



01

NÉT ĐẶC SẮC CỦA ẨM THỰC TP. HCM



- Là nơi hội tụ của người dân khắp mọi miền đất nước → hội tụ và kết hợp văn hóa ẩm thực của các vùng miền.

- Thành phố còn du nhập ẩm thực của các nước trên thế giới.

→ Ẩm thực Sài Gòn – nay là Thành phố Hồ Chí Minh vẫn mang trong mình nét đặc trưng rất riêng.





02

NHỮNG NÉT
ĐẶC TRƯNG

TRONG VĂN HÓAẨM THỰC
SÀI GÒN - TP. HCM





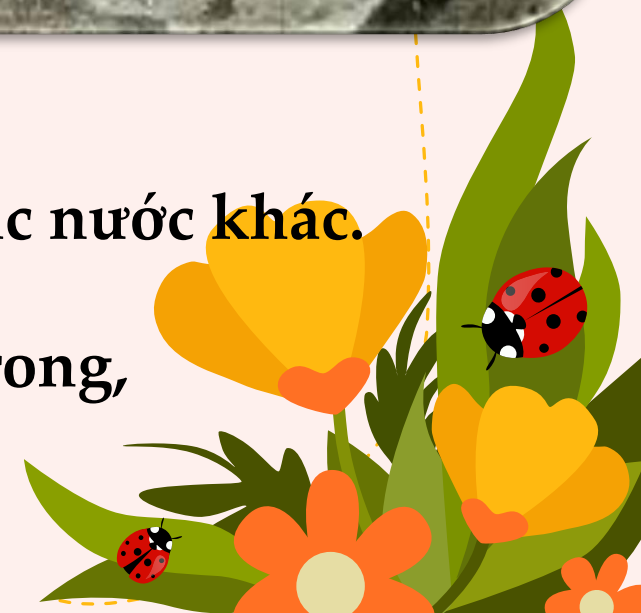
Ẩm thực Sài Gòn xưa

- Sài Gòn được xem là trung tâm ẩm thực cho cả khu vực Đông Nam Bộ và là điểm giao thoa giữa Bắc – Nam, Đông – Tây.
- Từ thế kỉ XVIII cho đến nay, đón nhận những luồng văn hóa ẩm thực: Trung Quốc, Ấn Độ,....



→ Có thể trải nghiệm gần như toàn bộ những nền ẩm thực của các nước khác.

- Dấu ấn văn hóa ẩm thực xưa của người Sài Gòn: gánh hàng rong, xe hủ tiếu gỗ, cà phê bệt.





❁ Sự đa dạng từ món ăn truyền thống cho đến hiện đại như: bánh tráng trộn, các loại gỏi, ốc, xiên chiên, trà sữa, há cảo, bánh gạo Hàn Quốc, lẩu Thái, đồ nướng, bún bò Huế, mì Quảng, bánh xèo,... cùng với sự biến tấu độc đáo đã làm nên một nền ẩm thực Sài Gòn vô cùng đa dạng.



**Ẩm thực Thành phố
Hồ Chí Minh
ngày nay**



BÁNH MÌ SÀI GÒN

Vỏ bánh có
da giòn

Ruột
mềm



Bên trong
có nhân

Ngày 24/3/2011, từ “bánh mì” được thêm vào từ điển Oxford và nằm trong bảng xếp hạng những loại bánh sandwich ngon nhất thế giới.

Cơm tấm Sài Gòn



❁ Theo nhà văn Sơn Nam, cơm tấm ngày xưa là món ăn của người bình dân, lao động miệt lức tỉnh thuộc Nam Kỳ.

❁ Món ăn được cộng hưởng nhiều loại nguyên liệu và gia vị kèm chén nước mắm ớt chua ngọt → từng là món điểm tâm, nay được dùng trong các bữa ăn chính.

❁ Món cơm tấm Sài Gòn ngày nay đã vượt ra khỏi ranh giới địa lí của nó để chinh phục những vùng đất mới.

SÀI GÒN KHÔNG NGỦ



Đến với Sài Gòn, bạn có thể dễ dàng tìm thấy quán ăn vào bất kể thời điểm nào trong ngày. Tại Sài Gòn, những quán ăn đêm tại vỉa hè có rất nhiều. Âm thực về đêm ở Sài Gòn là một nét văn hóa rất riêng của nơi đây.

GIAO NHIỆM VỤ



01

Trả lời các câu hỏi có trong bài học.



02

Chọn 1 món ăn đặc trưng của TP. Hồ Chí Minh tìm hiểu cách chế biến, thành phần nguyên liệu.



03

Trình bày và thực hiện món ăn vào ngày 11/3/2023.

CÁC TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	CHƯA ĐẠT
1/ CHUẨN BỊ NGUYÊN, VẬT LIỆU	<ul style="list-style-type: none"> - Đầy đủ các nguyên, vật liệu. - Đã sơ chế các nguyên liệu tại nhà. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chưa đầy đủ nguyên, vật liệu. - Chưa sơ chế nguyên liệu tại nhà.
2/ QUY TRÌNH THỰC HIỆN	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện đúng quy trình chế biến món ăn. 	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện chưa đúng quy trình chế biến món ăn.
3/ TRÌNH BÀY MÓN ĂN	<ul style="list-style-type: none"> - Trình bày món ăn sáng tạo, thẩm mỹ, bố cục chặt chẽ. 	<ul style="list-style-type: none"> - Trình bày món ăn chưa có tính thẩm mỹ.
4/ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM, NƠI CHẾ BIẾN	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình thực hiện. - Dọn vệ sinh sạch sẽ nơi chế biến. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chưa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình thực hiện. - Chưa dọn vệ sinh sạch sẽ nơi chế biến.
5/ AN TOÀN LAO ĐỘNG	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện an toàn lao động trong suốt quá trình thực hiện. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chưa thực hiện an toàn lao động trong suốt quá trình thực hiện.
6/ THUYẾT TRÌNH MÓN ĂN	<ul style="list-style-type: none"> - Tự tin. - Mạch lạc. - Lôi cuốn, thuyết phục. 	<ul style="list-style-type: none"> - Thiếu tự tin. - Chưa mạch lạc.