

NỘI DUNG BÀI HỌC TUẦN 7 MÔN CÔNG NGHỆ

TIẾT 7: BÀI 5: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH(tt)

2. Chế biến thực phẩm

2.3. Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt:

Mục đích: Làm chín thực phẩm ở nhiệt độ và thời gian thích hợp để món ăn trở nên dễ tiêu hóa và thơm ngon hơn.

a) Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước: Luộc, nấu, kho

b) Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước: Hấp

c) Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo: Rán, xào, rang

d) Phương pháp làm chín thực phẩm bằng nguồn nhiệt trực tiếp: Nướng

Lưu ý: cho HS gạch ý trong SGK.

3. Thực hành chế biến món ăn không sử dụng nhiệt

3.1. Quy trình chung:

- Bước 1: Sơ chế nguyên liệu: Làm sạch các loại nguyên liệu thực vật, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối, xả sạch, vắt ráo. Nguyên liệu động vật thì cần được làm chín trước (Luộc hoặc chiên).

- Bước 2: Chế biến món ăn:

Pha hỗn hợp nước trộn.

Trộn đều các nguyên liệu với hỗn hợp nước trộn.

- Bước 3: Trình bày món ăn: Sắp xếp món ăn ra đĩa, trang trí đẹp mắt

3. 2. Yêu cầu kỹ thuật:

- Món ăn ráo nước, có độ giòn, không nát.
- Có mùi thơm đặc trưng của các nguyên liệu.
- Màu sắc đẹp, vị vừa ăn (chua, ngọt, béo, hơi cay).

TRƯỜNG THCS NGÔ SĨ LIÊN
HỌ và TÊN:
Lớp:

BÀI TẬP MÔN CÔNG NGHỆ TUẦN 7

TIẾT 7: BÀI 5: **BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH (tt)**

Câu 1: 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.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Câu 2: Em hãy trình bày quy trình thực hiện 1 món ăn không sử dụng nhiệt?

A) Sơ chế (Chuẩn bị):

.....

.....

.....

.....

B) Chế biến :

.....

.....

.....

.....

C) Trình bày:

.....

.....