

MÔN CÔNG NGHỆ 6 (từ 20/11 đến 25/11)

GV: Hàng Thị Phương ĐT 0907716266

Nội dung ghi bài

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

I. Bảo quản thực phẩm :

1. Vai trò và ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm

Vai trò : Việc bảo quản nhằm ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật, giúp làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm

Ý nghĩa làm giảm sự hao hụt chất dinh dưỡng, tạo sự thuận tiện cho con người trong việc chế biến và sử dụng

2. Các phương pháp bảo quản thực phẩm

Các phương pháp bảo quản thực phẩm : phơi khô, ướp lạnh, cấp đông, ngâm giấm, ngâm đường, ướp muối, muối chua, hút chân không.

II. Chế biến thực phẩm

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

Việc chế biến có vai trò giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh an toàn cho người sử dụng.

Luyện tập :

1. Quan sát hình ảnh do giáo viên cung cấp, học sinh đưa ra ý kiến loại rau quả nào không nên bảo quản trong tủ lạnh



Củ hành tây



Củ tỏi



Bí đỏ

Táo



Bí xanh



Su Su



Khoai lang



Khoai mỡ

- Các rau củ quả không nên bảo quản trong tủ lạnh là :

2. Sinh dựa vào các chi tiết trong bảng câu hỏi để lựa chọn phương pháp bảo quản thực phẩm

STT	CÂU HỎI	Nên	Không nên	Giải thích vì sao
1	Loại bỏ phần hư hỏng, giặt nát trước khi cho vào tủ lạnh			
2	Nên rửa rau củ trước khi cho vào tủ lạnh			
3	Bảo quản riêng rau củ và trái cây			

4	Cắt nhỏ rau củ trước khi cho vào tủ lạnh			
5	Sử dụng túi, hộp nhựa chuyên dụng để đựng rau củ			
6	Lưu ý thời gian bảo quản			