

Lý thuyết Công nghệ 10 bài 44: Chế biến lương thực thực phẩm

A/ Lý thuyết

I. Chế biến gạo từ thóc

1/ Phương pháp chế biến gạo từ thóc

Phương pháp truyền thống: sử dụng cối xay và cối giã.

Phương pháp hiện đại: Sử dụng máy xay sát.

2/ Quy trình chế biến gạo từ thóc

Làm sạch thóc → Xay → Tách trấu → Xát trắng → Đánh bóng → Bảo quản → Sử dụng

Bước	Nội dung
1. Làm sạch thóc	
2. Xay	
3. Tách trấu	Tách hạt khỏi vỏ trấu thu gạo lứt (còn vỏ cám)
4. Xát trắng	Giúp tách vỏ cám khỏi hạt gạo
5. Đánh bóng	Giúp gạo trắng bóng, đạt tiêu chuẩn xuất khẩu
6. Bảo quản	
7. Sử dụng	

II. Chế biến sắn: (khoai mì)

1/ Một số phương pháp chế biến

- Thái lát, phơi khô
- Chẻ, chặt khúc, phơi khô
- Phơi cả củ (sắn gác hươu)
- Nạo thành sợi rồi phơi khô
- Chế biến bột sắn

- Chế biến tinh bột sắn
- Lên men sắn tươi để sản xuất thức ăn gia súc

2/ Quy trình công nghệ chế biến tinh bột sắn

Sắn thu hoạch → làm sạch → nghiền (xát) → tách bã → thu hồi tinh bột → bảo quản ướt → làm khô → đóng gói → sử dụng

III. Chế biến rau quả

1/ Một số phương pháp chế biến rau, quả

- Đóng hộp.
- Sấy khô.
- Chế biến các loại nước uống.
- Muối chua.

2/ Quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp:

Nguyên liệu rau, quả → Phân loại → Làm sạch → Xử lý cơ học → Xử lý nhiệt → Vào hộp → Bào khí → Ghép mí → Thanh trùng → Làm nguội → Bảo quản thành phẩm → Sử dụng

Bước	Nội dung
Phân loại	
Làm sạch	
Xử lý cơ học	Cắt thành lát, miếng theo yêu cầu
Xử lý nhiệt	Làm mất hoạt tính enzym, giữ phẩm chất rau, quả
Vào hộp	
Bào khí	
Ghép mí	85 - 90°C
Thanh trùng	100°C
Làm nguội	30 - 40°C
Bảo quản thành phẩm	

Bước	Nội dung
Sử dụng	

Lời kết

Như tên tiêu đề của bài Chế biến lương thực thực phẩm, sau khi học xong bài này các em cần nắm vững các nội dung trọng tâm sau:

- Biết cách chế biến gạo từ thóc.
- Nêu được quy trình công nghệ chế biến tinh bột từ củ sắn.
- Nêu được quy trình công nghệ chế biến rau quả.

B/ Trắc nghiệm

Câu 1: Quy trình chế biến gạo từ thóc?

- A. Làm sạch thóc -> xay -> tách trấu -> xát trắng -> đánh bóng -> bảo quản -> sử dụng.
- B. Làm sạch thóc -> xay -> tách trấu -> xát trắng -> bảo quản -> sử dụng.
- C. Làm sạch thóc -> xay-> xát trắng -> tách trấu -> đánh bóng -> bảo quản -> sử dụng.
- D. Làm sạch thóc -> xay -> tách trấu -> đánh bóng -> bảo quản -> sử dụng.

Câu 2: Quy trình công nghệ chế biến tinh bột sắn?

- A. Sắn thu hoạch → làm sạch → tách bã → thu hồi tinh bột → bảo quản ướt → làm khô → đóng gói → sử dụng
- B. Sắn thu hoạch → làm khô → làm sạch → nghiền (xát) → tách bã → thu hồi tinh bột → bảo quản ướt → đóng gói → sử dụng
- C. Sắn thu hoạch → làm sạch → nghiền (xát) → tách bã → thu hồi tinh bột → bảo quản ướt → làm khô → đóng gói → sử dụng
- D. Tất cả đều sai

Câu 3: Quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp?

A. Phân loại → Làm sạch → Xử lý cơ học → Xử lý nhiệt → Vào hộp → Bài khí → Ghép mí → Thanh trùng → Làm nguội → Bảo quản thành phẩm → Sử dụng

B. Phân loại → Làm sạch → Thanh trùng → Xử lý cơ học → Xử lý nhiệt → Làm nguội → Vào hộp → Bài khí → Ghép mí → Bảo quản thành phẩm → Sử dụng

C. Phân loại → Làm sạch → Thanh trùng → Xử lý nhiệt → Xử lý cơ học → Làm nguội → Vào hộp → Ghép mí → Bài khí → Bảo quản thành phẩm → Sử dụng

D. Đáp án A hoặc B đúng

Câu 4: Một số phương pháp chế biến sẵn

A. Thái lát, phơi khô

B. Nạo thành sợi, phơi khô

C. Chế biến bột sẵn

D. Tất cả đều đúng

Câu 5: Phương pháp chế biến rau, quả nào thường sử dụng?

A. Đóng hộp.

B. Sấy khô.

C. Muối chua.

D. Tất cả các phương pháp trên

Câu	1	2	3	4	5
Đáp án	A	C	A	D	D

Mời bạn đọc tham khảo thêm nhiều tài liệu ôn tập Công nghệ lớp 10 khác như:

Lý thuyết Công nghệ 10: <https://vndoc.com/ly-thuyet-cong-nghe-10>

Giải VBT Công nghệ 10: <https://vndoc.com/giai-vbt-cong-nghe-10>



Thư viện Đề thi - Trắc nghiệm - Tài liệu học tập miễn phí



vndoc