nga làm thế nào để giữ vị ngọt và giòn?**

A. Vớt ra và ngâm vào nước đá.

B. Vớt ra đĩa để nguội.

C. Vớt ra ngâm vào nước ấm.

D. Vớt ra trộn ngay với các nguyên liệu khác.

Câu 53 **Trứng gà dùng trộn Salad Nga cần chế biến thế nào?**

A. Luộc chín, tách lòng trắng thái hạt lựu, lòng đỏ nghiền nhuyễn.

B. Luộc chín, để nguyên cả quả trắng thái hạt lựu.

C. Luộc chín tới còn lòng đào, thái làm 4 phần..

D. Không cần luộc chín, trộn trực tiếp vào Salad.

Câu 54 **Cách trộn món Salad?**

A. Trộn lòng trắng trứng, dăm bông, ức gà, rau củ, quả rưới Mayonaise và sau đó trộn lòng đỏ trứng gà.

B. Cho tất cả nguyên liệu vào âu trộn đều.

C. Cho rau củ, quả trộn với sốt Mayonaise rồi thêm các nguyên liệu khác trộn đều.

D. Tách riêng từng phần trình bày lên đĩa, khi nào sử dụng thì trộn đều.

Câu 55 **Món Salad Nga khi hoàn thành phải đạt được yêu cầu:**

A. Có vị béo của sốt, ngọt của rau củ.

B. Có vị cay của hạt tiêu, ngọt của rau củ.

C. Có vị ngọt của đường, ngọt của rau củ.

D. Có vị mặn của muối, ngọt của rau củ.

Câu 56 **Khi chuẩn bị phục vụ khách thì món Salad Nga cần bảo quản như thế nào?**

A. Dùng màng bọc thực phẩm, đưa vào ngăn mát tủ lạnh.

B. Dùng màng bọc thực phẩm, giữ ở nhiệt độ phòng.

C. Dùng màng bọc thực phẩm, giữ ở nhiệt độ khoảng 30^0C.

D. Dùng khăn vải phủ lên thực phẩm, giữ ở nhiệt độ khoảng 30^0C.

Câu 57 **Món Salad cá ngừ được chế biến từ nguyên liệu gì?**

A. Từ thịt cá ngừ cùng các loại rau quả thanh mát

B. Từ thịt cá ngừ kết hợp với một lớp cà chua, hành tây thái nhỏ trộn cùng dầu olive, muối, tiêu

C. Từ thịt bò, thịt gà, hoặc thịt lợn, và không thể thiếu xúc xích xông khói, đem hầm thật mềm cùng các loại rau củ như khoai tây, cà rốt, bắp cải, đậu…

D. Từ những nguyên liệu đặc trưng như phô mai, xà lách, dầu olive, bánh mì, nước sốt và trứng.

Câu 58 **Món Salad cá ngừ được sơ chế:**

A. Dằm nhỏ thịt.

B. Để nguyên miếng

C. Để nguyên miếng rán chín.

D. Đề nguyên miếng nướng chín.

Câu 59 **Ngoài cá Ngừ dùng để chế biến chúng ta nên dùng thêm loại cá nào để tăng hương vị:**

