

ĐỀ THI KẾT THÚC HỌC PHẦN LÝ THUYẾT

HỌC KỲ: I

NĂM HỌC: 2020 – 2021

Bậc đào tạo: TRUNG CẤP

Học phần: TỔNG QUAN BẾP BÁNH

Lớp: 20T4 - KLB1 Ngày thi: ____ / ____ / 20

Thời gian thi: 90 phút (không kể thời gian phát đề)

Đề số 1

(Thí sinh không được sử dụng tài liệu)

Câu 1: (3 điểm)

Hãy trình bày tiêu chí đánh giá bột mì về: độ ẩm và hàm lượng protein

Câu 2: (2.5 điểm)

Hãy trình bày đặc điểm, cách sử dụng của men tươi và men khô

Câu 3: (2.5 điểm)

Hãy trình bày vai trò của trứng trong làm bánh

Câu 4: (2 điểm)

Hãy trình bày đặc điểm và cách sử dụng gelatin bột và gelatin lá

Hết

GHI CHÚ: CÁN BỘ COI THI KHÔNG ĐƯỢC GIẢI THÍCH GÌ THÊM.

TRƯỞNG KHOA
(Ký tên và ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký tên và ghi rõ họ tên)

GIẢNG VIÊN RA ĐỀ
(Ký tên và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Thị Hiền

ĐÁP ÁN ĐỀ THI KẾT THÚC HỌC PHẦN LÝ THUYẾT

HỌC KỲ: I

NĂM HỌC: 2020 – 2021

Bậc đào tạo: TRUNG CẤP

Học phần: TỔNG QUAN BÉP BÁNH

Lớp: 20T4 - KLB1 Ngày thi: ____ / ____ / 20

Thời gian thi: 90 phút (không kể thời gian phát đề)

Đề số 1

(Thí sinh không được sử dụng tài liệu)

NỘI DUNG

Câu	Ý	Đáp án	Điểm
1	1	Độ ẩm	1.5 đ
3 điểm		- Được xác định bằng cách nung nóng 1 mẫu bột mì trong lò, so sánh trọng lượng của mẫu trước và sau khi nung. Hàm lượng mất đi chính là độ ẩm.	0.5 đ
		- Xác định độ ẩm là bước đầu tiên quan trọng trong việc phân tích chất lượng bột, từ dữ liệu này được sử dụng cho các xét nghiệm khác	0.25 đ
		- Độ ẩm cũng là 1 chỉ báo của khả năng bảo quản của bột mì. Bột có độ ẩm cao (>14,5%) thu hút nấm mốc, vi khuẩn và côn trùng, tất cả đều gây ra sự suy giảm chất lượng trong thời gian lưu trữ.	0.5 đ
		- Bột để càng lâu thì độ ẩm càng giảm	0.25 đ
	2	Hàm lượng protein	1.5 đ
		- Protein được xác định thông qua quá trình đốt cháy bột mì ở nhiệt độ cao trong máy phân tích protein. Hàm lượng protein được xác định bằng hàm lượng khí Nitơ thoát ra.	0.5 đ
		- Protein là tiêu chí chính để lựa chọn bột mì vì nó liên quan đến các tính chất khác như độ hấp thụ của nước, sức mạnh của gluten	0.25 đ
		- Hàm lượng protein cũng ảnh hưởng đến sản phẩm cuối cùng như cấu trúc, hình dạng...Hàm lượng protein thấp được sử dụng cho các sản phẩm như bánh cake, bánh hấp....Hàm lượng protein cao được sử dụng cho các sản phẩm yêu cầu cấu trúc dai như bánh mì, sandwich, mì sợi....	0.5 đ

