

Giải VNEN Công nghệ 6 Bài 4: Hoạt động khởi động

Câu 1 (Trang 124 Công nghệ 6 VNEN). Chế biến thực phẩm nhằm mục đích gì?

Trả lời:

Chế biến thực phẩm để thực phẩm chín, an toàn đảm bảo vệ sinh phù hợp khẩu vị với con người.

Câu 2 (Trang 124 Công nghệ 6 VNEN). Kể tên các món ăn thường ngày của gia đình em. Trong số đó có món ăn nào trong lúc chế biến không sử dụng nhiệt?

Trả lời:

- Các món ăn thường ngày gia đình em: cơm, rau luộc, thịt rán, trứng rán, đậu rán, thịt luộc.

- Hầu hết các món trong đó phải sử dụng nhiệt.

Câu 3 (Trang 124 Công nghệ 6 VNEN). Kể tên các món ăn mà em biết chế biến bằng cách không dùng nhiệt?

Trả lời:

Những món ăn không sử dụng nhiệt: dưa muối, dưa chua, nộm, nem chua,...

Giải VNEN Công nghệ lớp 6 Bài 4: Hoạt động hình thành kiến thức

a) Thực hiện nhiệm vụ (Trang 127 Công nghệ 6 VNEN)

- Quan sát hình 33, liên hệ nội dung vừa đọc và nêu quy trình chế biến cho món ăn trong hình

- Trả lời các câu hỏi sau:

+ Mục đích của việc chế biến thực phẩm là gì?

A. Để thay đổi trạng thái của thực phẩm

B. Để hạn chế sự hao hụt chất dinh dưỡng của thực phẩm

C. Tạo hương vị thơm ngon, dễ tiêu hóa và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

D. Để tiết kiệm trong ăn uống

+ Nguyên liệu thường dùng để chế biến các món ăn không sử dụng nhiệt bao gồm:

A. Các loại rau củ quả

B. Các loại thịt gia súc, gia cầm

C. Các loại cá và hải sản

D. Các loại hạt đậu, đỗ

- Hãy điền vào bảng sau nội dung phù hợp và tìm ra những điểm giống và khác nhau giữa hai phương pháp trộn dầu giấm và trộn hỗn hợp

- Những thực phẩm nào thường dùng để muối chua? Phân biệt sự khác nhau giữa muối xối và muối nén.

Trả lời:

- Quy trình chế biến món ăn trong hình:

+ Hình A. Trộn hỗn hợp: rửa sạch nguyên liệu rồi trộn hỗn hợp với nhau với các gia vị theo tỉ lệ phù hợp

+ Hình B. Cà muối: Rửa sạch rồi trộn cà với ớt, muối theo tỉ lệ nhất định.

+ Hình C. Dưa cải: Rửa sạch và cắt nhỏ dưa, ướp với muối

+ Hình D. Trộn dầu dấm: Rửa sạch nguyên liệu, thái nhỏ rồi trộn với giấm, đường, muối theo tỉ lệ nhất định.

- Trả lời câu hỏi

+ Chọn C

+ Chọn A

- Điểm giống và khác nhau giữa hai phương pháp trộn dầu giấm và trộn hỗn hợp:

+ Giống nhau: Về cơ bản, đều được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt. Thành phẩm có đủ vị chua, cay, mặn, ngọt, giữ được độ tươi và hương vị ban đầu của các nguyên liệu thực phẩm từ thực vật (rau, củ, quả).

+ Khác nhau: Nguyên liệu của món trộn dầu giấm chỉ gồm các loại rau, củ, quả. Món trộn hỗn hợp còn có thêm thực phẩm nguồn gốc động vật đã được làm chín bằng các phương pháp khác

- Những thực phẩm thường dùng để muối chua gồm: một số loại rau, củ quả như: rau cải bẹ, cải bắp, rau cần, cải củ,... các loại củ, quả: cà, dưa chuột (dưa leo), củ cải, su hào,...

+ Phân biệt sự khác nhau giữa muối xối và muối nén:

- Muối xối là cách làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian ngắn. Ngâm thực phẩm trong dung dịch muối vừa ăn, cho thêm chút đường để dễ lên men.
- Muối nén là cách làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian dài. Muối được rải đều xen kẽ với thực phẩm và nén chặt.

Giải VNEN Công nghệ 6 Bài 4: Hoạt động luyện tập

Câu 1 (Trang 128 Công nghệ 6 VNEN). Kể tên các loại rau củ quả có thể chế biến bằng cách muối chua mà em biết

Trả lời:

Các loại rau củ quả có thể chế biến bằng cách muối chua: cà chua, dưa chuột, rau xà lách, cà rốt, khoai tây, ...

