

Câu 1 trang 40 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 40 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 1 trang 41 sgk Công nghệ 9: Công dụng của bột mì trong món ăn?

Lời giải:

- 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.

Câu 2 trang 41 sgk Công nghệ 9: Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm?**Lời giải:**

- Gà và đậu phải chín mềm nhưng không được nát.
- Nước xốt không được quá đặc, nhưng cũng không quá loãng, có độ sệt hài hòa.

Câu 1 trang 43 sgk Công nghệ 9: Nên chọn thịt bò như thế nào cho phù hợp với món ăn?**Lời giải:**

Để kho thịt bò chúng ta cần chọn thịt bò có gân và mỡ như ở bắp, nạm vai, nạc mông để ngon hơn. Nếu chọn phần quá nạc thì khi kho món ăn sẽ bị khô, tương tự nếu chọn phần quá mỡ món ăn sẽ bị ngấy.

Câu 2 trang 43 sgk Công nghệ 9: Nếu trạng thái, hương vị, màu sắc của thịt bò kho?**Lời giải:**

- Trạng thái: Thịt bò phải mềm, chín không dai. Dùng thìa có thể tách ra dễ dàng.

- Hương vị: Thơm mùi bò cùng các loại gia vị tẩm ướp. Do đây là món kho nên cần nêm gia vị thật phù hợp để không bị mặn.
- Màu sắc: Hài hòa đầy đủ các màu để kích thích sự thèm ăn.

Câu 1 trang 44 sgk Công nghệ 9: Cách nấu riêu cua có đặc điểm gì nổi bật ?

Lời giải:

- Bắc nồi nước cua lên bếp, đun sôi, thịt cua đóng mảng nổi lên, gạt sang một bên.
- Cho cà chua đã xào, nước me, giấm bỗng vào, nêm nước mắm, muối, bột ngọt cho vừa ăn (vị mặn đã xen lẫn vị chua, ngọt đậm đà của thực phẩm), đun nhỏ lửa thêm khoảng năm phút.
- Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng, cho hành vào phi thơm, đổ gạch cua vào xào sền sệt, sau đó đổ gạch cua lên thịt cua làm màu, thái hành lá rải lên trên cho thơm
- Chú ý đun nhỏ lửa để nước cua không sôi bùng. Không được khuấy nát mảng thịt cua nổi lên trên nồi nước riêu.

Câu 2 trang 44 sgk Công nghệ 9: Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm?

Lời giải:

Riêu cua ngon phải có gạch đóng chắc nổi lên trên cùng vàng mỡ béo màu đỏ hồng của cà chua và ớt chung, vị ngọt mát, chua dịu, hơi cay, dùng để ăn cơm hoặc bún

Câu 1 trang 46 sgk Công nghệ 9: Nếu không có bột đao, có thể thay thế bằng loại bột nào để nấu?

Lời giải:

Có thể thay thế bằng bột năng, bột sắn dây

Câu 2 trang 46 sgk Công nghệ 9: Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm?

Lời giải:

- Chè có màu sắc đẹp, vị thơm ngọt của nước cốt dừa, không được quá ngọt sẽ làm dễ ngấy.
- Phần đậu của chè phải mềm, không được quá nát.