

Tuần 14, tiết 14

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

Hướng dẫn HS tự thực hành tại nhà:

- HS chuẩn bị vật liệu dụng cụ theo hướng dẫn
- Chú ý an toàn lao động, vệ sinh thực phẩm
- HS tự thực hành.
- HS phát huy tính sáng tạo cá nhân qua hình thức trình bày món ăn.

QUY TRÌNH THỰC HIỆN				
CHUẨN BỊ (Sơ chế)	→	CHẾ BIẾN (Trộn hỗn hợp)	→	TRÌNH BÀY (Sáng tạo cá nhân)
1. Nguyên liệu thực vật: - Nhặt, rửa sạch, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối 25 % hoặc ướp muối, vắt ráo. 2. Nguyên liệu động vật: - Làm chín mềm, cắt thái phù hợp. 3. Làm nước trộn nộm: - Nước chanh hoặc giấm + đường + nước mắm ngon + ớt + tỏi, nêm vừa ăn.		Trộn chung nguyên liệu thực vật + nguyên liệu động vật + nước trộn nộm.		Cho món trộn vào đĩa, trên mặt trang trí thêm rau thơm, ớt tỉa hoa. Dọn kèm nước chấm.