1. Mẹ vừa mua cá tươi ở chợ về nhưng chưa nấu ngay. Mẹ cho cá vào ngăn mát tủ lạnh để giữ cá tươi lâu hơn.
Bảo quản lạnh

2. Bác nông dân thu hoạch nhiều xoài. Một phần xoài được cắt lát và đưa vào máy làm khô bằng hơi nóng để bảo quản lâu ngày.
Sấy khô

3. Gia đình Lan làm món dưa cải chua bằng cách ngâm cải trong nước muối nhiều ngày.
Ướp muối

4. Để làm mứt dâu, bà trộn rất nhiều đường với quả dâu rồi nấu lên.
Ướp đường

5. Nhà máy cho cá ngừ đã chế biến vào hộp kim loại kín để có thể sử dụng trong thời gian dài.
Đóng hộp

6. Một cơ sở chế biến thịt treo thịt trong khu vực có nhiều khói từ gỗ đốt để thịt có mùi thơm và bảo quản được lâu hơn.
Hun khói

7. Bà phơi những con cá dưới ánh nắng mặt trời nhiều ngày cho đến khi cá khô lại.
Phơi khô

8. Trước khi bán, cửa hàng cho xúc xích vào túi đặc biệt rồi hút hết không khí bên trong.
Hút chân không

9. Sau khi hái nho, người ta nấu nho với nhiều đường để tạo thành siro nho dùng dần trong nhiều tháng.
Ướp đường

10. Minh mang cơm hộp đi dã ngoại. Để thức ăn không bị hỏng trong ngày, Minh bảo quản chúng trong thùng giữ lạnh có đá.
Bảo quản lạnh

- Cá → Ướp muối, Bảo quản lạnh, Đóng hộp, Phơi khô, Hun khói.
- Xoài → Bảo quản lạnh, Sấy khô, Ướp đường, Đóng hộp.
- Thịt heo → Bảo quản lạnh, Hút chân không, Hun khói, Ướp muối.
- Nho → Bảo quản lạnh, Sấy khô, Ướp đường, Đóng hộp.
- Dưa leo → Bảo quản lạnh, Ướp muối, Đóng hộp, Hút chân không.
- Nấm hương → Bảo quản lạnh, Phơi khô, Sấy khô, Đóng hộp.

LIVEWORKSHEETS