



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

Thực phẩm	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	●	●	●	●	●	●	●	●

