PHIẾU BÀI TẬP: BẢO QUẢN THỰC PHẨM

Hướng dẫn: Em hãy kéo các ô "Tình huống thực tế" ở bên trái và thả vào đúng ô "Phương pháp bảo quản" tương ứng ở bên phải nhé!

[TÌNH HUỐNG THỰC TẾ]	[PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN]
1. Mẹ vừa mua một vỉ trứng gà, vài hũ sữa chua và một cây rau xà lách ở siêu thị về để chuẩn bị cho bữa ăn gia đình.	A. BẢO QUẢN LẠNH
2. Chú của em muốn gửi vài con cá kho tộ sang nước ngoài. Để cá không bị chảy nước, không bay mùi ra ngoài, chú rút sạch không khí đi.	B. HÚT CHÂN KHÔNG
3. Vào dịp Tết, bà thường cắt nhỏ củ kiệu, su hào rồi đem ngâm với nước muối nồng độ cao để lên men, tạo vị chua ngọt dễ ăn.	C. ƯỚP MUỐI (MUỐI DƯA)
4. Sắp đến mùa hè, mẹ mua rất nhiều quả mơ, dâu tây chín. Mẹ xếp chúng vào lọ thủy tinh xen kẽ với các lớp đường dày để làm nước giải khát.	D. ƯỚP ĐƯỜNG (SIRO, MỨT)
5. Các loại cá nục, thịt heo được nấu chín, tiệt trùng ở nhiệt độ cao rồi rót vào bên trong các vỏ bằng kim loại, niêm phong kín để lâu.	E. ĐÓNG HỘP
6. Người dân vùng cao thường treo thịt trâu, thịt lợn lên gác bếp để hơi nóng và chất sát khuẩn từ khói củi làm khô thịt.	F. HUN KHÓI
7. Sau mùa thu hoạch lúa, bác nông dân trải đều hạt thóc ra sân gạch để tận dụng nhiệt độ cao từ ánh nắng mặt trời làm giảm lượng nước.	G. PHƠI KHÔ
8. Nhà máy muốn sản xuất số lượng lớn mít chín, khoai lang lát giòn rụm. Họ cho trái cây vào các buồng nhiệt nhân tạo để làm mất nước nhanh.	H. SẤY KHÔ

LIVEWORKSHEETS