

Hướng dẫn giải bài tập SGK **Công Nghệ 6 Bài 22: Quy trình tổ chức bữa ăn** 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 21 Công Nghệ 6 trang 108, 109, 110, 111

Trang 108 SGK Công nghệ 6: Tại sao những việc làm này phải được thực hiện theo quy trình?

Lời giải chi tiết

Để công việc tổ chức bữa ăn được tiến hành trôi chảy, khoa học dễ thực hiện

Trang 109 SGK Công nghệ 6: Hãy kể tên một số món ăn của bữa ăn thường ngày ở gia đình và bữa cỗ em đã dự

Lời giải chi tiết

- Món ăn của bữa ăn thường ngày: Rau luộc, thịt kho, cá kho,...

- Món ăn bữa cỗ em đã dự: Súp gà, tôm chiên, gà luộc, rau củ luộc thập cẩm, thịt bò xào,...

Trang 110 SGK Công nghệ 6 (1): Em hãy liên hệ những kiến thức đã học để biết cách lựa chọn thực phẩm phù hợp.

Lời giải chi tiết:

- **Chọn rau quả tươi:** rau, củ, quả phải tươi, không bị dập nát, hình dạng và kích thước không to bất thường. Nên lựa chọn rau củ theo mùa

- **Chọn thịt, cá, hải sản:** Thịt heo có màu sáng hơi hồng hoặc màu đỏ tươi nếu là thịt bò; thớ thịt săn chắc. Với thịt gà: da gà có màu trắng ngà hoặc hơi vàng nhẹ. Với cá, hải sản, tốt nhất mua loại còn sống.

- **Chọn mua các loại đồ hộp, nước uống đóng lon, đóng chai:** Sản phẩm có bao bì nguyên vẹn, nhãn rõ ràng, không bị rách, nhàu nát, bán ở nơi đảm bảo vệ sinh, hạn sử dụng càng xa càng tốt.

Trang 110 SGK Công nghệ 6 (2): Em hãy kể tên và phân loại các món ăn của bữa tiệc, liên hoan mà em đã dự

Lời giải chi tiết:

Xôi gấc, gà luộc, giò lụa, tôm hấp, gà quay, bò xào măng tây, dưa hấu

Trang 111 SGK Công nghệ 6 (1): Hãy nêu những công việc cần làm khi sơ chế thực phẩm.

Lời giải chi tiết:

Những công việc cần làm khi sơ chế thực phẩm:

- Loại bỏ những phần không ăn được của thực phẩm, làm sạch thực phẩm
- Cắt, thái, tạo hình thực phẩm
- Tẩm ướp gia vị vào thực phẩm trước khi chế biến.

Trang 111 SGK Công nghệ 6 (2): Tại sao phải trình bày món ăn?

Lời giải chi tiết:

Để tăng phần sinh động cho món ăn, tạo cảm giác ngon miệng cho người dùng.

Trang 111 SGK Công nghệ 6 (3): Hình thức trình bày bàn ăn phụ thuộc vào yếu tố nào?

Lời giải chi tiết:

Hình thức trình bày bàn ăn phụ thuộc các yếu tố như: số người dự bữa ăn, các món ăn trong thực đơn, các loại bát đĩa,...

Trang 111 SGK Công nghệ 6 (4): Để việc tổ chức bữa tiệc, liên hoan được chu đáo, cần quan tâm đến những vấn đề gì?

Lời giải chi tiết:

Để tổ chức bữa tiệc, liên hoan được chu đáo cần quan tâm đến:

- Các dụng cụ cần thiết.
- Cách trình bày bàn ăn.
- Cách phục vụ và thu dọn sau khi ăn.

Trang 112 SGK Công nghệ 6: Để tạo bữa ăn thêm chu đáo, lịch sự, người phục vụ cần có thái độ như thế nào?

Lời giải chi tiết

- Phải ân cần, niềm nở, vui tươi, tỏ lòng quý trọng khách.
- Khi dọn tránh đưa tay trước mặt khách.

Giải bài tập SGK Bài 21 Công Nghệ lớp 6

Câu 1 trang 112 SGK Công nghệ 6:

Muốn tổ chức tốt bữa ăn cần phải làm gì ?

Lời giải chi tiết

Muốn tổ chức bữa ăn tốt, chúng ta cần phải:

- Xây dựng trước thực đơn.
- Lựa chọn các loại thực phẩm trong thực đơn.
- Chế biến món ăn theo thực đơn.
- Bày ra bàn và thu dọn sau khi ăn.

Câu 2 trang 112 SGK Công nghệ 6:

Hãy nêu những điểm cần lưu ý khi xây dựng thực đơn ?

Lời giải chi tiết

Những điểm cần lưu ý khi xây dựng thực đơn:

- Thực đơn có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất của từng bữa ăn
- Thực đơn phải đủ các loại món ăn chính theo cơ cấu của bữa ăn
- Thực đơn phải đảm bảo yêu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế

Câu 3 trang 112 SGK Công nghệ 6:

Trình bày cách sắp xếp bàn ăn và cách phục vụ trong các bữa tiệc, liên hoan ?

Lời giải chi tiết

* Cách sắp xếp bàn ăn:

- Bàn ăn cần phải trang trí lịch sự, đẹp mắt
- Món ăn đưa ra theo thực đơn, được trình bày đẹp, hài hoà về màu sắc và hương vị
- Cách trình bày bàn và bố trí chỗ ngồi cho khách phụ thuộc vào tính chất của bữa ăn

* Cách phục vụ và thu dọn sau khi ăn

- + Phục vụ: Lịch sự, nhã nhặn, tôn trọng với người đang ăn.
- + Dọn bàn ăn : Xếp dụng cụ ăn uống theo từng loại (Bát, đĩa ,cốc ...). Không thu dọn dụng cụ ăn uống khi còn người đang ăn.