		- Bột có hàm lượng protein cao yêu cầu thời gian trộn bột lâu hơn và bột hấp thụ nước nhiều hơn	0.25 đ
2 2.5 điểm	1	Men tươi	1.25 điểm
		Men nở tươi thường có hạn sử dụng khá ngắn nhưng lại tạo ra bánh có mùi vị thơm ngon hơn. Đặc điểm: Men có màu ngà, mềm, ẩm, được đóng thành khối và rất dễ dùng tay bóp vụn. Sử dụng: Có thể được trộn trực tiếp vào bột hoặc trộn vào nước ấm trước, để nước ấm hoạt động cùng men trong khoảng 5 phút cho tới khi hỗn hợp trở nên mềm mượt như kem và thậm chí nổi bọt.	0.25đ 0.5đ 0.5đ
	2	Men khô	1.25 điểm
		Đặc điểm: Đây là loại men phổ biến nhất có dạng hạt màu nâu ngà, hạt thô và to. Sử dụng: Khi sử dụng thì bao giờ cũng phải kích hoạt với nước ấm (32 – 38°C). Lượng chất lỏng ấm này được lấy từ một phần chất lỏng (nước, sữa...) có trong công thức. Men khô có thể bảo ở nhiệt độ phòng nhưng tốt nhất là nên bảo quản trong tủ lạnh. Loại men khô này có thể mua theo dạng gói nhỏ rất tiện dụng vì không phải mở hết ra cùng một lúc	0.25đ 0.5đ 0.25đ 0.25đ
3 2.5 điểm	1	Vai trò của trứng trong làm bánh	2.5 điểm
		- Lòng trắng bao gồm 90% là nước, và 10% protein làm cho cấu trúc bánh ổn định, bền vững, giàu độ ẩm. - Trong lòng trắng trứng có chứa: Lecithin là chất nhũ tương, có khả năng nhũ hóa các chất béo làm cho bánh nở xốp. Albumin là chất tạo bọt tốt, có thể đánh bông lên gấp 8 lần thể tích ban đầu, giúp tạo môi trường không khí cho hỗn hợp bột nở tốt hơn, không ảnh hưởng đến hương vị, màu sắc của bánh. - Lòng đỏ tập trung chủ yếu các chất dinh dưỡng. Protein trong lòng đỏ hoạt động như một chất keo giữ nước và chất béo nên làm hỗn hợp hòa quyện vào nhau và làm tăng giá trị dinh dưỡng, độ mềm và hương vị thơm của bánh.	0,5đ 0,25đ 0,5đ 0,5đ

		- Protein trong trứng góp phần tạo nên cấu trúc cho bánh vì đặc tính của protein là đông và cứng khi gặp nhiệt độ. Vì thế nếu sử dụng nhiều trứng sẽ làm bánh cứng và dai, còn nếu sử dụng ít trứng sẽ không đủ để tạo cấu trúc bánh. - Lòng đỏ trứng còn được dùng để quét lên mặt bánh để tạo màu sắc hấp dẫn	0,5đ 0,25đ
4 2 điểm	1	Gelatin bột	1đ
		Đặc điểm: Do khối lượng được chia rất nhỏ nên tùy theo công thức loại bánh muốn làm mà ta có thể sử dụng một cách linh hoạt, tăng hoặc giảm lượng bột gelatine theo ý muốn. Cách sử dụng: Ngâm gelatin trong nước lạnh 10 phút. Cho gelatine vào lò vi sóng quay khoảng 10s để gelatine tan chảy. Cho vào hỗn hợp cần làm đông và để trong tủ lạnh.	0,5đ 0,5đ
	2	Gelatin lá	1đ
		Đặc điểm: Khác với gelatine bột phải cân đo, mỗi một lá gelatine có trọng lượng cố định là 2g, ta có thể biết được khối lượng dùng chính xác mà không mất thời gian cân đo. Cách sử dụng: Ngâm gelatin lá trong nước lạnh 10 phút với tỷ lệ nước gấp 5 lần trọng lượng lá. Sau khi gelatine mềm thì vớt ra, vắt nhẹ để gelatine ráo nước. Cho lá gelatine vào lò vi sóng quay khoảng 10s để lá gelatine tan chảy. Cho vào hỗn hợp cần làm đông và để trong tủ lạnh.	0,5đ 0,5đ

Hết

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi rõ họ tên)

GIẢNG VIÊN RA ĐỀ
(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Thị Hiền

ĐỀ THI KẾT THÚC HỌC PHẦN LÝ THUYẾT

HỌC KỲ: I

NĂM HỌC: 2020 – 2021

Bậc đào tạo: TRUNG CẤP

Học phần: TỔNG QUAN BẾP BÁNH

Lớp: 20T4 - KLB1 Ngày thi: ____ / ____ / 20

Thời gian thi: 90 phút (không kể thời gian phát đề)

Đề số 2

(Thí sinh không được sử dụng tài liệu)

Câu 1: (3 điểm)

Hãy trình bày tiêu chí đánh giá bột mì về: độ tro và gluten ướt

Câu 2: (3 điểm)

Hãy trình bày đặc điểm, cách sử dụng của men tươi và men instant

Câu 3: (2 điểm)

Hãy trình bày tác dụng của bơ trong làm bánh

Câu 4: (2 điểm)

Hãy trình bày vai trò của đường trong làm bánh

_____Hết_____

GHI CHÚ: CÁN BỘ COI THI KHÔNG ĐƯỢC GIẢI THÍCH GÌ THÊM.

