

MÔN CÔNG NGHỆ 6 (4/12 đến 8/12)
GV: Hàng Thị Phương ĐT 0907716266

Nội dung ghi bài

BÀI DẠY: 5: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH (tt)

3. Chế biến món ăn không sử dụng nhiệt

3.1. Quy trình chung

1. Sơ chế nguyên liệu: làm sạch các loại nguyên liệu và cắt, thái phù hợp. Đối với nguyên liệu động vật phải làm chín trước khi cắt, thái.
2. Chế biến món ăn: pha hỗn hợp nước trộn. Sau đó trộn đều các nguyên liệu với hỗn hợp nước trộn.
3. Trình bày món ăn: sắp xếp món ăn ra đĩa, trang trí đẹp mắt.

3.2. Yêu cầu kĩ thuật:

- Món ăn ráo nước, có độ giòn và không bị nát.
- Có mùi thơm đặc trưng của các nguyên liệu.
- Có màu sắc đặc trưng của từng loại nguyên liệu.
- Vị vừa ăn.

3.3. Các bước chế biến:

Quy trình chế biến món nộm

Ví dụ: Quy trình chế biến món nộm (gỏi) dưa chuột (dưa leo), cà rốt.

Bảng 5.1. Quy trình chế biến món nộm dưa chuột, cà rốt

- Nội dung: Các bước thực hiện:

* Sơ chế nguyên liệu:

* Chế biến món ăn:

* Trình bày món ăn:

Tiêu chí đánh giá kết quả thực hành:

+ Tiêu chí đánh giá quy trình thực hành:

TT	Các bước thực hiện	Có	Không
1	Nhặt , rửa nguyên liệu		
2	Cắt, thái từng loại nguyên liệu		
3	Xử lý mùi hăng của nguyên liệu		
4	Pha hỗn hợp nước trộn		
5	Trộn các nguyên liệu với nước trộn		
6	Dọn món ăn ra đĩa		
7	Dọn kèm với nước chấm		

+ Tiêu chí đánh giá sản phẩm thực hành:

- Đánh giá mức độ hoàn thành bài thực hành;
- Đánh giá sản phẩm thực hành theo tiêu chí: món ăn đạt các yêu cầu kỹ thuật

Luyện tập :

1. Quan sát hình ảnh do giáo viên cung cấp, học sinh đưa ra ý kiến loại rau quả nào không nên bảo quản trong tủ lạnh



Củ hành tây



Củ tỏi



Bí đỏ



Táo



Bí xanh



Su Su



Khoai lang



Khoai mỡ

- Các rau củ quả không nên bảo quản trong tủ lạnh là :

2. Sinh dựa vào các chi tiết trong bảng câu hỏi để lựa chọn phương pháp bảo quản thực phẩm

STT	CÂU HỎI	Nên	Không nên	Giải thích vì sao
1	Loại bỏ phần hư hỏng, giặt nát trước khi cho vào tủ lạnh			
2	Nên rửa rau củ trước khi cho vào tủ lạnh			
3	Bảo quản riêng rau củ và trái cây			

4	Cắt nhỏ rau củ trước khi cho vào tủ lạnh			
5	Sử dụng túi, hộp nhựa chuyên dụng để đựng rau củ			
6	Lưu ý thời gian bảo quản			