|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THANH AM** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ II** |
| **Năm học: 2021 -2022** | **MÔN: CÔNG NGHỆ 9** |
|  | *Thời gian làm bài: 45 phút* |
|  | *Ngày kiểm tra: 16/4/2022* |

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức:** nhằm kiểm tra, đánh giá các kiến thức của HS về các chủ đề: quy trình chế biến, yêu cầu kĩ thuật của các món:

- Xào thập cẩm

- Sườn xào chua ngọt

- Mì xào giòn

- Bò nướng chanh

**2. Năng lực:**  Năng lực giải quyết vấn đề, sáng tạo, tự lập, tự tin, trung thực, vận dụng kiến thức vào cuộc sống.

**3. Phẩm chất:** Có ý thức tự giác trong học tập, có thái độ nghiêm túc trong học tập.

**II. BẢNG MA TRẬN ĐẶC TẢ:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mức độ**  **Chủ đề** | **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **VD cao** | | **Tổng** |
| ***Chủ đề 1:***  Món xào (xào thập cẩm, sườn xào chua ngọt, mì xào giòn) | Nêu được nguyên liệu chế biến của các món ăn | | Nắm rõ yêu cầu kĩ thuật của món ăn | |  | | Liên hệ thực tế để giải thích tại sao khi thực hiện món xào cần dùng lửa to | |  |
| **Số câu** | **10**  **2,5đ** |  | **6**  **1,5đ** |  |  |  |  | **1**  **1đ** | **17**  **5đ** |
| ***Chủ đề 2:***  Món nướng (bò nướng chanh) | Nêu được nguyên liệu cần dùng trong món ăn | | Nắm rõ yêu cầu kĩ thuật của món ăn | | Quy trình thực hiện món bò nướng chanh | |  | |  |
| **Số câu** | **6**  **1,5đ** |  | **6**  **1,5đ** |  |  | **1**  **2đ** |  |  | **13**  **5đ** |
| **Tổng điểm** | **16**  **4đ**  **40%** | | **12**  **3đ**  **30%** | | **1**  **2đ**  **20%** | | **1**  **1đ**  **10%** | | **30**  **10đ**  **100%** |

**III. ĐỀ KIỂM TRA:** Đính kèm trang sau.

**IV. ĐÁP ÁN + BIỂU ĐIỂM:** Đính kèm trang sau.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD VÀ ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2021-2022**  **CN9-CKII-1-01** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 16/ 04/ 2022* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1.**Đối với món xào, thực phẩm được làm chín bằng lượng chất béo như thế nào?

A. Nhiều. B. Rất nhiều. C. Ít.  D. Rất ít.

**Câu 2.**Trong món xào thập cẩm, chúng ta cần làm gì khi sơ chế thịt nạc?

A. Rửa sạch, bóc vỏ. B. Rửa sạch, thái miếng mỏng.

C. Rửa sạch, khía chéo, cắt lát. D. Rửa sạch, tước xơ.

**Câu 3.**Quy trình thực hiện món xào gồm những bước nào?

**A. Chuẩn bị -> chế biến -> trình bày. B. Chế biến -> chuẩn bị -> trình bày.**

**C. Trình bày -> chế biến -> chuẩn bị. D. Trình bày -> chuẩn bị -> chế biến.**

**Câu 4:** Đối với món xào, thực phẩm chín chủ yếu do:

A. sức nóng của hơi nước.

B. sức nóng của chất béo khá nhiều.

C. hơi nước được tỏa ra từ chính bản thân thực phẩm.

D. thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với lửa.

**Câu 5:** Đâu là nguyên tắc chung của món xào?

A. Cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chín thực phẩm.

B. Đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu.

C. Thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với lửa, nhất là lửa dưới.

D. Sử dụng lửa to trong thời gian tương đối ngắn.

**Câu 6:** Đối với món xào, lượng chất béo để làm chín thực phẩm khoảng?

A. 5% đến 10% lượng thực phẩm. B. 10% đến 15% lượng thực phẩm.

C. 0% đến 5% lượng thực phẩm. D. 15% đến 20% lượng thực phẩm.

**Câu 7:** Chọn khẳng định đúng khi chế biến món xào:

A. Cho nguyên liệu động vật vào xào trước.

B. Cho nguyên liệu thực vật vào xào trước.

C. Cho đồng thời cả nguyên liệu động vật và thực vật xào cùng nhau.

D. Chỉ xào nguyên liệu động vật, nguyên liệu thực vật không cần xào.

**Câu 8:** Đâu là yêu cầu kĩ thuật của món xào?

A. Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước.