A. Cá mắm (cá cơm – Anchovy).

B. Cá trích.

C. Cá khoai.

D. Cá duội

Câu 60 **Parsley dùng để tạo hương vị đặc trưng của món ăn là một loại…**

A. rau gia vị.

B. rau ăn kèm.

C. gia vị sấy khô.

D. sốt.

Câu 61 **Parsley trong tiếng Việt gọi là**

A. Mùi tây.

B. Rau húng.

C. Lá quế.

D. Hạt tiêu.

Câu 62 **Parsley trong món ăn cần phải:**

A. Bằm nhuyễn.

B. Để nguyên lá.

C. Để nguyên luộc chín.

D. Đề nguyên nướng chín.

Câu 63 **Các loại rau củ cà chua, ớt đỏ, Olive cần thái như thế nào?**

A. Thái vừa ăn.

B. Băm nhỏ

C. Thái quân cờ.

D. Để nguyên.

Câu 64 **Sau khi luộc chín đậu Cove hay đậu Pháp cần phải …**

A. vớt ra và ngâm vào nước đá.

B. vớt ra đĩa để nguội.

C. vớt ra ngâm vào nước ấm.

D. vớt ra trộn ngay với các nguyên liệu khác.

Câu 65 **Trứng gà dùng trộn Salad cá ngừ cần chế biến như thế nào?**

A. Luộc chín, thái làm 4 phần.

B. Luộc chín, để nguyên cả quả trắng thái hạt lựu.

C. Luộc chín tới còn lòng đào, thái làm 4 phần.

D. Không cần luộc chín, trộn trực tiếp vào Salad.

Câu 66 **Trộn dầu dấm bằng các gia vị nào?**

A. Dầu Olive, tỏi, giấm, muối tiêu.

B. Dầu Olive và muối tiêu.

C. Tỏi, giấm, muối tiêu.

D. Dầu Olive, tỏi, giấm.

Câu 67 **Cách trộn nguyên liệu chính Salad:**

A. Trộn đều dầu dấm, đậu, ớt đỏ, tỏi, cà chua, Olive đen, cá ngừ và dầu Olive.

B. Trộn đều dầu dấm đậu, ớt đỏ, trứng gà, Olive đen, cá ngừ và dầu Olive

C. Trộn đều dầu dấm đậu, Olive đen, cá ngừ và dầu Olive

D. Trộn dầu dấm cà chua, Olive đen, cá ngừ và dầu Olive

Câu 68 **Trình bày món Salad cá ngừ như thế nào?**

A. Bày xà lách, rưới một ít dầu dấm lên, cho hỗn hợp vào giữa, xếp trứng, cá mắm và Parsley lên trên.

B. Trộn hỗn hợp xà lách, salad vào giữa, xếp trứng, cá mắm và Parsley lên trên.

C. Cho tất cả nguyên liệu vào trộn đều.

D. Trộn hỗn hợp xà lách, salad, trứng, cá mắm và rắc Parsley lên trên.

Câu 69 **Món Salad cá ngừ khi hoàn thành phải đạt được yêu cầu:**

A. Có vị chua thanh của dầu dấm, ngọt của rau củ và cá ngừ.

B. Có vị cay của hạt tiêu, ngọt của rau củ và cá ngừ..

C. Có vị ngọt của đường, ngọt của rau củ và cá ngừ.

D. Có vị mặn của muối, ngọt của rau củ và cá ngừ.

Câu 70 **Khi chuẩn bị phục vụ khách thì món Salad Cá ngừ cần bảo quản như thế nào?A. Dùng màng bọc thực phẩm, đưa vào ngăn mát tủ lạnh.**

B. Dùng màng bọc thực phẩm, giữ ở nhiệt độ phòng.

C. Dùng màng bọc thực phẩm, giữ ở nhiệt độ khoảng 30^0C.

D. Dùng khăn vải phủ lên thực phẩm, giữ ở nhiệt độ khoảng 30^0C.

Câu 71 **SANDWICH cá ngừ (TUNA SANDWICH) gồm có:**

A. Chế biến từ cá ngừ, sốt dấm, cà chua, khoai tây, Sanwich cùng các gia vị khác.

B. Chế biến từ cá ngừ, ức gà, sốt dấm, cà chua, khoai tây cùng các gia vị khác hầm nhừ.

C. Chế biến từ cá ngừ, khoai tây, Sanwich cùng các gia vị khác.

D. Chế biến từ cá ngừ, sốt dấm, cà chua, giăm bông, xúc xích cùng các gia vị khác.

Câu 72 **Bánh mỳ trong SANDWICH cá ngừ được làm như thế nào?**

A. Cắt lát từng miếng.

B. Cắt nhỏ từng viên.

C. Cắt hình sợi.

D. Cắt chân hương.

Câu 73 **Bánh mỳ trong SANDWICH cá ngừ cần được:**

A. Nướng vàng 2 mặt với bơ nóng

B. Không cần nướng

C. Rán vàng 2 mặt với bơ.

D. Rán giòn với bơ.

Câu 74 **Khoai tây (French Fried) trong món SANDWICH cá ngừ được …**

A. thái quân chì.

B. thái chân hương.

C. thái hình hạt lựu.

D. thái chỉ.

Câu 75 **Khoai tây (French Fried) trong món Sandwich cá ngừ được chế biến?**

A. Chiên giòn

B. Hấp chín

C. Nướng chín

D. Luộc chín

Câu 76 **Nhân làm Sanwich cá ngừ cần?**

A. Trộn các thành phần với nhau để cho ra hỗn hợp lạnh.

B. Trộn các thành phần với nhau rồi hấp chín.

C. Trộn các thành phần với nhau rồi rán vàng.

D. Trộn các thành phần với nhau rồi xào chín tới.

Câu 77 **Sau khi cho nhân vào giữa hai miếng Sandwich cá ngừ thì thực hiện:**

A. Đưa vào nướng trong lò nướng bánh Sandwich.

B. Đưa vào nướng trong lò nướng bánh mỳ.

C. Sử dụng luôn không cần làm nóng.

D. Đưa vào rán trong chảo ngập dầu.

Câu 78 **Món Sandwich cá Ngừ (Tuna Sandwich) thường dùng kèm với đồ ăn nào?**

A. Khoai tây chiên và Xốt Ketchup.

B. Khoai tây hầm và xốt Mayonnaise.

C. Khoai tây chiên và xốt Mayonnaise.

D. Khoai tây hầm và xốt Ketchup.

Câu 79 **Bò Humberger gồm có các nguyên liệu chính:A. Chế biến từ thịt bò, mỡ heo, cà chua, khoai tây, Bánh mỳ trong cùng các gia vị khác.**

