

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH



GIÁO TRÌNH

MÔN HỌC: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

NGÀNH: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 410/QĐ-CDKT ngày 05 tháng 07
năm 2022 của Trường Cao đẳng Thương mại & Du lịch)*

Năm 2022

(Lưu hành nội bộ)

LỜI NÓI ĐẦU

Ngày nay, khi đời sống xã hội phát triển, nhu cầu của con người đòi hỏi ngày một cao, trong đó ăn uống cũng là một nhu cầu rất cần thiết, mang tính thẩm mỹ cao.

Nấu ăn là một công việc vừa mang tính chất kỹ thuật, vừa mang tính nghệ thuật. Để chế biến được những món ăn ngon về khẩu vị, hấp dẫn về hình thức, cần đổi về dinh dưỡng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, người đầu bếp cần phải có một số kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến món ăn và kỹ năng về lựa chọn thực phẩm, sơ chế, cắt thái, tẩm ướp, chế biến và trình bày trang trí món ăn.

Hiện nay, cùng với sự phát triển về kinh tế – xã hội của đất nước, mức sống - của người dân ngày một nâng cao, trong xu thế hội nhập với khu vực và thế giới, nấu ăn đã trở thành một nghề rất phát triển trong xã hội. Học nấu ăn không chỉ dành cho những người làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, bếp ăn công nghiệp.... mà còn thu hút được sự quan tâm của nhiều người nội trợ với mục đích học nấu ăn để nâng cao chất lượng bữa ăn gia đình. Vì vậy đã có nhiều trường, lớp, cơ sở dạy nghề mở các khoá dạy nấu ăn Á – Âu ngắn hạn hoặc chính quy dài hạn.

Giáo trình Thực hành chế biến món ăn Á gồm 4 chương:

Chương 1: Thực hành kỹ thuật cắt thái – tĩa hoa trang trí

Chương 2: Thực hành chế biến nước dùng – xúp

Chương 3: Thực hành chế biến một số món ăn Á

Chương 4: Thực hành chế biến bánh và các món tráng miệng

Mặc dù rất nhiều cố gắng trong khi biên soạn, song không tránh khỏi thiếu sót. Chúng tôi rất mong nhận được ý kiến đóng góp của các bạn đồng nghiệp và độc giả để cuốn sách hoàn thiện hơn trong các lần xuất bản sau. Mọi góp ý xin gửi về e mail: nguyenkhanhngan03052009@gmail.com.

Trân trọng cảm ơn!

NHÓM TÁC GIẢ

MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU.....	2
GIÁO TRÌNH MÔN HỌC.....	5
CHƯƠNG 1. THỰC HÀNH KỸ THUẬT CẮT THÁI – TỈA HOA.....	11
TRANG TRÍ.....	11
2.1 Thực hành kỹ thuật cắt thái.....	12
2.2. Thực hành kỹ thuật cắt tỉa hoa.....	14
2.3. Thực hành tổng hợp.....	18
CHƯƠNG 2: THỰC HÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG – XÚP.....	20
2.1. Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng.....	21
2.2. Thực hành kỹ thuật chế biến xúp gà ngô nậm.....	21
2.3. Thực hành kỹ thuật chế biến xúp lươn.....	22
CHƯƠNG 3. THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á.....	24
2.1. Thực hành chế biến món Nộm gà xé phay.....	25
2.2. Thực hành chế biến món Nộm đu đủ.....	26
2.3. Thực hành chế biến món Nộm ngó sen tai lợn.....	27
2.4. Thực hành chế biến món Bắp cải cuộn thịt hấp.....	28
2.5. Thực hành chế biến món Gà không lối thoát.....	29
2.6. Thực hành chế biến món Đậu phụ nhồi thịt xốt cà chua.....	29
2.7. Thực hành chế biến món Tôm bao bột rán.....	30
2.8. Thực hành chế biến món Thịt viên tuyết hoa.....	31
2.9. Thực hành chế biến món Nem rán.....	32
2.10. Thực hành chế biến món Chim quay.....	33
2.11. Thực hành chế biến món Ốc hấp lá gừng.....	34
2.12. Thực hành chế biến món Khoai lang kén.....	35
2.13. Thực hành chế biến món Khoai tây chiên.....	35
2.14. Thực hành chế biến món Thịt quay giòn bì.....	36
2.15. Thực hành chế biến món Thịt xá xíu.....	37
2.16. Thực hành chế biến món Mực tẩm bột chiên.....	37
2.17. Thực hành chế biến món Thịt lợn nướng sả ớt.....	38
2.18. Thực hành chế biến món Thịt chó nướng chả.....	39
2.19. Thực hành chế biến món Trứng hấp vân.....	41
2.20. Thực hành chế biến món Xôi vò.....	41
2.21. Thực hành chế biến món Lươn om riềng mẻ.....	42

2.22. Thực hành chế biến món Bò xốt vang	43
2.23. Thực hành chế biến món Xôi chim	44
2.24. Thực hành chế biến món Canh sườn dọc mùng.....	45
2.25. Thực hành chế biến món Thịt kho tàu	45
2.26. Chả lá lốt	46
2.27. Thực hành chế biến món Lẩu thập cẩm	47
2.28. Thực hành chế biến món Vịt om sấu	48
2.29. Thực hành chế biến món cá kho tộ	49
2.30. Thực hành chế biến món Canh chua cá	50
2.31. Thực hành chế biến món Cháo sườn.....	51
CHƯƠNG 4: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN TRÁNG MIỆNG	53
2.1 Thực hành chế biến món Bánh xèo.....	54
2.2 Thực hành chế biến món Bánh tôm	55
2.3. Thực hành chế biến món Bánh rán ngọt	57
2.4. Thực hành chế biến món Chè sương sa	58
2.5. Thực hành chế biến món Chè bưởi	60
2.6. Thực hành chế biến món Bánh trôi tàu	62
2.7. Thực hành chế biến món Chè bắp.....	63
2.8. Thực hành chế biến món Chè hạt sen long nhãn	65
2.9. Thực hành chế biến món Chè hoa cau	66
2.10. Thực hành chế biến món Bánh bột lọc tôm thịt.....	66
2.11. Thực hành chế biến món Bánh rán lúc lắc.....	67
2.12. Thực hành chế biến món Bánh rán mặn	69

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC

1. Tên môn học: Thực hành chế biến món ăn Á

2. Mã số môn học: MH22

Thời gian thực hiện môn học: 270 giờ (Lý thuyết: 0; Thực hành: 246 giờ; Kiểm tra: 24 giờ)

3. Vị trí, tính chất môn học:

3.1. Vị trí: thực hành chế biến món ăn Á là môn học thuộc nhóm kiến thức chuyên môn trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

3.2. Tính chất: Thực hành chế biến món ăn Á là môn học thực hành, đánh giá kết quả bằng hình thức thi hết môn.

3.3. Ý nghĩa và vai trò của môn học: Thực hành chế biến món ăn Á là môn học dành cho đối tượng là người học thuộc các chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, Nghiệp vụ nhà hàng khách sạn,... Môn học này đã được đưa vào giảng dạy tại trường Cao Đẳng Thương mại và Du lịch từ rất lâu. Nội dung chủ yếu của môn học này nhằm cung cấp các kiến thức, kỹ năng và tay nghề chế biến các món ăn Á. Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về: nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn, cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn; chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp, và các món ăn từ các nhóm nguyên liệu khác nhau.

4. Mục tiêu môn học:

4.1 Về kiến thức:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về: nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn,
- Biết cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu
- Biết trình bày món ăn
- Chế biến được các loại nước dùng, xốt xúp, và các món ăn từ các nhóm nguyên liệu khác nhau.

