

Bài 5: Bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình

Trả lời câu hỏi giữa bài SGK Bài 5 Công nghệ 6 (Chân trời sáng tạo)

Câu hỏi 1 trang 33 Công nghệ lớp 6:



Hình 5.1. Thực phẩm bị hư hỏng

Quan sát Hình 5.1, em nhận thấy thực phẩm có thể bị hư hỏng do những nguyên nhân nào? Làm thế nào để hạn chế các tác nhân gây hư hỏng thực phẩm?

Lời giải:

- Quan sát Hình 5.1, em nhận thấy thực phẩm có thể bị hư hỏng do những nguyên nhân như:

+ Để thực phẩm lâu ngày

+ Không bảo quản thực phẩm kĩ.

+ Thực phẩm hết hạn sử dụng

- Để hạn chế các tác nhân gây hư hỏng thực phẩm cần sử dụng các phương pháp bảo quản khác nhau.

Câu hỏi 2 trang 34 Công nghệ lớp 6:



Hình 5.2. Một số phương pháp bảo quản thực phẩm

Theo em, vì sao những phương pháp bảo quản trong Hình 5.2 lại giúp thực phẩm lâu hư hỏng?

Lời giải:

Vì thực phẩm có chứa nhiều chất dinh dưỡng và có độ ẩm cao là môi trường thích hợp cho nấm, vi khuẩn và các loại vi sinh vật gây hại khác phát triển. Do đó, vi sinh vật sẽ bị hạn chế hoặc không thể hoạt động trong môi trường có nhiệt độ thấp, nhiều muối, đường, ...

Câu hỏi 3 trang 34 Công nghệ lớp 6:



Hình 5.3. Sự thay đổi của thực phẩm sau khi chế biến

Nêu cảm nhận của em về các thực phẩm trước và sau khi được chế biến ở Hình 5.3. Từ đó, cho biết vì sao nên chế biến thực phẩm trước khi sử dụng.

Lời giải:

- Cảm nhận của em về các thực phẩm trước và sau khi được chế biến ở Hình 5.3 là:

Thực phẩm sau khi chế biến thơm ngon và hấp dẫn hơn.

- Nên chế biến thực phẩm trước khi sử dụng. Vì:

Việc chế biến có vai trò giúp thực phẩm trở nên chín mềm, dễ tiêu hoá, đảm bảo vệ sinh và an toàn cho người sử dụng. Thực phẩm có thể được chế biến thành nhiều món ăn có hương vị thơm ngon, đặc trưng cho các dân tộc, vùng miền khác nhau. Các phương pháp chế biến thực phẩm giúp gia tăng tính đa dạng của món ăn, làm phong phú bữa ăn cho con người.

Câu hỏi 4 trang 35 Công nghệ lớp 6:



Quan sát quy trình trộn hỗn hợp thực phẩm trong Hình 5.4, em hãy cho biết thực phẩm được chế biến như thế nào.

Lời giải:

Thực phẩm trộn được chế biến theo quy trình như sau

1. Sơ chế nguyên liệu: làm sạch các loại nguyên liệu và cắt, thái phù hợp. Đối với nguyên liệu động vật phải làm chín trước khi cắt, thái.
2. Chế biến món ăn: pha hỗn hợp nước trộn. Sau đó trộn đều các nguyên liệu với hỗn hợp nước trộn.
3. Trình bày món ăn: sắp xếp món ăn lên đĩa, trang trí đẹp mắt.

Câu hỏi 5 trang 35 Công nghệ lớp 6: Em hãy quan sát và cho biết quy trình ngâm chua thực phẩm trong Hình 5.5 được thực hiện như thế nào.



Hình 5.5. Quy trình ngâm chua thực phẩm

Lời giải:

Thực phẩm ngâm chua được chế biến theo quy trình như sau

1. Sơ chế nguyên liệu: làm sạch các loại nguyên liệu và cắt, thái phù hợp. Đối với nguyên liệu động vật phải làm chín trước khi cắt, thái.
2. Chế biến món ăn: pha hỗn hợp nước ngâm. Sau đó ngâm các nguyên liệu trong hỗn hợp nước ngâm.
3. Trình bày món ăn: sắp xếp món ăn lên đĩa, trang trí đẹp mắt.

