

Giải VNEN Công nghệ 6 Bài 5: Hoạt động khởi động

Câu 1 (Trang 130 Công nghệ 6 VNEN). Kể tên các món ăn thường ngày ở gia đình em sử dụng nhiệt khi chế biến

Trả lời:

- Các món ăn thường ngày ở gia đình em sử dụng nhiệt khi chế biến: thịt luộc, thịt rán, cá rán, đậu rán, đậu hấp, trứng rán, luộc rau, nấu canh, xào rau, xào thịt,...

Câu 2 (Trang 130 Công nghệ 6 VNEN). Em đã biết chế biến những món ăn nào trong số đó (kể tên)

Trả lời:

- Em đã biết nấu hết tất cả những món trên.

Câu 3 (Trang 130 Công nghệ 6 VNEN). Nêu cách làm một trong những món ăn nêu trên mà em đã chế biến hoặc tham gia chế biến.

Trả lời:

Món rau muống luộc em đã chế biến qua, cách làm như sau:

- + Nhặt rau và rửa rau thật sạch
- + Đun nước sôi, trong quá trình cho thêm một ít bột canh
- + Cho rau vào luộc lửa to, đến khi sôi để lửa vừa, trong quá trình không đậy vung nắp
- + Sau khoảng 10 phút, thấy rau mềm vớt ra đĩa và chắt nước.

Giải VNEN Công nghệ lớp 6 Bài 5: Hoạt động hình thành kiến thức

a) Đọc thông tin

b) Thực hiện nhiệm vụ (Trang 133 Công nghệ 6 VNEN)

- Mỗi hình ảnh trong hình dưới đây thể hiện sản phẩm của một phương pháp chế biến thức ăn có sử dụng nhiệt. Em hãy kể tên các phương pháp vào ô trống trong bảng sau cho phù hợp

- Trả lời câu hỏi:
- + Chế biến thực phẩm gồm những phương pháp nào?
- + Nối mỗi cột A với cột B để được câu trả lời đúng
- Nối mỗi mục ở cột A với một mục ở cột B để được câu đúng

A	B
1) Luộc	a) là làm chín mềm thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà
2) Nấu	b) là làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều nước với thời gian đủ chín để thực phẩm chín mềm.
3) Kho	c) là làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Lửa cần to để hơi nước bốc nhiều mới đủ làm chín thực phẩm
4) Hấp	d) là phương pháp làm chín thực phẩm trong môi trường nước. Có thể phối hợp cả nguyên liệu động vật hoặc nấu riêng từng loại, có nêm gia vị vừa ăn.

- Món ăn nào sau đây được làm chín trong nước?

- A. Khoai tây và thịt bò
- B. Canh rau cải nấu cá rô
- C. Nem rán

D. Trúng hấp thịt nạc

- Cho ví dụ về món xào và món rán. Thực hiện 2 món này có gì khác nhau?
- Cho ví dụ về món nướng và món rang. Thực hiện 2 món này có gì khác nhau?

Trả lời:

- Ghép hình ảnh với tên phương pháp chế biến:

Hình ảnh	Tên phương pháp
A	Rang
B	Luộc
C	Nấu
D	Nướng
E	Xào
F	Hấp
G	Kho
H	Rán

- Trả lời câu hỏi:

+ Các món ăn có sử dụng nhiệt gồm ba nhóm:

- Làm chín thực phẩm trong nước gồm: luộc, nấu, kho;
- Làm chín thực phẩm bằng hơi nước: hấp (đồ);
- Làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa: nướng;
- Làm chín thực phẩm trong chất béo gồm: rán, rang, xào.

+ Sự khác nhau giữa luộc, kho và hấp:

- Luộc là luộc trong nước, không cho gia vị, thực phẩm luộc dễ chín.
- Kho là kho thực phẩm trong nước, có tẩm ướp gia vị, kho lâu và gần cạn hoặc cạn, thực phẩm kho thường dai, khó mềm.

- Hấp là phương pháp làm nóng bằng hơi nước, thực phẩm thường là đã chín được hấp lại hoặc không tiếp xúc với nước để đảm bảo dinh dưỡng.
- Ta nối như sau: 1: b; 2: d; 3: a; 4: c.
 - Món ăn được làm chín trong nước: Chọn B
 - Cho ví dụ về món xào và món rán. Điểm khác nhau khi thực hiện món xào và món rán:
 - + Xào: dùng lượng chất béo vừa phải, đun lửa to trong thời gian ngắn.
 - + Rán (chiên): là làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa vừa, trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm
 - Cho ví dụ về món rang và món nướng. Điểm khác nhau khi thực hiện món rang và món nướng:
 - + Rang là phương pháp làm chín thực phẩm với một lượng rất ít chất béo, đảo đều trong chảo, lửa vừa đủ để thực phẩm chín từ ngoài vào trong.
 - + Nướng là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa.

