

Bộ trắc nghiệm Bài 44 Công nghệ 10: Chế biến lương thực, thực phẩm

Câu 1:Gạo sau khi tách trấu gọi là gì ?

- A. Tầm
- B. Gạo cao cấp
- C. Gạo lật (gạo lức)
- D. Gạo thường dùng

Câu 2:Tác dụng của đánh bóng hạt gạo là gì?

- A. làm hạt gạo bóng, đẹp
- B. làm sạch cám bao quanh hạt gạo
- C. giúp bảo quản được tốt hơn
- D. Cả A và C

Câu 3:Thế nào là đánh bóng hạt gạo ?

- A. Làm hạt gạo đẹp
- B. Làm sạch cám bao quanh hạt gạo
- C. Giúp bảo quản tốt hơn
- D. Làm sạch trấu dính trên hạt gạo

Câu 4: Thế nào là xát trắng hạt gạo?

- A. Làm hạt gạo trắng, đẹp
- B. Làm sạch cám bao quanh hạt gạo
- C. Làm sạch vỏ cám bao quanh hạt gạo
- D. Làm sạch trấu dính trên hạt gạo

Câu 5: Gạo tấm là gì?

- A. Gạo được chế biến theo phương pháp truyền thống

- B. Hạt gạo bị gãy khi chế biến
- C. Gạo lúc được chuyển sang giai đoạn chế biến đặc biệt
- D. Gạo và cám trộn chung với nhau

Câu 6: Bước tiếp theo của bước 'làm sạch' trong quy trình chế biến tinh bột sắn là

- A. nghiền
- B. làm khô
- C. đóng gói
- D. tách bã

Câu 7: Trong quy trình chế biến rau quả theo phương pháp đóng hộp bước 'xử lý nhiệt' có tác dụng là

- A. làm chín sản phẩm
- B. làm mất hoạt tính các loại enzym
- C. tiêu diệt vi khuẩn
- D. thanh trùng

Câu 8: Quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp gồm mấy bước?

- A. 13
- B. 12
- C. 14
- D. 11

Câu 9: Quy trình chế biến gạo từ thóc gồm mấy bước?

- A. 8
- B. 7
- C. 5
- D. 6

Câu 10: Phương pháp chế biến nào sau đây không phải chế biến rau, quả:

- A. Đóng hộp
- B. Sấy khô
- C. Chế biến tinh bột
- D. Muối chua

Đáp án bộ trắc nghiệm Công nghệ Bài 44 lớp 10: Chế biến lương thực, thực phẩm

Câu 1:

Đáp án: C. Gạo lứt (gạo lức)

Giải thích: Gạo sau khi tách trấu được gọi là Gạo lứt (gạo lức) - SGK trang 134

Câu 2:

Đáp án: D. Cả A và C

Giải thích: Tác dụng của đánh bóng hạt gạo là làm hạt gạo bóng, đẹp và giúp bảo quản được tốt hơn – SGK trang 135

Câu 3:

Đáp án: B. Làm sạch cám bao quanh hạt gạo

Giải thích: Đánh bóng hạt gạo là làm sạch cám bao quanh hạt gạo – SGK trang 135

Câu 4:

Đáp án: C. Làm sạch vỏ cám bao quanh hạt gạo

Giải thích: Xát trắng hạt gạo là: làm sạch vỏ cám bao quanh hạt gạo – SGK trang 135

Câu 5:

Đáp án: B. Hạt gạo bị gãy khi chế biến

Giải thích: Gạo tằm là: Hạt gạo bị gãy khi chế biến – SGK trang 135

Câu 6:

Đáp án: A. nghiền

Giải thích: Bước tiếp theo của bước ‘làm sạch’ trong quy trình chế biến tinh bột sắn là nghiền – SGK trang 136

Câu 7:

Đáp án: B. làm mất hoạt tính các loại enzim

Giải thích: Trong quy trình chế biến rau quả theo phương pháp đóng hộp bước ‘xử lí nhiệt’ có tác dụng là làm mất hoạt tính các loại enzim – SGK trang 136

Câu 8:

Đáp án: A. 13

Giải thích: Quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp gồm 13 bước – SGK trang 136

Câu 9:

Đáp án: B. 7

Giải thích: Quy trình chế biến gạo từ thóc gồm 7 bước – SGK trang 134

Câu 10:

Đáp án: C. Chế biến tinh bột

Giải thích: Phương pháp chế biến không phải chế biến rau, quả là: Chế biến tinh bột – SGK trang 136