B. Nguyên liệu động vật chín mềm, không dai.

C. Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều.

D. Thực phẩm chín đều, không dai, bóng, giòn.

**Câu 9:** Nguyên liệu không có trong món xào thập cẩm là

A. thịt nạc. B. cà rốt. C. đậu phụ. D. rau mùi.

**Câu 10:** Trong các món sau, đâu là món xào?

A. Bò nướng chanh. B. Thịt bò kho.

C. Nem rán. D. Sườn xào chua ngọt.

**Câu 11:** Nguyên liệu nào không có trong món sườn xào chua ngọt?

A. Cải soong. B. Sườn non.

C. Hành tây. D. Thịt bò.

**Câu 12:** Các món xào không ăn kèm với

A. xì dầu. B. tương ớt. C. nước lèo. D. nước tương.

**Câu 13:** Đâu là nguyên tắc chung của món nướng?

A. Cần trở hai mặt của thực phẩm thường xuyên cho đến khi vàng đều.

B. Chỉ nướng một mặt của thực phẩm cho đến khi vàng đều.

C. Cần trở hai mặt của thực phẩm cho đến khi hơi vàng.

D. Chỉ nướng một mặt của thực phẩm cho đến khi hơi vàng.

**Câu 14:** Khi thực hiện món nướng cần đạt yêu cầu nào dưới đây?

A. Mặt ngoài thực phẩm có màu vàng đều, không cháy đen.

B. Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều.

C. Màu vàng nâu, không cháy xém.

D. Món ăn còn ít nước, có thể hơi sền sệt.

**Câu 15:** Nguyên liệu nào không có trong món bò nướng chanh?

A. Thịt bò. B. Cà chua. C. Xà lách. D. Sườn non.

**Câu 16:** Trong món bò nướng chanh, khoai tây được sơ chế như thế nào?

A. Gọt vỏ, thái con chì, rán vàng. B. Không cần gọt vỏ, thái con chì, rán vàng.

C. Gọt vỏ, thái lát, rán vàng. D. Không cần gọt vỏ, thái lát, rán vàng.

**Câu 17:** Trong món bò nướng chanh, lạc được sơ chế như thế nào?

A. Rang vàng, xát vỏ, giã giập. B. Không cần rang, giã giập, xát vỏ.

C. Rang vàng, giã giập, không cần xát vỏ. D. Rang vàng, xát vỏ, không giã giập.

**Câu 18:** Ngũ vị hương là nguyên liệu trong món ăn nào sau đây?

A. Xôi vò. B. Chè hoa cau. C. Bò nướng chanh. D. Nem rán.

**Câu 19:** Khi chế biến món bò nướng chanh, cho ¼ thìa cà phê muối, ¼ thìa cà phê bột ngọt, ¼ thìa cà phê ngũ vị hương, một chút hạt tiêu, tỏi băm nhỏ, phi vàng ướp vào thịt bò trong khoảng bao lâu?

A. 0-5 phút. B. 5-10 phút. C. 10-15 phút. D. 15-20 phút.

**Câu 20:** Khi chế biến món bò nướng chanh, ta lạng giữa mỗi miếng thịt bò, cắt 4 lát chanh mỏng để ở giữa, xoa mỡ, ép miếng thịt bò lại, cho vào vỉ kẹp chặt, đặt lên lửa than nướng khoảng bao lâu?

