Bài 7: Chế biến thực phẩm

Trả lời câu hỏi giữa bài SGK Bài 7 Công nghệ 6 (Cánh diều)

Câu hỏi mở đầu trang 33 Công nghệ lớp 6 - Cánh diều: Em hãy kể tên một số món ăn được chế biến từ thịt

Lời giải:

Một số món ăn được chế biến bằng thịt là:

+ Thịt đông

+ Giò chả

+ Thịt rang

+ Sườn chua ngọt

+ Đậu nhồi thịt.

Câu hỏi trang 33 Công nghệ lớp 6 - Cánh diều: Em hãy cho biết Hình 7.1 thể hiện vai trò, ý nghĩa nào của chế biến thực phẩm?

Hình 7.1. Vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm

Lời giải:

Hình 7.1 thể hiện vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm là:

- Tăng khả năng hấp thụ, tiêu hoá chất dinh dưỡng cho người sử dụng.

- Đa dạng hoá các sản phẩm.

Câu hỏi 1 trang 38 Công nghệ lớp 6 - Cánh diều: Khi chế biến món rau trộn, em cần phải đeo bao tay nylon khi thực hiện những công việc nào? Vì sao?

Lời giải:

Khi chế biến món rau trộn, em cần phải đeo bao tay nylon khi thực hiện công việc trộn rau để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, tránh vi khuẩn.

Câu hỏi 2 trang 38 Công nghệ lớp 6 - Cánh diều: Trong các bước của quy trình chế biến món rau trộn, bước nào là quan trọng nhất? Vì sao?

Lời giải:

Trong các bước của quy trình chế biến món rau trộn, bước sơ chế nguyên liệu và tạo hình là quan trọng nhất.

Giải thích:

- Đây là bước giúp cho đảm bảo thực phẩm được rửa sạch hoàn toàn các bụi, đất, cát, chất bám.

- Giảm bớt các yếu tố vi khuẩn, các loại thuốc phun (nếu có) bám trên rau củ quả.

- Giúp cắt, thái thực phẩm rau củ quả đúng kích thước, tiêu chuẩn, hình dáng bắt mắt trước khi đưa vào quy trình chế biến.

Giải luyện tập & vận dụng Bài 7 Công nghệ lớp 6 (Cánh diều)

Luyện tập và Vận dụng 1 trang 33 Công nghệ lớp 6 - Cánh diều: Em hãy kể tên các món ăn có thể chế biến từ hạt đậu nành?

Lời giải:

Các món ăn chế biến từ hạt đậu nành là:

+ Nước đậu

+ Sữa đậu lành lá dứa

+ Thạch đậu nành

+ Giá đậu nành

+ Đậu tương

+ Đậu nành xào nấm

Luyện tập và Vận dụng 2 trang 35 Công nghệ lớp 6 - Cánh diều: Em hãy nêu ưu, nhược điểm của phương pháp phơi và sấy

Lời giải:

Ưu, nhược điểm của phương pháp phơi và sấy

- Sấy khô thực phẩm bằng cách phơi khô tự nhiên

+ Ưu điểm là tiết kiệm chi phí và hầu như nơi nào cũng có thể sấy được.

+ Nhược điểm: phụ thuộc nhiều vào thời tiết và một số loại thực phẩm cần sấy chín

không sử dụng được phương pháp này.

- Sấy khô thực phẩm bằng cách sấy nhiệt thủ công

+ Ưu điểm: phương pháp này có ưu điểm là thời gian sấy khô nhanh hơn so với phơi nắng và có thể chủ động thực hiện được bất kể ngày đêm.

+ Nhược điểm: tốn chi phí nhiều hơn phương pháp phơi nắng và khó sấy khô được với số lượng lớn vì cần nhiều nhân công trong quá trình sấy.

- Sấy khô thực phẩm bằng máy sấy

+ Ưu điểm: thời gian sấy nhanh, sấy được mọi lúc và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Ngoài ra, sử dụng máy sấy chuyên dụng mọi quy trình sấy được tự động hóa nên cần ít nhân công trong quá trình vận hành.

+ Nhược điểm: tốn chi phí đầu tư máy sấy và điện năng trong quá trình sấy. Một nhược điểm khá đáng nói của phương pháp sấy bằng máy sấy đó là khi mất điện thì sẽ không thể sấy được. Cho dù chạy máy phát điện thường cũng không được vì công suất tiêu thụ của máy sấy tương đối lớn.

Luyện tập và Vận dụng 3 trang 35 Công nghệ lớp 6 - Cánh diều: Để sản xuất ô mai từ hoa quả, thông thường phải làm khô nguyên liệu trước khi tẩm ướp gia vị, em hãy cho

biết có thể làm khô hoa quả bằng những phương pháp nào? Theo em, phương pháp nào là tốt nhất? Vì sao?

Lời giải:

- Người ta có thể làm khô hoa quả bằng những phương pháp :

+ Phơi nắng

+ Sấy nóng

+ Máy sấy khí

+ Sấy lạnh.

- Theo em phương pháp dùng máy sấy khí là hiệu quả nhất.

- Giải thích: Vì phương pháp này có ưu việt giải quyết được sản lượng lớn với quạt gió cưỡng bức, làm tốc độ bay hơi nhanh, nhiệt độ đúng yêu cầu.

Luyện tập và Vận dụng 4 trang 35 Công nghệ lớp 6 - Cánh diều: Gia đình em thường sử dụng những phương pháo nào ở trên để chế biến món ăn?

Lời giải:

Đối với gia đình em dùng một số phương pháp chế biến món ăn là:

+ Lên men

+ Luộc, hấp

+ Chiên (rán)

+ Nướng

Luyện tập và Vận dụng 5 trang 35 Công nghệ lớp 6 - Cánh diều: Khi chế biến món thịt luộc, em sẽ phải tiến hành thế nào để đảm bảo các nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm?

Lời giải:

Khi chế biến món thịt luộc để đảm bảo nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm em sẽ làm:

- Giữ vệ sinh, dụng cụ chế biến thịt luôn sạch sẽ

- Chọn thịt tươi

- Cần bảo quản thực sống tươi sống đúng cách, đúng nơi quy định, hoặc sử dụng các biện pháp để vi khuẩn, sau bọ không xâm nhập vào dể gây hư hỏng.

- Chế biến thịt ở nhiệt độ phù hợp

- Kiểm tra kỹ hạn sử dụng của những loại thực phẩm đóng gói

- Sử dụng các giác quan của mình để kiểm tra chất lượng thịt