

**NỘI DUNG ÔN THI TỐT NGHIỆP TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP  
NGÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN KHÓA K27**

*(Kèm theo Thông báo số 540/TB-CĐDLHN ngày 11 tháng 5 năm 2026  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội)*

**1. Lý thuyết chế biến món ăn (hình thức thi: thi viết)**

**Câu 1:** Anh (chị) hãy nêu các tác nhân ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm khi sơ chế nguyên liệu động, thực vật.

**Câu 2:** Anh (chị) hãy trình bày yêu cầu về con người, trang thiết bị và nhà xưởng khi sơ chế.

**Câu 3:** Anh (chị) hãy nêu yêu cầu của sơ chế. Trình bày sơ chế phải phù hợp yêu cầu món ăn, nêu ví dụ minh họa.

**Câu 4:** Anh (chị) trình bày quy trình chung sơ chế nguyên liệu động thực vật khô. Cho ví dụ minh họa.

**Câu 5:** Anh (chị) hãy trình bày đặc điểm, phân loại thịt lợn.

**Câu 6:** Anh (chị) hãy trình bày các cách sơ chế lươn.

**Câu 7:** Anh (chị) hãy trình bày quy trình sơ chế ba ba.

**Câu 8:** Anh (chị) hãy trình bày mục đích, ý nghĩa và vị trí của kỹ thuật cắt thái.

**Câu 9:** Anh (chị) hãy trình bày các yêu cầu của kỹ thuật cắt thái.

**Câu 10:** Anh (chị) hãy liệt kê các phương pháp cắt thái. Mô tả chi tiết các phương pháp cắt thái.

**Câu 11:** Hãy liệt kê các nguyên tắc trình bày món ăn. Phân tích nguyên tắc trình bày món ăn đảm bảo thuận tiện cho phục vụ.

**Câu 12:** Anh (chị) hãy nêu các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu. Trình bày phối hợp đúng với tính chất của các nguyên liệu.

**Câu 13:** Anh (chị) hãy trình bày đặc tính công dụng của muối và nước mắm trong kỹ thuật chế biến món ăn.

**Câu 14:** Anh (chị) hãy trình bày đặc tính công dụng của đường và mỳ chính trong kỹ thuật chế biến món ăn.

**Câu 15:** Anh (chị) hãy trình bày đặc tính công dụng của dấm và chanh trong kỹ thuật chế biến món ăn.

**Câu 16:** Anh (chị) hãy trình bày đặc tính công dụng của ớt và tiêu trong kỹ thuật chế biến món ăn.

**Câu 17:** Anh (chị) hãy trình bày đặc tính công dụng của hành khô, tỏi khô, gừng trong kỹ thuật chế biến món ăn.

**Câu 18:** Anh (chị) hãy trình bày đặc tính công dụng của ba loại lá: lá Bayleave (lá nguyệt quế), lá Thyme (cỏ xạ hương), lá Parsley (lá mùi tây) trong kỹ thuật chế biến món ăn.

**Câu 19:** Anh (chị) hãy nêu các tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn. Trình bày tác dụng tạo mùi vị, màu sắc cho món ăn.

**Câu 20:** Anh (chị) hãy cho biết gia vị có mấy tác dụng trong chế biến món ăn? Trình bày 3 tác dụng trong số đó: làm thay đổi mùi vị, màu sắc và trạng thái của thực phẩm.