A. 5 phút. B. 10 phút. C. 15 phút. D. 20 phút.

**Câu 21:** “Cần trở luôn tay hai mặt vỉ để tránh thịt bị cháy sém” là lưu ý khi chế biến của món gì?

A. Nem rán. B. Sườn xào chua ngọt.

C. Bò nướng chanh. D. Ốc hấp lá gừng.

**Câu 22:** Nguyên liệu nào sau đây thường không dùng để nướng?

A. thịt gia súc. B. trái cây.

C. các loại thủy sản. D. thịt gia cầm.

**Câu 23:** Khi thực hiện món nướng cần tránh

A. thực phẩm chín đều, không dai, bóng giòn.

B. mùi thơm ngon, vị vừa ăn, màu sắc đặc trưng hấp dẫn.

C. thực phẩm còn đỏ bên trong.

D. mặt ngoài thực phẩm có màu vàng nâu hoặc màu cánh gián.

**Câu 24:** “Món ăn còn ít nước, có thể hơi sền sệt” là yêu cầu kĩ thuật của món ăn nào?

A. Món xào. B. Món nướng. C. Món rán. D. Món hấp.

**Câu 25:** Món bò nướng chanh không ăn với

A. Rau sống. B. Muối tiêu. C. Tôm sú. D. Khoai tây.

**Câu 26**: Nguyên liệu nào sau đây không có trong món mì xào giòn?

A. Mực tươi. B. Gan lợn. C. Tim lợn. D. Cốm.

**Câu 27:** Món ăn nào sau đây không thích hợp khi ăn với cơm?

A. Xào thập cẩm. B. Sườn xào chua ngọt.

C. Mì xào giòn. D. Đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua.

**Câu 28:** “Rau củ vừa chín tới, cho một bát nước dùng có pha bột đao vào, nêm lại vừa ăn, nước bột trở nên trong, nhấc xuống, cho thêm dầu hào, dầu vừng vào” là bước chế biến trong món ăn nào?

A. Xào thập cẩm. B. Sườn xào chua ngọt.

C. Mì xào giòn. D. Bò nướng chanh.

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 1 (2 điểm)** Bạn A muốn làm món bò nướng chanh để tổ chức sinh nhật bất ngờ cho mẹ. Vậy A cần chuẩn bị và chế biến món ăn này như thế nào?

**Câu 2 (1 điểm)** Em hãy cho biết: Tại sao cần sử dụng lửa to khi thực hiện món xào?

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD VÀ ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2021 - 2022**  **CN9-CKII-1-01** | **ĐÁP ÁN ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 11/ 04/ 2022* |

**I. Trắc nghiệm khách quan (7 điểm)** Mỗi đáp án đúng được 0,25 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1**  **D** | **2**  **B** | **3**  **A** | **4**  **C** | **5**  **D** | **6**  **A** | **7**  **A** | **8**  **B** | **9**  **C** | **10**  **D** | **11**  **D** | **12**  **C** | **13**  **A** | **14**  **A** |
| **15**  **D** | **16**  **A** | **17**  **A** | **18**  **C** | **19**  **C** | **20**  **B** | **21**  **C** | **22**  **B** | **23**  **C** | **24**  **A** | **25**  **C** | **26**  **D** | **27**  **C** | **28**  **C** |

**II. Tự luận (3 điểm)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CÂU** | **ĐIỂM** |
| **Câu 1 (2 điểm)**  1. Chuẩn bị:  Thịt:   * Dùng khăn ướt lau sạch. * Thái miếng thịt theo chiều ngang kích thước khoảng 3cm x 5cm, dày khoảng 0,5cm; * Dần mềm sớ thịt.   Khoai tây: gọt vỏ, thái con chì, rán vàng.  Xà lách: nhặt, rửa sạch.  Cà chua: cắt khoanh (hoặc tỉa hoa).  Tỏi: băm nhỏ, phi vàng.  Lạc: rang vàng, xát vỏ, giã giập.  2. Chế biến:  - Cho ¼ thìa cà phê muối + ¼ thìa cà phê bột ngọt + ¼ thìa cà phê ngũ vị hương + một chút hạt tiêu + tỏi băm nhỏ, phi vàng ướp vào thịt bò, để khoảng 10-15 phút cho ngấm;  - Lạng giữa mỗi miếng thịt bò, cắt 4 lát chanh mỏng để ở giữa, xoa mỡ, ép miếng thịt bò lại, cho vào vỉ kẹp chặt, đặt lên lửa than nướng khoảng 10 phút. | **0,5**  **0,5**  **0,5**  **0,5** |
| **Câu 2 (1 điểm)**  Lửa to có tác dụng làm cho thức ăn vừa “áp chảo”. Tức là vừa đủ độ chín ấm 2/3 thực phẩm – giữ lại được phần nhiều vitamin trong thực phẩm và hương, vị riêng của thực phẩm đó.  – Thức ăn sẽ săn lại, không ra nước, mất chất.  – Giữ được màu sắc của thực phẩm.  – Một số loại thịt như thịt bò thì bạn phải xào lửa to để không bị dai. | **0,25**  **0,25**  **0,25**  **0,25** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BGH Duyệt**  **Lê Thị Ngọc Anh** | **Tổ CM Duyệt**  **Nguyễn Thế Mạnh** | **Nhóm CM**  **Đào Thị Quỳnh Anh** |

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THANH AM** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ II** |
| **Năm học: 2021 -2022** | **MÔN: CÔNG NGHỆ 9** |
|  | *Thời gian làm bài: 45 phút* |
|  | *Ngày kiểm tra: 16/4/2022* |

