

Bộ trắc nghiệm Bài 45 Công nghệ 10: Chế biến xi rô từ quả

Câu 1: Cần để quả trong lọ kín thời gian bao lâu để tạo thành siro ?

- A. 10 – 20 ngày
- B. 20 – 30 ngày
- C. 2 – 3 ngày
- D. 5 – 7 ngày

Câu 2: Dụng cụ không cần chuẩn bị trong bài thực hành chế biến xi rô từ quả?

- A. Quả
- B. Lọ thủy tinh
- C. Hạt tiêu
- D. Đường trắng

Câu 3: Bước đầu tiên trong quy trình làm xi rô người ta thường làm gì ?

- A. Lựa chọn cẩn thận các quả tươi ngon
- B. Loại bỏ những quả bị giập, bị sâu bệnh
- C. Rửa sạch quả và để ráo nước.
- D. Đáp án A, B, C

Câu 4: Khi xếp quả vào lọ thủy tinh cần chú ý điều gì ?

- A. Xếp đều 1 lớp quả cách 1 lớp đường
- B. Nên dành 1 phần đường phủ kín lớp quả trên cùng
- C. Đậy lọ thật kín
- D. Tất cả đều đúng

Câu 5: 1 kg quả làm xi rô cần lượng đường tương ứng bao nhiêu ?

- A. 1 - 2kg

B. 0.5 - 2kg

C. 1 – 1,5kg

D. Bao nhiêu cũng đc

Câu 6: Khi chế biến xi rô từ quả chanh cần lưu ý những điều gì ?

A. Chanh đào sau khi mua về nên chế biến ngay

B. Cần giữ khoảng cách với nắp cho chanh có không khí để lên men

C. Dùng vỉ, que tre gài lên miệng lọ để tránh việc chanh nổi lên và bị thối hỏng

D. Tất cả đều đúng

Câu 7: Số bước cần làm trong quy trình chế biến xi rô từ quả ?

A. 2

B. 3

C. 4

D. 5

Câu 8:Loại quả nào không sử dụng để chế biến xi rô?

A. Mơ

B. Mận

C. Nho

D. Dưa hấu

Câu 9: Dụng cụ cần chuẩn bị trong bài thực hành chế biến xi rô từ quả?

A. Quả

B. Lọ thủy tinh

C. Đường trắng

D. Cả A, B, C đều đúng

Câu 10:Có mấy chỉ tiêu đánh giá bài thực hành chế biến xi rô từ quả?

- A. 2
- B. 3
- C. 4
- D. 5

Đáp án bộ trắc nghiệm Công nghệ Bài 45 lớp 10: Chế biến xi rô từ quả**Câu 1:**

Đáp án: B. 20 – 30 ngày

Giải thích: Cần để quả trong lọ kín thời gian 20 – 30 ngày để tạo thành siro – SGK trang 139

Câu 2:

Đáp án: C. Hạt tiêu

Giải thích: Dụng cụ cần chuẩn bị trong bài thực hành chế biến xi rô từ quả là: quả, đường trắng, lọ thủy tinh – SGK trang 138

Câu 3:

Đáp án: D. Đáp án A, B, C

Giải thích: Bước đầu tiên trong quy trình làm xi rô người ta thường làm:

- + Lựa chọn cẩn thận các quả tươi ngon
- + Loại bỏ những quả bị dập, bị sâu bệnh
- + Rửa sạch quả và để ráo nước – SGK trang 138

Câu 4:

Đáp án: D. Tất cả đều đúng

Giải thích: Khi xếp quả vào lọ thủy tinh cần chú ý:

- + Xếp đều 1 lớp quả cách 1 lớp đường
- + Nên dành 1 phần đường phủ kín lớp quả trên cùng
- + Đậy lọ thật kín – SGK trang 138

Câu 5:

Đáp án: C. 1 – 1,5kg

Giải thích: 1 kg quả làm xiro cần 1 – 1,5kg đường – SGK trang 138

Câu 6:

Đáp án: D. Tất cả đều đúng

Giải thích: Khi chế biến xi rô từ quả chanh cần lưu ý:

- + Chanh đào sau khi mua về nên chế biến ngay.
- + Cần giữ khoảng cách với nắp cho chanh có không khí để lên men.
- + Dùng vỉ, que tre gài lên miệng lọ để tránh việc chanh nổi lên và bị thối hỏng.

Câu 7:

Đáp án: B. 3

Giải thích: Quy trình chế biến xi rô từ quả gồm 3 bước – SGK trang 138, 139

Câu 8:

Đáp án: D. Dưa hấu

Giải thích: Loại quả sử dụng để chế biến xi rô là: mơ, mận, nho... - SGK trang 138

Câu 9:

Đáp án: D. Cả A, B, C đều đúng

Giải thích: Dụng cụ cần chuẩn bị trong bài thực hành chế biến xi rô từ quả là: quả, đường trắng, lọ thủy tinh – SGK trang 138

Câu 10:

Đáp án: B. 3

Giải thích: Có 3 chỉ tiêu đánh giá bài thực hành chế biến xi rô từ quả:

- + Thực hiện quy trình
- + Thao tác kỹ thuật

+ Kết quả thực hành – SGK trang 139