4.2. Về kỹ năng:

- Chế biến được các loại nước dùng, xốt, xúp các món ăn từ các nhóm nguyên liệu.
- Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học.
- Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

4.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Người học có ý thức, trách nhiệm và lương tâm đối với nghề nghiệp.
- Chủ động nghiên cứu tài liệu, sáng tạo các món ăn mới
- Cải tiến quy trình làm việc phù hợp với điều kiện cụ thể.
- Làm việc nhóm, hướng dẫn, điều hành nhóm, đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

5. Nội dung của môn học

5.1. Chương trình khung

Mã	Tên môn học	Số	Thời gian học tập (giờ)
----	-------------	----	-------------------------

MH		tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/th.tập/ thảo luận/ bài tập	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	20	435	157	255	23
MH01	Chính trị	4	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục Quốc phòng- An ninh	4	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng anh	5	120	42	72	6
II	Các môn học chuyên môn	82	2070	670	1309	91
II.1	Môn học cơ sở	15	225	213	-	12
MH07	Tổng quan Nhà hàng – Khách sạn	2	30	28	-	2
MH08	Tâm lý du khách và Kỹ năng GT	2	30	28	-	2
MH09	Văn hóa ẩm thực	2	30	28	-	2
MH10	Thương phẩm hàng thực phẩm	3	45	43	-	2
MH11	Sinh lý dinh dưỡng và VSATTP	4	60	58	-	2
MH12	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28	-	2
II.2	Môn học chuyên môn	63	1785	401	1309	75
MH13	Tiếng anh chuyên ngành CBMA	2	60	57	-	3
MH14	Kỹ thuật chế biến món ăn	6	90	87	-	3
MH15	Phương pháp xây dựng thực đơn	3	45	43	-	2
MH16	Tổ chức sự kiện	2	30	28	-	2
MH17	Quản trị kinh doanh nhà hàng	6	90	86	-	4
MH18	Môi trường ANAT trong nhà hàng	2	30	28	-	2
MH19	Lý thuyết nghiệp vụ nhà hàng	5	75	72	-	3
MH20	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng I	4	120	-	112	8
MH21	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	2	60	-	52	8

	II					
MH22	Thực hành chế biến món ăn Á	9	270	-	246	24
MH23	Thực hành chế biến món ăn Âu	3	90	-	82	8
MH24	Thực hành quản trị nhà hàng	2	60	-	52	8
MH25	Thực tập TN	17	765		765	
II.3	Môn học tự chọn (chọn 2 trong 4)	4	60	56	-	4
MH26	Kỹ thuật trang trí và cắm hoa	2	30	28	-	2
MH27	Maketting du lịch	2	30	28	-	2
MH28	Pháp luật du lịch	2	30	28	-	2
MH29	Kinh tế du lịch	2	30	28	-	2
	Tổng cộng	102	2505	827	1564	114

5.2. Chương trình chi tiết môn học

Số TT	Tên chương	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	Chương 1: Thực hành kỹ thuật cắt thái – tỉa hoa trang trí	24		24	
2.	Chương 2: Thực hành chế biến nước dùng - xúp	28		24	4
3.	Chương 3: Thực hành chế biến một số món ăn Á	152		140	12
4.	Chương 4: Thực hành chế biến bánh và các món tráng miệng	66	-	58	8
	Tổng cộng	270		246	24

6. Điều kiện thực hiện môn học:

6.1. Phòng học Lý thuyết/Thực hành: Đáp ứng phòng học chuẩn (phòng thực hành)

6.2. Trang thiết bị dạy học: Projektor, máy vi tính, bảng, phấn

6.3. Học liệu, dụng cụ, mô hình, phương tiện: Giáo trình, mô hình học tập, nguyên liệu,...

6.4. Các điều kiện khác: Người học tìm hiểu thực tế về công tác chế biến món ăn tại các nhà hàng, khách sạn.

7. Nội dung và phương pháp đánh giá:

7.1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức
- Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:
 - + Có ý thức, trách nhiệm và lương tâm đối với nghề nghiệp.
 - + Chủ động nghiên cứu tài liệu, sáng tạo các món ăn mới
 - + Cải tiến quy trình làm việc phù hợp với điều kiện cụ thể.
 - + Làm việc nhóm, hướng dẫn, điều hành nhóm, đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

7.2. Phương pháp:

Người học được đánh giá tích lũy môn học như sau:

7.2.1. Cách đánh giá

- Áp dụng quy chế đào tạo Cao đẳng hệ chính quy ban hành kèm theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH, ngày 30/03/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Hướng dẫn thực hiện quy chế đào tạo áp dụng tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch như sau:

Điểm đánh giá	Trọng số
+ Điểm kiểm tra thường xuyên (Hệ số 1)	40%
+ Điểm kiểm tra định kỳ (Hệ số 2)	
+ Điểm thi kết thúc môn học	60%

7.2.2. Phương pháp đánh giá

Phương pháp đánh giá	Phương pháp tổ chức	Hình thức kiểm tra	Thời điểm kiểm tra
Thường xuyên	Viết/ Thuyết trình	Tự luận/ Trắc nghiệm/ Báo cáo	- Sau 24 giờ. - Sau 52 giờ.
Định kỳ	Viết/ Thuyết trình	Tự luận/ Trắc nghiệm/ Báo cáo	- Sau 48 giờ - Sau 88 giờ - Sau 132 giờ - Sau 180 giờ - Sau 204 giờ - Sau 266 giờ
Kết thúc môn học	Viết	Tự luận và trắc nghiệm	Sau 270 giờ

7.2.3. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc môn học được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.

- Điểm môn học là tổng điểm của tất cả điểm đánh giá thành phần của môn học nhân với trọng số tương ứng. Điểm môn học theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về đào tạo theo tín chỉ.

8. Hướng dẫn thực hiện môn học

8.1. Phạm vi, đối tượng áp dụng: Đối tượng Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn

8.2. Phương pháp giảng dạy, học tập môn học

8.2.1. Đối với người dạy

* **Thực hành:** Phân chia nhóm nhỏ thực hiện thực hành theo nội dung đề ra.

* **Hướng dẫn tự học:** Giao nhiệm vụ về nhà cho học sinh tự thực hành các món ăn đã học.

8.2.2. Đối với người học: Người học phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Nghiên cứu kỹ bài học tại nhà trước khi đến lớp. Các tài liệu tham khảo sẽ được cung cấp nguồn trước khi người học vào học môn học này (trang web, thư viện, tài liệu...)

- Tham dự tối thiểu 80% các buổi giảng thực hành. Nếu người học vắng >20% số giờ phải học lại môn học mới được tham dự kì thi lần sau.

- Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

- Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

- Tham dự đủ các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ.

- Tham dự thi kết thúc môn học.

- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

9. Tài liệu tham khảo:

- A' la table des grands chefs - Poissons & Crustaces, NXB Konemann.

- A' la table des grands chefs - entrées froides, NXB Konemann.

- Cuisinez 1000 recettes de A a' Z của Emilie Bertrand.

- Đông A Sáng, Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa. NXB Văn hoá thông tin 2004.

- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.

- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.

- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.

- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.

- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.

- Legumes của nhà xuất bản Konemann.

- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.

- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.

- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani & Kinton.
- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng, Trường Du lịch Hà Nội.
- Sauces của nhà xuất bản Konemann.
- The theory of catering của Kinton ceserani & Foskett.
- Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine, NXB Khoa học xã hội, 2000.
- Trịnh Huy Hoà, Đối thoại với các nền văn hoá thế giới, NXB trẻ.
- Vũ hữu Nghị, Tìm hiểu Nhật Bản - NXB Khoa học xã hội, 1991.
- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov, Người Nhật, NXB tổng hợp Hậu giang 1990.
- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.
- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG 1. THỰC HÀNH KỸ THUẬT CẮT THÁI – TỈA HOA TRANG TRÍ

❖ GIỚI THIỆU CHƯƠNG 1

Chương 1 là chương hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu, cắt thái nguyên liệu phù hợp với từng món ăn; học sinh học được các kỹ năng cắt tỉa trang trí các món ăn cơ bản để dễ dàng trình bày được các món ăn ở chương sau.

❖ MỤC TIÊU CHƯƠNG 1

Sau khi học xong chương này, người học có khả năng:

- **Về kiến thức:**
 - Trình bày và giải thích được các kỹ thuật cắt thái.
 - Trình bày và giải thích được các thao tác cơ bản khi đứng bếp
 - Vận dụng được các kỹ thuật cắt thái, tỉa hoa, trang trí món ăn trong thực tế.
- **Về kỹ năng:**
 - Thực hiện được các kỹ thuật cắt thái cơ bản trong nấu ăn, các thao tác cơ bản khi đứng bếp.
 - Thực hiện được các kỹ thuật tỉa hoa cơ bản để áp dụng trang trí món ăn phù hợp với thực tế.
- **Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:**
 - Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa thực tế của kỹ thuật cắt thái, tỉa hoa trong chế biến món ăn.
 - Chủ động nghiên cứu tài liệu, sáng tạo các kỹ thuật cắt tỉa, trang trí mới
 - Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.
 - Tuân thủ về an toàn lao động, vệ sinh thực phẩm.

