

Câu 1 trang 49 sgk Công nghệ 9: Có mấy giai đoạn hấp gà ?

Lời giải:

Có 3 giai đoạn hấp gà đó là:

Chuẩn bị: Sơ chế;

Chế biến: Hấp gà với cải bẹ xanh;

Trình bày.

Câu 2 trang 49 sgk Công nghệ 9: Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm?

Lời giải:

- Gà phải chín, mềm. Không được sống cũng như nát quá.
- Cải bẹ có màu xanh tươi của rau, không được nát.
- Mùi vị vừa đủ, trình bày đẹp món ăn phải thơm ngon hấp dẫn.

Câu 1 trang 50 sgk Công nghệ 9 (Nấu ăn): Nguyên liệu chính trong món chả đùm là gì?

Lời giải:

- Nguyên liệu chính trong món chả đùm là: thịt bò, thịt lợn, gan lợn, trứng.
- Ngoài ra còn các gia vị cũng như nguyên liệu khác góp phần quan trọng tạo nên mùi vị cho món ăn cũng như bản sắc riêng: Hành khô, miến tàu, hạt tiêu, muối, đường,...

Câu 2 trang 50 sgk Công nghệ 9: Nêu yêu cầu của thành phẩm?

Lời giải:

- Chả phải chín từ trong ra ngoài: dùng tăm xăm, thấy thịt không còn dính tăm là được.
- Chả hòa quyện được tất cả các hương vị của các thành phẩm: gan, hạt tiêu, thịt bò, thịt lợn,... không quá mặn cũng như quá nhạt.
- Chả phải thành hình tròn, đẹp, không bị nát, không bị rời rạc.

Câu 1 trang 52 sgk Công nghệ 9: Những nguyên liệu động vật nào được dùng để thực hiện món ốc hấp lá gừng?

Lời giải:

Những nguyên liệu động vật được dùng để thực hiện món ốc hấp lá gừng là: Ốc nhồi (hoặc ốc bươu), giò sống (thịt lợn).

Câu 2 trang 52 sgk Công nghệ 9: Công dụng của lá gừng trong món ốc hấp là gì?

Lời giải:

- Công dụng của lá gừng trong món ốc hấp là khử mùi tanh, hôi của ốc. Do ốc sống trong bùn đất nên nếu không dùng gừng món ăn sẽ có mùi rất nồng và khó chịu.
- Tăng mùi cay ấm hương dễ chịu, rất hợp với ốc.

Câu 3 trang 52 sgk Công nghệ 9: Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm ?

Lời giải:

- Ốc chín không còn mùi tanh hôi, không còn sạn.

- Nước mắm thơm, ngon vị chua, cay, mặn, ngọt đầy đủ để phối với ốc.

Câu 1 trang 54 sgk Công nghệ 9: Trình bày quy trình thực hiện món xôi vò ?

Lời giải:

1. Chẩn bị: Sơ chế

- Dừa: cho vào nước nóng, vắt lấy 1/2 bát nước cốt. Cho tiếp nước nóng vắt lần hai (nước giã) dùng để nấu đậu.

- Đậu: Ngâm nước, đãi sạch vỏ, nấu chín với nước hai (nước giã) dừa cộng thêm một chút muối (nấu hơi khô). Sau đó giã hoặc xay nhuyễn nắm lại thành thành từng nắm to

- Gạo nếp:

Nhặt thóc, sạn và ngâm trong nước với 1 chút muối trong khoảng 4 giờ

Vớt ra vo lại để ráo nước.

2. Chế biến: đồ xôi

- Gạo nếp xóc muối và trộn đều. Đồ vừa chín tới đánh tơi ra để nguội.

- Khuấy tan đường + nước cốt dừa, rưới bào xôi để khoảng 1/2 giờ cho ngấm.

- Vò đậu vào xôi trộn đều, đổ vào nồi đồ lại khoảng 15 phút.

3. Trình bày:

- Xới xôi ra mâm, trải mỏng cho mau nguội sau đó cho ra đĩa

- Xôi vò ăn với chè đường

- Có thể ăn cùng với giò lụa hoặc chả quế....

Câu 2 trang 54 sgk Công nghệ 9: Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm?

Lời giải:

- Xôi phải toì và dẻo. Không bị dính, nát vào với nhau.

- Màu vàng đẹp mắt, thơm mùi ngậy của đậu và dừa.