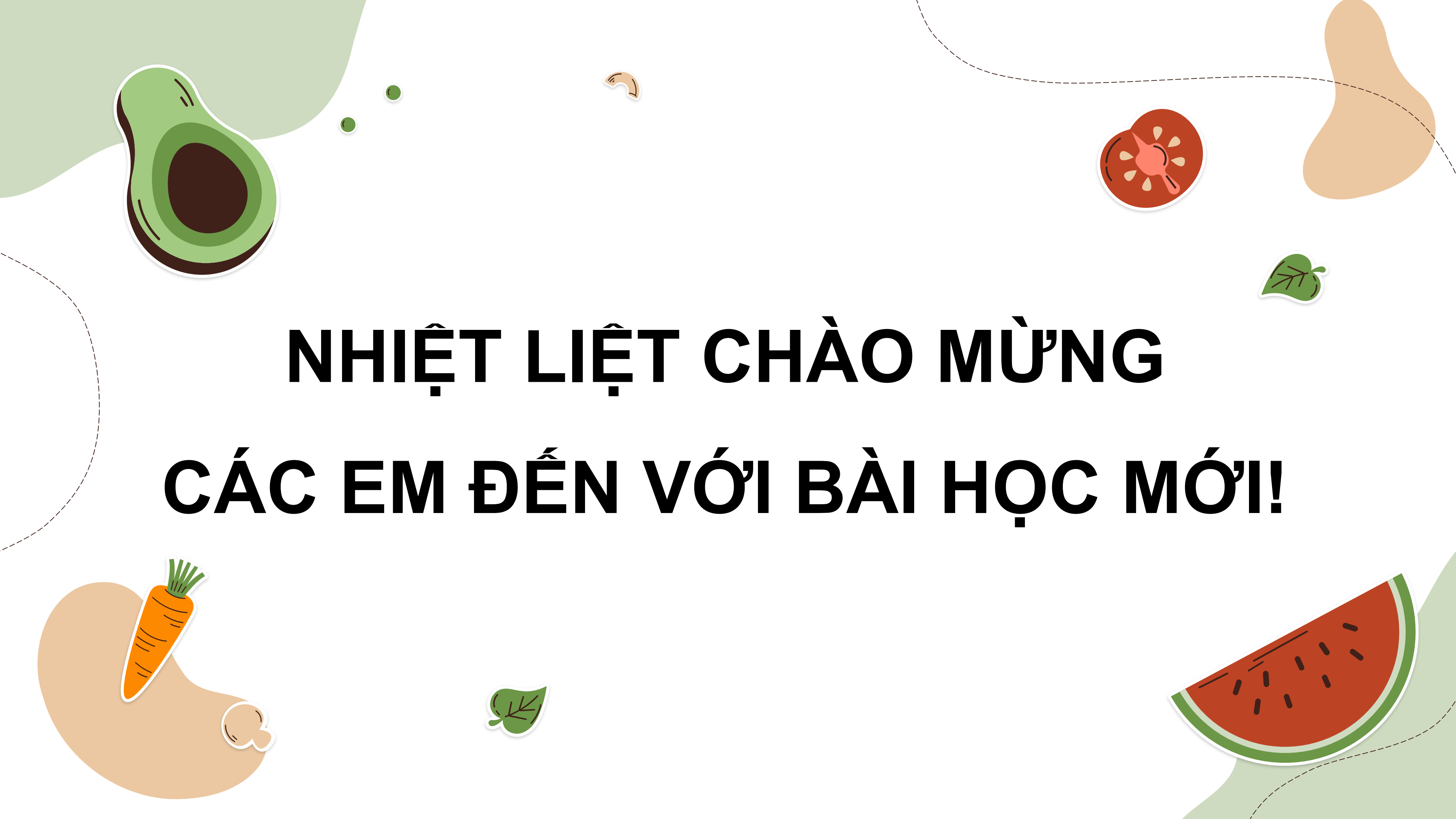
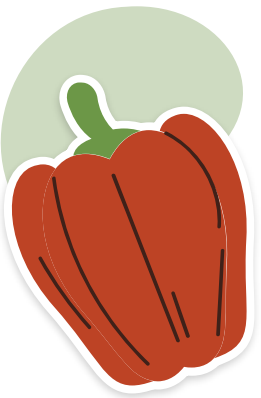
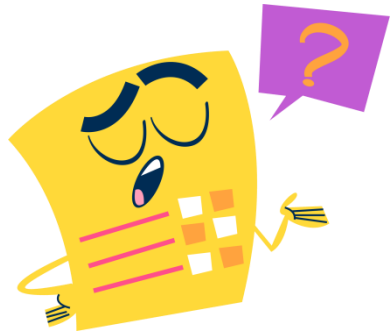




**NHIỆT LIỆT CHÀO MỪNG
CÁC EM ĐẾN VỚI BÀI HỌC MỚI!**



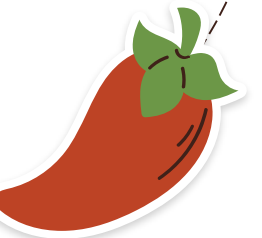
KHỞI ĐỘNG



Hãy kể tên một số món ăn không sử dụng nhiệt để chế biến mà em đã có dịp dùng trong các bữa cơm, bữa cỗ hoặc bữa tiệc.



Hình 7.1. Một số món ăn kèm chế biến không sử dụng nhiệt



Một số món ăn không sử dụng nhiệt:

Dưa muối



Kim chi



Sashimi



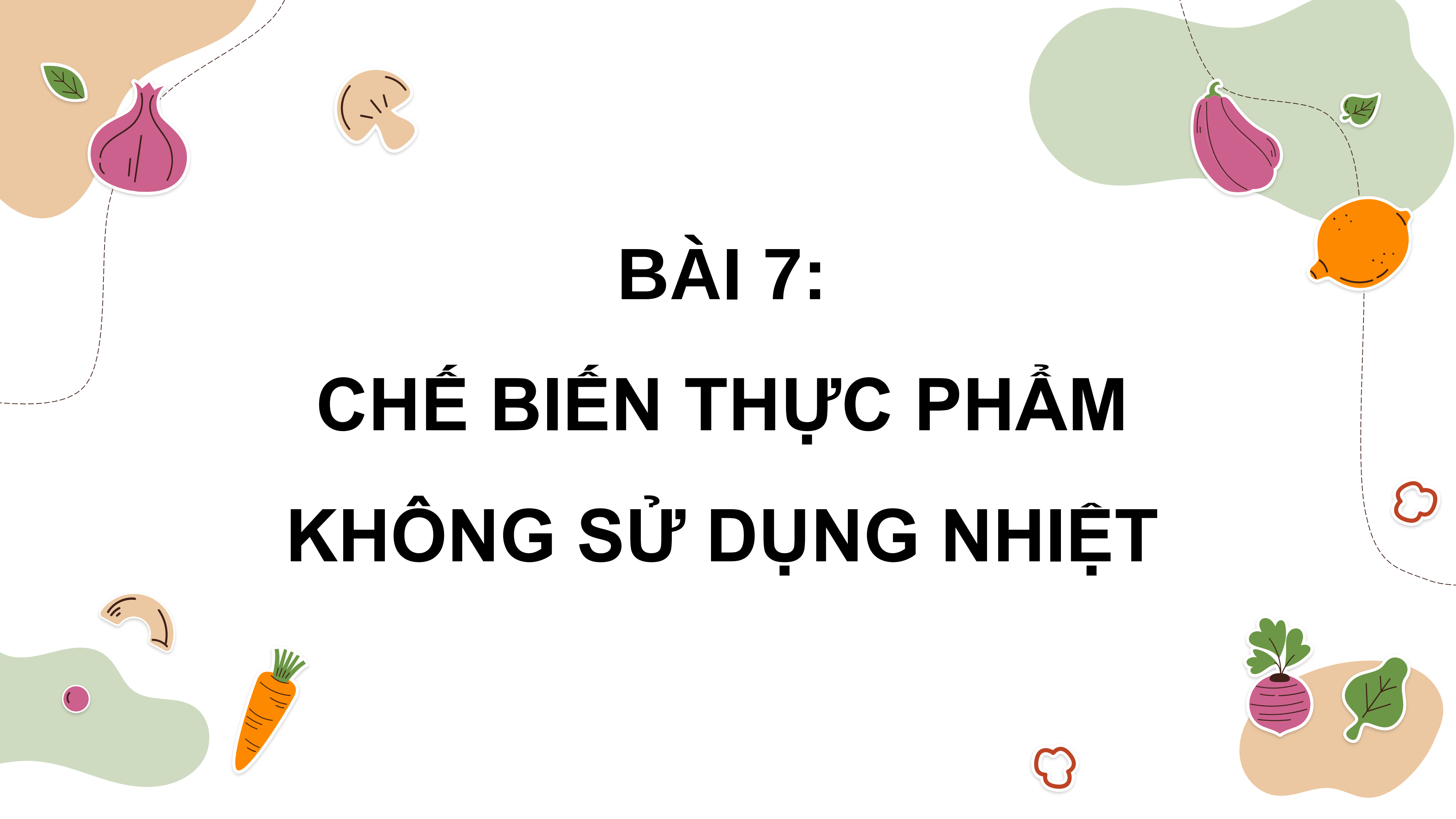
Salad hoa
quả



BÀI 7:

CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT



NỘI DUNG BÀI HỌC

01

**Phương pháp
trộn**

02

**Phương pháp
lên men lactic**

I.

PHƯƠNG PHÁP TRỘN



Hoạt động nhóm

Nhóm 1

Đọc nội dung mục I, quan sát Hình 7.2 và cho biết thế nào là phương pháp trộn dầu giấm. Những thực phẩm nào thường được sử dụng để trộn dầu giấm? Người ta thường sử dụng các gia vị nào? Em có nhận xét gì về trạng thái, hương vị, màu sắc của món trộn dầu giấm?



