

Bài 1: Gọi tên các hình ảnh dựa vào các từ phía trên (kéo – thả)

lưỡng nghi	Cơm rang thập cầm	Cốm xào	Đầu bếp	Cơm cháy
-------------------	------------------------------	----------------	----------------	-----------------

				

Bài 2: Chọn đáp án đúng:**Câu 1:**

Ai là đầu bếp nổi tiếng được nhắc đến trong bài đọc?

- A. Đầu bếp Nguyễn Văn A
- B. Đầu bếp Lê Văn B
- C. Đầu bếp Ngô Gia Bình
- D. Đầu bếp Trần Văn C

Câu 2:

Theo bài đọc, nguyên liệu nào được xem là lương thực quan trọng nhất trong ẩm thực Việt Nam?

- A. Thịt
- B. Hải sản
- C. Rau củ
- D. Gạo

Câu 3:

Món “cơm lưỡng nghi” được hiểu là món ăn thể hiện ý nghĩa gì?

- A. Sự kết hợp giữa cơm rang và xôi
- B. Sự hòa hợp và phát triển thông qua màu sắc đối lập
- C. Món ăn chỉ dành cho lễ hội
- D. Phụ kiện kèm theo món chính

Câu 4:

Món “cơm cháy chiên giòn” có vị cay nhờ sự kết hợp của gì?

- A. Tiêu xay và ớt bột
- B. Nước mắm pha

- C. Sốt ngấm giấm
- D. Dầu hào

Câu 5:

Ngoài các món ăn được nhắc đến, bài đọc cho thấy vai trò của đầu bếp là gì?

- A. Chỉ biết nấu ăn theo công thức cố định
- B. Không cần sáng tạo khi chế biến món ăn
- C. Luôn khám phá, sáng tạo và cố gắng làm mới thực đơn
- D. Tập trung vào trang trí món ăn mà quên mất hương vị

Bài 3: Các thông tin dưới đây đúng hay sai:

STT	Nội dung	Đúng	Sai
1	Đầu bếp Ngô Gia Bình là người dẫn chương trình Bếp Việt.		
2	Cơm rang thập cẩm không phổ biến ở các quán phở.		
3	Gạo là loại lương thực quan trọng nhất của người Việt Nam.		
4	Cơm cháy chiên giòn là món ăn thích hợp với tất cả mọi người.		
5	Món cơm lưỡng nghi có hai màu tượng trưng cho sự hòa hợp và phát triển.		

Bài 4: Nối từ với nghĩa

Từ vựng

- a. đầu bếp
- b. phác thảo
- c. bắt tay vào
- d. xôi xéo
- e. quan niệm

Nghĩa

- 1. bắt đầu làm một việc gì đó
- 2. người nấu ăn chuyên nghiệp
- 3. màu vàng đặc trưng của món xôi xéo
- 4. vẽ hoặc lập kế hoạch sơ bộ
- 5. suy nghĩ, niềm tin trong văn hóa