

CHỦ ĐỀ HỌC TẬP MÔN CÔNG NGHỆ KHỐI 6

Tuần lễ từ 13/4 đến 18/4

A. ÔN TẬP

Chọn câu trả lời đúng nhất bằng cách khoanh tròn chữ cái đầu câu.

Câu 1: Nguyên liệu dùng để tĩa hoa?

- a) Dưa leo, cà chua, ớt
- b) Cà rốt, dao, kéo
- c) Dao, kéo, dao lam, thau
- d) Hành lá, cà rốt, dao kéo

Câu 2: Sản phẩm tĩa hoa từ hành lá, ớt thường dùng để trang trí món ăn nào?

- a) Các loại bánh
- b) Các món chiên, xào, nướng

B. BÀI MỚI

Bài 24 – thực hành

TĨA HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN TỪ MỘT SỐ LOẠI RAU CỦ QUẢ (TT)

II. THỰC HIỆN MẪU

3. Tĩa hoa từ quả dưa chuột

a) Tĩa một lá và ba lá: (hình 3.32 SGK/119)

* Một lá:

- Dùng dao cắt một cạnh quả dưa, không cắt sâu đến ruột dưa
- Cắt lát mỏng theo cạnh xiên, cắt dính nhau từng 2 lát một - tách 2 lát dính rời ra thành hình lá

* Ba lá:

- Cắt lát mỏng theo cạnh xiên và cắt dính nhau 3 lát một – xếp xò 3 lát hoặc cuộn lát giữa lại.

4. Tĩa hoa từ quả cà chua:

* Tỉa hoa hồng: (hình 3.35 SGK/120)

- Dùng dao cắt ngang phần cuống quả cà chua nhưng còn để dính lại một phần
- Lạng phần vỏ dày khoảng 0,1 - 0,2cm từ cuống theo dạng vòng tròn ốc xung quanh quả cà chua để có một dải dài.
- Cuộn vòng từ dưới lên, phần cuống sẽ dùng làm đế hoa.

C. LUYỆN TẬP

Học sinh tự luyện tại nhà 2 mẫu tỉa hoa đã học