

Câu 1 trang 34 sgk Công nghệ 9: Làm thế nào để su hào có thể giữ được mức độ giòn khi trộn nộm?

Lời giải:

Để su hào có thể giữ được mức độ giòn khi trộn nộm thì ta cần cho su hào vào thau (âu) sạch cùng với 2 thìa súp đường, trộn đều.

Câu 2 trang 34 sgk Công nghệ 9: Hãy cho biết cách luộc tôm để giữ độ ngọt, có cần luộc tôm với nước không tại sao?

Lời giải:

- Tôm mua về rửa sạch, cho vào song cùng 1 thìa cà phê muối, đập nắp lại, nấu khoảng 10 phút; tôm chín, bóc vỏ chừa đuôi, rút bỏ chỉ đất ở sống lưng, nếu tôm to nên chẻ đôi.
- Cần luộc tôm với nước để tôm chín đều.

Câu 3 trang 34 sgk Công nghệ 9: Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm ?

Lời giải:

Yêu cầu về độ chín:

- Món ăn sau khi làm xong phải đạt độ chín thích hợp. Độ chín của món ăn phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- + Làm cho cơ thể hấp thu tối đa các chất dinh dưỡng.
- + Hợp khẩu vị người ăn.

- Đối với thịt động vật: thường làm chín mềm, nhừ.

- Đối với thực phẩm nguồn gốc thực vật: các loại rau, hoa, quả cần chín tới, các loại củ có bột phải chín bở.
- Do đó khi chế biến món ăn cần nắm vững yêu cầu về độ chín của các loại món ăn đó để sử dụng nhiệt độ và thời gian thích hợp.

Yêu cầu về mùi vị:

- Mỗi loại món ăn đều có mùi vị riêng biệt, mùi vị của món ăn là do cách làm chín kết hợp với nguyên liệu và gia vị trong món ăn tạo nên.
- Ví dụ: món canh có vị ngọt của thịt, xương. Món nướng có vị ngọt đậm đà của thịt và mùi thơm của gia vị tẩm ướp.

Yêu cầu về màu sắc:

- Sau khi làm chín thực phẩm, các món ăn tạo nên những màu sắc riêng, nó phụ thuộc vào sự biến đổi của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm dưới tác dụng của nhiệt.
- Tùy vào mỗi phương pháp làm chín mà tạo ra những màu sắc khác nhau:
 - + Làm chín bằng nước và hơi nước màu sắc của thực phẩm ít thay đổi.
 - + Làm chín bằng chất béo và chất trung gian, món ăn thường có màu vàng nâu, nâu sẫm.

-Muốn đảm bảo yêu cầu trên, đòi hỏi người nấu phải hiểu biết đầy đủ và nắm vững kỹ thuật chế biến món ăn như biết vận dụng cá yếu tố ảnh hưởng trực tiếp đến quá trình chế biến món ăn

Câu 1 trang 36 sgk Công nghệ 9: Làm thế nào để ngó sen được trắng và giòn?

Lời giải:

- Ngâm trong nước lạnh có pha giấm
- Khi gần trộn, vớt ngó sen ra rổ, để ráo nước rồi cho đường vào trộn để giữ độ giòn.

Câu 2 trang 36 sgk Công nghệ 9: Nhận xét về trạng thái , hương vị ,màu sắc của thành phẩm?

Lời giải:

- Trạng thái: tất cả thực phẩm đều là nguyên liệu tươi ngon, đã chế biến các thực phẩm sống chín đều.
- Màu sắc: Đa dạng các màu, trình bày hài hòa hợp lí đan xen lẫn nhau, tạo cảm giác ngon miệng, kích thích miệng ăn của người dùng.
- Hương vị: Vị chua, mặn, ngọt hài hòa ngon miệng. Ngó sen độ giòn hợp lí. Rau mùi tạo cảm giác thơm cho món ăn.

Câu 3 trang 36 sgk Công nghệ 9: Kể tên một số món trộn khác em biết:

Lời giải:

- Bò khô trộn phô mai
- Miến trộn;
- Bún trộn;
- Nem trộn;
- Nộm bò khô;

Câu 1 trang 37 sgk Công nghệ 9: Làm thế nào để nấu nước dùng được ngon?

Lời giải:

Tuyệt đối không nêm nước mắm + bột ngọt vào nồi nước dùng vì sẽ làm cho nước có vị chua và đen nồi nước dùng sẽ mất ngon. Để có nồi nước dùng ngon cũng cần những bí quyết của người làm bếp riêng. Mời bạn cùng tham khảo nhé!

- Nước dùng bò không thể thiếu quế chi, thảo quả, hoa hồi, gừng, hành khô.
- Hành và gừng cho xuống ngâm lò nướng cho chín nhưng không cháy vỏ (chính lớp vỏ đỏ của hành khô có tác dụng làm nước trong, màu đẹp), hoa hồi bẻ từng cánh, quế bẻ nhỏ, quả thảo lấy hạt vàng khô thơm dùng khăn chà xát cho sạch, giã, rồi gói bằng vải sạch, cho vào nồi nước dùng.
- Trên nồi nước dùng bò thường có lớp mỡ để giữ nhiệt, giữ được các tinh dầu thơm.
- Nước dùng gà lợn thường có hành, hạt tiêu đập giập, gừng, nấm hương, chân nấm.

Câu 2 trang 37 sgk Công nghệ 9: Nêu nhận xét về trạng thái, hương vị và màu sắc của thành phẩm?

Lời giải:

- Trạng thái: Súp không quá đặc, cũng không quá loãng.
- Hương vị: Thơm, ngon, ngọt tự nhiên không dùng mì chính.
- Màu sắc: Kết hợp hài hòa thêm rau mùi + cà rốt tạo cảm giác kích thích vị giác, phù hợp cho một món ăn đầu bữa.

Câu 3 trang 37 sgk Công nghệ 9:

Lời giải: Công dụng của bột mì trong món ăn?

- Bột mì là chất để tạo độ đặc, độ chắc nên có thể làm đặc các loại súp, nước xốt cho món ăn.
- Là nguyên liệu chính trong việc làm bánh, kẹo.
- Là chất ổn định trong các sản phẩm đồ uống.