

Bộ trắc nghiệm Bài 47 Công nghệ 10: Thực hành: Làm sữa chua hoặc sữa đậu nành (đậu tương) bằng phương pháp đơn giản

Câu 1: Quy trình chế biến sữa đậu nành bao gồm mấy bước ?

- A. 3
- B. 4
- C. 6
- D. 7

Câu 2: Quy trình chế biến sữa đậu nành thì tỷ lệ ngâm nước : đậu bằng bao nhiêu?

- A. 2 : 1
- B. 3 : 1
- C. 5 : 2
- D. 1 : 3

Câu 3: Quy trình thực hành chế biến sữa chua bao gồm mấy bước?

- A. 3
- B. 5
- C. 6
- D. 7

Câu 4: Trong sữa đậu nành không chứa thành phần nào sau đây ?

- A. canxi
- B. protein
- C. kẽm
- D. Cholesterol

Câu 5: Không nên uống sữa đậu nành trong trường hợp nào sau đây ?

- A. Ăn kèm trứng gà đun sôi

B. Ăn cùng với cam, quýt

C. Khi đang rất đói

D. Đáp án A, B, C

Câu 6: Cần chuẩn bị gì trong bài thực hành làm sữa chua?

A. Sữa đặc, sữa chua

B. Nước

C. Cốc, thìa, đũa

D. Cả A, B, C đều đúng

Câu 7: Dụng cụ nào không cần chuẩn bị trong bài thực hành làm sữa đậu nành?

A. Đậu tương

B. Sữa chua

C. Đường trắng

D. Xoong, chai, nồi, bếp

Câu 8: 1 kg đậu tương thì cần chuẩn bị bao nhiêu kg đường trắng để làm sữa đậu nành?

A. 1kg

B. 2kg

C. 0,5kg

D. 1,5kg

Câu 9: Sau khoảng thời gian ủ bao lâu thì sữa chua đông lại?

A. 1 – 2h

B. 2 – 3h

C. 4 – 5h

D. 8 – 9h

Câu 10: Bước thứ 3 trong quy trình thực hành làm sữa chua như thế nào?

- A. Hòa nước với sữa đặc
- B. Hòa đều hộp sữa chua môi với dung dịch sữa đã pha
- C. Rót sữa vào cốc thủy tinh
- D. Ủ ấm hoặc phơi nắng

Đáp án bộ trắc nghiệm Công nghệ Bài 47 lớp 10: Thực hành: Làm sữa chua hoặc sữa đậu nành (đậu tương) bằng phương pháp đơn giản

Câu 1:

Đáp án: C. 6

Giải thích: Quy trình chế biến sữa đậu nành bao gồm 6 bước – SGK trang 144

Câu 2:

Đáp án: A. 2 : 1

Giải thích: Quy trình chế biến sữa đậu nành thì tỷ lệ ngâm nước : đậu bằng 2 : 1 – SGK trang 144

Câu 3:

Đáp án: B. 5

Giải thích: Quy trình thực hành chế biến sữa chua bao gồm 5 bước - SGK trang 142, 143

Câu 4:

Đáp án: D. Cholesterol

Giải thích: Trong sữa đậu nành chứa thành phần: canxi, protein, kẽm. Trong sữa đậu nành không chứa Cholesterol, có chứa chất làm giảm Cholesterol trong máu.

Câu 5:

Đáp án: D. Đáp án A, B, C

Giải thích: Không nên uống sữa đậu nành trong trường hợp:

+ Không cho trứng gà vào đun sôi với sữa đậu nành để uống. Chất trypsin của sữa đậu nành kết hợp với protein có tính miễn dịch của trứng gà sẽ sinh ra một chất ảnh hưởng đến sự hấp thụ của cơ thể.

+ Trước hoặc sau khi uống sữa đậu nành 1 giờ, không nên ăn cam, quýt, vì chất acid và vitamin trong cam, quýt tác dụng lên các protein trong sữa đậu nành và kết thành khối ở ruột non, làm ảnh hưởng đến tiêu hóa, có thể gây ra đầy bụng, đau bụng hoặc tiêu chảy.

+ Tránh uống sữa đậu nành trong khi đang đói. Tốt nhất là uống sữa đậu nành sau bữa ăn sáng 1-2 giờ.

Câu 6:

Đáp án: D. Cả A, B, C đều đúng

Giải thích: Cần chuẩn bị cho bài thực hành làm sữa chua là: sữa đặc, sữa chua, nước, cốc, thìa, đĩa – SGK trang 142

Câu 7:

Đáp án: B. Sữa chua

Giải thích: Dụng cụ cần chuẩn bị trong bài thực hành làm sữa đậu nành là: đậu tương, đường trắng, xoong, chai, nồi, bếp, máy xay sinh tố, vải lọc hay túi lọc – SGK trang 143

Câu 8:

Đáp án: A. 1kg

Giải thích: 1 kg đậu tương thì cần chuẩn bị 1kg đường trắng để làm sữa đậu nành – SGK trang 143

Câu 9:

Đáp án: C. 4 – 5h

Giải thích: Sau khoảng 4 – 5h ủ thì sữa chua đông lại – SGK trang 143

Câu 10:

Đáp án: B. Hòa đều hộp sữa chua mới với dung dịch sữa đã pha

Giải thích: Bước thứ 3 trong quy trình thực hành làm sữa chua là: hòa đều hộp sữa chua mới với dung dịch sữa đã pha – SGK trang 142