B. Chế biến từ cá Ngừ, Ức gà, sốt dấm, cà chua, khoai tây cùng các gia vị khác hầm nhừ.

C. Chế biến từ cá Ngừ, khoai tây, Sanwich cùng các gia vị khác.

D. Chế biến từ cá Ngừ, sốt dấm, cà chua, giăm bông, xúc xích cùng các gia vị khác.

Câu 80 **Để làm món Bò Humberger cần chọn phần thịt nào của bò?**

A. Thăn Philê.

B. Đầu sườn.

C. Thịt mông.

D. Lõi nạc vai.

Câu 81 **Để làm thịt bò trong món Bò Humberger cần:**

A. Xay nhỏ.

B. Băm nhỏ.

C. Thái hạt lựu.

D. Thái quân cờ.

Câu 82 **Cách chế biến thịt bò trong món Bò Humberger?**

A. Thịt bò xay đã rửa sạch cùng bơ xào tỏi, bột chiên xù, trứng gà vào tô và trộn đều.

B. Thịt bò xay đã rửa sạch cùng bơ xào tỏi, trứng gà vào tô và trộn đều.

C. Thịt bò xay đã rửa sạch cùng bơ vàng, trứng gà vào tô và trộn đều.

D. Thịt bò xay đã rửa sạch cùng bột chiên xù vào tô và trộn đều.

Câu 83 **Hỗn hợp thịt bò trong món Bò Humberger cần ướp gia vị bao nhiêu lâu?**

A. 30 phút.

B. 15 phút.

C. 60 phút.

D. Trộn hỗn hợp, sử dụng luôn.

Câu 84 **Chế biến thịt bò trong món Bò Humberger:**

A. Nặn hỗn hợp thịt bò thành hình tròn, dẹt, có đường kính bằng với đường kính bánh mì, nướng trong lò cho tới khi thịt chín, bên ngoài xém vàng.

B. Nặn hỗn hợp thịt bò thành hình cầu, có đường kính bằng với đường kính bánh mì,chiên lửa nhanh cho tới khi thịt chín.

C. Nặn hỗn hợp thịt bò thành hình tròn, dẹt, có đường kính bằng với đường kính bánh mì, nướng trong lò cho tới khi thịt chín tới.

D. Nặn hỗn hợp thịt bò thành hình tròn, dẹt, có đường kính bằng với đường kính bánh mì,chiên lửa nhỏ cho tới khi thịt chín kỹ.

Câu 85 **Chế biến món Bò Humburger bỏ lò bao nhiêu lâu?**

A. Khoảng 10 phút.

B. Khoảng 15 phút.

C. Khoảng 20 phút..

D. Khoảng 25 phút..

Câu 86 **Chế biến món Bò Humber trong món Âu ở nhiệt độ bao nhiêu?**

A. Nhiệt độ 180^0C.

B. Nhiệt độ 160^0C.

C. Nhiệt độ 170^0C.

D. Nhiệt độ 190^0C.

Câu 87 **Món món Bò Humburger thường dùng kèm với đồ ăn nào?**

A. Khoai tây chiên và xốt Ketchup.

B. Khoai tây hầm và xốt Mayonnaise.

C. Khoai tây chiên và xốt Mayonnaise.

D. Khoai tây hầm và xốt Ketchup.

Câu 88 **Món Gà sốt rượu vang đỏ là món ăn truyền thống của nước nào?**

A. Đây là món ăn truyền thống đặc trưng của ẩm thực Pháp.

B. Đây là món ăn truyền thống đặc trưng của ẩm thực Đức.

C. Đây là món ăn truyền thống đặc trưng của ẩm thực Áo.

D. Đây là món ăn truyền thống đặc trưng của ẩm thực Hungary.

Câu 89 **Món Gà sốt rượu vang đỏ gồm có các nguyên liệu chính:**

A. Thịt gà, tiêu, bơ, dầu Oliu, hành tây, rượu vang đỏ và các loại gia vị khác.

B. Thịt gà, Rượu vang đỏ, sốt dấm, cà chua, khoai tây cùng các gia vị khác hầm nhừ.

C. Thịt gà, Rượu vang đỏ, sốt dấm, Nấm hương, khoai tây cùng các gia vị khác.

D. Thịt gà, Rượu vang đỏ, sốt dấm,, giăm bông, xúc xích cùng các gia vị khác.

Câu 90 **Phần thịt dùng để làm món Gà sốt rượu vang đỏ dùng phần thịt nào?**

A. Lườn và đùi gà.

B. Cổ và cánh gà.

C. Ức và Lườn gà.

D. Âu cánh và lườn gà..

Câu 91 **Để chế biến món Gà sốt rượu vang đỏ, nhiệt độ lò nướng bao nhiêu là thích hợp nhất?**

