

## PHIẾU HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC

NỘI DUNG	GHI CHÚ
Tên bài học/ chủ đề:	<b>CHƯƠNG I: NHÀ Ở</b> <b>BÀI 7: Thực hành</b> <b>GỎI CUỐN</b>
Khối lớp	Khối lớp 9 – Tuần 22
Hoạt động 1: Học sinh đọc tài liệu và thực hiện các yêu cầu	<b>I NGUYÊN LIỆU</b> 500gr tôm tươi 300gr thịt ba chỉ ( hoặc lỗ tai heo) 500gr bún 1 xấp bánh tráng Các loại rau: Rau xà lách, rau thơm, hẹ, giá Đậu phộng, bột năng Ớt băm, tỏi băm, me, giấm, đường <b>II QUY TRÌNH THỰC HIỆN</b> <b>1/ Chuẩn bị</b> Tôm: rửa sạch, hấp chín, bóc vỏ, rút chỉ sống lưng Thịt heo: rửa sạch, luộc chín, thái mỏng Đậu phộng: rang chín, xát vỏ, giã giập Các loại rau: nhặt, rửa sạch <b>2/ Chế biến (cuốn gỏi)</b> Xem sgk/37 <b>3/ Trình bày</b> Trình bày món ăn lên đĩa. Dùng kèm với nước chấm
Hoạt động 2: Dặn dò	Em hãy chép bài vào vở <b>Chuẩn bị thực hành</b>