

BÀI 9: MỘT SỐ LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM THÔNG DỤNG**Bài 9.8 trang 27 sách bài tập KHTN 6 – Cánh Diều**

Lương thực – thực phẩm được chế biến sử dụng làm thức ăn.

- Ở gia đình em thường sử dụng các cách chế biến lương thực – thực phẩm nào?
- Kể một số việc cần làm khi chế biến lương thực – thực phẩm để bảo đảm vệ sinh và an toàn thực phẩm.

Phương pháp

- Cách chế biến: luộc, chiên, xào...
- Một số việc đảm bảo vệ sinh, an toàn: ngâm muối, đeo găng tay,...

Lời giải chi tiết

- Các cách chế biến lương thực – thực phẩm thường được sử dụng: hấp, luộc, nướng, rang, rán, chiên, xào, quay, muối chua, ngâm đường...
- Một số việc cần làm khi chế biến lương thực – thực phẩm để bảo đảm vệ sinh và an toàn thực phẩm:
 - Sử dụng găng tay, khẩu trang, tạp dề.
 - Sử dụng dao và thớt riêng khi chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín
 - Rửa tay sạch sau khi tiếp xúc thực phẩm sống
 - Nấu chín các thực phẩm trước khi ăn
 - Ngâm muối sát trùng khi rửa rau, trái cây