SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRƯỜNG THPT NGUYỄN TẤT THÀNH

**HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC – TUẦN 13**

**MÔN NGHỀ NẤU ĂN – KHỐI 11**

|  |
| --- |
| **NỘI DUNG** |
| **Tên bài học/ chủ đề** | **PHƯƠNG PHÁP PHA THÁI VÀ CẮT TỈA THỰC PHẨM** |
| **Hoạt động 1: đọc tài liệu và thực hiện yêu cầu** | 1. Tài liệu tham khảo:

-Sách: Nghề nấu ăn 11- Hướng dẫn cắt thái bằm cơ bản:<https://www.youtube.com/watch?v=EKMtK6ZHsOs&t=2s>- 14 kiểu cắt thái cơ bản:<https://youtu.be/RKAdIXnERTU>- Cách thái củ (móng lợn)<https://youtu.be/2F8YWN6kIH0>2. Tóm tắt kiến thức cần nhớ ( Phụ lục 1)3. Yêu cầu- Học sinh ghi chép phụ lục 1 vào vở, cẩn thận và rõ ràng- Trong quá trinh đọc, ghi chép nếu học sinh gặp thắc mắc hãy điền vào Phụ lục 2 và sớm liên hệ với giáo viên để được giải đáp kịp thời |
| **Hoạt động 2 : Kiểm tra đánh giá quá trình tự học** | Hoàn thành phụ lục 3 , chụp lại và nộp lại theo yêu cầu của giáo viên |

**PHỤ LỤC 1 : NỘI DUNG BÀI HỌC**

**PHƯƠNG PHÁP PHA THÁI VÀ CẮT TỈA THỰC PHẨM**

Trong quá trình chế biến món ăn tùy theo tính chất của nguyên liệu, yêu cầu của món ăn, tập quán địa phương mà có các phương pháp tạo hình nguyên liệu sau:

- Phương pháp cắt thái, tỉa hoa phẳng.

- Phương pháp cắt hình tượng phẳng.

- Phương pháp tỉa hình khối (chủ yếu để trang trí, mất nhiều thời gian).

**1. Một số hình dạng pha (thái):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Hình dạng pha (thái)** | **Kích thước (cm)** | **Món ăn, phương pháp cắt thái** |
| 1 | Chỉ sợi | 0,1 x 0,1 x 4 | Nộm, xào… Thái đứng dao hoặc nạo |
| 2 | Chân hương | (0,2-0,3) x (0,2-0,3) x 4 | Các món nộm, chạo xào, canh… Thái đứng dao |
| 3 | Con chì | (0,5-1) x (0,5-1) x 4 | Các món trôn, nấu, rán… Thái đứng dao |
| 4 | Hạt lựu | (0,4-1) x (0,4-1) x (0,4-1) | Các món: cơm rang, nấu, xào, canh, thạch. Thái đứng dao. |
| 5 | Quân cờ, quả trám | (1,5-2) x (2-2,5) x (0,2-1,5) | Củ quả, thịt gà, vịt, lợn luộc, bỏ lò, om, kho… Thái đứng dao hoặc chặt (có thể gọt cạnh) |
| 6 | Bao diêm | (2,5-3) x (3-4) x (1,5-2,5) | Thịt bò xốt vang, gà, vịt… Thái đứng dao hoặc chặt |
| 7 | Vảy ốc | (1,5-2) x (1,5-2) x 0,1 | Dưa góp… Thái đứng dao |
| 8 | Quân bài (chữ nhật, thoi, elip) | (2,5-4,5) x (2-3) x (0,1-0,2) | Các món xào, nấu, bày chả… Thái đứng dao |
| 9 | Thái lạng mỏng to bản | Hình chữ nhật hoặc thoi to bản | Rán, cuộn om, bày thịt hun khói… Lạng nằm hoặc thái nghiêng dao |
| 10 | Vát | 2 mặt phẳng, 2 mặt cong | Các món nấu. Thái vát |
| 11 | Móng lợn | 3 mặt tam giác, 1 mặt cong | Các món nấu. Thái vát, vừa thái vừa xoay góc 45o |
| 12 | Khía chéo | 0,5-2cm, mặt phẳng | Làm chín đều thực phẩm. Khía sâu và dao đi thẳng |
| 13 | Khía nghiêng nông | 0,5-2,5cm, mặt cong | Làm chín đều thực phẩm. Khía nông và dao lượn cong |
| 14 | Khía vảy rồng | 0,3-0,7cm, mặt cong, hình vảy | Trang trí thực phẩm. Khía nông và dao lượn cong, các đường dao đan đều nhau tạo hình vảy |

**PHỤC LỤC 2**

**PHIẾU TỔNG HỢP CÁC CÂU HỎI THẮC MẮC**

**CỦA HỌC SINH TRONG QUÁ TRÌNH TỰ HỌC**

Trường THPT Nguyễn Tất Thành

Lớp: ………………….

Tên …………………………….stt………….

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bài**  | **Nội dung học tập** | **Câu hỏi thắc mắc** |
|  |  |  |

**PHỤ LỤC 3: PHIẾU HỌC TẬP**

**Câu 1 : Các loại củ quả khi thái dạng vẩy ốc và ngâm chua, thường được dùng kèm với món ăn nào sau đây?**

1. Bún bò
2. Bún chả
3. Bún riêu cua
4. Bún tôm

**Câu 2:Khi thực hiện món nấu, các loại củ quả thường được thái theo dạng……….**

1. Con bài
2. Con chì
3. Chân hương
4. Móng lợn

**Câu 3:Khía vẩy rồng thường được ứng dụng vào thực phẩm nào sau đây?**

1. Khía mình cua
2. Khía mực
3. Khía tôm

**Câu 4: Khi ướp cá để chiên (rán), muốn cá thấm đều gia vị và chín đều người ta thường làm thế nào trên mình cá?**

1. Khía vẩy rồng
2. Khía chéo
3. Thái chân hương
4. Thái vẩy ốc

**Câu 5: Thực hiện món gỏi với các loại rau củ, quả,… Sau khi sơ chế các loại nguyên liệu, người ta sẽ.….…..**

1. Trộn đường, trộn tôm thịt, trộn muối, vắt ráo
2. Trộn muối, xả nước, vắt ráo, trộn tôm thịt
3. Trộn muối, trộn tôm thịt, vắt ráo
4. trộn giấm, trộn nước mắm, vắt ráo

Khía gan gà

**Câu 6: Người ta thường hái móng lợn thực phẩm thực vật để thực hiện món……….**

1. Xào
2. Rang
3. Rán
4. Nấu

HỌC SINH CHỈ CHỤP VÀ NỘP PHIẾU TRẢ LỜI TRẮC NGHIỆM

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Câu | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Đáp án |  |  |  |  |  |  |