

CÂU 2 TRANG 44 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm?

Trả lời



Phải chọn được cua tươi, nhiều gạch. Kinh nghiệm là nên chọn cua cái sẽ nhiều gạch hơn. Cách dễ nhận biết nhất là nhìn vào vỏ yếm của cua, con nào vỏ yếm nhỏ là cua đực, vỏ yếm lớn là cua cái. Cua đực nhiều thịt còn cua cái thường nhiều gạch. Đặc biệt chú ý, tránh chọn cua đã chết khi nấu sẽ có mùi, ăn không ngon.

Món ăn chế biến xong phải đảm bảo vệ sinh an toàn, ngon và bổ dưỡng cho sức khỏe