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP CHƯƠNG 1

- Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong chương 1); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thuật trong nội dung chương 1 (cá nhân hoặc nhóm).
- Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (chương 1) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong chương 1 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG 1

- **Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:** Phòng thực hành
- **Trang thiết bị máy móc:** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, nguyên liệu từ các loại rau củ quả...
- **Các điều kiện khác:** Không có

❖ KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG 1

- **Nội dung:**
 - ✓ **Kiến thức:** Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức

- ✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.*
- ✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*
 - + *Nghiên cứu bài trước khi đến lớp*
 - + *Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.*
 - + *Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.*
 - + *Nghiêm túc trong quá trình học tập.*
- **Phương pháp:**
- ✓ *Điểm kiểm tra thường xuyên: không có*
- ✓ *Kiểm tra định kỳ thực hành: không có*

❖ NỘI DUNG CHƯƠNG 1

2.1 Thực hành kỹ thuật cắt thái

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ

TT	Tên nguyên liệu và dụng cụ	ĐVT	Số lượng
1	Su hào	Kg	2
2	Cà rốt	Kg	1
3	Su su	Kg	1
4	Rau các loại	Kg	5
5	Dụng cụ: dao thái, dao phay, thớt, rổ, bát đĩa, khay...		Đủ dùng

Bước 2: Thực hành thao tác cắt thái rau, củ, quả

a. Phương pháp thái: Được dùng để thái những nguyên liệu không có xương. Khi thái lưỡi dao luôn tạo với thớt một góc vuông hoặc nhọn đều nhau. Dụng cụ thái là dao phay, dao phở, dao bìa to và thớt.

- *Thái đứng dao:* là phương pháp khi thái lưỡi dao chuyển động từ trên xuống dưới, khi chuyển động lưỡi dao luôn đẩy về phía trước, dao và thớt luôn tạo với nhau một góc vuông. Ứng dụng thái nguyên liệu mềm như: rau tươi, củ quả tươi.

- *Thái đẩy:* Là phương pháp khi thái lưỡi dao chuyển động từ trong thớt ra ngoài. Dao và thớt tạo với nhau một góc 80 – 85 độ. Áp dụng cho nguyên liệu động vật ít xơ như thăn bò, thăn lợn...

- *Thái kéo:* Là phương pháp khi lưỡi dao ngược chiều với thái đẩy. Dao với thớt tạo với nhau một góc 80°, áp dụng cho nguyên liệu thực phẩm động vật ít xơ như thịt thăn bò, thăn lợn...

- *Thái đẩy và thái kéo:* Là cách thái kết hợp hài hòa thao tác thái đẩy và thái kéo, cách này ít dùng và chỉ áp dụng cho nguyên liệu có kích thước lớn so với dao như: khoanh giò, bánh mỳ gối...

- *Thái nghiêng:* Là phương pháp khi thái mũi dao cố định tại một điểm. Chuôi dao đưa lên, đưa xuống theo chiều vuông góc giữa mặt phẳng thớt và lưỡi dao. Đồng thời lưỡi dao còn chuyển động theo đường vòng cung trên mặt thớt lấy mũi dao làm tâm. Áp dụng thái nguyên liệu nhỏ, khó cầm như tỏi, ớt, hành...

- *Thái vát:* Khi thái dao và thớt tạo với nhau góc 45° đến 60°. Lưỡi dao chuyển động hơi đưa về phía trước và chéch từ trái sang phải.

b. Phương pháp lạng: Là một phương pháp cắt thái khá tỉ mỉ đòi hỏi kỹ thuật tương đối cao, nguyên liệu dùng để lạng là nguyên liệu mềm hay không xương.

+ *Phương pháp lạng ngang:* Là phương pháp thái mà lưỡi dao luôn luôn song song với mặt phẳng thớt. Một tay tỉ lên nguyên liệu, một tay cầm dao đẩy từ ngoài vào trong lưỡi dao song song với thớt, mỗi lần tách ra một miếng nguyên liệu. Nguyên liệu thường ở dạng mỏng, to bản.

+ *Phương pháp lạng chéo:* Là phương pháp cắt thái lưỡi dao tạo với mặt phẳng thớt một góc nhọn. Phương pháp lạng khác thái nghiêng ở chỗ một tay luôn tỉ vào nguyên liệu một tay đẩy dao, lạng chéo thì tay đẩy vào lòng, thái nghiêng dao thì dao đẩy ra ngoài.

+ *Phương pháp lạng tròn:* Là phương pháp lạng mà lưỡi dao đẩy từ ngoài vào trong nguyên liệu thành một đường, tạo ra một sản phẩm dài. Phương pháp này áp dụng cho nguyên liệu có hình trụ dài.

+ *Phương pháp lạng giắt dây:* Là phương pháp lạng tạo ra những miếng nguyên liệu có tiết diện to, rộng hơn kích thước ban đầu. Phương pháp này thường áp dụng cho các món Âu có kích thước to bản hoặc tạo ra những nguyên liệu có kích thước to bản để làm vỏ bao gói nguyên liệu khác.

c. Phương pháp khía: Là phương pháp cắt thái không làm nguyên liệu đứt hẳn mà chỉ làm cho nguyên liệu có thêm những rãnh nhỏ trên bề mặt nhằm mục đích làm cho nguyên liệu dễ ngấm gia vị và chín đều, tăng hình thức đẹp cho nguyên liệu.

- *Phương pháp khía đứng dao* thường áp dụng với những nguyên liệu có kích thước dày

- *Phương pháp khía nghiêng dao* thường áp dụng với những nguyên liệu có kích thước mỏng.

d. Phương pháp chặt

Chỉ áp dụng cho những nguyên liệu rắn, có xương mà không thể thái hoặc lạng được. Phương pháp này chuyển nguyên liệu từ khối lớn thành những khối nhỏ.

e. Phương pháp băm

Sử dụng cho nhiều nguyên liệu không xương hay có xương nhỏ, mềm. Băm làm cho nguyên liệu nhỏ vụn có thể chuyển sang nhuyễn. Khi băm, dùng hai dao có kích thước và trọng lượng như nhau, băm hai tay phải phối hợp cho nhịp nhàng và liên tục, không nâng dao quá cao, không dùng lực quá mạnh.

f. Phương pháp khoét: Là phương pháp ít áp dụng cho kỹ thuật nấu ăn, chỉ áp dụng cho một số quả để làm món nhồi như cam, bí đao, mướp đắng, cà chua. Yêu cầu khi khoét phải nhẹ nhàng và khéo léo tránh để thủng, rách nguyên liệu.

g. Phương pháp dầm: Nhằm mục đích làm nguyên liệu mềm mại để dễ ngấm gia vị và dễ chín trong chế biến nhiệt. Dầm áp dụng cho các nguyên liệu như thịt bò, lợn, ếch... Khi dầm chú ý không làm đứt nguyên liệu. Dụng cụ có thể là sòng dao hoặc búa chuyên dùng.

h. Phương pháp dập: Làm nguyên liệu dập nát hay mỏng hơn, phương pháp này áp dụng các nguyên liệu ở dạng củ như gia vị hành, tỏi, gừng... hoặc làm

mềm thịt và làm mỏng, to bản hơn. Dụng cụ thường dùng là dao phay hay dao phở.

i. Phương pháp xay, giã

+ Phương pháp xay:

- Xay nguyên liệu trong quá trình chế biến các sản phẩm ăn uống là quá trình biến đổi nguyên liệu ở dạng to, thô thành dạng nhỏ, nhuyễn mịn để phù hợp với yêu cầu chế biến.

- Nguyên liệu đem xay: Các loại quả, hạt, thịt, cá...

- Dụng cụ xay: Cối xay hạt tiêu, cối xay bột nước... hoặc các loại máy xay thịt, hoa quả...

+ Phương pháp giã:

- Giã là phương pháp cơ học nhằm làm biến đổi nguyên liệu ở trạng thái to thành trạng thái nhỏ, quánh, mượt phù hợp với yêu cầu kỹ thuật chế biến.

- Dụng cụ: Các loại chày, cối.

2.2. Thực hành kỹ thuật cắt tỉa hoa

2.2.1. Kỹ thuật cắt tỉa hình phẳng

a. Dụng cụ:

+ Dao bài: dùng pha khối, lạng mỏng, thái mỏng

+ Dao tỉa: dùng tỉa các rãnh nhỏ trên khối nguyên liệu

+ Thớt: dùng pha khối và thái mỏng; có thể dùng thớt gỗ hoặc thớt nhựa

b. Nguyên liệu:

+ Su hào, cà rốt, bí ngô, củ đậu, củ cải...

