

PHIẾU HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC

NỘI DUNG	GHI CHÚ
Tên bài học/ chủ đề:	CHƯƠNG I: NHÀ Ở BÀI 7: Thực hành CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT MÓN TRỘN- CUỐN HỒN HỢP
Khối lớp	Khối lớp 9 – Tuần 21
Hoạt động 1: Học sinh đọc tài liệu và thực hiện các yêu cầu	I NGUYÊN TẮC CHUNG Trộn các nguyên liệu (đã được làm chín) cùng với gia vị, tạo ra món ăn dinh dưỡng cao. Thường làm món khai vị II QUY TRÌNH THỰC HIỆN 1/ Chuẩn bị a/ Nguyên liệu thực vật Làm sạch, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối 25% hoặc ướp muối, vắt ráo b/ Nguyên liệu động vật Làm chín mềm, cắt thái phù hợp c/ Nước chấm Nước mắm + đường+ chanh (hoặc giấm) + tỏi, ớt băm 2/ Chế biến (trộn gói) Trộn chung nguyên liệu thực vật+ nguyên liệu động vật+ gia vị 3/ Trình bày Trình bày món ăn lên đĩa. Dùng kèm với nước chấm III/ YÊU CẦU KỸ THUẬT Nguyên liệu giòn, không dai, không nát Thơm ngon, vị vừa ăn Trình bày đẹp mắt
Hoạt động 3: Dặn dò	Em hãy chép bài vào vở Xem trước nội dung bài gói cuốn