**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP THI CUỐI KỲ 1-CN 9**

**Câu 1.**Trong ăn uống thường sử dụng những loại thực đơn nào?

-Trong ăn uống thường sử dụng những loại thực đơn cho bữa ăn thường ngày và bữa tiệc.

**Câu 2.**Nêu số lượng món ăn về mỗi loại bữa ăn?

- Số lượng món ăn về mỗi loại bữa ăn là

-Bữa ăn thường ngày: 3- 4 món.

- Bữa ăn tiệc, liên hoan: 5 món trở lên.

**Câu 3.**Trình bày cơ cấu món ăn trong bữa ăn hàng ngày và bữa ăn tiệc?

- Cơ cấu món ăn trong bữa ăn hàng ngày:

- Món canh, món mặn, món xào hoặc luộc

 - Cơ cấu món ăn bữa ăn tiệc:

- Món khai vị, món sau khai vị, món chính, món ăn thêm, món tráng miệng và nước uống.

**Câu 4.**Dựa vào thực tế em hãy xây dựng thực đơn cho gia đình có 4 người?

Thực đơn cho gia đình có 4 người:

 - Cá lóc kho tộ

 - Canh cải bẹ xanh nấu tôm

- Đậu que xào thịt heo nạc

 - Cơm trắng

**Câu 5.**So sánh những điểm khác nhau giữa cách đặt bàn ăn của Việt nam và cách đặt bàn ăn của Phương tây?

 Việt nam Phương tây

- Bát - Dĩa

 - Muỗng,đũa - Dao,nĩa

- Ly nước - Ly rượu

- Bát nước chấm - Khăn ăn

**Câu 6.**Trình bày cách trang trí cho bàn ăn đãi tiệc? Tại sao phải trang trí bình hoa thấp trên bàn ăn ?

-Trang nhã, nên dùng khăn trải bàn màu trắng hoặc màu trơn phù hợp với màu sắc chung của căn phòng

- Hoa cắm bình thấp không làm che khuất mặt của khách và khách có thể nhìn được vẻ đẹp của hoa.

 **Câu 7.** Trình bày quy trình thực hiện món ăn không sử dụng nhiệt?

 Quy trình thực hiện món ăn không sử dụng nhiệt:

- Sơ chế, chế biến, trình bày

**Câu 8**. Cách làm ngó sen được trắng và giòn?

- Ngâm trong nước đá lạnh có pha chút muối và chanh.

**Câu 9.** Em trình bày cách làm nước chấm cho món nem cuốn?

- Tương hột giã nhuyễn + nước+ đường nấu sôi cho bột năng vào cho nước chấm sền sệt, nhắc xuống cho tỏi, ớt băm nhuyễn vào, rắc đậu phộng rang vàng giã nhuyễn lên

**Câu 10.** Em hãy đi chợ mua nguyên liệu làm nước chấm cho món nem cuốn?

- Tương hột.

- Tỏi, ớt.

- Bột năng, đường.

- Đậu phộng.

(Hs có thể cho nguyên liệu khác nếu làm loại nước chấm khác.)

**Câu 11.**Trong chế biến món ăn,cần thực hiện các yêu cầu nào dưới đây để bảo vệ môi trường? Đổ rác đúng nơi quy định và biết phân loại rác thải.

**Câu 12.** Trình bày bước sơ chế nguyên liệu khi thực hiện món ăn không sử dụng nhiệt?

- Sơ chế:

 + Nguyên liệu thực vật:Nhặt, rửa sạch, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối 25%, rửa sạch lại, vắt ráo.

+ Nguyên liệu động vật: Rửa sạch, làm chín mềm, cắt thái phù hợp.