MÔN CÔNG NGHỆ 6 (Tuần 6: 11/10/2021- 16/10/2021)

CHỦ ĐỀ: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

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

A. Nội dung tìm hiểu : Đọc sách và tìm hiểu nội dung (Mục 2 Bài 5 trang 34/SGK)

Yêu cầu: Tìm hiểu vai trò, ý nghĩa và các phương pháp chế biến thực phẩm .

- Tại sao cần phải chế biến thực phẩm? (hình 5.3)
- Nêu nhận xét thực phẩm trước và sau khi chế biến (hình 5.3)
- Nêu rõ các hình thức chế biến thực phẩm (hình 5.4, 5.4, 5.6, 5.7, 5.8)
- Thuyết trình quy trình chế biến một món ăn không sử dụng nhiệt.

B . Nội dung ghi bài

II – Chế biến thực phẩm

1.Vai trò và ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm:

- Thực phẩm trở nên chín mềm, hương vị thơm ngon, dễ tiêu hóa.
- Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm cho người sử dụng.
- Giúp đa dạng món ăn, làm phong phú bữa ăn.

2. Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt:

a) Trộn hỗn hợp thực phẩm:

- Là phương pháp trộn các nguyên liệu thực phẩm với hỗn hợp nước trộn, tạo nên món ăn có hương vị đặc trưng.

- Các loại hỗn hợp nước trộn thường được sử dụng là dầu giấm, nước mắm chua ngọt hoặc các loại xốt như xốt dầu trứng, xốt mè,…v,v

b) Ngâm chua thực phẩm:

- Là phương pháp ngâm thực phẩm vào hỗn hợp nước ngâm một thời gian để thực phẩm lên men vi sinh vật hoặc ngấm hỗn hợp nước ngâm, tạo ra món ăn có vị chua đặc trưng.

- Các loại hỗn hợp nước ngâm thường được sử dụng là hỗn hợp nước muối, hỗn hợp giấm đường,…v,v

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

C . DẶN DÒ

HS ghi nội dung bài vào vở .Học thuộc bài.Hoàn tất phần bài tập .

Đọc và chuẩn bị phần tiếp theo: Mục 3 SGK/trang 38