

Hướng dẫn giải bài tập SGK Công Nghệ 6 Bài 23: Thực Hành: Xây dựng thực đơn 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.

Giải bài tập thực hành SGK Bài 23 Công Nghệ lớp 6

I. THỰC ĐƠN DÙNG CHO CÁC BỮA ĂN THƯỜNG NGÀY

Em hãy liên hệ kiến thức đã học để vận dụng vào bài tập thực hành.

1. Số món ăn

Có từ 3 đến 4 món, thuộc loại chế biến nhanh gọn, thực hiện đơn giản.

2. Các món ăn

- 3 món chính : canh, mặn, xào.
- 1 hoặc 2 món phụ (nếu có) : rau, củ (tươi hoặc trộn); dưa chua kèm nước chấm.

3. Yêu cầu

Học sinh chọn món ăn thuộc các thể loại nêu trên (mỗi loại một món) để tạo :hành thực đơn theo đúng thành phần, cơ cấu của bữa ăn hợp lí.

Mỗi học sinh lập thực đơn cho gia đình dùng trong một ngày (làm tại lớp) và nộp cho giáo viên nhận xét, đánh giá, rút kinh nghiệm.

Ví dụ: Thực đơn cho một bữa ăn trưa:

- + Canh rau đay nấu cua
- + Thịt kho tàu
- + Thịt gà xào xả ớt
- + Cà muối chua

II - THỰC ĐƠN DÙNG CHO CÁC BỮA LIÊN HOAN HAY BỮA CŨ

Em hãy nhớ lại các bữa cỗ, bữa tiệc gia đình đã tổ chức, nêu nhận xét về thành phần, số lượng món ăn.

So sánh với các bữa ăn thường ngày, em có nhận xét gì ?

Trả lời: Các bữa cỗ, tiệc gia đình có nhiều món ăn hơn, đa dạng về thành phần món ăn, trình bày đẹp mắt hơn.

1. Số món ăn

Có 4 đến 5 món trở lên. Tùy điều kiện vật chất, tài chính, thực đơn có thể tăng cường lượng và chất.

2. Các món ăn

a) Thực đơn thường được kê theo các loại món chính, món phụ, món tráng miệng và đồ uống

- Thực phẩm cần thay đổi để có đủ loại thịt, cá, rau
- Phải tôn trọng trình tự của các món ăn ghi trong thực đơn.

b) Yêu cầu

- Học sinh chọn món ăn thuộc các thể loại vừa nêu trên (mỗi loại một món) để tạo thành thực đơn.
- Sau khi tham khảo một số thực đơn mẫu, cả lớp cùng lập 1 hoặc 2 thực đơn ngay tại lớp để rút kinh nghiệm

Ví dụ: Thực đơn cho 1 bữa liên hoan:

- + Súp gà
- + Gà hấp muối
- + Sườn nướng
- + Cá hấp xì dầu
- + Rau cải xào tỏi
- + Tôm chiên giòn
- + Canh măng nấu vịt
- + Bánh bao nhỏ
- + Chè trân châu
- + Dưa hấu