

Bài 42,44,45

Chuyên đề:

BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN, LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM

NỘI DUNG:

- I. BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC.
- II. BẢO QUẢN RAU, HOA, QUẢ TƯƠI.
- III. CHẾ BIẾN GẠO TỪ THÓC.
- IV. IV. CHẾ BIẾN RAU, QUẢ.
- V. THỰC HÀNH CHẾ BIẾN RƯỢU NHO.

I. BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC

1. Bảo quản thóc, ngô:

Hãy nêu một số biện pháp bảo quản bảo quản thóc, ngô mà em biết?





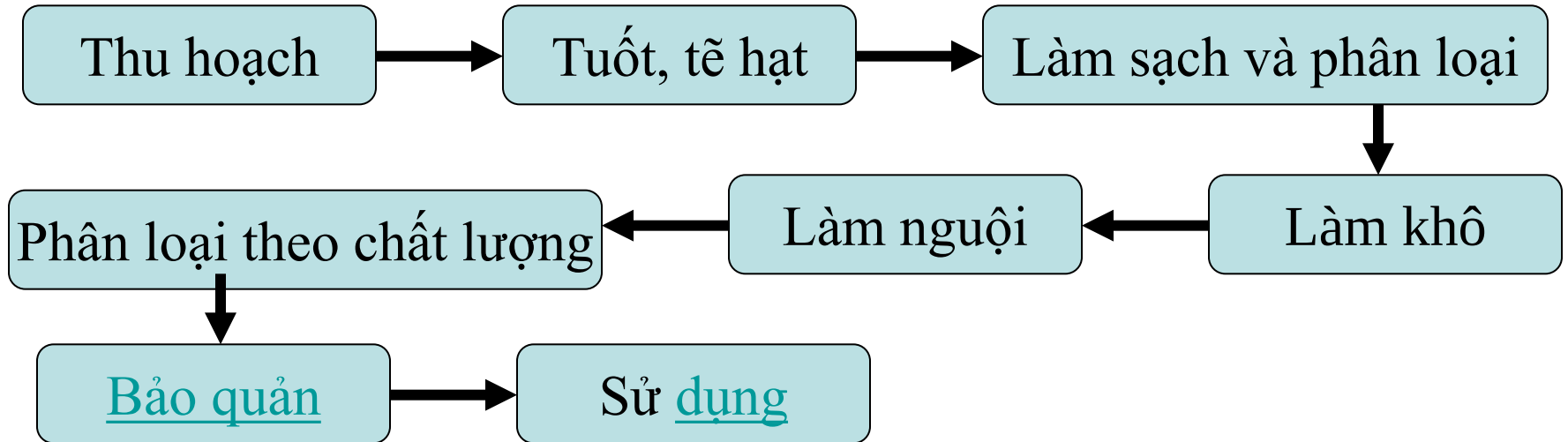
I. BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC

1. Bảo quản thóc, ngô:

a. Một số phương pháp bảo quản

- PP bảo quản đồ rời trong kho thường hoặc kho silô.
- PP bảo quản đóng bao trong nhà kho.
- PP truyền thống.
- Ở các nước phát triển, lương thực được bảo quản tại các hệ thống silo liên hoàn hiện đại.

b. Quy trình bảo quản thóc, ngô:





© ...Sông nước miền Tây

 Tổng đài Yanmar
1900 9286



II. BẢO QUẢN RAU, HOA, QUẢ TƯƠI

1. Một số phương pháp bảo quản rau, hoa, quả tươi

Ở gia đình em rau, hoa quả tươi thường bảo quản bằng phương pháp nào? Hãy kể tên các phương pháp bảo quản rau, hoa quả tươi mà em biết?

II. BẢO QUẢN RAU, HOA, QUẢ TƯƠI

1. Một số phương pháp bảo quản rau, hoa, quả tươi

- PP bảo quản ở điều kiện bình thường.
- PP bảo quản lạnh.
- PP bảo quản trong môi trường khí biến đổi.
- PP bảo quản bằng hóa chất.
- PP bảo quản bằng chiếu xạ.