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức:** nhằm kiểm tra, đánh giá các kiến thức của HS về các chủ đề: quy trình chế biến, yêu cầu kĩ thuật của các món:

- Xào thập cẩm

- Sườn xào chua ngọt

- Mì xào giòn

- Bò nướng chanh

**2. Năng lực:**  Năng lực giải quyết vấn đề, sáng tạo, tự lập, tự tin, trung thực, vận dụng kiến thức vào cuộc sống.

**3. Phẩm chất:** Có ý thức tự giác trong học tập, có thái độ nghiêm túc trong học tập.

**II. BẢNG MA TRẬN ĐẶC TẢ:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mức độ**  **Chủ đề** | **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **VD cao** | | **Tổng** |
| ***Chủ đề 1:***  Món xào (xào thập cẩm, sườn xào chua ngọt, mì xào giòn) | Nêu được nguyên liệu chế biến của các món ăn | | Nắm rõ yêu cầu kĩ thuật của món ăn | | Quy trình thực hiện món sườn xào chua ngọt | | Liên hệ thực tế để giải thích tại sao khi thực hiện món xào cần dùng lửa to | |  |
| **Số câu** | **10**  **2,5đ** |  | **6**  **1,5đ** |  |  | **1**  **2đ** |  | **1**  **1đ** | **18**  **7đ** |
| ***Chủ đề 2:***  Món nướng (bò nướng chanh) | Nêu được nguyên liệu cần dùng trong món ăn | | Nắm rõ yêu cầu kĩ thuật của món ăn | |  | |  | |  |
| **Số câu** | **6**  **1,5đ** |  | **6**  **1,5đ** |  |  |  |  |  | **12**  **3đ** |
| **Tổng điểm** | **16**  **4đ**  **40%** | | **12**  **3đ**  **30%** | | **1**  **2đ**  **20%** | | **1**  **1đ**  **10%** | | **30**  **10đ**  **100%** |

**III. ĐỀ KIỂM TRA:** Đính kèm trang sau.

**IV. ĐÁP ÁN + BIỂU ĐIỂM:** Đính kèm trang sau.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD VÀ ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2021-2022**  **CN9-CKII-2-01** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 16/ 04/ 2022* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1.**Đối với món xào, thực phẩm được làm chín bằng lượng chất béo như thế nào?

A. Nhiều. B. Rất nhiều. C. Ít.  D. Rất ít.

**Câu 2.**Trong món xào thập cẩm, chúng ta cần làm gì khi sơ chế thịt nạc?

A. Rửa sạch, bóc vỏ. B. Rửa sạch, thái miếng mỏng.

C. Rửa sạch, khía chéo, cắt lát. D. Rửa sạch, tước xơ.

**Câu 3.**Quy trình thực hiện món xào gồm những bước nào?

**A. Chuẩn bị -> chế biến -> trình bày. B. Chế biến -> chuẩn bị -> trình bày.**

**C. Trình bày -> chế biến -> chuẩn bị. D. Trình bày -> chuẩn bị -> chế biến.**

**Câu 4:** Đối với món xào, thực phẩm chín chủ yếu do:

A. sức nóng của hơi nước.

B. sức nóng của chất béo khá nhiều.

C. hơi nước được tỏa ra từ chính bản thân thực phẩm.

D. thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với lửa.

**Câu 5:** Đâu là nguyên tắc chung của món xào?

A. Cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chín thực phẩm.

B. Đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu.

C. Thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với lửa, nhất là lửa dưới.

D. Sử dụng lửa to trong thời gian tương đối ngắn.

**Câu 6:** Đối với món xào, lượng chất béo để làm chín thực phẩm khoảng?

A. 5% đến 10% lượng thực phẩm. B. 10% đến 15% lượng thực phẩm.

C. 0% đến 5% lượng thực phẩm. D. 15% đến 20% lượng thực phẩm.

**Câu 7:** Chọn khẳng định đúng khi chế biến món xào:

A. Cho nguyên liệu động vật vào xào trước.

B. Cho nguyên liệu thực vật vào xào trước.

C. Cho đồng thời cả nguyên liệu động vật và thực vật xào cùng nhau.

D. Chỉ xào nguyên liệu động vật, nguyên liệu thực vật không cần xào.

**Câu 8:** Đâu là yêu cầu kĩ thuật của món xào?

A. Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước.