Câu hỏi 6 trang 36 Công nghệ lớp 6:



Hình 5.6. Các phương pháp làm chín thực phẩm trong nước

Quan sát Hình 5.6, em hãy so sánh sự giống và khác nhau giữa phương pháp nấu với mỗi phương pháp còn lại.

Lời giải:

So sánh sự giống và khác nhau giữa phương pháp nấu với luộc và kho

So sánh	Nấu	Luộc	Kho
Giống	Đều là phương pháp làm chín thực phẩm trong nước		

Khác	Cần nhiều nước, có nêm gia vị vừa ăn, chín mềm	Cần nhiều nước, thời gian thích hợp.	Lượng nước vừa phải, có vị mặn đậm đà
------	--	--------------------------------------	---------------------------------------

Câu hỏi 7 trang 37 Công nghệ lớp 6:



Phương pháp rán



Phương pháp xào



Phương pháp rang

Hình 5.7. Các phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo



Quan sát Hình 5.7, em hãy cho biết phương pháp rán khác với các phương pháp còn lại như thế nào.

Lời giải:

So sánh sự giống và khác nhau giữa phương pháp rán với xào và rang:

So sánh	Rán	Xào	Rang
Giống	Đều là phương pháp làm chín thực phẩm trong nước		
Khác	<ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng nhiều chất béo - Đun với lửa vừa - Tẩm gia vị trước khi rán 	<ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng lượng chất béo vừa phải. - Đun với lửa to - Cho gia vị trong quá trình xào 	<ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng lượng chất béo ít - Đun với lửa vừa - Cho gia vị trong quá trình rang

Câu hỏi 8 trang 37 Công nghệ lớp 6: Em hãy mô tả các phương pháp làm chín thực phẩm trong Hình 5.8.



Phương pháp chưng



Phương pháp hấp



Phương pháp nướng

Hình 5.8. Các phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước và bằng nguồn nhiệt trực tiếp

Lời giải:

Mô tả các phương pháp làm chín thực phẩm ở Hình 5.8 như sau:

Phương pháp	Mô tả
Hấp	Làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Nước được đun sôi với lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, làm chín thực phẩm
Chung	Làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Nước được đun sôi với lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, làm chín thực phẩm
Nướng	Làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nhiệt. Thực phẩm sau khi tẩm, ướp gia vị được nướng chín đều các mặt.

Giải luyện tập Bài 5 Công nghệ lớp 6 (Chân trời sáng tạo)

Luyện tập 1 trang 39 Công nghệ lớp 6: Em hãy cho biết những sản phẩm dưới đây được bảo quản bằng phương pháp nào. (Lưu ý: Một sản phẩm có thể được xử lý kết hợp nhiều phương pháp bảo quản)



Lời giải:

Sản phẩm	Phương pháp bảo quản
Lạp xưởng	Hút chân không, cấp đông
Cá khô	Ướp muối, phơi khô hoặc sấy khô
Các loại mứt tết	Ngâm đường, sấy khô, hút chân không
Tôm đông lạnh	Ướp đông lạnh, hút chân không, ...

Luyện tập 2 trang 40 Công nghệ lớp 6: Em hãy trình bày các bước trộn dầu giấm rau xà lách dựa theo các hình ảnh dưới đây:



Lời giải:

Các bước trộn dầu giấm rau xà lách dựa theo hình ảnh trên:

Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: làm sạch rau xà lách và cắt, thái phù hợp.

Bước 2. Chế biến món ăn: pha hỗn hợp nước trộn. Sau đó trộn đều xà lách với hỗn hợp nước trộn.

Bước 3. Trình bày món ăn: sắp xếp rau đã trộn lên đĩa, trang trí đẹp mắt.

Luyện tập 3 trang 40 Công nghệ lớp 6: Hãy kể tên một số món trộn hỗn hợp mà em từng ăn?

Lời giải:

Một số món trộn mà em đã ăn là: xà lách trộn, rau muống trộn, ngọn rau khoai trộn.

Luyện tập 4 trang 40 Công nghệ lớp 6: Em hãy sắp xếp các hình ảnh dưới đây theo thứ tự của quy trình chế biến món hành ngâm giấm cho phù hợp.



