Lý thuyết Công nghệ 10 bài 46: Chế biến sản phẩm chăn nuôi, thủy sản

I. Chế biến thịt

1/ Một số phương pháp chế biến thịt

- Theo công nghệ chế biến: Đóng hộp, hun khói, sấy khô...

- Theo sản phẩm chế biến: lạp xưởng, patê, giò, xúc xích, các loại chả, nem…

- Phương pháp khác: Luộc, rán quay.

2/ Quy trình công nghệ chế biến thịt hộp

- Thịt hộp được làm bằng thịt lợn xay nhuyễn, thường thêm vài lát thịt nạc, được trộn thêm bột, muối, kali nitrat và gia vị vừa phải. Thịt được đóng hộp và được hun khói.

- Quy trình chế biến thịt hộp được làm tại các nhà máy đồ hộp có quy trình công nghệ liên hoàn, đảm bảo thịt hộp có chất lượng tốt, có mùi vị thơm ngon, bảo quản được lâu, ăn ngay không cần chế biến thêm nữa. Thịt hộp thường xuất khẩu có giá trị.

- Tùy loại thịt vật nuôi có những cách chế biến khác nhau để có các sản phẩm phong phú, đa dạng.

- Các bước cơ bản:

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu, đảm bảo yêu cầu về chất lượng

Bước 2: Chế biến cơ học (Thái, nghiền hoặc xay nhỏ…)

Bước 3: Chế biến nhiệt (hấp chín)

Bước 4: Cho vào hộp, bài khí, ghép mí

Bước 5: Thanh trùng (diệt khuẩn)

Bước 6: Dán nhãn, bao bì

Bước 7: Nhập kho, bảo quản

Bước 8: Đem đến nơi sử dụng

II. Chế biến cá

1/ Một số phương pháp chế biến cá

Theo công nghệ chế biến: hun khói, đóng hộp, sấy khô, làm nước mắm, ruốc cá.

Gia đình: Luộc, rán, hấp….

2/ Quy trình công nghệ làm ruốc cá từ cá tươi

Chuẩn bị nguyên liệu → Hấp chín, tách bỏ xương, làm tơi → Bổ sung gia vị → Làm khô → Để nguội → Bao gói → Sử dụng.

Chú ý: Sản phẩm ruốc cá phải đảm bảo nơi khô ráo, thoáng mát và không để các loại động vật gây hại như chuột, gián… cắn thủng bao bì để ăn ruốc cá, chỉ nên dùng trong thời gian một vài tháng, để lâu có thể bị mốc

III. Chế biến sữa

1/ Phương pháp chế biến

- Chế biến sữa tươi.

- Làm sữa chua.

- Chế biến sữa bột.

- Cô đặc sữa, làm bánh sữa.

2/ Quy trình chế biến sữa tươi

Sữa tươi đạt chất lượng tốt → Tách bớt một phần bơ trong sữa → Thanh trùng → Cô đặc → Làm khô → Làm nguội → Bao gói → Bảo quản → Sử dụng

Chú ý: Sữa bột là sản phẩm dễ hút ẩm, nên phải bảo quản ở kho lạnh, khi đã dùng phải sử dụng trong gian ngắn, nếu để lâu sữa sẽ vón cục, bị mốc và có thể bị ngộ độc.

Lời kết

Như tên tiêu đề của bài Chế biến sản phẩm chăn nuôi, thủy sản, 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: Công nghệ chế biến thịt không bao gồm

A. Đóng hộp

B. Hun khói

C. Luộc

D. Sấy khô

Câu 2: Quy trình công nghệ chế biến thịt hộp gồm mấy bước?

A. 4

B. 6

C. 7

D. 8

Câu 3: Quy trình công nghệ làm ruốc cá từ cá tươi là

A. Chuẩn bị nguyên liệu → Hấp chín, tách bỏ xương, làm tơi → Làm khô → Để nguội → Bao gói → Sử dụng.

B. Chuẩn bị nguyên liệu → Hấp chín, tách bỏ xương, làm tơi → Bổ sung gia vị → Làm khô → Để nguội → Bao gói → Sử dụng.

C. Chuẩn bị nguyên liệu → Bổ sung gia vị → Hấp chín, tách bỏ xương, làm tơi → Làm khô → Bao gói → Sử dụng.

D. Tất cả đều sai

Câu 4: Bước thứ 3 trong quy trình công nghệ chế biến thịt hộp là?

A. Chế biến cơ học

B. Chế biến nhiệt

C. Thanh trùng (diệt khuẩn)

D. Bài khí, ghép mí

Câu 5: Quy trình chế biến sữa tươi là?

A. Sữa tươi đạt chất lượng tốt => Thanh trùng => Tách bớt một phần bơ trong sữa => Làm khô => Làm nguội => Bao gói => Bảo quản => Sử dụng

B. Sữa tươi đạt chất lượng tốt => Thanh trùng => Tách bớt một phần bơ trong sữa => Cô đặc => Làm khô => Bao gói => Bảo quản => Sử dụng

C. Sữa tươi đạt chất lượng tốt => Tách bớt một phần bơ trong sữa => Thanh trùng => Cô đặc => Làm nguội => Bao gói => Bảo quản => Sử dụng

D. Sữa tươi đạt chất lượng tốt => Tách bớt một phần bơ trong sữa => Thanh trùng => Cô đặc => Làm khô => Làm nguội => Bao gói => Bảo quản => Sử dụng

Câu	1	2	3	4	5
Đáp án	C	D	B	B	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