+ Lựa chọn loại tươi mới, sơ chế sạch

c. Phương pháp tỉa:

Nguyên tắc chung: Nguyên liệu sau khi cắt gọt và rửa sạch được pha thành khối dài, tỉa theo chiều dọc khối, sau cùng thái theo chiều ngang khối thành những miếng mỏng đều nhau

2.2.2. Kỹ thuật tỉa hoa từ dưa chuột

a. Dụng cụ:

+ Dao bài: dùng pha khối, lạng mỏng, thái mỏng

+ Dao tỉa: dùng tỉa các rãnh nhỏ trên khối nguyên liệu

+ Thớt: dùng pha khối và thái mỏng; có thể dùng thớt gỗ hoặc thớt nhựa

b. Nguyên liệu:

+ Dưa chuột

+ Lựa chọn loại tươi mới, ruột đặc, quả thẳng, sơ chế sạch

c. Phương pháp tỉa:

c1. Dẻ quạt: Chọn quả dưa chuột to vừa, ít ruột

* Dẻ quạt đơn:

- Bỏ dọc quả dưa lấy $\frac{1}{2}$, cắt chéo 1 đầu 45 độ

- Cắt 2 hoặc 3 lát mỏng, dính 1 đầu

- Cài lát giữa vào trong

- Ngâm nước sạch, vẩy ráo

- Trang trí các món ăn chế biến theo phương pháp đun nóng khô, hoặc bày viền xung quanh đĩa

* Dẻ quạt kép ngang:

- Cắt như dẻ quạt đơn, từ 5 lát trở lên
- Cài các lát chắn vào giữa
- Ngâm nước sạch 5 phút, vẩy ráo
- Trang trí như dẻ quạt đơn

* Dẻ quạt kép dọc:

- Bỏ dọc quả dưa chuột lấy 1 phần đầu dài 10 cm, cắt thành lát mỏng từ trên xuống cách cuống 1 cm, cài cánh chắn cong vào trong tạo thành dẻ quạt cánh kép dọc

c2. Cây quạt:

- Cắt 1 miếng dưa ít ruột hình chữ V, hơi tròn đầu
- Tỉa tròn đáy chữ V thành đuôi quạt
- Khứa nhẹ 6 đường ngang trên vỏ xanh
- Chẻ dọc thành 7 đến 10 lát mỏng đến gần đuôi quạt
- Ngâm nước cho các lát xòe ra
- Trang trí ở viền đĩa thức ăn

c3. Hoa ly la:

- Chọn quả dưa thơm đều, tròn, xanh tươi
- Bỏ ngang lấy 1 khúc đầu dài 5-6cm
- Chia dọc từ trên xuống gần cuống thành 5 cánh
- Lạng bỏ bớt ruột
- Sửa đều cánh
- Tách thành 2 lớp cánh
- Lấy cà rốt tỉa làm nhị
- Ngâm nước 5 phút cho hoa nở
- Trang trí cho các món ăn bày ở đĩa lớn

2.2.3. Kỹ thuật tỉa hoa từ cà chua

a. Dụng cụ:

- + Dao bìa: dùng pha khối, lạng mỏng, thái mỏng
- + Dao tỉa: dùng tỉa các rãnh nhỏ trên khối nguyên liệu
- + Thớt: dùng pha khối và thái mỏng; có thể dùng thớt gỗ hoặc thớt nhựa

b. Nguyên liệu:

- + Cà chua
- + Lựa chọn loại tươi mới, ruột đặc, quả chín đỏ, cứng quả, to tròn, sơ chế sạch

c. Phương pháp tỉa:

c1. Hoa sen nở:

- Chọn quả cà chua to tròn, chín vừa
- Bỏ dọc lấy $\frac{1}{2}$ quả
- Cắt dọc trên $\frac{1}{2}$ quả cà chua thành các lát mỏng hình chữ V- Cắt 4 lát có độ dày 0,6cm
- Phần còn lại ở 2 bên rộng 2-2,5cm, tách vỏ xuống gần cuống, uốn cong ra thành cánh hoa. Đẩy nhẹ các lát ở giữa cho hơi lệch lên phía trên
- Bày vào các đĩa món ăn lớn, phù hợp với hoa cà chua

c2. Chim thiên nga:

- Bỏ dọc quả cà chua lấy $\frac{1}{2}$
- Cắt 4 lát hình chữ V ở giữa, 2 bên cạnh cắt mỗi bên 3 lát
- Đẩy nhẹ các lát hơi lệch nhau lên phía trên
- Cắt 1 miếng nhỏ làm đầu gắn vào phía cuống
- Bày trong các đĩa thức ăn lớn, thường bày 2 con

c3. Hoa hồng quấn vỏ:

- Chọn quả cà chua vừa chín tới, tròn đều
- Dùng dao lạng 1 đường vỏ mỏng theo đường gợn sóng xung quanh quả cà chua
- Bỏ ruột, cuộn vỏ lại thành bông hoa

c4. Hoa hồng quấn lát:

- Chọn cà chua to đều, tròn chín đỏ
- Bỏ dọc lấy $\frac{1}{2}$
- Cắt ngang thành các lát mỏng. Quấn các lát cà chua đó từ lớp trong ra lớp ngoài tạo thành bông hoa

2.2.4. Kỹ thuật tĩa hoa từ cà rốt – củ cải

a. Dụng cụ:

- + Dao bài: dùng pha khối, lạng mỏng, thái mỏng
- + Dao tĩa: dùng tĩa các rãnh nhỏ trên khối nguyên liệu
- + Thớt: dùng pha khối và thái mỏng; có thể dùng thớt gỗ hoặc thớt nhựa

b. Nguyên liệu:

- + Cà rốt, củ cải
- + Lựa chọn loại tươi mới, quả thẳng, thuôn dài, sơ chế sạch

c. Phương pháp tĩa:

c1. Hoa cúc quấn:

- Chọn cà rốt đỏ, lõi nhỏ (hoặc củ cải trắng không xộp), cắt 1 khúc dài 10-12cm
- Lạng mỏng xung quanh củ, ngâm nước muối loãng 5 phút
- Gập đôi miếng lạng theo chiều dọc, cắt ngang thành sợi nhỏ, dính ở 2 cạnh ngoài
- Cuộn tròn lại, ngâm nước lạnh ta được bông hoa

c2. Hoa xoáy:

- Chọn củ lõi nhỏ
- Sửa 1 đầu nhọn hình chóp nón
- Xung quanh khối tĩa hình răng cưa
- Dùng dao lạng mỏng xung quanh 2-3 vòng, quấn ngược 1 đầu lại
- Ngâm nước

c3. Hoa hồng:

- Chọn củ to, lõi nhỏ
- Cắt 3 khúc có kích thước khác nhau
- Dùng dao lạng mỗi khúc 3 lát mỏng
- Mỗi lát cắt bỏ 1 góc nhỏ
- Cuộc 1 lát lại thành nhị, dùng tăm tre gài lần lượt từng lát lại thành bông hoa có các cánh so le nhau

c4. Hoa 5 cánh:

- Chọn củ lõi nhỏ
- Pha khối theo chiều dọc thành hình ngũ giác đều
- Vót nhọn 1 đầu theo cạnh của khối
- Dùng dao lạng mỏng từng lớp cánh, bỏ lõi
- Ngâm nước lạnh

2.2.5. Kỹ thuật tĩa hoa từ ớt

a. Dụng cụ:

- + Dao bài: dùng pha khối, lạng mỏng, thái mỏng
- + Dao tĩa: dùng tĩa các rãnh nhỏ trên khối nguyên liệu
- + Thớt: dùng pha khối và thái mỏng; có thể dùng thớt gỗ hoặc thớt nhựa

b. Nguyên liệu:

- + Ớt
- + Lựa chọn loại tươi mới, sơ chế sạch

c. Phương pháp tĩa:

c1. Hoa đồng tiền:

- Chọn quả nhỏ, thẳng, tròn đều
- Cắt 1 phần dài 6 cm
- Chia làm 8 cánh đều nhau
- Bỏ lõi hạt
- Ngâm nước cho cánh hoa cong ra

c2. Con tôm:

