

Nội dung bài viết

1. [Mở đầu trang 26 SGK Công nghệ lớp 6 - Kết nối tri thức](#)
2. [Khám phá trang 26, 27, 29 SGK Công nghệ 6 - Kết nối tri thức](#)
3. [Luyện tập trang 30 SGK Công nghệ 6 - Kết nối tri thức](#)
4. [Kết nối năng lực trang 31 SGK Công nghệ lớp 6 - Kết nối tri thức](#)
5. [Vận dụng trang 32 SGK Công nghệ 6 - Kết nối tri thức](#)

Mở đầu trang 26 SGK Công nghệ lớp 6 - Kết nối tri thức

Thế nào là một món ăn ngon? Thực phẩm có thể được bảo quản và chế biến như thế nào để có được bữa ăn hợp lí, đảm bảo an toàn thực phẩm?

Lời giải chi tiết

- Món ăn ngon là món ăn sử dụng các thực phẩm an toàn, được chế biến phù hợp với khẩu vị, cân đối dinh dưỡng.

- Để có được những bữa ăn hợp lí, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thì thực phẩm cần rửa sạch, bảo quản trong tủ lạnh hoặc phơi khô để dùng được trong thời gian dài và đảm bảo an toàn thực phẩm.

Khám phá trang 26, 27, 29 SGK Công nghệ 6 - Kết nối tri thức

Khám phá trang 26:

Kể tên các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến món ăn mà gia đình em đã thực hiện.

Lời giải chi tiết

Một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến món ăn mà gia đình em đã thực hiện:

- Bảo quản trong tủ lạnh: thịt, tôm đông lạnh, rau, củ quả trong ngăn mát tủ lạnh

- Làm khô như phơi khô cá mực, phơi khô hành tỏi.

Khám phá trang 27:

Gia đình em thường bảo quản thực phẩm bằng phương pháp nào? Hãy trình bày cách làm của một phương pháp bảo quản cụ thể.

Lời giải chi tiết

- Gia đình em sử dụng các bảo quản thực phẩm làm lạnh và đông lạnh, làm khô.
- Trình bày cách bảo quản đó là:
 - + Làm lạnh: bảo quản trong ngăn mát trái cây, rau củ để ăn trong tuần.
 - + Đông lạnh: gồm thịt, cá trong ngăn đông để sử dụng trong vài tuần.
 - + Làm khô: phơi khô hành tỏi dưới ánh nắng mặt trời, phơi khô thóc lúa

Khám phá trang 29:

Trong các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt nêu trên, sử dụng phương pháp nào có nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm nhất? Hãy giải thích về lựa chọn của em.

Lời giải chi tiết

- Trong các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt nêu trên, theo em phương pháp luộc có nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm
- Giải thích: Theo em nghĩ, nếu không rửa kĩ các loại rau củ quả và không ngâm rửa trước khi luộc sẽ gây nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

Luyện tập trang 30 SGK Công nghệ 6 - Kết nối tri thức

Quan sát và cho biết các món ăn có trong mâm cơm đã được chế biến bằng phương pháp nào. Có món ăn nào mà phương pháp chế biến chưa được giới thiệu ở trong bài?



Lời giải chi tiết

- Các món ăn trong mâm cơm đã được chế biến bằng phương pháp:

- + Rau chế biến bằng phương pháp luộc
- + Thịt chế biến bằng phương pháp nướng
- + Tôm chế biến bằng phương pháp rán.

- Món ăn chưa được giới thiệu trong bài là: món cơm.

Kết nối năng lực trang 31 SGK Công nghệ lớp 6 - Kết nối tri thức

So sánh phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt và phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt: cách làm, ưu điểm, hạn chế.

Lời giải chi tiết

So sánh		Phương pháp sử dụng nhiệt	Phương pháp không sử dụng nhiệt
Giống		Đều là phương pháp chế biến thực phẩm	
Khác	Cách làm	Là phương pháp làm chín thực phẩm trong nước hoặc bằng sức nóng trực tiếp	Là phương pháp trộn các thực phẩm hoặc làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời

		của nguồn nhiệt.	gian cần thiết
Ưu điểm		Phù hợp chế biến nhiều loại thực phẩm, hương vị hấp dẫn	Dễ làm, món ăn ít dầu mỡ
Hạn chế		Thời gian chế biến lâu	Khó khăn trong lựa chọn thực phẩm và bảo quản

Vận dụng trang 32 SGK Công nghệ 6 - Kết nối tri thức

Câu 1:

Gia đình em thường sử dụng phương pháp chế biến thực phẩm nào? Em có đề xuất sử dụng thêm phương pháp chế biến nào không?

Lời giải chi tiết:

- Gia đình em thường sử dụng phương pháp chế biến thực phẩm đó là: Luộc, kho.
- Em đề xuất sử dụng thêm phương pháp chế biến: chiên (rán) vì em rất thích ăn món gà rán.

Câu 2:

Cùng với người thân trong gia đình lựa chọn và chế biến một món ăn có sử dụng nhiệt.

Lời giải chi tiết:

Em cùng với người thân trong gia đình lựa chọn và chế biến một món ăn có sử dụng nhiệt đó là: món gà rán.