

TRƯỜNG THCS NGUYỄN LÂN

NỘI DUNG ÔN TẬP MÔN CÔNG NGHỆ - LỚP 6

Thời gian từ 13/4 đến 18/4/2020

Bài 18 (SGK trang 85)

I. Câu hỏi ôn tập

Câu 1: Gia đình em thường làm món ăn gì bằng món hấp? Em hãy mô tả cách thực hiện 1 món hấp mà em biết. Món hấp cần đảm bảo yêu cầu kỹ thuật gì?

Câu 2: Thế nào là phương pháp nướng? Kể tên các thực phẩm có thể nướng được. Em hãy nêu quy trình thực hiện và yêu cầu kỹ thuật của món nướng.

Câu 3: Trộn dầu giấm nhằm mục đích gì? Nêu quy trình và yêu cầu kỹ thuật của món trộn dầu giấm.

Câu 4: Kể tên các món trộn hỗn hợp mà em biết. Trình bày yêu cầu kỹ thuật của món trộn hỗn hợp.

II. Kiến thức trọng tâm

A. Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt

1. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước
2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa

B. Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.

1. Trộn dầu giấm
2. Trộn hỗn hợp

III. Bài tập vận dụng

Câu 1: Tại sao phải làm chín thực phẩm?

Câu 2: Hãy kể tên các phương pháp làm chín thực phẩm thường được sử dụng hàng ngày trong gia đình em?