A. Để ở mức 250^0C

B. Để ở mức 200^0C

C. Để ở mức 2800^0C

D. Để ở mức 300^0C

Câu 92 **Món Gà sốt rượu vang đỏ cần có đặc trưng gì?**

A. Mùi thơm đặc trưng của rượu vang và các loại gia vị; Màu đỏ đẹp.

B. Mùi thơm đặc trưng của thịt gà và các loại gia vị; Màu đỏ đẹp.

C. Mùi thơm đặc trưng của rượu vang và các loại gia vị; Màu vàng tươi của gà.

D. Mùi thơm đặc trưng của Roux và các loại gia vị; Màu vàng tươi của gà.

Câu 93 **Món Gà sốt rượu vang đỏ được sử dụng cùng với món nào?**

A. Ăn nóng cùng với khoai tây bỏ lò, salad hoặc mỳ.

B. Ăn nóng cùng Salad và rượu vang trắng.

C. Ăn nóng cùng với đồ ăn bánh mì, mỳ ý sốt bơ.

D. Ăn nguội cùng với đồ ăn bánh mì, mỳ ý sốt bơ.

Câu 94 **Món Mỳ ý sốt bò bằm gồm có các nguyên liệu chính:**

A. Thịt bò, Mỳ ý, Dăm bông, Bơ, Khoai tây, hành tây và các loại gia vị khác.

B. Thịt Bò, tiêu xanh, sốt dấm, cà chua, khoai tây cùng các gia vị khác hầm nhừ.

C. Thịt bò, Rượu vang đỏ, Nấm hương, khoai tây cùng các gia vị khác.

Câu 95 **Để làm món Mỳ ý sốt bò bằm cần chọn phần thịt nào của bò?**

A. Thịt vai xay và thăn Philê xay.

B. Đầu sườn và Thịt bắp.

C. Thịt mông và Thịt bắp.

D. Thăn và Lõi nạc vai.

Câu 96 **Rau củ khi đưa vào chế biến Mỳ ý sốt bò bằm cần làm gì?**

A. Hành tây, cà rốt thái hạt lựu: Nấm, mùi tây thái chỉ; Tỏi băm nhỏ.

B. Các loại rau củ thái chỉ, Tỏi băm nhỏ.

C. Các loại rau củ thái hạt lựu; Tỏi băm nhỏ.

D. Các loại rau củ thái con chì Tỏi băm nhỏ.

Câu 97 **Sơ chế thịt bò xay để làm Mỳ sốt bò bằm như thế nào?**

A. Ướp thịt bò cùng gia vị khoảng 10 phút, xào kỹ cùng cà chua khoảng 10 phút cho thêm nước dùng, gia vị.

B. Trộn thịt bò cùng gia vị cho vào xào ngay cùng cà chua khoảng 10 phút cho thêm nước dùng, gia vị.

C. Ướp thịt bò cùng gia vị khoảng 10 phút, xào nhanh trên ngọn lửa to cùng cà chua cho thêm nước dùng, gia vị.

D. Ướp thịt bò cùng gia vị khoảng 10 phút, hầm nhừ cùng cà chua khoảng 30 phút cho thêm nước dùng, gia vị.

Câu 98 **Mỳ ý được sơ chế thế nào trước khi xào?**

A. Thả vào nước sôi có cho thêm ít muối, dầu ăn, luộc khoảng 15 phút, vớt ra.

B. Thả vào nước lạnh có cho thêm ít muối, dầu ăn trong khoảng 15 phút, vớt ra.

C. Thả vào nước lạnh có cho thêm ít muối, dầu ăn, luộc khoảng 15 phút, vớt ra.

D. Rửa qua nước lạnh, pha chút muối rồi cho vào xào.

Câu 99 **Mỳ ý sốt bò bằm được sử dụng vào thời điểm nào trong bữa ăn?**

A. Ăn vào cuối bữa chính.

B. Ăn vào trước khi dùng khai vị.

C. Sử dụng khi uống cùng rượu vang đỏ.

D. Ăn ngay sau khi dùng món khai vị.

Câu 100 **Pizza hải sản là món ăn truyền thống của quốc gia nào?**

A. Italia.

B. Tây Ban Nha.

C. Bồ Đào Nha.

D. Thổ Nhĩ Kỳ.

Câu 101 **Pizza hải sản sử dụng nguyên liệu chính gì?**

A. Bột mỳ số 11, Tôm, Mực, cồi sò điệp, Pho mat, hành tây và các loại gia vị, bột bánh.

B. Bột mỳ số 11, Thịt bò, dăm bông, Pho mat, hành tây và các loại gia vị.

C. Bột mỳ số 11, Tôm, Mực, cồi sò điệp, hành tây và các loại gia vị, bột bánh.

D. Bột mỳ số 11, Mực, cồi sò điệp, Pho mat, và các loại gia vị, bột bánh.

Câu 102 **Bột dùng làm đế bánh Pizza được nhào kỹ và ủ trong thời gian bao nhiêu lâu?**

