

Bộ trắc nghiệm Bài 43 Công nghệ 10: Bảo quản thịt, trứng, sữa và cá

Câu 1: Phương pháp bảo quản thịt nào thường được sử dụng ?

- A. phương pháp làm lạnh
- B. phương pháp hun khói.
- C. phương pháp đóng hộp.
- D. Tất cả các phương pháp trên

Câu 2: Bước thứ 2 trong quy trình bảo quản lạnh là gì ?

- A. Sắp xếp vào kho lạnh
- B. Làm lạnh sản phẩm
- C. Làm đông sản phẩm
- D. Bảo quản trong kho lạnh

Câu 3: Bước thứ 3 trong quy trình ướp muối là gì ?

- A. Cắt thịt thành miếng 1-2kg, sau khi bỏ hết xương
- B. Xát hỗn hợp nguyên liệu lên bề mặt miếng thịt
- C. Xếp thịt đã ướp vào thùng gỗ
- D. Tất cả đều sai

Hiển thị đáp án

Câu 4: Điều gì sẽ xảy ra khi đặt quả trứng hồng vào một bát nước lạnh ?

- A. Trứng nổi trên bề mặt nước.
- B. Chìm xuống và nằm yên ở đáy.
- C. Chìm xuống và lơ lửng dưới đáy
- D. Nằm dưới đáy nhưng hơi bông bênh.

Câu 5: Một số phương pháp bảo quản trứng:

- A. Bảo quản lạnh
- B. Bảo quản bằng tạo màng mỏng silicat hoặc parafin.
- C. Bảo quản bằng muối
- D. Tất cả các phương pháp trên

Câu 6: Phương pháp làm lạnh có thể bảo quản được thịt lợn bao nhiêu ngày?

- A. 15
- B. 16
- C. 17
- D. 18

Câu 7: Bước thứ 3 trong quy trình bảo quản sơ bộ sữa tươi là:

- A. Lọc sữa
- B. Thu nhận sữa
- C. Làm lạnh nhanh
- D. Uống sữa

Câu 8: Bước thứ 3 trong quy trình bảo quản sơ bộ sữa tươi là: Làm lạnh nhanh – SGK trang 133

- A. Hun khói
- B. Bảo quản bằng tạo màng mỏng silicat hoặc parafin.
- C. Bảo quản bằng nước vôi
- D. Tất cả các phương pháp trên

Câu 9: Sữa tươi được bảo quản sơ bộ tại nơi vắt ở nhiệt độ bao nhiêu?

- A. – 10 °c
- B. 0 °c
- C. 5 °c
- D. 10°c

Câu 10: Thời gian bảo quản thông thường của cá khi được bảo quản bằng phương pháp làm lạnh là:

- A. 5 – 7 ngày
- B. 7 – 10 ngày
- C. 1,5 – 2 giờ
- D. 1 – 2 tháng

Đáp án bộ trắc nghiệm Công nghệ Bài 43 lớp 10: Bảo quản thịt, trứng, sữa và cá

Câu 1:

Đáp án: D. Tất cả các phương pháp trên

Giải thích: Phương pháp bảo quản thịt thường được sử dụng: phương pháp làm lạnh, phương pháp hun khói, phương pháp đóng hộp – SGK trang 131

Câu 2:

Đáp án: A. Sắp xếp vào kho lạnh

Giải thích: Bước thứ 2 trong quy trình bảo quản lạnh là: Sắp xếp vào kho lạnh – SGK trang 131

Câu 3:

Đáp án: B. Xát hỗn hợp nguyên liệu lên bề mặt miếng thịt

Giải thích: Bước thứ 3 trong quy trình ướp muối là: Xát hỗn hợp nguyên liệu lên bề mặt miếng thịt – SGK trang 132

Câu 4:

Đáp án: A. Trứng nổi trên bề mặt nước.

Giải thích: Điều sẽ xảy ra khi đặt quả trứng hỏng vào một bát nước lạnh là: Trứng nổi trên bề mặt nước

Câu 5:

Đáp án: D. Tất cả các phương pháp trên

Giải thích: Một số phương pháp bảo quản trứng: Bảo quản lạnh, bảo quản bằng tạo màng mỏng silicat hoặc parafin, bảo quản bằng muối - SGK trang 132

Câu 6:

Đáp án: C. 17

Giải thích: Phương pháp làm lạnh có thể bảo quản được thịt lợn trong 17 ngày – SGK trang 131

Câu 7:

Đáp án: C. Làm lạnh nhanh

Giải thích: Bước thứ 3 trong quy trình bảo quản sơ bộ sữa tươi là: Làm lạnh nhanh – SGK trang 133

Câu 8:

Đáp án: A. Hun khói

Giải thích: Một số phương pháp bảo quản cá: Hun khói – SGK trang 133

Câu 9:

Đáp án: D. 10 °c

Giải thích: Sữa tươi được bảo quản sơ bộ tại nơi vắt ở nhiệt độ 10 °c – SGK trang 133

Câu 10:

Đáp án: B. 7 – 10 ngày

Giải thích: Thời gian bảo quản thông thường của cá khi được bảo quản bằng phương pháp làm lạnh là: 7 – 10 ngày – SGK trang 133