1

BỘ CÔNG NGHỆ 6

CHỦ ĐỀ: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

NỘI DUNG: THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG

2

4. Xây dựng bữa ăn dinh dưỡng, hợp lý

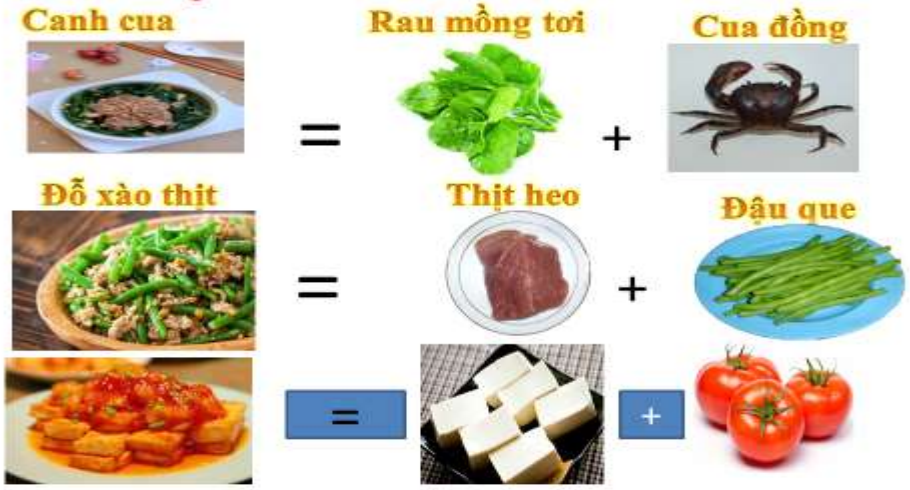
4.1. Các yếu tố của bữa ăn dinh dưỡng, hợp lý:

4 nhóm thực phẩm

3

4. Xây dựng bữa ăn dinh dưỡng, hợp lý

- 4.2. Chi phí của bữa ăn



5

4. Xây dựng bữa ăn dinh dưỡng, hợp lý

- **4.2. Chi phí của bữa ăn:**

Chi phí cho mỗi loại thực phẩm = đơn giá x số lượng cần dùng.

Chi phí cho mỗi món ăn (tổng chi phí từng loại thực phẩm) = chi phí thực phẩm thứ nhất + chi phí thực phẩm thứ 2 + ….

Chi phí cho bữa ăn = chi phí món thứ nhất + chi phí món thứ 2 + …

4. Xây dựng bữa ăn dinh dưỡng, hợp lý

Món ăn	Thực phẩm	SL	Đơn giá	Thành tiền (đồng)
Canh cua	Cua	0,2 kg	150 000 đ/kg	
	Rau muống	1 mớ	3000đ/bó (mớ)	
Đỗ xào thịt	Đỗ	0,4kg	15 000 đ/kg	
	Thịt nạc	0,2kg	150 000 đ/kg	
Đậu xốt cà chua	Đậu	4 bìa	5 000đ/ bìa	
	Cà chua	0,2kg	15 000 đ/kg	
TỔNG CHI PHÍ CHO BỮA ĂN				

CÂU HỎI: Quan sát bảng trên.Tính tổng chi phí cho bữa ăn ?