Giải VNEN Công nghệ 6 Bài 5: Hoạt động luyện tập

Câu 1 (Trang 135 Công nghệ 6 VNEN). Thực đơn nào sau đây gồm toàn món ăn được chế biến có sử dụng nhiệt?

- A. Rau luộc, thịt kho, dưa muối
- B. Canh cải, tôm rang, rau xào
- C. Nộm rau muống, canh cải nấu tôm, trứng rán
- D. Thịt rang, rau luộc, cà muối

Trả lời:

- Chọn B

Câu 2 (Trang 135 Công nghệ 6 VNEN). Cho ví dụ về một món rán em thường được ăn ở gia đình. Nêu cách thực hiện và yêu cầu kỹ thuật của món đó.

Trả lời:

- Một món rán em thường ăn là đậu rán
- Yêu cầu kĩ thuật:

Yêu cầu kĩ thuật	Món rán
Trạng thái thực phẩm	Thực phẩm chín kĩ, ráo mỡ
Mùi vị	thơm ngon, giòn xốp
Màu sắc	màu vàng non hay vàng nâu, không cháy xém.

Câu 3 (Trang 135 Công nghệ 6 VNEN). Hãy kể tên những món kho mà gia đình em thường làm. Nêu quy trình thực hiện một món kho mà em đã được ăn.

Trả lời:

- Gia đình em thường làm: thịt lợn kho, bò kho, cá kho.
- Quy trình thực hiện:
 - + Chọn nguyên liệu và sơ chế sạch sẽ
 - + Ướp thịt với nước hàng, muối, bột canh, hạt tiêu
 - + Kho với nồi kho trong vòng 2 tiếng để thịt mềm.

Câu 4 (Trang 135 Công nghệ 6 VNEN). Hôm nay mẹ Trung có việc bận, sẽ về muộn. Trước khi đi làm, mẹ dặn Trung “Nhà vẫn còn thịt kho và dưa muối, con chỉ cần luộc thêm rau rồi đợi cả nhà về cùng ăn”. Trung có vẻ hơi lúng túng, con trai mà nấu ăn... ngại quá

Em hãy giúp bạn Trung quy trình làm món rau luộc để bạn ấy thực hiện nhé.

Trả lời:

Để luộc rau Trung cần làm:

- + Nhặt rau và rửa rau rồi để ráo nước
- + Đun nước sôi và cho thêm ít bột canh
- + Nước sôi cho rau và đun lửa vừa từ 5 – 7 phút đến khi rau mềm
- + Lấy rau ra đĩa rồi để nguội

Câu 5 (Trang 135 Công nghệ 6 VNEN). Với những nguyên liệu: đậu cô-ve, thì bò và hành, em hãy nêu quy trình thực hiện để có món đậu cô-ve xào thịt bò ngon lành cho bữa ăn gia đình

Trả lời:

Quy trình làm đậu cô-ve xào thịt bò:

- + Thịt bò rửa sạch, thấm khô, thái mỏng
- + Đậu cô ve tước xơ và thái lát.
- + Thịt ướp với 1/2 thìa cà phê hạt nêm, 1 thìa cà phê tỏi băm, 1/2 thìa cà phê nhỏ muối. Ướp trong 15p
- + Phi thơm tỏi và cho thịt vào xào, đảo nhanh tay cho tái và cho ra tô. Dùng cùng chảo đó cho đậu vào xào 1p và cho thịt đã xào tái vào đảo đều. Đậu phải xào nhanh không chín quá, cho hành ngò và tiêu xay vào là xong.

Giải VNEN Công nghệ lớp 6 Bài 5: Hoạt động vận dụng

Câu 1 (Trang 135 Công nghệ 6 VNEN). Khi luộc hoặc nấu một số loại rau xanh, đôi khi ta thấy lá rau không xanh mà ngả vàng. Em có bí quyết nào để có món canh hoặc rau luộc xanh ngon không?

Trả lời:

- Để luộc rau ngon, ta nên cho một chút bột canh hoặc muối vào nước để rau không bị ngả vàng. Đồng thời chỉ thả rau khi nước đã sôi, khi luộc không đậy nắp và không luộc quá cũ.

Câu 3 (Trang 136 Công nghệ 6 VNEN). Tham gia giúp đỡ gia đình khi nấu ăn, từ đó học hỏi và thực hành, chế biến được các món ăn đơn giản hằng ngày phù hợp với khẩu vị và sở thích của các thành viên trong gia đình. Ghi lại những việc em đã làm. Mô tả cách làm một món ăn em đã làm thành công nhất ở gia đình để báo cáo thầy/cô và chia sẻ với các bạn.

Trả lời:

- Món ăn: đậu sốt cà chua

- Các bước thực hiện:

+ Đậu rán vàng giòn, để giấy thấm dầu

+ Cà chua xào lên nấu sốt, cho gia vị mắm, muối, đường phù hợp rồi cho đậu vào

+ Rắc một ít hành tươi, hạt tiêu lên.