- Chọn quả to, đỏ, hơi cong
- Cắt bỏ bớt 1 phần phía cuống, cắt 2 sợi 2 bên làm càng, ở giữa sửa nhọn làm đầu, sửa đuôi, ở dưới khứa làm chân
- Ngâm nước cho tôm cong ra

2.2.6. Kỹ thuật tĩa hoa từ dưa hấu và 1 số loại quả

a. Tĩa hoa từ dưa hấu:

- Chọn quả dưa tròn, đều quả, vỏ tươi
- Dùng dao tĩa khắc vào vỏ quả dưa thành hình giống cánh hoa sen. Các cánh hoa này dĩa khoảng $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ chiều cao quả dưa, ngọn lá hướng về phía đỉnh và phân bố đều 2 bên
- Phần vỏ xanh còn lại tiến hành gọt sạch, chỉ để lại phần cùi trắng sau lớp vỏ xanh
- Dùng dao tĩa khoanh 1 hình tròn chính giữa, lấy mũi dao tạo thành hình vòng cung nối tiếp nhau làm nhụy hoa
- Tiếp tục tĩa các cánh hoa đều đặn xung quanh nhụy hoa
- Sau đó tĩa thêm lá, nụ hoa
- Hoa dưa hấu nguyên quả có thể được bày trên bàn tiệc

b. Tĩa âu có nắp từ bí ngô:

- Chọn bí tươi, chín, không nổi nhiều mủi, có cuống, quả nặng tầm 2-3kg, cao thành
- Dùng dao nạo vỏ, giữ nguyên cuống
- Chia tỉ lệ $\frac{1}{3}$ trên làm nắp, $\frac{2}{3}$ dưới làm âu

- Dùng dao tĩa hoa trên nắp
- Phía dưới âu có thể tạo chữ, con giống, hoa...
- Nạo bỏ ruột bên trong, dùng giấy bạc lót bên trong để đựng thức ăn

c. **Đĩa đựng thức ăn từ đu đủ:**

- Chọn đu đủ xanh tươi, to, mịn, thuôn đều, nặng khoảng 1-1,5kg
- Dùng bút phác họa hình con chim và cánh hoa 2 bên cạnh quả nằm ngang
- Tĩa theo các nét phác họa
- Nạo bỏ ruột
- Dùng để bày hoa quả hay thức ăn ở bàn tiệc

2.3. Thực hành tổng hợp

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu dụng cụ (theo nhóm thực hành)

TT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Rau 2, 3 loại	Kg	5
2	Bột mỳ	Kg	0,5
3	Dầu, mỡ	Kg	0,2
4	Dụng cụ: chảo sâu lòng, lập là, muôi, bàn sản		Đủ dùng

Bước 2: Thực hành các thao tác

• Thao tác lắ chảo:

Chuẩn bị dụng cụ: lập là phẳng đáy. Lập là được rửa sạch, đặt lên bếp cho khô, láng một lớp mỡ mỏng khắp mặt chảo đun nóng đến dầu mỡ đến nhiệt độ cần thiết. Chuẩn bị nguyên liệu là bột mỳ được hòa tan có độ sánh vừa phải (hoặc dùng trứng đánh tan). Một tay cầm chắc cán chảo một tay đổ thực phẩm. Khi đổ thực phẩm vào tay cầm cán chảo hơi nghiêng mặt chảo, dùng cổ tay mềm mại lắ nhẹ vài vòng sao cho thực phẩm láng kín mặt chảo sau đó dùng muôi thìa lật trở lại hoặc cuộn lại theo yêu cầu món ăn.

• Thao tác xóc chảo:

Tay cầm chắc cán chảo hoặc nếu cầm quai chảo phải có lót tay, dùng một lực duỗi thẳng tay tay vừa hất nguyên liệu lên khỏi dụng cụ đồng thời hơi co cánh tay lại hứng nguyên liệu, sau đó dùng muôi xào đảo rồi lại xóc lên như vậy tới khi thực phẩm đạt độ chín thích hợp.

- **Thao tác xào đảo:** Tay cầm chắc cán hoặc quai chảo tay cầm dũa xào, muôi hoặc bàn sản gỗ xào đảo nhẹ đều tay có thể kết hợp với thao tác lắ chảo, xóc chảo sao cho nguyên liệu được lật trở đều. Yêu cầu thao tác nhanh, nhẹ nhàng tránh làm nát thực phẩm. Ngoài ra trong nhà bếp cần biết sử dụng một số dụng cụ chế biến cần thiết khác như: muôi, thìa, chảo lỳ, bàn sản...

• Thao tác sử dụng một số thiết bị trong nhà bếp:

Trong quá trình chế biến người nấu ăn có thể sử dụng một số thiết bị dụng cụ như bếp gas CN, bếp gas đôi, máy xay thịt, máy xay sinh tố, lò nướng, lò vi sóng... vì vậy yêu cầu người sử dụng cần:

- Hiểu được qui trình vận hành của từng loại thiết bị
- Hiểu được tính năng tác dụng của từng loại thiết bị
- Thao tác đúng từng loại thiết bị tránh gây ra những vi phạm kỹ thuật

- Biết cách bảo quản sau khi sử dụng

❖ **TÓM TẮT CHƯƠNG 1**

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:

- Thao tác kỹ thuật cơ bản sử dụng dụng cụ trong chế biến
- Thao tác kỹ thuật cắt thái cơ bản
- Kỹ thuật cắt tỉa hoa: Kỹ thuật tỉa hình phẳng, kỹ thuật tỉa hoa từ dưa chuột, cà rốt, củ cải, cà chua, ớt...

CHƯƠNG 2: THỰC HÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG – XÚP

❖ GIỚI THIỆU CHƯƠNG 2

Chương 2 là chương thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng – xúp để người học có được kiến thức và kỹ năng thực hành chế biến các loại nước dùng – xúp phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU CHƯƠNG 2

Sau khi học xong chương này, người học có khả năng:

➤ **Về kiến thức:**

- Biết cách lựa chọn và phân loại được nguyên liệu chế biến cho từng loại nước dùng

- Trình bày được công thức chế biến 1 món xúp cụ thể

- Trình bày và giải thích được quy trình chế biến một món xúp cụ thể

- Vận dụng để áp dụng chế biến món ăn trong thực tế

➤ **Về kỹ năng:**

- Thực hành được kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, các loại xúp trong thực tế

- Lựa chọn được kỹ thuật chế biến nước dùng – xúp phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn.

➤ **Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

- Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP CHƯƠNG 2

- Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong chương 2); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thuật, quy trình chế biến trong nội dung chương 2 (cá nhân hoặc nhóm).

- Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (chương 2) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống chương 2 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG CHƯƠNG 2

- Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập chương 1 (cá nhân hoặc nhóm).

- Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (chương 2) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong chương 2 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG 2

- Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng thực hành

- Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác

- Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.

- **Các điều kiện khác:** Không có
- ❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG 2**
- **Nội dung:**
 - ✓ **Kiến thức:** Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức
 - ✓ **Kỹ năng:** Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.
 - ✓ **Năng lực tự chủ và trách nhiệm:** Trong quá trình học tập, người học cần:
 - + Nghiên cứu bài trước khi đến lớp
 - + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.
 - + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.
 - + Nghiêm túc trong quá trình học tập.
- **Phương pháp:**
 - ✓ **Điểm kiểm tra thường xuyên:** 1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng/ thuyết trình)
 - ✓ **Kiểm tra định kỳ thực hành:** 1 điểm kiểm tra (hình thức: thực hành)

❖ NỘI DUNG CHƯƠNG 2

2.1. Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1.	Thăn gà	g	300
2.	Xương gà	g	500
3.	Hành tây	g	20
4.	Cà rốt	g	10
5.	Gừng	g	5
6.	Nước	lít	1,2

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt gà rửa sạch, bỏ xương hoặc để nguyên con
- Hành tây, cà rốt, gừng rửa sạch bỏ vỏ, bỏ cau hoặc thái mỏng lợn.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

Cho thịt gà và xương đã sơ chế sạch vào nồi cùng hành tây, cà rốt, gừng, đổ nước ngập hết nguyên liệu. Đun nồi nước dùng với lửa to cho đến khi sôi thì hạ lửa liu riu, dùng muôi hớt bọt, vớt. Thời gian đun từ 2giờ đến 4giờ. Khi nước dùng được dùng rây lọc sạch

d. Bước 4: Đánh giá chất lượng sản phẩm

Nước dùng trong, mùi thơm đặc trưng, vị ngọt đậm, không có vẩn mỡ

2.2. Thực hành kỹ thuật chế biến xúp gà ngô nấm.

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Thăn gà	g	200
2	Xương gà, lợn	g	300
3	Nấm hương	g	10
4	Trứng gà	Quả	1

5	Ngô ngọt hộp	Hộp	½
6	Ngô kem hộp	Hộp	¼
7	Bột năng	g	30
8	Lá chanh	lá	5
9	Gừng, hành khô	Củ	1
10	tiêu	g	2

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Xương lợn, gà chặt miếng, ngâm rửa sạch
- Thịt gà rửa sạch
- Nấm hương rửa sạch, ngâm nở. Thái hạt lựu nhỏ hoặc thái chỉ.
- Bột đao hòa nước lọc sạch
- Trứng gà đánh tan.
- Lá chanh rửa sạch thái chỉ

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Xương lợn cho vào xong nấu nước dùng.
- Thịt gà luộc chín xé sợi nhỏ.
- Cho nước ngâm nấm, ngô hộp lấy cả nước vào nước dùng, đun sôi.
- Cho tiếp thịt gà, nấm hương, vào đun sôi nhẹ, hớt bọt, nêm vừa gia vị, xuống bột đao từ từ, khuấy đều cho xúp sánh. Cuối cùng cho trứng gà đánh tan vào quấy từ từ để tạo vân mảnh.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Múc xúp ra bát, rắc tiêu bột, lá chanh thái chỉ, ăn nóng.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Xúp có màu trắng, vàng, nâu, trong xen lẫn, mùi thơm; vị ngon, ngọt đậm của thịt.
- Xúp sánh vừa, trong suốt, trứng tạo thành sợi phân bố đều; các nguyên liệu phân bố đều.

2.3. Thực hành kỹ thuật chế biến xúp lơ.

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Nước dùng	lít	1,2
2	Lươn sống	g	180
3	Thịt nạc	g	60
4	Trứng gà	quả	1
5	Bột năng	g	60
6	Tiêu bột	g	2
7	Mì chính	g	6
8	Muối	g	3
9	Mỡ nước	ml	30
10	Lá chanh	lá	2
11	Gừng	g	12

12	Nấm hương	g	6
----	-----------	---	---

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Lươn sơ chế, bỏ ruột, lọc xương, thái chỉ, ướp với gừng băm
- Lá chanh rửa sạch, thái chỉ
- Nấm hương ngâm nước cho nở, ngắt chân, rửa sạch thái chỉ

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Thịt lợn luộc chín thái chỉ
- Cho xương lươn vào ninh, lọc lấy nước dùng trong.
- Đun sôi nước dùng, cho thịt lợn, nấm hương, lươn vào đun sôi lại, hớt hết bọt.
- Xuống bộ năng, khuấy đều tay cho chín, nêm vừa gia vị.
- Trứng đập ra bát đánh tan, rót từ từ xuống nồi khuấy nhẹ cho nổi vân hoa, nêm vừa ăn.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Cho xúp ra bát, rắc tiêu bột, lá chanh thái chỉ, ăn nóng.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: xúp sánh vừa, không vữa, nguyên liệu phân bố đều
- Màu sắc: Xúp có màu trắng ngà vàng
- Mùi thơm đặc trưng, không tanh
- Vị ngon ngọt mát

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG 2

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:

- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng nước dùng-xúp
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục

CHƯƠNG 3. THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

❖ GIỚI THIỆU CHƯƠNG 3

Chương 3 là chương thực hành kỹ thuật chế biến các món ăn cơ bản trong ăn Á để người học có được kiến thức và kỹ năng thực hành chế biến các món ăn phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU CHƯƠNG 3

Sau khi học xong chương này, người học có khả năng:

- **Về kiến thức:**
 - *Biết cách lựa chọn và phân loại được nguyên liệu chế biến cho từng món ăn cụ thể*
 - *Trình bày được công thức chế biến 1 món ăn cụ thể*
 - *Trình bày và giải thích được quy trình chế biến một món ăn cụ thể*
 - *Vận dụng để áp dụng chế biến món ăn trong thực tế*
- **Về kỹ năng:**
 - *Thực hành được kỹ thuật chế biến các món ăn trong thực tế*
 - *Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn.*
- **Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:**
 - *Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.*
 - *Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.*

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP CHƯƠNG 3

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong chương 3); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thuật, quy trình chế biến trong nội dung chương 3 (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (chương 3) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống chương 3 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG CHƯƠNG 3

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập chương 1 (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (chương 3) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong chương 3 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG 3

- **Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:** Phòng thực hành
- **Trang thiết bị máy móc:** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- **Các điều kiện khác:** Không có

❖ KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG 3

- Nội dung

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ *Nghiên cứu bài trước khi đến lớp*

+ *Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.*

+ *Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.*

+ *Nghiêm túc trong quá trình học tập.*

- Phương pháp:

✓ *Điểm kiểm tra thường xuyên: 1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng/ thuyết trình)*

✓ *Kiểm tra định kỳ thực hành: 3 điểm kiểm tra (hình thức: thực hành)*

❖ NỘI DUNG CHƯƠNG 3

2.1. Thực hành chế biến món Nộm gà xé phay

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Gà đã sơ chế	g	200
2	Hành tây	g	150
3	Giá đỗ	g	150
4	Cà rốt	g	200
6	Chanh	Quả	2
7	Rau răm, lá chanh	Mớ	1
8	Ớt tươi	Quả	1
9	Dấm	ml	100
10	Đường	g	80
12	Bột canh, mì chính, hạt tiêu		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Lá chanh rửa sạch tước bớt xơ, thái chỉ nhỏ

- Ớt thái chỉ

- Rau răm thái rối

- Gà sơ chế sạch

- Cà rốt thái chân hương

- Hành tây chẻ dọc 0,5cm

- Giá đỗ nhặt bỏ rễ, mũ

- Ướp hành tây, giá đỗ, cà rốt với chút muối, giấm, éo ráo nước; Sau đó điều vị chua – cay- mặn- ngọt bằng giấm (chanh), đường, bột canh, mì chính, ớt, tiêu bột.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Gà luộc chín tới, gỡ thịt, xé miếng nhỏ bằng ngón tay nhỏ; ướp tiêu, bột canh, mỳ chính.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Trộn đều thịt gà với hỗn hợp thực phẩm đã điều vị chua- cay-mặn-ngọt cùng rau răm. Bày vào đĩa, rắc lá chanh lên trên.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

Các nguyên liệu có màu đặc trưng. Mùi thơm đậm của tiêu, răm, hành. Vị chua, cay, mặn, ngọt, béo. Đĩa gà ráo, các loại rau ăn giòn, thịt mềm, trình bày đẹp, hấp dẫn

2.2. Thực hành chế biến món Nộm đu đủ

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Đu đủ xanh nạo sợi	g	300
2.	Thịt lợn nạc	g	100
3.	Tôm tươi	g	100
4.	Cà rốt	g	100
5.	Giò lụa	g	100
6.	Lạc	g	50
7.	Tỏi	g	10
8.	Chanh	Quả	1
9.	Rau mùi	Mớ	1
10.	ớt tươi	g	15
11.	Giấm	ml	10
12.	Mỡ nước	g	10
13.	Nước mắm	ml	10
14.	Đường	g	10

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đu đủ, cà rốt rửa sạch, gọt vỏ, nạo sợi, bóp muối, rửa sạch, vắt khô.
- Giò lụa thái chỉ
- Rau thơm rửa sạch thái rời
- Thịt rửa sạch ướp tiêu muối, rán vàng để nguội, thái chỉ.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Lạc rang vàng, bỏ vỏ, đập dập
- Tôm luộc chín, bóc vỏ, bỏ đầu, bỏ chân, lạng đôi

- Pha dung dịch gồm nước mắm, dấm, chanh, ớt, tỏi, đường, mỳ chính, quấy cho tan và nêm vị chua cay mặn ngọt cân đối.
- Đu đủ, cà rốt vắt khô cho vào khay trộn dung dịch đã pha với ½ thịt, lạc rang, rau mùi.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Bày nộm ra đĩa, trên bày tiếp giò lụa, tôm, thịt, lạc rang và rau mùi theo những phần riêng biệt. Trình bày các nguyên liệu theo từng góc, xen kẽ màu sắc các nguyên liệu cho hài hòa, hoa ớt hoặc hoa xoáy bày lên trên đĩa nộm.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu sắc: nổi bật màu sắc tự nhiên của nguyên liệu
- Mùi thơm của rau mùi, không có mùi tanh của tôm
- Vị chua cay, mặn, ngọt, bùi, béo cân đối.
- Trạng thái: nộm giòn, không dai, không khô, không quá ướt.

