

Hướng dẫn giải bài tập SGK **Công Nghệ 6 Bài 18: Các phương pháp chế biến thực phẩm** có đáp án và lời giải chi tiết, ngắn gọn, dễ hiểu bám sát các yêu cầu nội dung trong sách giáo khoa. Nhằm giúp học sinh tiếp thu bài học và ôn luyện hiệu quả trong học tập.

Trả lời câu hỏi SGK Bài 18 Công Nghệ 6 trang 81, 82

Trang 85 SGK Công nghệ 6 (1): Em hãy kể tên những phương pháp được sử dụng để chế biến thực phẩm thường ngày trong gia đình.

Lời giải chi tiết:

Phương pháp sử dụng bếp (dùng nhiệt độ) và không sử dụng bếp (không dùng nhiệt độ)

Trang 85 SGK Công nghệ 6 (2): Em hãy kể tên một vài món luộc

Lời giải chi tiết:

- Gà luộc, trứng luộc, thịt lợn luộc.
- Rau muống luộc, rau cải luộc, đậu luộc.

Trang 86 SGK Công nghệ 6 (1): Trong các bữa ăn thường ngày, món nào được gọi là món nấu?

Lời giải chi tiết:

Món ăn được gọi là món nấu là món sử dụng nước để làm chín thực phẩm.

Trang 86 SGK Công nghệ 6 (2): Em hãy kể tên một vài món kho mà em biết

Lời giải chi tiết:

- Cá kho, thịt kho tàu, trứng kho thịt, gà kho.

Trang 87 SGK Công nghệ 6 (1): Em hãy kể tên một số món hấp (đồ) thường dùng trong gia đình

Lời giải chi tiết:

- Bánh bao, xôi, cá hấp, xú mại, tôm hấp, trứng hấp thịt,

Trang 87 SGK Công nghệ 6 (2): Hãy kể tên những món nướng mà em đã được ăn và cho biết nhận xét?

Lời giải chi tiết:

Những món nướng mà em đã được ăn: Khoai nướng, thịt lợn nướng, cá nướng, gà nướng... Các món này đều có màu vàng đẹp mắt, thơm ngon, đậm đà.

Trang 88 SGK Công nghệ 6 (1): Gia đình em thường rán thực phẩm gì?

Lời giải chi tiết:

Gia đình em thường rán: cá, nem, đậu phụ,...

Trang 87 SGK Công nghệ 6 (2): Em hãy kể tên một số thực phẩm động vật hoặc thực vật được dùng để rang

Lời giải chi tiết:

- Lạc rang, thịt rang, cơm rang, tôm rang, gà rang,...

Trang 87 SGK Công nghệ 6 (3): Em hãy kể tên một số món xào thông dụng

Lời giải chi tiết:

Rau muống xào tỏi, thịt bò xào cần tỏi, gà xào sả ớt,...

Trang 89 SGK Công nghệ 6 (1): Em hãy kể tên một số món ăn không sử dụng nhiệt để chế biến.

Lời giải chi tiết:

Ví dụ: nộm đu đủ; dưa muối, cà muối; salad cà chua, dưa chuột trộn dầu dấm...

Trang 89 SGK Công nghệ 6 (2): Liên hệ thực tế về các phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt

Lời giải chi tiết:

Các phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt: trộn dầu giấm, trộn hỗn hợp, muối chua

Trang 89 SGK Công nghệ 6 (3): Thực phẩm nào được sử dụng để trộn dầu giấm?

Lời giải chi tiết:

Thực phẩm được sử dụng để trộn dầu giấm như là: bắp cải, xà lách, cà chua, ...

Trang 91 SGK Công nghệ 6 (1): Muối nén và muối xổi khác nhau như thế nào?

Lời giải chi tiết:

Muối nén cần lên men trong thời gian dài, còn muối xổi thì chỉ cần thời gian ngắn.

Trang 91 SGK Công nghệ 6 (2): Hãy kể tên một số thực phẩm thường sử dụng để muối chua trong gia đình em

Lời giải chi tiết:

Một số thực phẩm thường sử dụng để muối chua ở gia đình em là: dưa muối, cà muối, củ cải muối, cải thảo muối

Giải bài tập SGK Bài 18 Công Nghệ lớp 6

Câu 1 trang 91 SGK Công nghệ 6:

Tại sao phải làm chín thực phẩm ?

Lời giải chi tiết

Làm chín thức ăn giúp cho thức ăn mềm hơn, dễ tiêu hóa hơn, làm thay đổi mùi vị và đảm bảo an toàn khi ăn.

Câu 2 trang 91 SGK Công nghệ 6:

Hãy kể tên các phương pháp làm chín thực phẩm thường được sử dụng hàng ngày ?

Lời giải chi tiết

Các phương pháp làm chín thực phẩm thường sử dụng hàng ngày:

- Sử dụng nhiệt: Luộc, nấu, kho, hấp, nướng, rán, rang, xào.
- Không sử dụng nhiệt: Trộn dầu giấm, trộn hỗn hợp, muối chua.

Câu 3 trang 91 SGK Công nghệ 6:

Cho biết sự khác nhau giữa xào và rán, giữa nấu và luộc ?

Lời giải chi tiết

- Sự khác nhau giữa xào và rán:
 - + Rán sử dụng lượng chất béo khá nhiều, còn xào sử dụng lượng chất béo ít.
 - + Thời gian thực hiện xào ngắn, còn rán thực hiện trong thời gian đủ làm chín thực phẩm.
- Sự khác nhau giữa nấu và luộc: nấu có sử dụng thêm gia vị, còn luộc thì không.