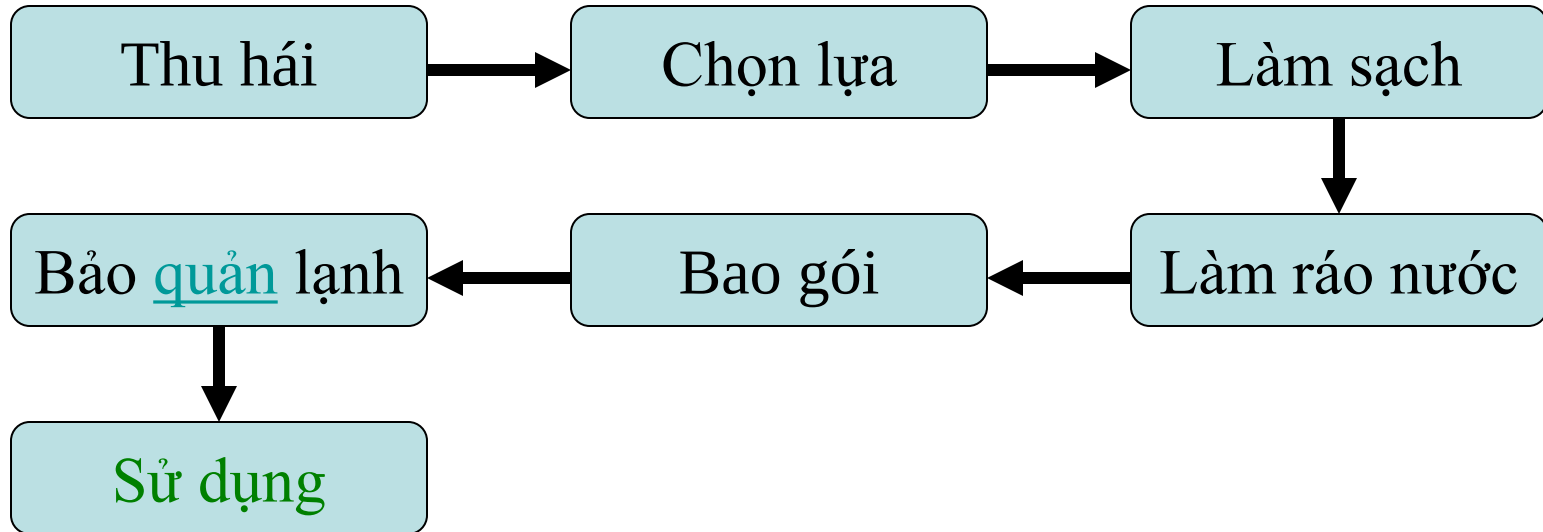
II. BẢO QUẢN RAU, HOA, QUẢ TƯƠI

2. Quy trình bảo quản rau, hoa, quả tươi bằng PP lạnh

Hãy nêu qui trình bảo quản rau, hoa, quả tươi bằng phương pháp lạnh?

II. BẢO QUẢN RAU, HOA, QUẢ TƯƠI

2. Quy trình bảo quản rau, hoa, quả tươi bằng PP lạnh





SANCOPACK®

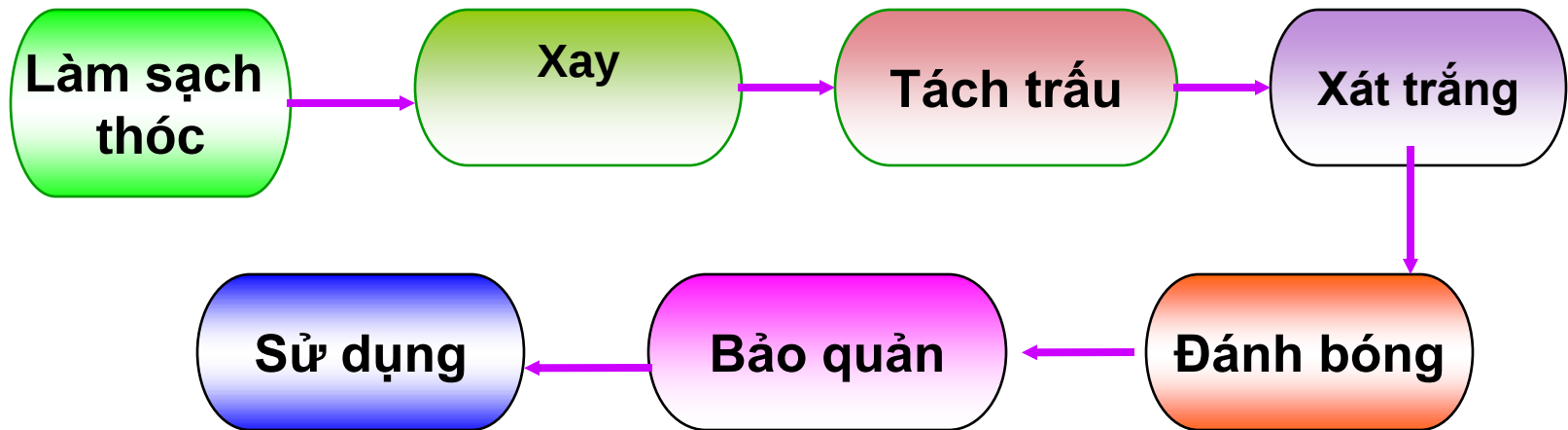
PROTECTIVE PACKAGING SOLUTIONS

III. CHẾ BIẾN GẠO TỪ THÓC

Học sinh quan sát phim:

Hãy nêu qui trình công nghệ chế biến gạo từ thóc?

