Tuần : 24 Ngaøy soạn: 10/04/2020

Tiết : 45

BÀI 18: CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

**I/ MỤC TIÊU BÀI HỌC**

Khi học xong bài này HS :

* Biết được các phương pháp chế biến thực phẩm
* Biết cách chế biến các món ăn ngon, bổ dưỡng, hợp vệ sinh.
* Vận dụng vào thực tế để chế biến thực phẩm đúng quy trình, kĩ thuật

**II/ BÀI MỚI**

**I/ Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.**

* Tiểu mục : 1b ; 4a , 2, 3 (giảm tải không học)
* Tiểu mục 1a, 1c, 4b, 4c : HS tự học

Các tiểu mục 1a, 1c, 4b, 4c  các em tự đọc nội dung SGK và tự rút ra bài học cho mình theo các nội dung sau :

* Khái niệm
* Quy trình thực hiện
* Yêu cầu kĩ thuật

**II/ Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.**

**1/ Trộn dầu giấm :**

\*Các em đọc nội dung phần 1SGK trang 89 và trả lời các câu hỏi sau :

* Em hãy cho biết khái niệm về trộn dầu giấm?
* Quy trình thực hiện ?
* Yêu cầu kĩ thuật ?

\*Qua trả lời các câu hỏi trên các em rút ra được nội dung bài học phần 1 : trộn dầu giấm :

*- Khái niệm : Là cách làm cho thực phẩm giảm bớt mùi vị chính và ngấm các gia vị khác, tạo nên món ăn ngon miệng.*

*- Quy trình thực hiện :*

*+ Sử dụng các thực phẩm thực vật thích hợp, làm sạch.*

*+ Trộn thực phẩm với hỗn hợp dầu ăn, giấm, đường, muối, tiêu.*

*+ Trộn trước khi ăn khoảng 5 – 10’ để làm cho thực phẩm ngấm vị chua, ngọt, béo của dầu, giấm, đường và giảm bớt mùi vị ban đầu.*

*+ Trình bày món ăn*

*-Yêu cầu kỹ thuật:*

*+ Rau lá giữ độ tươi, trơn láng và không bị nát.*

*+ Vừa ăn, vị chua dịu, hơi mặn, ngọt, béo.*

*+ Thơm mùi gia vị, không còn mùi hăng ban đầu.*

*+ Trình bày đẹp, sáng tạo.*

**2/ Trộn hỗn hợp**

\*Các em đọc nội dung phần 2 SGK trang 90 và trả lời các câu hỏi sau :

* Em hãy cho biết khái niệm về trộn hỗn hợp?
* Quy trình thực hiện ?
* Yêu cầu kĩ thuật ?

\*Qua trả lời các câu hỏi trên các em rút ra được nội dung bài học phần 2 : trộn hỗn hợp :

*- Khái niệm: Là cách trộn các thực phẩm đã được sơ chế hoặc làm chín, kết hợp với các gia vị tạo nên món ăn ngon miệng.*

*- Quy trình thực hiện :*

*+ Thực phẩm thực vật được làm sạch, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối có độ mặn 25% hoặc ướp muối. Sau đó rửa lại cho hết vị mặn, vắt ráo.*

*+ Thực phẩm động vật được chế biến chín mềm, cắt thái phù hợp.*

*+ Trộn chung nguyên liệu thực vật + động vật + gia vị.*

*+ Trình bày theo đặc trưng của món ăn, đẹp, sáng tạo*

*- Yêu cầu kĩ thuật*

*+ Giòn, ráo nước.*

*+ Vừa ăn, đủ vị chua, cay, mặn, ngọt.*

*+ Màu sắc của thực phẩm động vật và thực vật trông đẹp, hấp dẫn.*

*+ Trình bày đẹp, sáng tạo.*

**3/ Muối chua** (Giảm tải không học).

**III/ TỔNG KẾT VÀ HƯỚNG DẪN HỌC TẬP**

**1/ Tổng kết**

HS đọc ghi nhớ sgk

**2/ Hướng dẫn tự học**

- Học bài cũ

- Bài 24 : Thực hành tỉa hoa trang trí món ăn từ một số loại rau, củ, quả (các em tự thực hành ở nhà). Các em tìm hiểu phần I; phần II (chọn 2 trong 4 thể loại thì các em thực hành tỉa hoa từ dưa chuột, cà chua cho phù hợp với nguyên liệu ở địa phương).