

## CÂU 2 TRANG 72 SGK CÔNG NGHỆ 9

### Câu hỏi

Làm thế nào để thịt chả nướng không bị bỏ?

### Trả lời



- Thứ nhất là cần phải chọn tránh loại thịt đông lạnh qua ngày, thịt chả phải luôn tươi ngon.
- Thứ hai là do trong quá trình nướng đã để lửa quá to hoặc quá nhỏ hoặc không đều. Cần phải giữ lửa vừa.
- Khi nướng chả cần nướng một mặt cho chín rồi mới lật.