B. Nguyên liệu động vật chín mềm, không dai.

C. Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều.

D. Thực phẩm chín đều, không dai, bóng, giòn.

**Câu 9:** Nguyên liệu không có trong món xào thập cẩm là

A. thịt nạc. B. cà rốt. C. đậu phụ. D. rau mùi.

**Câu 10:** Trong các món sau, đâu là món xào?

A. Bò nướng chanh. B. Thịt bò kho.

C. Nem rán. D. Sườn xào chua ngọt.

**Câu 11:** Nguyên liệu nào không có trong món sườn xào chua ngọt?

A. Cải soong. B. Sườn non.

C. Hành tây. D. Thịt bò.

**Câu 12:** Các món xào không ăn kèm với

A. xì dầu. B. tương ớt. C. nước lèo. D. nước tương.

**Câu 13:** Đâu là nguyên tắc chung của món nướng?

A. Cần trở hai mặt của thực phẩm thường xuyên cho đến khi vàng đều.

B. Chỉ nướng một mặt của thực phẩm cho đến khi vàng đều.

C. Cần trở hai mặt của thực phẩm cho đến khi hơi vàng.

D. Chỉ nướng một mặt của thực phẩm cho đến khi hơi vàng.

**Câu 14:** Khi thực hiện món nướng cần đạt yêu cầu nào dưới đây?

A. Mặt ngoài thực phẩm có màu vàng đều, không cháy đen.

B. Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều.

C. Màu vàng nâu, không cháy xém.

D. Món ăn còn ít nước, có thể hơi sền sệt.

**Câu 15:** Nguyên liệu nào không có trong món bò nướng chanh?

A. Thịt bò. B. Cà chua. C. Xà lách. D. Sườn non.

**Câu 16:** Trong món bò nướng chanh, khoai tây được sơ chế như thế nào?

A. Gọt vỏ, thái con chì, rán vàng. B. Không cần gọt vỏ, thái con chì, rán vàng.

C. Gọt vỏ, thái lát, rán vàng. D. Không cần gọt vỏ, thái lát, rán vàng.

**Câu 17:** Trong món bò nướng chanh, lạc được sơ chế như thế nào?

A. Rang vàng, xát vỏ, giã giập. B. Không cần rang, giã giập, xát vỏ.

C. Rang vàng, giã giập, không cần xát vỏ. D. Rang vàng, xát vỏ, không giã giập.

**Câu 18:** Ngũ vị hương là nguyên liệu trong món ăn nào sau đây?

A. Xôi vò. B. Chè hoa cau. C. Bò nướng chanh. D. Nem rán.

**Câu 19:** Khi chế biến món bò nướng chanh, cho ¼ thìa cà phê muối, ¼ thìa cà phê bột ngọt, ¼ thìa cà phê ngũ vị hương, một chút hạt tiêu, tỏi băm nhỏ, phi vàng ướp vào thịt bò trong khoảng bao lâu?

A. 0-5 phút. B. 5-10 phút. C. 10-15 phút. D. 15-20 phút.

**Câu 20:** Khi chế biến món bò nướng chanh, ta lạng giữa mỗi miếng thịt bò, cắt 4 lát chanh mỏng để ở giữa, xoa mỡ, ép miếng thịt bò lại, cho vào vỉ kẹp chặt, đặt lên lửa than nướng khoảng bao lâu?

