

Các đề thi ví dụ phiên dịch

1. Khi sản xuất bánh gato xốp (sponge cake), ưu điểm của việc sử dụng bột hạnh nhân là gì?

- A. Giảm được giá nguyên liệu.
- B. Trì hoãn được sự lão hóa và có vị ngon.
- C. Bột nhào được ổn định.
- D. Ăn cảm thấy cứng.

2. Điều nào không thích hợp với đặc tính của giấy gói bánh quy?

- A. Phải có tính ngăn ẩm.
- B. Phải có tính thông khí.
- C. Phải không được sản sinh ra chất độc.
- D. Phải không được làm thay đổi màu, mùi vị của chất bên trong giấy gói.

3. Sản phẩm nào đập nhẹ ngay trước khi đưa vào lò nướng để bột nổi được ổn định?

- A. Bánh gato castella
- B. Bánh quy tròn macaron
- C. Bánh su kem
- D. Bánh quy short bread

4. Trong các sản phẩm sau, sản phẩm nào có tỉ trọng thông thường thấp nhất?

- A. Bánh gato layer (layer cake)
- B. Bánh gato xốp (sponge cake)
- C. Bánh gato pound (pound cake)
- D. Bánh gato hoa quả (fruits cake)

5. Điều nào giải thích sai về việc sản xuất bánh mì nho khô?

- A. Đối với oven spring (quá trình bột nhào nở trong lò nướng) dùng phương pháp sponge (sponge dough method) 70% tốt hơn phương pháp sponge 100% (sponge dough method).
- B. Muốn sản phẩm ăn có cảm giác nhẹ và dễ cắt thì để thời gian lên men lần 2 dài hơn.
- C. Chất lượng đậm của bột mì càng tốt thì oven spring (quá trình bột nhào nở trong lò nướng) càng to.
- D. Rút ngắn thời gian lên men lần 2 để cho sản phẩm có chất lượng tốt nhất.

6. Phải chọn điều nào cao đối với dầu thoa vào khay?

- A. Điểm sinh khói (smoking point)
- B. Axit có giá trị biểu hiện mức hỏng của dầu mỡ (acid value)
- C. Độ không bão hòa của axit béo (degree of unsaturated fatty acid)
- D. Điểm lạnh (cold point)

7. Điều nào thuộc nguyên liệu chính của bánh mì?

- A. Bột mì, men, sữa bột, nước
- B. Bột mì, đường, chất béo, nước
- C. Bột mì, men, muối, nước
- D. Bột mì, men, đường, nước

8. Điều nào thuộc sự lên men bột nhào bánh mì?

- A. Lên men axit butyric
- B. Lên men chất cồn
- C. Lên men axit acetic
- D. Lên men thiur

9. Điều nào giải thích sai về axit amino?

- A. Axit amino tan trong nước và mang điện tích hai chiều là ion dương và ion âm.
- B. Có khoảng 20 loại axit amino cấu thành đạm thực phẩm.
- C. Amino ($-\text{NH}_2$) mang tính axit còn carboxyl ($-\text{COOH}$) mang tính kiềm.
- D. Axit amino cấu thành chất đạm hầu hết là axit amino dạng L.

10. Hàm lượng chất đạm thích hợp trong bột mì làm bánh gato là bao nhiêu?

- A. 11% ~ 13%
- B. 5% ~ 6 %
- C. 9% ~ 11%
- D. 7% ~ 9%

11. Chất béo là liên kết este giữa axit béo với chất nào sau đây?

- A. Cồn metyl (Methyl alcohol)
- B. Gluten
- C. Glycerol
- D. Cồn etyl (Ethyl alcohol)

12. Điều nào không phù hợp với đặc tính của dầu rắn?

- A. Điểm sinh khối phải cao.
- B. Chỉ số kem phải cao.
- C. Độ an toàn về nhiệt phải cao.
- D. Trong khi rắn hoặc sau khi đóng gói phải không có mùi khó chịu.

13. Chất nào sau đây thuộc axit béo bão hoà?

- A. Axit oleic
- B. Axit linoleic
- C. Axit eicosapentaenoic
- D. Axit stearic

14. Điều nào không phù hợp với ngành phục vụ thực phẩm?

- A. Kinh doanh cửa hàng ăn thông thường
- B. Kinh doanh cung cấp thức ăn theo hợp đồng uỷ thác
- C. Kinh doanh thực phẩm đông lạnh
- D. Kinh doanh tụ điểm giải trí

15. Bệnh truyền nhiễm kép lây cho người và động vật là gì?

- A. Bệnh tả
- B. Bệnh kiết lỵ do vi khuẩn
- C. Bệnh than
- D. Bệnh thương hàn