

NỘI DUNG BÀI HỌC TUẦN 6 MÔN CÔNG NGHỆ

TIẾT 6: BÀI 5: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH(tt)

2. Chế biến thực phẩm

2.1. 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.

2.2. 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 sốt như sốt dầu trứng, sốt 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 ngâm 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

TRƯỜNG THCS NGÔ SĨ LIÊN
HỌ và TÊN:
Lớp:

BÀI TẬP MÔN CÔNG NGHỆ TUẦN 6

TIẾT 6: BÀI 5: **BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH (tt)**

Câu 1: Tại sao phải chế biến thực phẩm? Em hãy đánh dấu ✓ vào ô trống trước các ý trả lời đúng.

	Để tạo nên những món ăn thơm ngon, hợp khẩu vị
	Để cất giữ thức ăn được lâu hơn
	Để thức ăn trở nên dễ tiêu hóa
	Để tiết kiệm chi tiêu trong ăn uống
	Để thay đổi trạng thái của thực phẩm
	Để tiêu diệt vi khuẩn và nấm có hại

Câu 2: Hỗn hợp nước trộn trong món trộn dầu giấm gồm những nguyên liệu nào dưới đây?

- A. Giấm, đường, nước mắm, ớt, tỏi, chanh.
- B. Nước mắm, đường, tỏi, ớt, chanh.
- C. Giấm, đường, dầu ăn, chanh, tỏi phi.
- D. Chanh, dầu ăn, đường, nước mắm.

Câu 3: Phương pháp nào sau đây không sử dụng nhiệt?

- A. Chiên (rán)
- B. Nướng
- C. Trộn dầu giấm
- D. Hấp

Câu 4: Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp ngâm chua thực phẩm?

- A. Cà pháo ngâm muối
- B. Nộm dưa chuột, cà rốt
- C. Dưa cải chua xào tôm
- D. Quả vải ngâm nước đường