A. 5 phút. B. 10 phút. C. 15 phút. D. 20 phút.

**Câu 21:** “Cần trở luôn tay hai mặt vỉ để tránh thịt bị cháy sém” là lưu ý khi chế biến của món gì?

A. Nem rán. B. Sườn xào chua ngọt.

C. Bò nướng chanh. D. Ốc hấp lá gừng.

**Câu 22:** Nguyên liệu nào sau đây thường không dùng để nướng?

A. thịt gia súc. B. trái cây.

C. các loại thủy sản. D. thịt gia cầm.

**Câu 23:** Khi thực hiện món nướng cần tránh

A. thực phẩm chín đều, không dai, bóng giòn.

B. mùi thơm ngon, vị vừa ăn, màu sắc đặc trưng hấp dẫn.

C. thực phẩm còn đỏ bên trong.

D. mặt ngoài thực phẩm có màu vàng nâu hoặc màu cánh gián.

**Câu 24:** “Món ăn còn ít nước, có thể hơi sền sệt” là yêu cầu kĩ thuật của món ăn nào?

A. Món xào. B. Món nướng. C. Món rán. D. Món hấp.

**Câu 25:** Món bò nướng chanh không ăn với

A. Rau sống. B. Muối tiêu. C. Tôm sú. D. Khoai tây.

**Câu 26**: Nguyên liệu nào sau đây không có trong món mì xào giòn?

A. Mực tươi. B. Gan lợn. C. Tim lợn. D. Cốm.

**Câu 27:** Món ăn nào sau đây không thích hợp khi ăn với cơm?

A. Xào thập cẩm. B. Sườn xào chua ngọt.

C. Mì xào giòn. D. Đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua.

**Câu 28:** “Rau củ vừa chín tới, cho một bát nước dùng có pha bột đao vào, nêm lại vừa ăn, nước bột trở nên trong, nhấc xuống, cho thêm dầu hào, dầu vừng vào” là bước chế biến trong món ăn nào?

A. Xào thập cẩm. B. Sườn xào chua ngọt.

C. Mì xào giòn. D. Bò nướng chanh.

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 1 (2 điểm)** Bạn A muốn làm món sườn xào chua ngọt để chuẩn bị cho bữa tối. Vậy A cần chuẩn bị và chế biến món ăn này như thế nào?

**Câu 2 (1 điểm)** Em hãy cho biết: Tại sao cần sử dụng lửa to khi thực hiện món xào?

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD VÀ ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2021 - 2022**  **CN9-CKII-2-01** | **ĐÁP ÁN ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 16/ 04/ 2022* |

**I. Trắc nghiệm khách quan (7 điểm)** Mỗi đáp án đúng được 0,25 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1**  **D** | **2**  **B** | **3**  **A** | **4**  **C** | **5**  **D** | **6**  **A** | **7**  **A** | **8**  **B** | **9**  **C** | **10**  **D** | **11**  **D** | **12**  **C** | **13**  **A** | **14**  **A** |
| **15**  **D** | **16**  **A** | **17**  **A** | **18**  **C** | **19**  **C** | **20**  **B** | **21**  **C** | **22**  **B** | **23**  **C** | **24**  **A** | **25**  **C** | **26**  **D** | **27**  **C** | **28**  **C** |

**II. Tự luận (3 điểm)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CÂU** | **ĐIỂM** |
| **Câu 1 (2 điểm)**  1. Chuẩn bị:  Hành, tỏi: bóc vỏ, băm nhỏ.  Sườn:   * Rửa sạch, chặt từng miếng vuông cạnh 3-4cm; * Ướp hành, tỏi băm nhỏ + hạt tiêu + nước mắm, để khoảng 1 giờ cho ngấm gia vị; * Cho sườn vào chảo xào khô nước, đổ nước lạnh vào ngập sườn, hầm mềm, cạn nước.   Bột mì: quấy với nước lạnh (sền sệt).  Cải soong: nhặt, rửa sạch.  Kiệu: thái mỏng.  Gừng: rửa sạch, thái sợi.  Hành tây: bóc vỏ, thái miếng vuông cạnh 2 cm.  2. Chế biến:  a) Rán sườn  - Nhúng sườn vào bột mì cho phủ đều;  - Bắc chảo dầu lên bếp, đun nóng, cho từng miếng sườn có tẩm bột vào, rán vàng.  b) Sốt chua ngọt  - Lấy 1 bát nhỏ giấm + một chút muối + một chút đường + xì dầu, quấy đều, nấu sôi;  - Bột đao hòa với nước lạnh (hơi loãng), cho vào nồi giấm, khuấy đều cho nước sền sệt, sánh, sau đó cho kiệu, gừng, hành tây vào, nêm vừa ăn, có vị chua chua ngọt ngọt. | **0,5**  **0,5**  **0,5**  **0,5** |
| **Câu 2 (1 điểm)**  Lửa to có tác dụng làm cho thức ăn vừa “áp chảo”. Tức là vừa đủ độ chín ấm 2/3 thực phẩm – giữ lại được phần nhiều vitamin trong thực phẩm và hương, vị riêng của thực phẩm đó.  – Thức ăn sẽ săn lại, không ra nước, mất chất.  – Giữ được màu sắc của thực phẩm.  – Một số loại thịt như thịt bò thì bạn phải xào lửa to để không bị dai. | **0,25**  **0,25**  **0,25**  **0,25** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BGH Duyệt**  **Lê Thị Ngọc Anh** | **Tổ CM Duyệt**  **Nguyễn Thế Mạnh** | **Nhóm CM**  **Đào Thị Quỳnh Anh** |