Câu 2 (Trang 128 Công nghệ 6 VNEN). Điền vào bảng sau những yêu cầu kĩ thuật của các món ăn chế biến không sử dụng nhiệt từ đó rút ra những điểm giống và khác nhau về yêu cầu đối với những món ăn

Trả lời:

Yêu cầu kĩ thuật	Món trộn dầu giấm	Món trộn hỗn hợp	Món muối chua
Trạng thái thực phẩm	- Rau, củ, quả giữ độ tươi, tron láng và không bị nát.	- Giòn, ráo nước.	- Thực phẩm giòn.
Mùi vị	- Vị vừa ăn: chua dịu, hơi mặn ngọt, béo. - Thơm mùi gia vị, không còn mùi hăng	- Vừa ăn, đủ vị chua, cay, mặn, ngọt.	- Vị chua dịu, vừa ăn. - Mùi thơm đặc biệt của thực

	ban đầu.		phẩm lên men.
Màu sắc	- Màu sắc tươi, đẹp mắt, hấp dẫn.	- Màu sắc của thực phẩm động vật và thực vật trông đẹp, hấp dẫn.	- Màu sắc hấp dẫn.

Giải VNEN Công nghệ lớp 6 Bài 4: Hoạt động vận dụng

Câu 1 (Trang 129 Công nghệ 6 VNEN). Gia đình em thường làm món trộn hỗn hợp nào? Hãy kể một vài món trộn hỗn hợp mà em thích nhất: làm từ những nguyên liệu nào? Quy trình làm món trộn hỗn hợp ở gia đình em như thế nào? Nhận xét cách làm và hương vị món ăn, chia sẻ với các bạn trong nhóm

Trả lời:

- Gia đình em thường làm món nộm thịt gà
- Nguyên liệu: thịt gà luộc, rau thơm, dưa chuột, cà rốt, khoai tây, rau xà lách.
- Quy trình:
 - + Thịt gà luộc, xé nhỏ.
 - + Rau thơm, rau xà lách, dưa chuột rửa sạch thái miếng
 - + Cà rốt, khoai tây luộc mềm rồi thái nhỏ
 - + Trộn tất cả hỗn hợp lên với gia vị giấm, đường, tỏi, ớt, nước mắm theo tỉ lệ nhất định.

Giải VNEN Công nghệ 6 Bài 4: Hoạt động tìm tòi mở rộng

Câu 2 (Trang 130 Công nghệ 6 VNEN). Có một số món ăn chế biến từ sản phẩm động vật bằng phương pháp không sử dụng nhiệt như: tiết canh, thịt chua, các món gỏi... Em hãy tìm hiểu và ghi lại quy trình làm một món trong số đó và nhận xét xem có đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm không? Có những nguy cơ gì nếu sử dụng thức ăn đó.

Trả lời:

- Cách làm tiết canh vịt
- + Đầu tiên, bạn vắt nửa quả chanh vào bát, tráng đều cho nước chanh dính vào lòng bát để bớt đi chỉ giữ lại 1 chút xíu. Tiếp tục cho vào bát 4 thìa nước đun sôi để

ngươi và 2 thìa nước mắm vào. Nước mắm nào cũng được (Nam ngư hay phú quốc cũng được, độ đậm khoảng 40% là hợp lý). Vậy là xong dung dịch để hãm tiết.

+ Bây giờ bạn sẽ cắt tiết vịt. Có thể cắt tiết ở cổ, có người lại cắt ở cánh. Bạn cắt ở phần nào cũng được nhưng ở cổ dễ làm hơn. Khi cắt thì cắt nhích lên trên phần đầu 1 chút tránh cắt vào cuống họng có thể lẫn thức ăn ở cuống họng.

+ Khi cắt tiết vịt nên có 2 người, một người cầm đầu vịt và cắt, người còn lại giữ chặt chân và cánh, đồng thời dùng 1 chiếc thìa quấy nhẹ bát tiết khi tiết vịt chảy xuống. Nhiều người dùng luôn 1 chiếc lông vịt để quấy nhưng như vậy rất mất vệ sinh.

+ Một lưu ý nữa là chỉ nên dùng khoảng 2/3 lượng tiết chảy ra ở thời điểm ban đầu. Vì lượng tiết về cuối dễ bị đông và có màu thâm.

- Việc sử dụng thực phẩm sống để ăn không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Sẽ có nhiều nguy cơ. Tất cả các loại tiết canh dù là dê, vịt... thực chất là máu sống và đều tiềm ẩn rất nhiều mầm bệnh nguy hiểm, từ tiêu chảy, tả, lỵ, liên cầu khuẩn... Ăn tiết canh vịt, tiết canh ngan cũng khiến người ăn mắc các bệnh về tụ cầu, nhất là các dịch bệnh cúm A/H5N1, A/H6N1. Nếu ăn phải tiết canh của lợn đang mắc bệnh thì người ăn có nguy cơ mắc liên cầu lợn, giun sán, bệnh đường tiêu hóa, viêm não mô cầu, trường hợp nặng có thể tử vong... Đặc biệt, quá trình cắt tiết, chế biến không đảm bảo dẫn tới vi khuẩn ở da, lông con vật dễ dàng xâm nhập vào máu.