A. Khoảng 30 phút.

B. Khoảng 60 phút.

C. Khoảng 90 phút.

D. Khoảng 120 phút.

Câu 103 **Đế bánh cho vào lò nướng ở nhiệt độ:**

A. Khoảng 250^0 C.

B. Khoảng 180^0C.

C. Khoảng 200^0C.

D. Khoảng 1600^0C.

Câu 104 **Đế bánh cho vào lò nướng trong thời gian bao nhiêu lâu?**

A. Khoảng 8 phút.

B. Khoảng 30 phút.

C. Khoảng 40 phút.

D. Khoảng 20 phút.

Câu 105 **Hải sản, hành tây và các loại rau được chế biến thế nào?**

A. Xào chín tới.

B. Xào chín kỹ.

C. Xào nhanh.

D. Không cần xào.

Câu 106 **Rau củ khi đưa vào chế biến Bò bít tết cần làm gì?**

A. Luộc chín tới và xào nhanh.

B. Luộc chín tới và để ráo nước.

C. Luộc chín nhừ và xào nhanh.

D. Luộc chín tới và xào kỹ.

Câu 107 **Phomát (cheese) sử dụng để chế biến bánh Pizza thế nào?**

A. Phủ lên trên mặt bánh trước khi đưa bánh vào nướng.

B. Cho vào sau khi lấy bánh nướng chín lấy từ lò nướng ra.

C. Trộn xào cùng với hỗn hợp nhân bánh.

D. Cho vào lúc nào cũng được.

Câu 108 **Bánh Pizza được sử dụng kèm với:**

A. Tương ớt và tương cà.

B. Tương đen và tương cà.

C. Sốt Mayonaise và tương cà.

D. Phomat và Sốt cà chua.

Câu 109 **Món Bò bít tết gồm có các nguyên liệu chính:**

A. Thịt bò, tiêu xanh, bơ, khoai tây, hành tây và các loại gia vị khác.

B. Thịt bò, tiêu xanh, sốt dấm, cà chua, khoai tây cùng các gia vị khác hầm nhừ.

C. Thịt bò, rượu vang đỏ, nấm hương, khoai tây cùng các gia vị khác.

D. Thịt bò, rượu vang đỏ, giăm bông, xúc xích cùng các gia vị khác.

Câu 110 **Để làm món Bò bít tết cần chọn phần thịt nào của bò?**

A. Thịt vai và thăn Philê xay.

B. Đầu sườn và Thịt bắp.

C. Thịt mông và Thịt bắp.

D. Thăn và Lõi nạc vai.

Câu 111 **Loại rượu nào được sử dụng khi chế biến Bò bít tết?**

A. Rượu vang đỏ.

B. Rượu men lá.

C. Rượu vang trắng.

D. Rượu chivas

Câu 112 **Sơ chế thịt bò để làm bò sốt tiêu xanh như thế nào?**

A. Bò nên thái miếng bản to chút khoảng 0,3cm và dùng búa đập dập cho mềm, cắt đôi miếng vừa ăn, ướp gia vị

B. Bò nên thái con cờ, dày bản có kích thước 3cmx 3cm và trần sơ, ướp gia vị.

C. Bò nên thái miếng nhỏ chút khoảng 0,3cm và cắt đôi miếng vừa ăn, ướp gia vị.

D. Bò nên, dùng búa đập dập băm nhỏ, trần sơ, ướp gia vị.

Câu 113 **Thịt bò để làm bò Sốt tiêu xanh ướp gia vị trong bao lâu?**

A. Khoảng 30 phút.

B. Khoảng 45 phút.

C. Khoảng 60 phút.

D. Khoảng 20 phút.

Câu 114 **Thời gian thích hợp để chiên thịt bò làm bít tết trong thời gian bao lâu?**

A. Khoảng 90 giây/mặt.

B. Khoảng 60 giây/ mặt

C. Khoảng 120 giây/ mặt.

D. Khoảng 150 giây/ mặt.

Câu 115 **Chế biến món bò bít tết trong món Âu theo kiểu rate ở nhiệt độ bao nhiêu?**

A. Nhiệt độ 60^0C;140^0F.

B. Nhiệt độ 71^0C;160^0F

C. Nhiệt độ 77^0C;170^0F

D. Nhiệt độ 63 độ C;145 độ F

Câu 116 **Chế biến món bò bít tết trong món Âu theo kiểu medium ở nhiệt độ bao nhiêu?**

A. Nhiệt độ 71^0C;160^0F.

B. Nhiệt độ 63^0C;145^0F

C. Nhiệt độ 77^0C;170^0F

D. Nhiệt độ 82^0C;180^0F

Câu 117 **Chế biến món bò bít tết trong món Âu theo kiểu very well done ở nhiệt độ bao nhiêu?**

A. Nhiệt độ 82^0C;180^0F

B. Nhiệt độ 77^0C;170^0F

C. Nhiệt độ 63^0C;145^0F

D. Nhiệt độ 71^0C;160^0F.

Câu 118 **Sau khi rán xong có thể cho thêm gia vị nào để miếng thịt bò bits tết có hương vị hấp dẫn hơn?**

