

TRƯỜNG THCS PHAN CÔNG HÓN

TỔ CÔNG NGHỆ

MÔN CÔNG NGHỆ KHỐI 6

(Từ ngày 22/02/2021 đến ngày 27/02/2021)

Các em chép tiếp bài 19 vào tập (hình ảnh chỉ có tính chất minh họa, các em không cần vẽ lại hình).

Khi đi học lại giáo viên sẽ kiểm tra tập.

Chép xong rồi nhớ chụp bài lại và gửi vào Zalo cho giáo viên chủ nhiệm.

Bài 19: Thực hành

TĨA HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN TỪ MỘT SỐ LOẠI RAU, CỦ, QUẢ

TIẾT: 40

THỰC HÀNH

TĨA HOA TỪ CÀ CHUA

I. Nguyên liệu – dụng cụ:

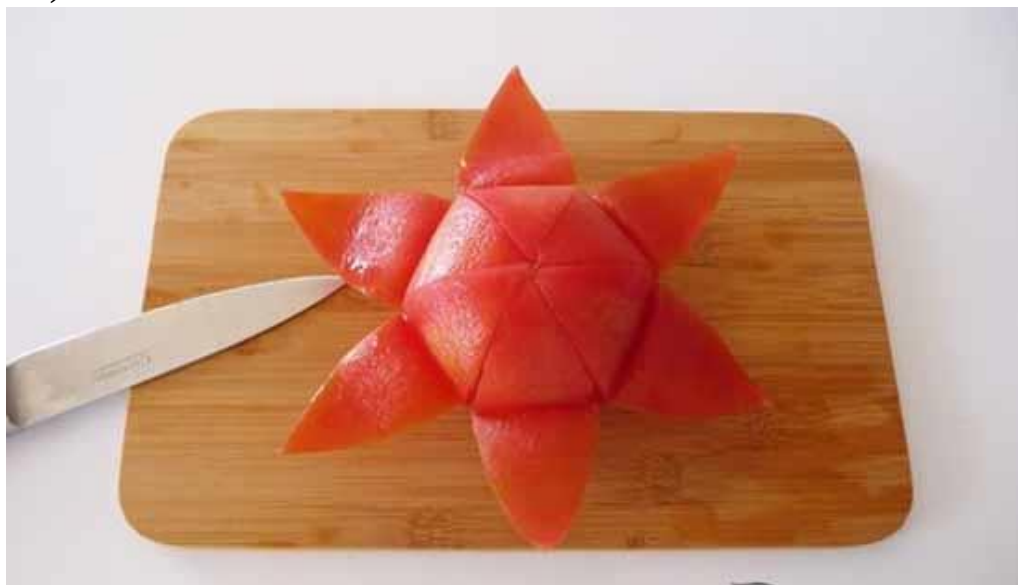
- 1 quả cà chua.
- 1 con dao mũi nhọn.
- 1 cái đĩa.

II. Các bước thực hiện:

Bước: Dùng dao khía nhẹ cà chua làm 6 đường (không cắt sâu quá 0.5 cm và không quá 2/3 trái cà).



Bước 2: Dùng dao Tách nhẹ phần vỏ cà chua thành 6 cánh hoa (từ 6 đường đã cắt)



III. Yêu cầu kỹ thuật:

- Các cánh hoa phải đều nhau và không bị gãy cánh.

IV. Trình bày: Hoa được đặt chính giữa hay 1 góc của đĩa thức ăn khi trang trí món ăn.



Bài 19

Thực hành (tiếp theo)

TỈA HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN TỪ MỘT SỐ LOẠI RAU, CỦ, QUẢ

TIẾT: 41

THỰC HÀNH TỈA HOA TỪ CÀ RỐT

I. Nguyên liệu – dụng cụ:

- 1 củ cà rốt.
- 1 con dao mũi nhọn.
- 1 cái đĩa.

II. Các bước thực hiện:

Bước 1: Gọt vỏ củ cà rốt, rửa sạch.

Bước 2: Dùng dao chia cà rốt làm 4 đường rãnh (tạo rãnh theo phương pháp đối xứng, mỗi rãnh không cắt sâu quá 0.5 cm)



Bước 2: Dùng dao cắt cà rốt thành hình cánh hoa, mỗi cánh có độ dày 0.5 cm



III. Yêu cầu kỹ thuật:

- Các cánh hoa phải đều nhau và có độ dày 0.5 cm

IV. Trình bày : Hoa được đặt trên mặt đĩa (khoảng $\frac{1}{4}$ của đĩa)



Mọi thắc mắc quý PHHS và học sinh vui lòng liên hệ:

Nếu có thắc mắc gì các em vui lòng điện thoại cho cô Phương hay cô Nguyệt theo số điện thoại:

Học sinh Lớp 6/4, 6/5, 6/6, 6/7, 6/8, 6/9, 6/10, 6/11 gọi cho cô Phương (số điện thoại 0907716266).

Học sinh Lớp 6/1, 6/2, 6/3, 6/12, 6/13 gọi cho cô Nguyệt (0797899243).