

TRẮC NGHIỆM BÀI THUYẾT MINH VỀ MỘT PHƯƠNG PHÁP, CÁCH LÀM CÓ ĐÁP ÁN

Câu 1. Khi giới thiệu một phương pháp (cách làm) người viết cần:

- A. Tìm hiểu, nắm chắc phương pháp cách làm đó.
- B. Trình bày rõ điều kiện, cách thức, trình tự... làm ra sản phẩm và yêu cầu chất với sản phẩm đó.
- C. Lời văn cần ngắn gọn, rõ ràng.
- D. Kết hợp cả A,B,C.

Câu 2. Đọc văn bản sau:

1. Nguyên liệu (đủ cho hai bát)

- Rau ngót: 300g (2 mớ)
- Thịt lợn nạc thăn: 150g
- Nước mắm, mì chính, muối.

2. Cách làm:

- Rau ngót chọn lá nhỏ, tươi non, tuốt lấy lá, bỏ cọng, rửa sạch, vò hơi giập.
- Thịt lợn nạc rửa sạch, thái miếng mỏng (Hoặc băm nhỏ).
- Cho thịt vào nước lã, đun sôi, hớt bọt, nêm nước mắm, muối vừa ăn, cho rau vào đun sôi khoảng 2 phút, cho chút mì chính rồi bắc ra ngay.

Hãy cho biết văn bản trên thiếu nội dung nào ?

- A. Yêu cầu thành phẩm
- B. Cách thức
- C. Trình tự
- D. Điều kiện

Câu 3. Đọc văn bản sau:

Canh dưa cải nấu lạc

Nguyên liệu:

- Dưa cải muối: 1 kg
- Hành hoa: 0,5 kg
- Lạc nhân: 0,2 kg
- Nước mắm, muối, mì chính.

Cách làm:

- Dưa cải rửa sạch cho bớt chua, để ráo nước, nếu là dưa muối nén cả cây thì cắt khúc dài 3 cm.
 - Lạc nhân giã dập, hành hoa nhặt rửa sạch, thái nhỏ.
 - Cho dưa, nước mắm, muối vào nồi đun lên, đảo đều cho ngấm mắm muối.
- Cho lạc vào khoảng 3 lít nước vào dưa, đập vung, đun nhỏ lửa, để sôi âm ỉ cho dưa**

**chín mềm, nêm lại mắm muối vừa ăn. Bắc ra, cho hành hoa, mì chính.
Hãy cho biết, văn bản trên thiếu nội dung nào ?**

- A. Điều kiện
- B. Cách thức
- C. Trình tự
- D. Yêu cầu thành phẩm

Câu 4. Hãy sắp xếp các dòng dưới đây theo thứ tự hợp lí để tạo thành dàn ý phần Thân bài của bài thuyết minh về một phương pháp (một thí nghiệm).

- a. Cách thức**
- b. Yêu cầu chất lượng**
- c. Điều kiện**
- d. trình tự**

- A. a - b - c - d
- B. c - a - d - b
- C. d - c - b - a
- D. d - b - c - a

Câu 5. Khi thuyết minh về cách làm đèn lồng giấy đón Trung thu , các dòng sau nằm ở phần nào?

**" + Giấy màu cứng, keo dán, chỉ, kéo
+ Băng dính trong, bút chì, thước kẻ, que gỗ"**

- A. Cách thực hiện
- B. Nguyên liệu
- C. Yêu cầu thành phẩm
- D. Không nằm ở phần nào

Câu 6. Trong bài thuyết minh về một phương pháp (cách làm), lời văn cần:

- A. Ngắn gọn, rõ ràng
- B. Mượt mà, bay bổng
- C. Cụ thể, chi tiết
- D. Cả A, B, C đều đúng

Câu 7. Các câu văn sau nằm trong phần nào của bài thuyết minh về "cách nấu canh rau ngót với thịt lợn nạc":

**" - Rau ngót chọn lá nhỏ, tươi non, tuốt lấy lá, bỏ cọng, rửa sạch, vò hơi giập.
- Thịt lợn nạc rửa sạch, thái miếng mỏng (Hoặc băm nhỏ).
- Cho thịt vào nước lã, đun sôi, hớt bọt, nêm nước mắm, muối vừa ăn, cho rau vào đun sôi khoảng 2 phút, cho chút mì chính rồi bắc ra ngay."**

- A. Nguyên liệu

- B. Yêu cầu thành phẩm
- C. Cách làm
- D. Không nằm ở phần nào

Câu 8. Các câu văn sau nằm trong phần nào của bài thuyết minh về "cách làm đồ chơi em bé đá bóng":

"Các phần thân, đầu và tay chân con người phải có tỉ lệ phù hợp, lại phải ghép các bộ phận sao cho cầu thủ có dáng tăng bóng sinh động thì mới đẹp"

- A. Nguyên liệu
- B. Yêu cầu thành phẩm
- C. Cách làm
- D. Không nằm ở phần nào

Câu 9. Đọc văn bản sau:

Thuyết minh về cách làm món ăn: Đậu phụ sốt cà chua

Cách thực hiện :

Bước 1: Rửa sạch đậu, cà chua, hành lá để ráo nước.

Bước 2: Chiên đậu sơ qua.

Bước 3: Phi hành tím, hành vàng cho cà chua vào xào nhừ rồi nêm gia vị vừa ăn.

Bước 4: Nước sốt sánh thì trút đậu vào, đảo đều, đun trong 5 phút sau đó rắc hành lá cắt khúc lên.

Yêu cầu thành phẩm: Đậu vàng, thấm gia vị, có mùi thơm.

Hãy cho biết, văn bản trên thiếu nội dung nào ?

- A. Nguyên liệu
- B. Yêu cầu thành phẩm
- C. Cách thực hiện
- D. Không thiếu nội dung nào

Câu 10. Các câu dưới đây có thể nằm ở phần nào của bài thuyết minh về "Cách nấu canh rau ngót với thịt lợn nạc"

" Trạng thái: Rau chín mềm, tỉ lệ nước - cái là 1-1.

Màu sắc: rau xanh, nước trong.

Mùi vị: Canh thơm mùi đặc trưng của nguyên liệu, độ ngọt cao, vị vừa ăn."

- A. Nguyên liệu
- B. Yêu cầu thành phẩm
- C. Cách làm
- D. Không nằm ở phần nào

**ĐÁP ÁN TRẮC NGHIỆM BÀI THUYẾT MINH VỀ MỘT PHƯƠNG PHÁP,
CÁCH LÀM**

Câu	Đáp án	Câu	Đáp án
Câu 1	D	Câu 6	A
Câu 2	A	Câu 7	C
Câu 3	D	Câu 8	B
Câu 4	B	Câu 9	A
Câu 5	B	Câu 10	B

