

CÂU 1 TRANG 63 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Hãy nêu nguyên tắc chế biến món xào thập cẩm?

Trả lời



Nguyên tắc: Thực phẩm được làm chín với một lượng chất béo rất ít (5% đến 10% lượng thực phẩm), sử dụng lửa to trong thời gian tương đối ngắn. Thực phẩm chín chủ yếu do hơi nước được tỏa ra từ chính bản thân thực phẩm, đôi khi cũng cần cung cấp thêm một ít nước.