A. Rượu vang và nước chanh lên hai mặt thịt.

B. Bơ và nước chanh lên hai mặt thịt.

C. Sốt mayonnáie và nước chanh lên hai mặt thịt.

D. Rượu vang và sốt tiêu lên hai mặt thịt.

Câu 119 **Sốt tiêu cho món thịt bò bít tết được chế biến như thế nào?**

A. Đun sôi hỗn hợp nước dùng bò, tiêu xanh, Roux vàng và gia vị.

B. Đun nóng hỗn hợp nước trắng, tiêu xanh, Roux vàng và gia vị.

C. Đun sôi hỗn hợp nước dùng bò, rượu vang, tiêu xanh và gia vị.

D. Đun nóng hỗn hợp nước dùng bò, tiêu xanh, Roux nâu và gia vị.

Câu 120 **Món thịt bò bít tết được sử dụng cùng với thực phẩm gì?**

A. Ăn nóng cùng với khoai tây bỏ lò, salad và rượu vang đỏ..

B. Ăn nóng cùng Salad và rượu vang trắng.

C. Ăn nóng cùng với đồ ăn bánh mì, mỳ ý sốt bơ.

D. Ăn nguội cùng với đồ ăn bánh mì, mỳ ý sốt bơ.

Câu 121 **Món thăn gà cuộn Phomai được làm từ những nguyên liệu gì?**

A. Chế biến từ thăn gà, bơ và Phomai, rán vàng cùng các gia vị khác.

B. Chế biến từ thăn gà và bơ, cùng các gia vị khác.

C. Chế biến từ thăn gà, bơ và Phomai, hấp chín cùng các gia vị khác

D. Chế biến từ thăn gà, bơ và Phomai, nướng chín cùng các gia vị khác

Câu 122 **Gà trong món thăn gà cuộn Phomai sơ chế như thế nào?**

A. Để nguyên chiếc, rạch tạo thành hai lớp, nhồi pho mai và rán chín.

B. Băm nhỏ, hấp chín cùng các nguyên liệu khác.

C. Thái hình con chì, hấp chín cùng các gia vị khác.

D. Để nguyên chiếc cuộn phô mai, bơ vào giữa rồi rán vàng.

Câu 123 **Để món thăn gà cuộn Phômai ngon hơn thì nên ướp lạnh trong**

A. khoảng 30 phút.

B. khoảng 40 phút.

C. khoảng 20 phút.

D. khoảng 25 phút

Câu 124 **Dùng lò nướng để chế biến món thăn gà cuộn Phomai thì để nhiệt độ…**

A. khoảng 160^0C.

B. khoảng 150^0C.

C. khoảng 180^0C.

D. khoảng 200^0C.

Câu 125 **Dùng lò nướng để chế biến món thăn gà cuộn Phomai trong**

A. khoảng 25 phút.

B. khoảng 40 phút.

C. khoảng 10 phút.

D. khoảng 45 phút.

Câu 126 **Món thăn gà cuộn Phomai thường dùng kèm với đồ ăn nào?**

A. Khoai tây rán, hoa lơ luộc, mỳ ý xào bơ và xốt Mayonnaise .

B. Khoai tây hầm, súp gà, mỳ ý xào bơ và xốt Mayonnaise.

C. Khoai tây hầm, súp gà, hoa lơ luộc và xốt Mayonnaise.

D. Khoai tây rán, súp gà, hoa lơ luộc và xốt Mayonnaise .

Câu 127 **Ba chỉ hun khói cuộn tôm là món ăn truyền thống của quốc gia nào?**

A. Brazil.

B. Cuba.

C. Bồ Đào Nha.

D. Thổ Nhĩ Kỳ.

Câu 128 **Ba chỉ hun khói cuộn tôm sử dụng nguyên liệu chính gì?**

A. Thịt ba chỉ xông khói, tôm sú và các loại gia vị, bột bánh.

B. Thịt bò, dăm bông, Pho mat, hành tây và các loại gia vị.

C. Thịt ba chỉ tươi, tôm sú, hành tây và các loại gia vị, bột bánh.

D. Bột mỳ, thịt ba chỉ, tôm, mực, cồi sò điệp, Pho mat và các loại gia vị.

Câu 129 **Tôm sú chọn loại có khối lượng như thế nào?**

A. Khoảng 50 gram/con.

B. Khoảng 80 gram/con.

C. Khoảng 100 gram/con.

D. Khoảng 120 gram/con.

Câu 130 **Tôm ướp gia vị tiêu, muối trong thời gian bao lâu?**

A. Khoảng 20 phút.

B. Khoảng 30 phút.

C. Khoảng 40 phút.

D. Khoảng 10 phút.

Câu 131 **Thịt xông khói dải được cắt thành miếng dài**

A. Khoảng 5 cm.

B. Khoảng 10 cm.

C. Khoảng 15 cm.

D. Khoảng 20 cm.

Câu 132 **Khi nướng hoặc rán món thịt ba chỉ xông khói cuộn tôm cần:**

A. Chín tôm và mặt thịt ba chỉ xém cạnh.

B. Chín vàng tôm và thịt ba chỉ.

C. Thịt ba chỉ cháy cạnh là có thể sử dụng.

D. Tôm và thịt ba chỉ chín giòn.

Câu 133 **Món thịt ba chỉ hun khói cuộn tôm được sử dụng kèm với:**

A. Rau xà lách và sốt Mayonaise.

B. Rau xà lách và dầu Oliu.

C. Sốt Mayonaise và tương cà.

D. Phomat và Sốt cà chua.

Câu 134 **Món cá hồi sốt chanh leo được làm từ những nguyên liệu gì?**

