

***NỘI DUNG GHI BÀI MÔN CÔNG NGHỆ 6**

Tuần 12: từ 22/11 đến 27/11/2021

***Gạch ngang hết bài 4. Ghi nội dung bài 5**

*** Học bài và tìm hiểu tiếp nội dung bài 5 (mục 2)**

BÀI 5: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH

1. Bảo quản thực phẩm

1.1 Vai trò và ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm

- Giúp ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại, làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.
- Các phương pháp bảo quản khác nhau tạo nên nhiều sản phẩm thực phẩm có thời hạn sử dụng lâu dài, làm tăng tính đa dạng của thực phẩm, tạo sự thuận tiện cho con người trong việc chế biến và sử dụng.

1.2 Phương pháp bảo quản thực phẩm

- Thực phẩm có thể được bảo quản bằng nhiều phương pháp như:

- + Phơi khô hoặc sấy khô;
- + Ướp lạnh, cấp đông;
- + Ngâm giấm, ngâm đường, ướp muối, muối chua;
- + Hút chân không;...

=> Tùy từng loại thực phẩm và điều kiện bảo quản, người sử dụng có thể lựa chọn phương pháp bảo quản cho phù hợp.