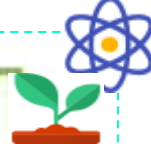
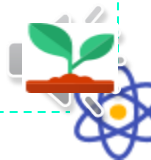
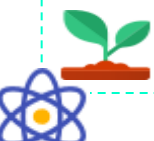


TIẾT 12. BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (T1)



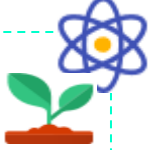


Thực phẩm đã được bảo quản và chế biến thành những món ăn như thế nào?





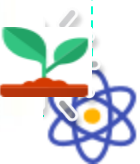
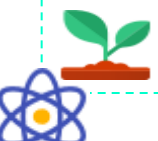
1. BẢO QUẢN THỰC PHẨM

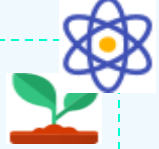


1.1. Vai trò và ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm

Quan sát Hình 5.1:

- ❖ Em nhận thấy thực phẩm có thể bị hư hỏng do những nguyên nhân nào?
- ❖ Làm thế nào để hạn chế các tác nhân gây hư hỏng thực phẩm?

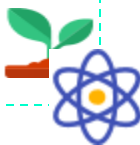


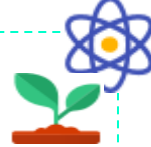


1. BẢO QUẢN THỰC PHẨM

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

- Việc bảo quản giúp làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm, tránh cho thực phẩm bị hao hụt chất dinh dưỡng.
- Việc bảo quản thực phẩm tạo sự thuận tiện cho con người trong việc chế biến và sử dụng.



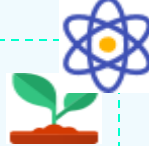


1.2. Phương pháp bảo quản thực phẩm

Em hãy quan sát Hình 1.1 và trả lời các câu hỏi dưới đây:

Theo em, vì sao những phương pháp bảo quản trong Hình 5.2 lại giúp thực phẩm lâu hư hỏng?

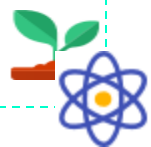
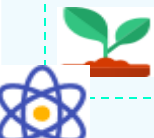




1. BẢO QUẢN THỰC PHẨM

1.2. 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,...



LUYỆN TẬP

1. Em hãy cho biết những sản phẩm dưới đây được bảo quản bằng phương pháp nào.



Cá khô



Các loại mứt tết



Lạp xường



Tôm đông lạnh



Thank You