A. Được chế biến từ cá hồi thơm béo với sốt chanh dây chua ngọt.

B. Được chế biến từ thịt cá hồi tươi ngon cùng các loại rau quả thanh mát.

C. Được chế biến từ cá hồi cùng với sốt chua ngọt.

D. Được chế biến từ cá hồi thơm béo với sốt rượu vang trắng.

Câu 135 **Thịt Cá Hồi có nhiều chất dĩnh dưỡng:**

A. Omega-3, Vitamin B12, Vitamin D, Vitamin A.

B. Protein, Vitamin B12, Vitamin D, Vitamin A.

C. Omega-3, Vitamin E, Vitamin B1, Vitamin A.

D. Tinh bột, Vitamin B12, Vitamin B1, Vitamin E.

Câu 136 **Để làm món Cá hồi sốt chanh leo cần chọn phần thịt nào của cá?**

A. Philê.

B. Đầu cá.

C. Thịt bụng.

D. Đuôi.

Câu 137 **Thịt cá hồi trước khi đưa vào chế biến thì cần ướp với:**

A. Muối và rượu trắng.

B. Giấm táo và muối.

C. Nước cốt chanh và muối.

D. Bột mỳ và muối.

Câu 138 **Cá hồi khi sơ chế, ướp cá với gia vị trong…**

A. khoảng 2 phút.

B. khoảng 10 phút.

C. khoảng 15 phút.

D. khoảng 5 phút.

Câu 139 **Bột năng cho thêm vào Xốt chanh leo nhằm?**

A. Giúp xốt có độ sánh.

B. Làm cho thịt cá mềm và dai hơn.

C. Tăng hương vị món ăn.

D. Giúp giữ màu của nước xốt.

Câu 140 **Măng tây khi đưa vào chế biến Cá hồi sốt chanh leo cần làm gì?**

A. Xào nhanh tay và chín tới.

B. Luộc chín tới và để ráo nước.

C. Luộc chín nhừ và xào nhanh.

D. Thái mỏng và dải lên mặt món ăn.

Câu 141 **Món Cá hồi sốt chanh leo thường dùng kèm với đồ ăn nào?**

A. Khoai luộc nghiền nát với xốt Mayonnaise.

B. Khoai tây hầm, súp gà và xốt Mayonnaise.

C. Khoai tây hầm, hoa lơ luộc và xốt Mayonnaise.

D. Khoai tây rán, súp gà, hoa lơ luộc và xốt Mayonnaise .

Câu 142 **Whipping cream trong Mango pudding có tác dụng gì?**

A. Tạo lên độ ngậy, béo.

B. Tạo lên màu cà phê

C. Tạo lên màu caramen.

D. Tạo lên màu vàng.

Câu 143 **Mango pudding được chế biến từ nguyên liệu gì?**

A. Sữa tươi không đường, Gelatine (bột, lá), whipping cream, sữa đặc, xoài chín.

B. Sữa tươi có đường, Gelatine (bột, lá), whipping cream, sữa đặc, chanh leo.

C. Sữa tươi không đường, Gelatine (bột, lá), whipping cream, sữa đặc, dưa hấu.

D. Sữa tươi không đường, Gelatine (bột, lá), whipping cream, chanh leo.

Câu 144 **Gelatine dùng trong chế biến để:**

A. Làm cho thực phẩm đông dẻo.

B. Tăng hương vị cho món ăn.

C. Làm cho thực phẩm sánh mịn.

D. Làm cho thực phẩm nhanh nhừ.

Câu 145 **Mango pudding được chia thành mấy thành phần chính?**

A. 3 thành phần.

B. 2 thành phần.

C. 4 thành phần.

D. Là một hỗn hợp đồng nhất.

Câu 146 **Phần Pudding xoài sử dụng nguyên liệu chính là:**

A. Sữa tươi không đường, Gelatine (bột, lá), whipping cream, đường, đường đánh Whipping, xoài chín.

B. Sữa tươi có đường, Gelatine (bột, lá), whipping cream, sữa đặc, chanh leo.

C. Sữa tươi không đường, Gelatine (bột, lá), whipping cream, sữa đặc, dưa hấu.

D. Sữa tươi không đường, Gelatine (bột, lá), whipping cream, chanh leo.

Câu 147 **Xử lý phần Gelatine:**

A. Hòa 160ml sữa tươi và 6 gram Gelatine chưng cách thủy đến khi tan hết, thêm đường.

B. Hòa 160ml nước trắng và 6 gram Gelatine chưng cách thủy đến khi tan hết, thêm đường.

C. Hòa 160ml sữa tươi và 6 gram Gelatine đun sôi đến khi tan hết, thêm đường.

D. Hòa 160ml nước trắng và 6 gram Gelatine đun sôi đến khi tan hết, thêm đường.

Câu 148 **Sau khi đánh hỗn hợp Pudding xoài thì:**

A. Cho hỗn hợp vào ly, khuôn đến 70%, để ngăn mát 2-4 giờ, đưa vào ngăn đông 20-30 phút.

B. Cho hỗn hợp vào ly, khuôn đến 90%, đưa vào ngăn đông 20-30 phút.

C. Cho hỗn hợp vào ly, khuôn đến 70%, đưa vào ngăn đông 20-30 phút.

D. Cho hỗn hợp vào ly, khuôn đến 90%, để ngăn mát 4-6 giờ.

