

CÂU 3 TRANG 34 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm ?

Trả lời

1. Yêu cầu về độ chín:

- Món ăn sau khi làm xong phải đạt độ chín thích hợp. Độ chín của món ăn phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Làm cho cơ thể hấp thu tối đa các chất dinh dưỡng.
- Hợp khẩu vị người ăn.

- Đối với thịt động vật: thường làm chín mềm, nhừ.

- Đối với thực phẩm nguồn gốc thực vật: các loại rau, hoa, quả cần chín tới, các loại củ có bột phải chín bở.

- Do đó khi chế biến món ăn cần nắm vững yêu cầu về độ chín của các loại món ăn đó để sử dụng nhiệt độ và thời gian thích hợp.

2. Yêu cầu về mùi vị:

- Mỗi loại món ăn đều có mùi vị riêng biệt, mùi vị của món ăn là do cách làm chín kết hợp với nguyên liệu và gia vị trong món ăn tạo nên.

- Ví dụ: món canh có vị ngọt của thịt, xương. Món nướng có vị ngọt đậm đà của thịt và mùi thơm của gia vị tẩm ướp.

3. Yêu cầu về màu sắc:

- Sau khi làm chín thực phẩm, các món ăn tạo nên những màu sắc riêng, nó phụ thuộc vào sự biến đổi của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm dưới tác dụng của nhiệt.

- Tùy vào mỗi phương pháp làm chín mà tạo ra những màu sắc khác nhau:

- Làm chín bằng nước và hơi nước màu sắc của thực phẩm ít thay đổi.
- Làm chín bằng chất béo và chất trung gian, món ăn thường có màu vàng nâu, nâu sẫm.

- Muốn đảm bảo yêu cầu trên, đòi hỏi người nấu phải hiểu biết đầy đủ và nắm vững kỹ thuật chế biến món ăn như biết vận dụng các yếu tố ảnh hưởng trực tiếp đến quá trình chế biến món ăn