

CHỦ ĐỀ HỌC TẬP MÔN CÔNG NGHỆ KHỐI 6

Tuần lễ từ 20/4 đến 25/4

A. ÔN TẬP

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

Câu 1: Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước?

- a) Luộc, nấu, xào
- b) Rang, kho, hấp
- c) Muối chua, kho, luộc
- d) Kho, nấu, luộc

Câu 2: Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa?

- a) Rán, rang, xào
- b) Trộn dầu giấm
- c) Nướng
- d) Hấp

Câu 3: Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt?

- a) Trộn dầu giấm
- b) Rang
- c) Luộc
- d) Hấp

B. BÀI MỚI

Bài 19 – Thực hành

TRỘN DẦU GIẤM – RAU XÀ LÁCH

I. Nguyên liệu:

- Rau xà lách: 200g
- Hành tây: 200g
- Thịt bò: 50g

- Cà chua chín: 100g
- Hành, tỏi phi vàng: 1 muống cà phê
- Giấm: 1 chén
- Đường: 3 muống canh
- Muối: $\frac{1}{2}$ muống cà phê
- Tiêu: $\frac{1}{2}$ muống cà phê
- Dầu ăn: 1 muống canh
- Rau thơm, ớt, nước tương

II. Quy trình thực hiện:

1. Chuẩn bị:

Sơ chế nguyên liệu (SGK/92)

2. Chế biến:

* Làm nước trộn dầu giấm:

Cho 3 muống súp giấm + 1 muống súp đường + $\frac{1}{2}$ muống cà phê muối khuấy tan, cho tiếp vào 1 muống súp dầu ăn + tiêu, tỏi phi vàng khuấy đều

* Trộn rau:

- Cho xà lách + hành tây + cà chua + hỗn hợp giấm trộn đều tay.

3. Trình bày: (SCK/93)

C. LUYỆN TẬP

Học sinh tự luyện tập món xà lách trộn dầu giấm ở nhà