

Tuần 13, tiết 13

Bài 7: CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT
NỘM NGÓ SEN (tt)

II. Quy trình thực hiện

b. chế biến:

- Pha nước mắm: 1m nước cốt chanh + 1m đường + 1m nước mắm → hòa tan + ớt + tỏi băm nhuyễn.
- Trộn gỏi: ngó sen + cà rốt + hành tây + ½ thịt + ½ tôm + ½ hành phi + ½ rau răm, cần + ½ đậu phộng + nước mắm → trộn đều.

c. trình bày:

- Sắp gỏi ra đĩa
- Xếp ½ thịt + ½ tôm + ½ hành phi + ½ rau răm, cần + ½ đậu phộng lên trên
- Trang trí thêm ớt và cà chua.

III. Yêu cầu kĩ thuật:

- Nguyên liệu thực phẩm giòn, không dai, không nát.
- Thơm ngon, vị vừa ăn (hơi chua, ngọt).
- Trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon.