

Tiết 14

Bài 5:

BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH

I. HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ TÌM HIỂU BÀI

3. Thực hành chế biến món ăn không sử dụng nhiệt

3.1. Quy trình chung

- Đọc kĩ sách giáo khoa “Công nghệ 6” trang 38 trả lời câu hỏi sau:

? Để chế biến món ăn không sử dụng nhiệt, chúng ta cần thực hiện những bước nào

=> **3.1. Quy trình chung**

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu (làm sạch, cắt thái thực phẩm thực vật, làm chín thực phẩm động vật trước khi cắt thái)

Bước 2: Chế biến món ăn (pha nước trộn hỗn hợp, trộn đều các nguyên liệu với nước trộn)

Bước 3: Trình bày món ăn

3.2. Yêu cầu kĩ thuật

- Đọc kĩ sách giáo khoa “Công nghệ 6” trang 38 trả lời câu hỏi sau:

? Em hãy nêu yêu cầu kĩ thuật của món ăn không sử dụng nhiệt

=> **3.2. Yêu cầu kĩ thuật**

- Món ăn ráo nước, có độ giòn, không bị nát

- Có mùi thơm đặc trưng của các nguyên liệu

- Có màu sắc đặc trưng của từng loại nguyên liệu

- Vị vừa ăn

3.3. Các bước chế biến

- Đọc kĩ sách giáo khoa “Công nghệ 6” trang 38, 39 bảng 5.1: Quy trình chế biến món nộm dưa chuột, cà rốt

*Học sinh có thể thực hiện tại nhà theo hướng dẫn của sách giáo khoa cùng với sự hỗ trợ của người thân trong gia đình

(Phần II/ phía dưới các em hãy ghi chép thật cẩn thận vào vở!)

II. NỘI DUNG BÀI HỌC

3. Thực hành chế biến món ăn không sử dụng nhiệt

3.1. Quy trình chung

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu (làm sạch, cắt thái thực phẩm thực vật, làm chín thực phẩm động vật trước khi cắt thái)

Bước 2: Chế biến món ăn (pha nước trộn hỗn hợp, trộn đều các nguyên liệu với nước trộn)

Bước 3: Trình bày món ăn

3.2. Yêu cầu kĩ thuật

- Món ăn ráo nước, có độ giòn, không bị nát

- Có mùi thơm đặc trưng của các nguyên liệu
- Có màu sắc đặc trưng của từng loại nguyên liệu
- Vị vừa ăn

3.3. Các bước chế biến

Quy trình chế biến món nộm (gỏi) dưa chuột, cà rốt (SGK trang 38, 39)

III. BÀI TẬP

Hãy kể tên một số món trộn mà em từng ăn.

IV. DẶN DÒ

- Học bài 5
- Xem lại nội dung bài 4, 5