

PHIẾU HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC

NỘI DUNG	GHI CHÚ
Tên bài học/ chủ đề:	BÀI 9: THỰC HÀNH MÓN RÁN
Khối lớp	Khối lớp 9 – Tuần 28
Hoạt động 1: Học sinh đọc tài liệu và thực hiện các yêu cầu	<p>I. NGUYÊN TẮC CHUNG Nguyên liệu thực phẩm được làm chín trong một lượng chất béo khá nhiều, đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm. Riêng trường hợp chiên phủ bề mặt, lượng chất béo cần sử dụng rất ít.</p> <p>II. QUY TRÌNH THỰC HIỆN</p> <p>1/ Chuẩn bị (sơ chế) Nguyên liệu: được làm sạch, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị</p> <p>2/ Chế biến</p> <p>a) Cho thực phẩm vào rán trong lượng chất béo đang nóng già b) Trở thực phẩm để bề mặt ngoài có lớp vàng nâu, giòn và chín đều c) Vớt ra để ráo dầu</p> <p>3/ Trình bày Cho món ăn vào đĩa và trang trí thích hợp, sáng tạo Có thể ăn kèm với nước chấm hoặc rau sống</p> <p>III. YÊU CẦU KỸ THUẬT Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều Mùi vị thơm ngon, vừa ăn Màu vàng nâu, không cháy sém</p>
Hoạt động 2: Dặn dò	Em hãy chép bài vào vở