Quy trình công nghệ chế biến gạo từ thóc.





Máy xay



Giã thóc bằng cối giã



IV. CHẾ BIẾN RAU, QUẢ

1. Một số phương pháp chế biến rau, quả



Kể tên các
phương pháp
chế biến rau
quả?

IV. Chế biến rau, quả

1. Một số phương pháp chế biến rau, quả

- Sấy khô.
- Chế biến các nước loại nước uống.
- Muối chua.
- Đóng hộp.

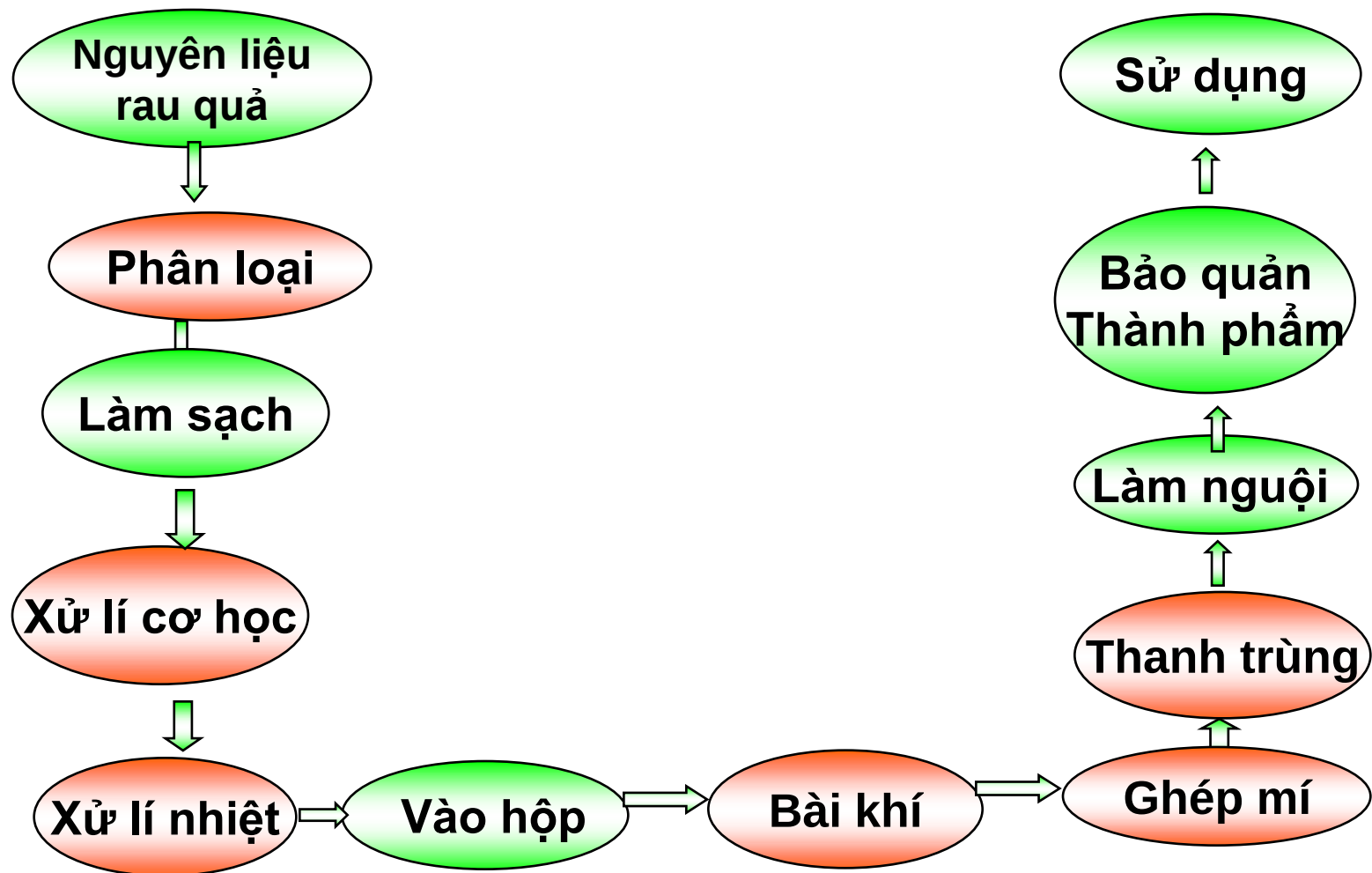
2. Quy trình công nghệ chế biến rau quả theo phương pháp đóng hộp