2.3. Thực hành chế biến món Nộm giò sen tai lợn

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Ngó sen	g	400
2.	Tai lợn	g	300
3.	Dưa chuột	g	300
4.	Cà rốt	g	200
5.	Lạc nhân	g	200
6.	Đường kính	g	100
7.	Dấm	ml	100
8.	Chanh	Quả	2
9.	Ớt	Quả	2
10.	Tiêu	g	5
11.	Nước mắm	ml	50
12.	Rau thơm các loại	Mớ	2
13.	Muối	g	10
14.	Vùng trắng	g	50

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Tai lợn làm sạch, khử mùi

- Ngó sen làm sạch, chẻ nhỏ, ngâm dấm cho trắng
- Cà rốt rửa sạch, gọt vỏ, thái chân hương, bóp muối, vắt qua
- Dưa chuột rửa sạch, bỏ ruột, thái lát

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Tai lợn luộc chín, vớt ra để ráo sau đó thái miếng mỏng, ướp gia vị
- Lạc, vừng rang vàng, sát vỏ, giã dập
- Trộn đều tai lợn, ngó sen, dưa chuột, cà rốt, đường, dấm, mắm, nước cốt chanh, ớt, lạc. Nêm vừa vị, bày ra đĩa, rắc lạc, vừng, rau thơm lên trên

d. Bước 4: Trình bày

Bày vào đĩa, phối hợp nguyên liệu, thực phẩm trang trí cân đối màu sắc

e. Bước 5: Yêu cầu cảm quan

- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên của rau, củ, quả
- Mùi thơm của rau củ, lạc, vừng, chanh, tỏi
- Vị: Chua, cay, mặn, ngọt cân đối
- Trạng thái: Rau, củ, quả không nát, trình bày đẹp, hấp dẫn

2.4. Thực hành chế biến món Bắp cải cuộn thịt hấp

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Thịt nạc vai	g	250
2	Bắp cải	cái	1
3	Hành lá	g	100
4	Mộc nhĩ	g	5
5	Rau răm	Mớ	1/2
6	Tiêu, mắm, muối, mì chính		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Mộc nhĩ ngâm nước nóng cho nở, rửa sạch, cắt chân, băm nhỏ
- Hành khô bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ
- Rau răm, hành hoa rửa sạch, thái nhỏ
- Thịt lợn rửa sạch, băm nhỏ
- => Trộn hỗn hợp thịt băm, mộc nhĩ, hành khô, rau răm, hành hoa, hạt tiêu, nước mắm, muối -> ướp 15 phút cho ngấm
- Bắp cải: Để nguyên cây, dùng dao nhọn khoét cuống ở giữa -> cho cây bắp cải vào nồi nước sôi ngập rau chân qua cho héo -> bóc từng tàu rau ra rổ cho nguội bớt rồi dùng dao cắt hoặc đục bớt cuống ở giữa để dễ cuộn.
- Trải từng tàu bắp cải ra, cho hỗn hợp nhân thịt vào cuộn như cuộn nem.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Xếp bắp cải cuộn vào nồi hấp khoảng 20 phút là được

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày bắp cải ra đĩa, khi ăn chấm nước mắm, chanh, tỏi, ớt, đường

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Sản phẩm chín, ăn mềm
- Màu sắc: Có màu trắng của rau
- Mùi: Thơm của thịt cùng gia vị
- Vị: Ngọt của thịt và bắp cải

2.5. Thực hành chế biến món Gà không lõi thoát

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Gà	kg	1,5kg
2	Gạo nếp	kg	0,5
3	Màng bọc thực phẩm(nilon)		
4	Xả	Củ	1
5	Gừng	Củ	1
6	Lá chanh	g	5
7	Dầu ăn	ml	500

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Gà sơ chế sạch, chặt bỏ đầu, buộc chặt bằng lạt.
- Xả, gừng rửa sạch, đập dập, xả cắt khúc
- Lá chanh rửa sạch (để nguyên lá)

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho gà vào nồi hấp chín cùng xả, gừng, lá chanh
- Đồ chín xôi. Trải màng bọc, dàn mỏng xôi lên trên màng bọc, đặt gà lên trên xôi, cuộn xôi chặt lại bọc xung quanh gà, cuộn màng bọc nhiều lần đến khi bó chặt xôi và gà, đem thả vào chậu nước lạnh.
- Nhấc lên để ráo nước, tháo màng bọc
- Đun sôi dầu, thả xôi vào chiên ngập mỡ đến khi phần xôi chín vàng giòn, vớt ra để ráo mỡ.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Đem trình bày ra đĩa hoặc ra mẹt.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Xôi có lớp vỏ giòn, vàng, bên trong xôi mềm.
- Thịt gà chín mềm, ngọt

2.6. Thực hành chế biến món Đậu phụ nhồi thịt xốt cà chua

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Thịt nạc vai	g	250
2	Đậu phụ	cái	3
3	Hành lá	g	100
4	Cà chua	g	200
5	Nấm hương	g	5
6	Tiêu, mắm, muối, mì chính		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Nấm hương ngâm nước nóng cho nở, rửa sạch, cắt chân, băm nhỏ
- Hành khô bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ
- Hành hoa rửa sạch, thái nhỏ
- Thịt lợn rửa sạch, băm nhỏ

=> Trộn hỗn hợp thịt băm, nấm hương, hành khô, hành hoa, hạt tiêu, nước mắm, muối -> ướp 15 phút cho ngấm

- Đậu phụ cắt miếng vuông, dùng dao khoét giữa. Nhẹ nhàng nhồi nhân thịt vào giữa

- Cà chua rửa sạch, bỏ hạt thái nhỏ

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Bắc chảo, cho dầu nóng già, cho đậu vào rán vàng từng mặt
- Phi thơm hành cho cà chua vào xào chín mềm nhừ, nêm gia vị và 1 chút nước làm sốt cà chua. Cho đậu đã rán vào xốt cùng 5 phút cho ngấm gia vị, rắc hành lá.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày đậu ra đĩa, dưới nước xốt lên, ăn nóng cùng cơm

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Đậu xốt nguyên miếng, không vỡ nát
- Màu sắc: Màu vàng của đậu, màu đỏ cà chua, xanh của hành
- Mùi: Thơm của đậu, thịt và gia vị
- Vị: Đậm đà của đậu thịt, chua của cà chua

2.7. Thực hành chế biến món Tôm bao bột rán

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Tôm tươi to	g	300
2	Trứng vịt	Quả	1
3	Bột mỳ	g	100
4	Hành khô	g	20
5	Cà chua	g	50
6	Ớt tươi	Quả	2
7	Tỏi khô	g	20
8	Xà lách	g	200
9	Rau thơm	g	100
10	Dầu ăn	ml	300
11	Đường	g	40
12	Bột đao	g	5
13	Bột canh, mỳ chính, hạt tiêu		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Tôm rửa sạch, vẩy ráo, bóc vỏ, bỏ đầu, giữ nguyên đuôi; ướp hành khô băm nhỏ, tiêu bột, mỳ chính, bột canh.

- Cách làm bột nhúng tôm: Trứng tách riêng lòng trắng và lòng đỏ, lòng trắng đánh nổi cứng. Cho bột mỳ vào bát to, cho nước, lòng đỏ trứng, chút gia vị vào

quấy đều sao cho bột đặc sánh vừa phải; cuối cùng cho lòng trắng vào trộn đều nhẹ tay.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun dầu ăn nóng già, cầm từng con tôm nhúng vào bột, thả vào chảo rán vàng, vớt ra để ráo rồi bày vào đĩa.

- Ăn nóng với rau sống và xốt chắm hoặc nước chắm chua, cay, mặn, ngọt.

Cách làm nước chắm: Tỏi bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ; ớt bỏ hạt, thái miếng nhỏ. Ngâm tỏi, ớt với chút giấm hoặc chanh. Pha đường, nước lọc, giấm (chanh) cho nổi vị chua – ngọt; cho tiếp nước mắm, nếm vừa; sau đó cho mỳ chính vào khuấy tan. Trước khi ăn cho tỏi ớt ngâm dấm vào.

