PHIẾU BÀI TẬP

CÁC CÁCH BẢO QUẢN THỰC PHẨM

Họ và tên: .....

Lớp: .....

Ngày: .....

Bài 1. Nối mỗi tình huống ở cột trái với cách bảo quản phù hợp ở cột phải.

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.
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.
3. Gia đình Lan làm món dưa cải chua bằng cách ngâm cải trong nước muối nhiều ngày.
4. Để làm mứt dâu, bà trộn rất nhiều đường với quả dâu rồi nấu lên.
5. Nhà máy cho cá ngừ đã chế biến vào hộp kim loại kín để có thể sử dụng trong thời gian dài.
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.
7. Bà phơi những con cá dưới ánh nắng mặt trời nhiều ngày cho đến khi cá khô lại.
8. Trước khi bán, cửa hàng cho xúc xích vào túi đặc biệt rồi hút hết không khí bên trong.
9. Sau khi hái nho, người ta nấu nho với nhiều đường để tạo thành siro nho dùng dần trong nhiều tháng.
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
- Hút chân không
- Ướp muối
- Ướp đường
- Đóng hộp
- Hun khói
- Phơi khô
- Sấy khô

Bài 2. Nối mỗi thực phẩm với tất cả các cách bảo quản phù hợp.

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

LIVEWORKSHEETS