Học sinh quan sát phim:

Hãy nêu qui trình chế biến rau, hoa, quả bằng phương pháp đóng hộp?



2. Quy trình công nghệ chế biến rau quả theo phương pháp đóng hộp



V. THỰC HÀNH CHẾ BIẾN RƯỢU NHO.

1. Chuẩn bị:

- 2Kg nho (nên chọn mua Việt Nam có vị chua ngọt, không nên dùng nho Mỹ vì rất ngọt).
- Đường trắng: 1Kg.
- Lọ thủy tinh rửa sạch, lau khô.

2. Quy trình thực hành:

Bước 1: Chọn nho tươi ngon, loại bỏ những quả giập nát, quả bị sâu, bệnh; rửa sạch; để ráo nước.

Bước 2: Dùng dao cắt đôi quả và trộn chung với đường theo tỉ lệ 300g đường/ 1kg nho. Đeo gang tay sau đó bóp cho những quả nho dập và phần vỏ tróc ra để nho và đường quyện vào nhau.

Bước 4: Ngâm và ủ rượu nho trong 2 tuần tiếp theo

Sau khi đã cho các quả nho cắt đôi trộn với đường vào Bình thủy tinh, ta dùng một miếng nilon che miệng bình và đậy nắp lại, nên nhớ đậy nắp hơi nhẹ tay không xiết chặt để hở nắp một ít càng tốt đem bình cất vào chỗ tối ..Đường và nho sẽ tự động lên men để thành rượu

Để khoảng 2 tuần sau mở nắp ra thấy rượu sủi bọt thơm ngát mùi rượu, có vị nồng nồng.



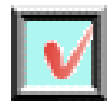
Câu 1: Quy trình: “ Thu hoạch → Tuốt, tẻ hạt → Làm sạch, phân loại → Làm khô → Làm nguội → Phân loại theo chất lượng → Bảo quản → Sử dụng ”
là quy trình bảo quản:



A. Thóc, ngô.



B. Khoai lang tươi.



C. Hạt giống.



D. Sắn lát khô.



Hết rồi ..Bạch học rồi !



Làm lại



Đáp án



Câu 2: Quy trình: “ Thu hái → Chọn lựa → Làm sạch → Làm ráo nước → Bao gói → Bảo quản lạnh → Sử dụng ” là quy trình:

- ☒ A. Chế biến rau quả.
- ☒ B. Bảo quản lạnh rau, quả tươi.
- ☒ C. Chế biến xirô.
- ☒ D. Bảo quản rau, quả tươi.



Hết bài ..Bạch học rồi !



Làm lại Đáp án



Câu 3: Bảo quản bằng chiếu xạ là phương pháp bảo quản:



A. Hạt giống.



B. Củ giống.



C. Thóc, ngô.



D. Rau, hoa, quả tươi.



Hết rồi ..Bạc chọn đúng rồi !



Làm lại



Đáp án



Câu 4: Hạt lúa sau khi tách trấu gọi là gì ?



A. Tầm.



B. Gạo cao cấp.



C. Gạo lật (gạo lức).



D. Gạo thường dùng.



Hết rồi ..Bạch học rồi !



Làm lại



Đáp án



Câu 5: Trong quy trình chế biến rau quả theo phương pháp đóng hộp bước 'xử lí nhiệt' có tác dụng là



A. Làm chín sản phẩm.



B. Làm mất hoạt tính các loại enzym.



C. Tiêu diệt vi khuẩn.



D. Thanh trùng.



Hé hé ..Bàch học xong rồi !



Làm lại Đáp án



Câu 6: Quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp gồm mấy bước?



A. 13.



B. 12.



C. 14.



D. 11.



Hết bài ..Bắt đầu bài tiếp theo rồi !



Làm lại



Đáp án



Câu 7: Quy trình chế biến gạo từ thóc gồm mấy bước?



A. 8.



B. 7.



C. 5.



D. 6.



Hết rồi ..Bạc cho mình rồi !



Làm lại



Đáp án

