

**Câu 1 trang 57 sgk Công nghệ 9:** Có thể thay thịt nạc dăm bằng nguyên liệu nào khác không?

**Lời giải:**

- Có thể thay thịt nạc dăm bằng các loại thịt nạc băm của bò, gà,...
- Việc dùng thịt nạc dăm nhồi vào đậu sẽ dễ chín cùng với đậu hơn, nếu dùng thịt miếng nguyên thì sẽ rất khó chín. Muốn chín thì phải rán rất lâu với mỡ, đậu sẽ quá chín và hấp thụ quá nhiều mỡ rán lâu. Không tốt cho sức khỏe.

**Câu 2 trang 57 sgk Công nghệ 9:** Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm ?

**Lời giải:**

- Đậu phải rán chín vàng giòn, không bị cháy.
- Sốt cà chua đặc sền sệt.
- Thịt bên trong nhồi đậu đã chín.
- Để ráo mỡ không bị ngấm mỡ quá nhiều.

**Câu 1 trang 60 sgk Công nghệ 9:** Các yếu tố làm cho nem rán được giòn lâu?

**Lời giải:**

- Khi cuộn nem phải tránh quá nhiều nhân, vỏ nem quá mỏng để bị bục nem.
- Khi rán, cho dầu ngập nem, trong quá trình rán thì vặn lửa nhỏ để nem được rán giòn và có màu đẹp.

**Câu 2 trang 60 sgk Công nghệ 9:** Những loại nguyên liệu động vật thực vật nào có thể sử dụng làm nhân nem rán? Khi sơ chế các nguyên liệu đó cần lưu ý điều gì?

**Lời giải:**

- Nguyên liệu động vật: Thịt nạc, thịt cua, tôm tươi, trứng
- Nguyên liệu thực vật: Khoai môn, su hào, cà rốt, miến, chanh, tỏi ớt, mộc nhĩ, bánh đa nem, hành khô,...
- Khi sơ chế cần lưu ý:
  - + Thịt: phải thái mỏng, băm nhỏ
  - + Tôm: bóc vỏ, xẻ lưng, lấy chỉ đất, xát muối, rửa sạch, để khô, giã nhuyễn.
  - + Thịt cua: xé nhỏ.
  - + Su hào, cà rốt: gọt vỏ ,rửa sạch, cắt miếng mỏng hoặc thái sợi, bóp muối, vắt ráo, cho đường vào trộn để có độ giòn, sau đó ngâm với giấm.

**Câu 3 trang 60 sgk Công nghệ 9:** Cho biết trạng thái, hương vị, màu sắc của món nem rán ?

**Lời giải:**

- Trạng thái: Nem tròn, đều, giòn bởi bánh đa, không bị bục thủng khi rán.
- Hương vị: Hòa quyện tất cả các nguyên liệu với nhau, không được mặn để còn chấm nước mắm ăn kèm. Thơm mùi hạt tiêu.
- Màu sắc: Chín vàng giòn đẹp mắt.