Câu 149 **Phần Pudding sữa sử dụng nguyên liệu chính là:**

A. Sữa tươi không đường, Gelatine (bột, lá), sữa đặc.

B. Sữa tươi có đường, Gelatine (bột, lá), whipping cream.

C. Sữa tươi không đường, whipping cream, sữa đặc, dưa hấu.

D. Sữa tươi không đường, Gelatine (bột, lá) vàchanh leo.

Câu 150 **Phần Pudding sữa được chế biến:**

A. Ngoáy đều hỗn hợp, chưng cách thủy cho đến khi Gelatin tan hoàn toàn.

B. Ngoáy đều hỗn hợp, chưng cách thủy cho đến khi Gelatin tan hoàn toàn.

C. Ngoáy đều hỗn hợp, đun trực tiếp cho đến khi Gelatin tan hoàn toàn.

D. Ngoáy đều hỗn hợp cho đến khi Gelatin tan hoàn toàn.

Câu 151 **Tạo Pudding hai tầng bằng cách:**

A. Khi phần Pudding xoài bắt đầu đông, đổ phần Pudding sữa lên rồi giữ đông.

B. Khi phần Pudding xoài bắt đầu đông, đổ phần Pudding sữa lên rồi đưa ra dùng.

C. Trộn đều hai phần Pudding xoài và Pudding sữa để lạnh.

D. Trộn đều hai phần Pudding xoài và Pudding sữa giữ ở nhiệt độ phòng.

Câu 152 **Phần cốt xoài được chế biến với tỷ lệ Xoài puree và nước là:**

A. Tỷ lệ 10:4.

B. Tỷ lệ 10:6.

C. Tỷ lệ 10:5.

D. Tỷ lệ 1:1.

Câu 153 **Passion Pannacotta là món ăn truyền thống của quốc gia nào?**

A. Italia.

B. Cuba.

C. Bồ Đào Nha.

D. Thổ Nhĩ Kỳ.

Câu 154 **Thành phần chính của Passion Pannacotta là:**

A. Sữa tươi, chanh leo, Gelatin, Whipping Cream, đường.

B. Sữa đặc, chanh leo, rau câu, Whipping Cream, đường.

C. Sữa tươi, chanh leo, Gelatin, muối, đường.

D. Sữa đặc, chanh leo, Gelatin, muối, đường.

Câu 155 **Gelatine trong Passion pannacotta có tác dụng gì?**

A. Tạo thành khối, phân tầng giữa các nguyên liệu.

B. Không tạo khối, làm ngọt nguyên liệu.

C. Gelatine làm loãng nguyên liệu.

D. Gelatine tạo màu cho nguyên liệu

Câu 156 **Cách làm tan Gelatine khi Chế biến Passion pannacotta:**

A. Ngâm vào nước lạnh.

B. Ngâm với dấm trắng.

C. Cho vào nồi đun sôi.

D. Dùng cối nghiền nhỏ.

Câu 157 **Cho hỗn hợp Whipping và Passion Pure vào hỗn hợp sữa, đường và Gelatine khi:**

A. Hỗn hợp sữa, đường và Gelatine được đun sôi, nhấc nồi xuống.

B. Hồn hợp sữa, đường và Gelatine chưa đun.

C. Hỗn hợp sữa, đường và Gelatine bắt đun ấm nhiệt độ khoảng 40^0C.

D. Hỗn hợp sữa, đường và Gelatine bắt đun ấm nhiệt độ khoảng 70^0C.

Câu 158 **Hỗn hợp Passion pannacotta sau khi cho Whipping và Passion Pure vào chúng ta:**

A. Để nguội giữ trong ngăn lạnh cho đến khi đông.

B. Để nguội giữ ở nhiệt độ phòng .

C. Khi còn ấm, đưa vào thùng giữ nhiệt trong thời gian 20 phút.

D. Khi còn ấm, đưa vào thùng giữ nhiệt trong thời gian 40 phút.

Câu 159 **Sauce Passion (sốt chanh leo) được tạo với tỷ lệ Passion (Cốt chanh leo) và đường:**

A. Tỷ lệ 4:3.

B. Tỷ lệ 4:2.

C. Tỷ lệ 4:1.

D. Tỷ lệ 1:1.

Câu 160 **Sauce Passion được chế biến bằng cách:**

A. Đun nóng cho khi đường tan hết.

B. Hoàn tan Passion và đường với nước lạnh.

C. Hoàn tan Passion và đường với nước nóng.

D. Đun sôi Passion và đường với nước lạnh trong 5 phút.

Câu 161 **Sauce Passion được sử dụng với bánh bằng cách:**

A. Cho lên mặt bánh Passion pannacotta.

B. Trộn với bánh Passion pannacotta.

C. Cho dưới bánh Passion pannacotta.

D. Dùng riêng với bánh Passion pannacotta.

Muốn tự tạo bài trắc nghiệm như thế này?

Quét QR hoặc truy cập: **baitracnghiem.app/tao-bai-trac-nghiem**

Luyện thêm cùng khóa học:

IELTS BREAKER: 89 bài từ vựng IELTS Speaking, học thử miễn phí, trọn bộ 199.000đ — diemdanh.app/khoa-hoc/ielts-breaker

Luyện nghe cơ bản (Basic level): 103 bài luyện nghe, học thử miễn phí, trọn bộ 99.000đ — diemdanh.app/khoa-hoc/luyen-nghe-basic-level-59

diemdanh.app