Hình 7.2. Dưa chuột trộn dầu giấm



Hoạt động nhóm

Nhóm 2

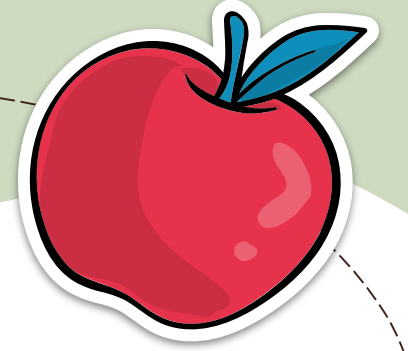


Hình 7.4. Trộn hỗn hợp (nộm ngó sen)

Đọc nội dung mục II, quan sát Hình 7.4, cho biết em đã từng ăn những món nộm nào? Kể tên các nguyên liệu trong món nộm đó. Thế nào là phương pháp trộn hỗn hợp? Sau khi chuẩn bị xong nguyên liệu, chúng ta cần làm gì?



Phương pháp trộn dầu giấm



Phương pháp trộn các thực phẩm đã được sơ chế kết hợp với dầu, giấm và các loại gia vị tạo thành món ăn.

Thực phẩm thường được sử dụng để trộn dầu giấm:

Rau

Củ

Quả



Hình 7.2. Dưa chuột trộn dầu giấm

Gia vị thường sử dụng:

Dầu

Giấm

Đường

Hạt tiêu



Hình 7.2. Dưa chuột
trộn dầu giấm

Rau lá trong món ăn trộn dầu giấm vẫn giữ được độ tươi, giòn láng và không bị nát.

Hương vị vừa ăn, chua dịu, hơi mặn, ngọt, béo.