Lời giải:

Sắp xếp các hình ảnh trên theo thứ tự của quy trình chế biến món hành ngâm:

Tiến trình	Hình
Bước 1	d
Bước 2	c
Bước 3	a
Bước 4	b

Luyện tập 5 trang 40 Công nghệ lớp 6: Cho các món ăn sau: canh chua, cá kho tộ, nem rán (chả giò), xôi đậu, súp cua, bánh chưng, cà tím nướng mỡ hành, bánh bao.

Em hãy sắp xếp chúng vào từng nhóm phương pháp chế biến phù hợp.

Lời giải:

Cho các món ăn sau: canh chua, cá kho tộ, nem rán (chả giò), xôi đậu, súp cua, bánh chưng, cà tím nướng mỡ hành, bánh bao được sắp xếp như sau:

Phương pháp chế biến	Món
Nấu	Canh chua, súp cua
Kho	Cá kho tộ
Rán	Nem rán (chả giò)
Luộc	Bánh chưng
Nướng	Cà tím nướng mỡ hành
Hấp	Bánh bao, xôi

Luyện tập 6 trang 40 Công nghệ lớp 6: Em hãy sắp xếp các hình ảnh thực hiện món cơm rang trứng vào từng bước của quy trình chế biến cho phù hợp: sơ chế nguyên liệu, chế biến món ăn, trình bày món ăn.

Nấu cơm, để nguội

Trứng trứng

Cắt trứng thành sợi nhỏ

Phi tỏi (hoặc hành) vàng, thơm

Cho cơm và trứng vào rang chung, nêm gia vị

Xối cơm ra đĩa, bày thêm trứng, hành lá, rau mùi lên mặt cơm

Lời giải:

Sắp xếp các hình ảnh thực hiện món cơm rang trứng vào từng bước của quy trình chế biến cho phù hợp: sơ chế nguyên liệu, chế biến món ăn, trình bày món ăn.

Quy trình	Hình ảnh
Sơ chế nguyên liệu	Nấu cơm để nguội, tráng trứng, cắt trứng thành sợi nhỏ
Chế biến món ăn	Phi hành tỏi vàng, thơm; cho cơm và trứng vào rang chung, nêm gia vị
Trình bày món ăn	Xới cơm ra đĩa, bày thêm trứng, hành lá, rau mùi lên mặt cơm

Luyện tập 7 trang 41 Công nghệ lớp 6: Dựa vào các hình ảnh dưới đây, em hãy trình bày quy trình thực hiện món rau muống luộc



Lời giải:

Quy trình thực hiện món rau muống luộc

Quy trình	Hình ảnh
Sơ chế nguyên liệu	a.
Chế biến món ăn	b và c
Trình bày món ăn	d

Giải vận dụng Bài 5 Công nghệ 6 (Chân trời sáng tạo)

Vận dụng 1 trang 41 Công nghệ lớp 6: Kể tên các món ăn mà gia đình em thường dùng và sắp xếp chúng vào từng nhóm phương pháp chế biến phù hợp.

Lời giải:

- Các món ăn mà gia đình em thường ăn là: Thịt luộc, rau muống xào tỏi, nem rán, canh cua rau đay,
- Sắp xếp các món ăn của gia đình em theo phương pháp chế biến phù hợp:

Món	Phương pháp
Thịt luộc	Luộc
Rau muống xào tỏi	Xào

Canh cua rau đay	Nấu
Nem rán	Rán

Vận dụng 2 trang 41 Công nghệ lớp 6: Hãy quan sát và trình bày cách chế biến một món ăn trong gia đình mà em thích nhất. Nội dung trình bày gồm: nguyên liệu cần dùng, quy trình chế biến, hương vị của món ăn.

Lời giải:

Trình bày cách chế biến một món ăn trong gia đình mà em thích nhất là món thịt luộc

- Nguyên liệu cần dùng: Thịt lợn 400g, hành khô 2 củ, dầu ăn, nước mắm, bột ngọt.

- Quy trình chế biến: Thịt lợn rửa sạch, thái miếng nhỏ. Hành khô bóc vỏ, rửa sạch, thái lát mỏng. Đổ lượng dầu nhỏ vào nồi, cho thịt vào đun. Khoảng 15 phút thì cho nước mắm, mì chính đảo đều tay, cho hành khô đun to lửa. Sau đó cho ra đĩa,

- Hương vị của món ăn: có vị ngậy của thịt, vị đậm của nước mắm.