TRƯỞNG KHOA
(Ký tên và ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký tên và ghi rõ họ tên)

GIẢNG VIÊN RA ĐỀ
(Ký tên và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Thị Hiền

ĐÁP ÁN ĐỀ THI KẾT THÚC HỌC PHẦN LÝ THUYẾT

HỌC KỲ: I NĂM HỌC: 2020 – 2021

Bậc đào tạo: TRUNG CẤP
Học phần: TỔNG QUAN BÉP BÁNH
Lớp: 20T4 - KLB1 Ngày thi: ____ / ____ / 20
Thời gian thi: 90 phút (không kể thời gian phát đề)

Đề số 2

(Thí sinh không được sử dụng tài liệu)
NỘI DUNG

Câu	Ý	Đáp án	Điểm
1 3 điểm	1	Độ tro	1.25đ
		- Hạng của bột mì được xác định bằng hàm lượng cám, xác định trực tiếp hàm lượng cám có khó khăn nên hạng của bột mì được thể hiện gián tiếp qua độ tro. - Độ tro được xác định bằng cách đốt mẫu bột trong lò nung ở nhiệt độ cao. Khi đó các chất hữu cơ sẽ bị đốt cháy chỉ còn lại là tro. - Do đó bột mì có hạng càng cao chứa ít tro hơn bột mì có hạng thấp	0.5 đ 0.5 đ 0.25 đ
	2	Gluten ướt	1.75đ
		- Hàm lượng gluten ướt được xác định bằng cách rửa mẫu bột với dung dịch muối để loại bỏ tinh bột và các chất hòa tan trong nước. - Bột có hàm lượng protein cao thì gluten ướt khoảng 35%, bột có hàm lượng protein thấp thì gluten ướt khoảng 22% - Hàm lượng gluten ướt phản ánh hàm lượng protein. Gluten biểu thị trạng thái đàn hồi, kéo dãn của khối bột nhào. - Kiểm tra gluten ướt cho biết hàm lượng và chất lượng gluten trong mẫu bột.	0.5 đ 0.5 đ 0.5 đ 0.25 đ
2 3 điểm	1	Men tươi	1.5 điểm
		Men nở tươi thường có hạn sử dụng khá ngắn nhưng lại tạo ra bánh có mùi vị thơm ngon hơn.	0.5đ

		Đặc điểm: Men có màu ngà, mềm, ẩm, được đóng thành khối và rất dễ dùng tay bóp vụn. Sử dụng: Có thể được trộn trực tiếp vào bột hoặc trộn vào nước ấm trước, để nước ấm hoạt động cùng men trong khoảng 5 phút cho tới khi hỗn hợp trở nên mềm mượt như kem và thậm chí nổi bọt.	0.5đ
	2	Men instant	1.5 điểm
		Đặc điểm: Cũng là men khô, hạt mịn, màu nâu. Nhiều nơi coi loại men này giống men nổi nhanh. Mặc dù men này cũng khô và khá giống men khô nhưng cách sử dụng men nở Instant lại khác. Sử dụng: Men instant không cần phải kích hoạt, có thể trộn thẳng với bột. Men instant giúp tạo ra nhiều khí gas hơn men khô, cho nên với cùng một lượng bột thì lượng men instant cần thiết sẽ ít hơn là men khô	0.75đ
3 2 điểm		Tác dụng của bơ trong làm bánh	2 điểm
		- Bơ là nguyên liệu chủ yếu trong hầu hết các món cookies, kết hợp với đường tạo môi trường không khí cho bánh nở xốp khi nướng.	0,5đ
		- Là chất bôi trơn giúp khối bột nhào dẻo hơn, từ đó giữ được lượng không khí và bánh sẽ xốp hơn. Ngoài ra nhờ tính chất bôi trơn của bơ giúp cho việc nhào bột được dễ dàng hơn.	0,5đ
		- Giúp cho bánh thơm hơn và có độ mềm mịn hơn.	0,25đ
		- Bơ còn được dùng để tạo độ béo, độ bóng mượt cho kem phủ mặt bánh hay làm nhân bánh	0,5đ
		- Tăng giá trị dinh dưỡng cho sản phẩm	0,25đ
4 2 điểm		Vai trò của đường trong làm bánh	2 điểm
		Đường là một thực phẩm rất quan trọng trong đời sống con người, là nguồn cung cấp năng lượng cần thiết cho cơ thể. Có rất nhiều loại đường, mỗi loại đường được sử dụng với mục đích khác nhau. Đường được sử dụng trong làm bánh là đường Saccharose.	0,5đ
		Đường saccharose được chế biến từ củ cải đường và mía.	0,25đ
		Vai trò của đường trong sản xuất bánh: - Ngoài chức năng tạo vị ngọt, đường còn góp phần tạo cấu trúc, màu sắc, hương vị thơm ngon cho sản phẩm bánh uống.	0,25đ

		- Là nguồn dưỡng chất và cơ chất cho men và enzym lên mmen tạo khí CO ₂	0,5đ
		- Giữ ẩm cho bánh, giúp bánh giữ chất lượng được lâu hơn	0,25đ
		- Giúp cho vỏ bánh có màu vàng đẹp hơn	0,25đ

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi rõ họ tên)

_____Hết_____

GIẢNG VIÊN RA ĐỀ
(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Thị Hiền