Thơm mùi gia vị, không còn mùi hăng của rau, củ ban đầu.

Phương pháp trộn hỗn hợp



Phương pháp trộn các thực phẩm đã được sơ chế kết hợp với các loại gia vị tạo thành món ăn.



Sau khi đã chuẩn bị xong nguyên liệu:

Sơ chế
nguyên liệu

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Đảm bảo yêu cầu kĩ thuật.

Tăng tính thẩm mỹ cho món ăn.

Ví dụ các món nộm:



Nộm đu đủ



Nộm su hào



Nộm cà rốt



Nguyên liệu thường có:

- ✓ Đu đủ, cà rốt, lạc (đậu phộng);
- ✓ Muối, chanh, tỏi, ớt, đường, nước mắm, rau thơm,...

PHIẾU HỌC TẬP SỐ 1: PHƯƠNG PHÁP TRỘN

Câu 1. Trình bày quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của phương pháp trộn dầu giấm.

Câu 2. Trình bày quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của phương pháp trộn hỗn hợp (nộm).



1. Phương pháp trộn dầu giấm

a) Quy trình thực hiện

Bước 1

Sơ chế nguyên liệu

Lựa chọn nguyên liệu thực vật thích hợp, làm sạch; cắt, rửa, thái phù hợp từng loại.



Bước 2

Chế biến

Cho vào nguyên liệu đã chuẩn bị hỗn hợp dầu ăn, giấm, đường, muối, tiêu với tỉ lệ vừa ăn. Trộn trước khi ăn từ 5 đến 10 phút.

Bước

3

Trình bày món ăn

Trình bày tùy theo đặc trưng mỗi món.

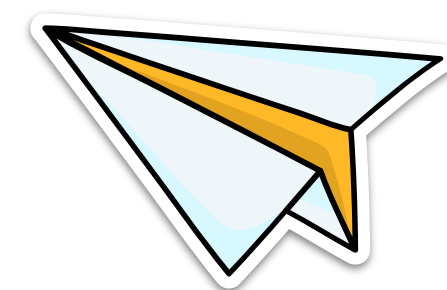


b) Yêu cầu kĩ thuật

Rau lá giữ độ
tươi, giòn láng
và không bị nát.

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

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



2. Phương pháp trộn hỗn hợp (nộm)

a) Quy trình thực hiện

Bước 1

Sơ chế nguyên liệu

Lựa chọn nguyên liệu thực vật thích hợp, làm sạch; cắt, tỉa, thái phù hợp từng loại rồi đem ngâm nước muối loãng hoặc ướp/bóp muối, thời gian tùy loại thực phẩm. Sau đó, rửa cho hết vị mặn, vắt ráo nước.



Bước
2

Chế biến

- Thực phẩm động vật được chế biến chín trước đó, cắt thái phù hợp.
- Trộn chung nguyên liệu thực vật với động vật và gia vị.

Bước
3

Trình bày món ăn

Trình bày đẹp mắt, sáng tạo.



b) Yêu cầu kỹ thuật

Giòn, ráo nước.

Vừa ăn, đủ vị
chua, cay,
mặn, ngọt.

Màu sắc của thực
phẩm trông đẹp,
hấp dẫn.



Một số món từ phương pháp trộn:



Bắp cải tím
trộn dầu giấm



Rau càng cua
trộn dầu giấm



Nộm đu đủ



Nộm hoa chuối

- ❖ Tại sao chỉ trộn thực phẩm với hỗn hợp dầu ăn, giấm, đường, muối, tiêu trước khi ăn khoảng 5 đến 10 phút?
- ❖ Tại sao nguyên liệu trước khi trộn lại phải ướp muối rồi rửa cho hết vị mặn?



Trả lời

Chỉ trộn trước khi ăn khoảng 5 đến 10 phút vì:

Nguyên liệu ngấm các loại gia vị.

