

Bài 1 trang 20 VBT Khoa Học 4

Quan sát các hình trang 24, 25 SGK để hoàn thành bảng sau:

Lời giải:

Hình Cách bảo quản

1	Phơi khô
2	Đóng hộp
3	Ướp lạnh
4	Ướp lạnh
5	Làm mắm (ướp mặn)
6	Làm mứt (cô đặc với đường)
7	Ướp muối (cà muối)

Bài 2 trang 21 VBT Khoa Học 4

Nối ô chữ ở cột A với ô chữ ở cột B cho phù hợp.

Lời giải:

A	B
1. Phơi khô, nướng, sấy.	a. Làm cho vi sinh vật không có điều kiện hoạt động.
2. Ướp muối, ngâm nước mắm.	b. Tiêu diệt vi khuẩn và ngăn không cho vi khuẩn mới xâm nhập vào thức ăn
3. Đóng hộp.	
4. Cô đặc với đường.	

Bài 3 trang 21 VBT Khoa Học 4

Hoàn thành bảng sau:

Lời giải:

Cách bảo quản		Thức ăn(viết rõ tên)
Làm khô	Phơi khô	Lúa, hải sản.
	Nướng	Xúc xích, thịt.
	Sấy	Vải, mít.
Ướp muối		Dưa, cải thảo.
Ướp lạnh		Thịt, hải sản.
Cô đặc với đường		Mứt
Đóng hộp		Thịt, cá.