**Câu 21:** Anh (chị) hãy trình bày đặc điểm kỹ thuật của phương pháp luộc.

**Câu 22:** Anh (chị) hãy trình bày cách chế biến món ăn bằng phương pháp ninh, hầm.

**Câu 23:** Anh (chị) hãy trình bày đặc điểm kỹ thuật của phương pháp hấp - đồ.

**Câu 24:** Anh (chị) hãy trình bày cách chế biến món ăn bằng phương pháp tần.

- Câu 25.** Anh (chị) hãy trình bày cách chế biến món ăn bằng phương pháp xào.
- Câu 26.** Anh (chị) hãy trình bày đặc điểm kỹ thuật của phương pháp rán không ngập chất béo.
- Câu 27.** Anh (Chị) hãy trình bày khái niệm và các căn cứ để phân loại nước dùng.
- Câu 28.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình chế biến nước dùng Á từ động vật.
- Câu 29.** Anh (Chị) hãy trình bày khái niệm, vai trò và các cơ sở phân loại xốt Âu.
- Câu 30.** Anh (Chị) hãy trình bày khái niệm và căn cứ phân loại xúp. Cho ví dụ minh họa.
- Câu 31.** Anh (chị) hãy so sánh sự giống và khác nhau giữa đặc điểm kỹ thuật của phương pháp hấp và phương pháp tần.
- Câu 32.** Anh (chị) hãy so sánh đặc điểm kỹ thuật của phương pháp rán ngập chất béo và phương pháp rán không ngập chất béo.
- Câu 33.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến nước dùng bò trong món ăn Á.
- Câu 34.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến nước dùng lợn và gà trong món ăn Á.
- Câu 35.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến nước dùng trắng trong món ăn Âu.
- Câu 36.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến nước dùng nâu trong món ăn Âu.
- Câu 37.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến nước dùng gia cầm trong món ăn Âu.
- Câu 38.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến nước dùng cá trong món ăn Âu.
- Câu 39.** Anh (Chị) hãy trình bày nguyên nhân nước dùng bị đục và cách chữa nước dùng bị đục.
- Câu 40.** Anh (Chị) hãy so sánh sự giống và khác nhau giữa nước dùng bò trắng và nước dùng bò nâu trong món ăn Âu.
- Câu 41.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến xốt Béchamel.
- Câu 42.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến xốt Velouté.
- Câu 43.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến xốt Demiglace.
- Câu 44.** Anh (Chị) hãy trình bày quy trình kỹ thuật chế biến xốt Mayonnaise.
- Câu 45.** Anh (Chị) hãy trình bày nguyên nhân, biện pháp hạn chế, cách chữa xốt Mayonnaise bị hỏng.
- Câu 46.** Anh (Chị) hãy trình bày kỹ thuật chế biến xúp Consommé màu trắng (Consommé blanc).
- Câu 47.** Anh (Chị) hãy trình bày kỹ thuật chế biến xúp Consommé màu nâu (Consommé brun).
- Câu 48.** Anh (Chị) hãy trình bày khái niệm và đặc điểm xúp đặc, nêu cách chế biến xúp khoai tây.
- Câu 49.** Anh (Chị) hãy trình bày kỹ thuật chế biến xúp đặc sử dụng xốt gốc (Potage crème). Cho ví dụ cách chế biến xúp kem gà.
- Câu 50.** Anh (Chị) hãy trình bày kỹ thuật chế biến xúp đặc kiểu Á. Cho ví dụ quy trình chế biến xúp gà cua bẻ.

## 2. Thực hành chế biến món ăn (hình thức thi: thi thực hành)

STT	Tên món ăn	Ghi chú
1.	Nộm thập cẩm	
2.	Nộm xoài tôm thịt	

3.	Xúp gà ngô hạt	
4.	Dùng lươn	
5.	Nem hải sản	
6.	Nem rán dưa góp	
7.	Bún ốc	
8.	Bún chả Hà Nội	
9.	Bún trộn Nam Bộ	
10.	Gỏi cá lăng	
11.	Cá quả cuộn rán xốt chua ngọt	
12.	Cá kho tộ	
13.	Cá xốt ngũ liệu	
14.	Canh cá om măng cay	
15.	Chả cá Lã Vọng	
16.	Tôm viên tuyết hoa	
17.	Tôm bao mía	
18.	Mực chiên xù	
19.	Mực nhồi trứng muối	
20.	Ốc hấp lá gừng	
21.	Chả ốc	
22.	Lươn om chuối đậu	
23.	Lươn bọc mỡ chà nướng	
24.	Thịt lợn nướng sả ớt	
25.	Dê tái chanh	
26.	Dê hầm thuốc bắc	
27.	Dê xào lăn	
28.	Chim câu quay	
29.	Thỏ nướng lá chanh	
30.	Thỏ rang muối	
31.	Gà xé phay	
32.	Cơm rang thập cẩm	
33.	Cá song hấp tàu xì (Trung Quốc)	
34.	Bò xốt tiêu đen (Trung Quốc)	
35.	Gà gói giấy (Trung Quốc)	
36.	Xúp tôm cay (Thái Lan)	
37.	Chả cá (Thái Lan)	

38.	Gimbap (cơm cuộn Hàn Quốc)	
39.	Japchae (miến trộn Hàn Quốc)	
40.	Bò cuộn rau củ với sốt Teriyaki	
41.	Tôm chiên Tempura	
42.	Gà nướng với sốt Teriyaki	
43.	Cơm cuộn Nhật Bản (shu shi)	
44.	Xa lát Hy Lạp (salade grecque)	
45.	Xa lát cá hồi hun khói với nước sốt kiểu Pháp (saelmon salad with French dresing)	
46.	Xa lát Nga (salade à la russe)	
47.	Bò hầm kiểu Mê Hi Cô (goulache de boeuf)	
48.	Gà nấu kiểu Marengo (poulet à la marengo)	
49.	Thăn lợn nhồi pho mát (filet de porc farci de fromage)	
50.	Xúp kem gà (crème de volaille)	
51.	Xúp tôm hùm (bisque de homard)	
52.	Thăn cá tuyết hấp (filet de lotte à la vapeur)	
53.	Cá sốt bơ chanh (poissons meunier)	
54.	Xúp kem bí đỏ (soupe à la creme portiron)	
55.	Mỳ Ý xào sốt bò băm (spaghettty bolognaise sauce)	
56.	Cua bể nhồi bỏ lò (crabe farci)	
57.	Cánh cuộn Ba Lan (cromesquis à la polonaise)	
58.	Tôm nướng ăn kèm với sốt Hà Lan (crevettes grillée avec la sauce hollandaise)	
59.	Mỳ Ý bỏ lò (lasgana)	
60.	Tôm sốt cay (crevettes avec la sauce piquante)	