Hạn chế sự tiết nước trong nguyên liệu giúp chúng đạt yêu cầu kĩ thuật.





Nguyên liệu trước khi trộn phải:

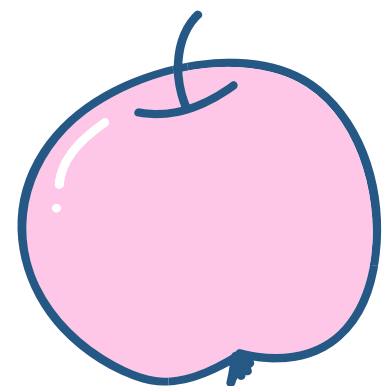
Ướp muối



Rửa sạch

- Làm sạch
- Ngấm gia vị

- Nguyên liệu được giòn
- Màu sắc trông đẹp và hấp dẫn
- Đảm bảo các yêu cầu kĩ thuật





Salad Trộn Dầu Giấm

☆ Chế biến món trộn dầu giấm rau xà lách ☆

Chuẩn bị:

Nguyên liệu:

- Rau xà lách 200g; hành tây 30g;
- Cà chua chín 100g, 1 thìa cà phê tỏi phi vàng;
- Giấm; đường; hạt tiêu (xay nhỏ);
- Dầu ăn; rau thơm, ớt, nước tương.

200g xà lách



30g hành tây



100g cà chua





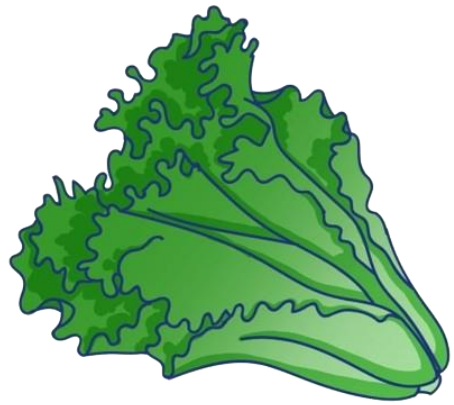
Dụng cụ:

- Dao thái, thớt, chảo, thìa, đũa, rổ;
- Bếp đun, găng tay chuyên dụng;
- Bộ dụng cụ cắt tỉa trang trí món ăn;
- Bát, đĩa,...



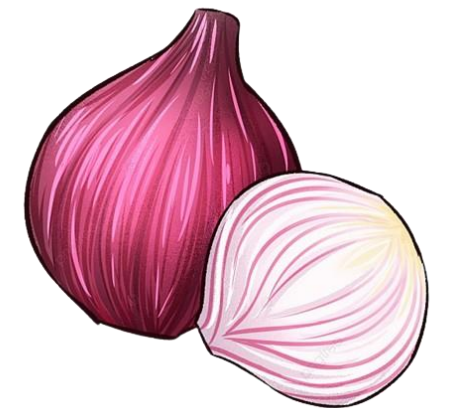
Các bước tiến hành

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu



- *Rau xà lách*: Nhặt, rửa sạch, ngâm nước, muối nhạt khoảng 10 phút, vớt ra vẩy cho ráo nước.

- *Hành tây*: Bóc lớp vỏ khô, rửa sạch, thái mỏng, ngâm giấm, đường (2 thìa súp giấm + 1 thìa súp đường).



- *Cà chua*: Cắt lát, trộn giấm, đường (2 thìa súp giấm + 1 thìa súp đường).

LINK DOWNLOAD GIÁO ÁN WORD:
<https://kenhgiaovien.com/tai-lieu/giao-cong-nghe-9-che-bien-thuc-pham-ket-noi-tri-thuc>

LINK DOWNLOAD GIÁO ÁN PPT:
<https://kenhgiaovien.com/tai-lieu/giao-powerpoint-cong-nghe-9-che-bien-thuc-pham-ket-noi-tri-thuc>

HOTLINE: 0386 168 725

 <https://kenhgiaovien.com/> 

