

Nội dung bài viết

1. [Giải bài tập SGK Bài 46 Công Nghệ lớp 10](#)
2. [Lý thuyết Công Nghệ Bài 46 lớp 10](#)

Mời các em học sinh tham khảo ngay nội dung hướng dẫn soạn **Công nghệ 10 Bài 46: Chế biến sản phẩm chăn nuôi, thủy sản** được bày chi tiết, dễ hiểu nhất dưới đây sẽ giúp bạn đọc hiểu rõ hơn về bài học này, từ đó chuẩn bị tốt cho tiết học sắp tới nhé.

Giải bài tập SGK Bài 46 Công Nghệ lớp 10

Câu 1 trang 142 Công nghệ 10

Hãy nêu một số phương pháp chế biến thịt. Gia đình em thường chế biến thịt như thế nào?

Lời giải:

- Một số phương pháp chế biến thịt:

- + Sử dụng những công nghệ đóng hộp, sấy khô, hun khói để chế biến thịt.
- + Chế biến thịt thành các sản phẩm: lạp xưởng, pate, giò, xúc xích, nem, chả.
- + Chế biến thịt sử dụng nhiệt và sử dụng được ngay như luộc, rán, hầm, quay,...

- Gia đình em thường dùng phương pháp luộc, rán, hầm, quay để chế biến thịt.

Câu 2 trang 142 Công nghệ 10

Hãy nêu một số phương pháp chế biến cá mà em biết, quy trình chế biến ruốc từ cá tươi.

Lời giải:

- Một số phương pháp chế biến cá:

- + Đóng hộp.

+ Sấy khô.

+ Chế biến thành các sản phẩm có khả năng bảo quản lâu: Xúc xích, ruốc, nước mắm.

+ Ở quy mô gia đình thường chế biến thành các sản phẩm bằng cách sử dụng nhiệt như luộc, rán, hấp,...

Câu 3 trang 142 Công nghệ 10

Hãy mô tả quy trình công nghệ sản xuất sữa bột.

Lời giải:

Quy trình công nghệ sản xuất sữa bột: Tách bớt bơ trong sữa đạt chất lượng, sau đó tiến hành thanh trùng rồi làm khô sữa đã được cô đặc, cuối cùng ta làm nguội rồi đóng vào bao gói để bảo quản.

Lý thuyết Công Nghệ Bài 46 lớp 10

I - CHẾ BIẾN THỊT

1. Một số phương pháp chế biến thịt

Theo công nghệ chế biến: Đóng hộp, hun khói, sấy khô...

Theo sản phẩm chế biến: lạp xưởng, patê, giò, xúc xích, các loại chả, nem...

Phương pháp khác: Luộc, rán quay.

2. Quy trình công nghệ chế biến thịt hộp

Chuẩn bị nguyên liệu → Lựa chọn và phân loại → Rửa → Chế biến cơ học (thái, nghiền...) → Chế biến nhiệt → Vao hộp → Bào khí → Ghép mí → Thanh trùng → Dán nhãn → Bảo quản → Sử dụng.



Hình 46.1. Một số sản phẩm được chế biến từ thịt

II - CHẾ BIẾN CÁ

1. Một số phương pháp chế biến cá

Theo công nghệ chế biến: hun khói, đóng hộp, sấy khô, làm nước mắm, ruốc cá, cá file đông lạnh, chế biến xúc xích,...

Gia đình: Luộc, rán, hấp....

2. Quy trình công nghệ làm ruốc cá từ cá tươi

Chuẩn bị nguyên liệu → Hấp chín, tách bỏ xương, làm tươi → Bỏ sung gia vị → Làm khô → Để nguội → Bao gói → Sử dụng.

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu. Cá được bỏ đầu, vẩy, nội tạng, rửa sạch nhớt bẩn.

Bước 2: Hấp chín, tách bỏ xương, làm tươi. Sau khi hấp chín, tách bỏ xương, da, lấy thịt chà xát cho tươi nhỏ rồi đem ép sơ bộ để tách bớt nước.

Bước 3: Làm khô

Bước 4: Bao gói. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Bảo quản 90 ngày.

Chú ý: Sản phẩm ruốc cá phải đảm bảo nơi khô ráo, thoáng mát và không để các loại động vật gây hại như chuột, dán..cắn thủng bao bì để ăn ruốc cá, chỉ nên dùng trong thời gian một vài tháng, để lâu có thể bị mốc

III - CHẾ BIẾN SỮA

1. Phương pháp chế biến.

Chế biến sữa tươi.

Làm sữa chua.

Chế biến sữa bột.

Một số phương pháp khác: cô đặc sữa, làm bánh sữa.

2. Quy trình chế biến sữa bột

Sữa tươi đạt chất lượng tốt → Tách bớt một phần bơ trong sữa → Thanh trùng → Cô đặc → Làm khô → Làm nguội → Bao gói → Bảo quản → Sử dụng



Hình 46.4. Máy li tâm chế biến sữa trong phòng thí nghiệm

►► **CLICK NGAY** vào đường dẫn dưới đây để **TẢI VỀ** lời giải **Công nghệ lớp 10 Bài 46: Chế biến sản phẩm chăn nuôi, thủy sản** chi tiết, đầy đủ nhất file word, file pdf hoàn toàn miễn phí từ chúng tôi, hỗ trợ các em ôn luyện giải đề đạt hiệu quả nhất.