Cách làm xốt chắm: Bột đao hòa nước lọc sạch; Ớt, hành, tỏi băm nhỏ, cà chua băm nhỏ. Phi thơm hành, tỏi, cho cà chua vào xào nhừ, lọc lấy bột. Đun sôi nước cà chua, cho giấm, ớt, tỏi, đường, nước mắm, mỳ chính vào điều vị chua, cay, mặn, ngọt hài hòa, cân đối. Xuống chút bột đao để xốt sánh.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Tôm ráo dầu vớt ra để vào đĩa, trang trí bằng rau xà lách

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Tôm có màu vàng rơm. Thơm dậy mùi bột trứng; vị ngọt béo.

- Thịt tôm chín, không xác và bao đều một lớp bột nở xốp, giòn.

- Xốt (nước chắm) có màu sắc tự nhiên, nổi vị chua, cay, mặn, ngọt hài hòa, cân đối.

2.8. Thực hành chế biến món Thịt viên tuyết hoa

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Giò sống	g	500
2	Dầu ăn	ml	300
3	Mỡ khô	g	100
4	Nấm hương	g	5
5	Trứng gà	Quả	1
6	Mỳ chính	g	5
7	Hành khô	g	20
8	ớt tươi	Quả	3
9	Bánh mỳ gối	Túi	1
10	Tiêu	g	2
11	Bột mỳ	g	20

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Hành tỏi khô bóc vỏ thái mỏng phi thơm

- Bánh mỳ bỏ bớt vỏ thái hạt lựu nhỏ để riêng.

- Nấm hương, ngâm nở, thái hạt lựu

- Mỡ khô chân qua, thái hạt lựu nhỏ

- Trộn đều giò sống, hành tỏi khô phi thơm, nấm hương, mỡ khô cùng tiêu, mỳ chính quật dẻo sau đó viên thành từng viên như quả táo nhỏ lăn vào bột mỳ rồi lăn qua trứng đã được đánh tan, tẩm vào bánh mỳ bao đều xung quanh.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun dầu nóng rồi cho thịt viên vào rán chín vàng (rán 2 lửa)

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Trình bày ra đĩa ăn nóng kèm xà lách, rau thơm, nước mắm chanh tỏi, ớt, đường hoặc nước chấm nem.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Sản phẩm chín, ăn không bã, viên thịt được phủ đều bánh mỳ, trình bày đẹp
- Màu sắc: Có màu vàng sáng
- Mùi: Thơm dậy mùi của giò, trứng, bánh mỳ.
- Vị: Vị ngon ngọt chủ yếu của giò sống.

2.9. Thực hành chế biến món Nem rán

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Thịt vai	g	200
2	Trứng gà	Quả	1
3	Cà rốt	g	50
4	Miến	g	20
5	Mộc nhĩ	g	10
6	Nấm hương	g	10
7	Bánh đa nem	Gói	1
8	Hành hoa	g	50
9	Rau mùi	Mớ	1
10	Hành khô, tỏi khô	g	10
11	Dấm	ml	10
12	Chanh	Quả	1
13	Tiêu	g	5
14	Nước mắm, muối, đường	g	5
15	Ớt tươi	Quả	1
16	Dầu ăn	ml	500

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt rửa sạch, băm nhỏ.
- Miến ngâm mềm, để ráo, cắt dài 3cm.
- Nấm hương, mộc nhĩ ngâm nở, bỏ chân, băm nhỏ.
- Cà rốt gọt vỏ, thái sợi nhỏ, cắt dài 3cm.
- Hành lá, rau mùi sơ chế, thái nhỏ.
- Trộn: thịt, nấm hương, mộc nhĩ, cà rốt + tiêu, muối, mì chính rồi cho mùi, hành hoa, trứng, trộn đều.
- Trải bánh đa nem lên khay, cho 1 thìa nhân vào, dàn đều sau đó cuộn lại.
- Dầu nóng, cho nem vào rán đến vàng nhạt, vớt ra để nguội, rán lần 2 đến khi nem vàng, vớt ra để ráo dầu, trình bày.
- Ăn nóng, chấm nước chấm chua cay mặn ngọt.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun dầu nóng, cho nem vào rán đến vàng nhạt, vớt ra để nguội, rán lần 2 đến khi nem vàng, vớt ra để ráo dầu

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Nem ráo dầu cắt chéo bày trên đĩa, chấm nước chấm chua cay mặn ngọt, ăn kèm rau thơm và dưa góp

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

Nem chín vàng, vỏ ngoài giòn, nhân mềm, thơm mùi đặc trưng

2.10. Thực hành chế biến món Chim quay

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên NL	Đvt	Số lượng	STT	Tên NL	Đvt	Số lượng
1	Chim cú	con	3	10	Gừng	g	20
2	Miến	g	25	11	Hoa hồi	cánh	2
3	Dầu ăn	ml	150	12	Thảo quả	Quả	1
4	Phòng tôm	g	50	13	Quế chi	g	5
5	Hành khô	g	30	14	Xì dầu	ml	30
6	Tỏi khô	g	30	15	Tiêu hạt	g	5
7	Sả	củ	01	16	Muối	g	20
8	Phẩm hoa hiên	g	1,5	17	Dầu hào	g	30
9	Mạch nha	g	20	18			

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chim cắt tiết sau đó nhúng vào nước khoảng 70 – 80 độ. Vặt lông, bỏ nội tạng, rửa sạch.

- Gừng, sả, hành tỏi khô sơ chế sạch đập dập

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Làm nước nụ: cho hoa hồi, thảo quả, quế chi, hành, tỏi khô, sả, gừng, tiêu hạt, rang vàng, phẩm hoa hiên cho thơm sau đó cho khoảng 3 lít nước vào đun, thêm xì dầu, dầu hào đun sôi ít nhất 40 phút để tất cả các gia vị tiết hết chất thơm.

- Cho chim vào nước nụ đã sôi, đun thêm khoảng 7-10 phút tùy theo chim to hay nhỏ (khi cho chim vào nước nụ đang sôi). Vớt chim ra để ráo nước.

- Dầu nóng già cho chim vào quay, trở đều liên tục đến khi chim chín vàng đều là được.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Chặt chim làm 4 trình bày ra đĩa có đệm miến chao và phòng tôm

- Ăn nóng kèm gia vị muối, tiêu, chanh, ớt

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Hình thức: trình bày đĩa chim quay đẹp, hấp dẫn.
- Màu sắc: Chim màu vàng đều, bóng, miến trắng
- Mùi: Nổi mùi thơm của nguyên liệu, gia vị qua phương pháp chế biến
- Vị: Thịt chim có độ ngọt cao
- Độ chín: Chín mềm, không khô.

2.11. Thực hành chế biến món Ốc hấp lá gừng

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

STT	Tên NL	Đvt	Số lượng
1	Ốc nhồi	g	700
2	Giò sống	g	150
3	Lá gừng hoặc lá sả	g	50
4	Gừng củ	g	50
5	Nấm hương	g	5
6	Hành khô	g	20
7	ớt tươi	Quả	2
8	Nước mắm	ml	10
9	Muối, mỳ chính	g	5
10	Tiêu	g	2
11	Lá chanh	Lá	5
12	Dầu ăn	g	50

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ốc chọn con to đều, ngâm rửa sạch, ngâm nước vôi trong khoảng 20 phút, rửa lại bằng nước sạch, ngâm tiếp thêm 5 phút. Cho ốc vào chảo to đảo đều cho vẩy ốc bong ra, lấy tăm khêu lấy ruột ốc.
- Vỏ ốc cọ hết rêu bẩn, luộc sạch để ráo.
- Gừng giã nhỏ, vắt lấy nước
- Hành khô bỏ vỏ băm nhỏ
- Thịt ốc bỏ hoi, bỏ ruột, bóp muối, dấm, rửa sạch thấm khô, thái hạt lựu nhỏ, tẩm ướp muối, nước gừng, hành khô băm nhỏ, tiêu
- Nấm hương ngâm nở vắt khô, thái chỉ
- Giò sống, ốc, nấm hương trộn đều
- Lấy dầu ăn bôi vào trong vỏ ốc cho bóng
- Lá gừng rửa sạch, vẩy ráo

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

Lá gừng rửa sạch đặt ngang vào trong vỏ ốc, nhồi thịt ốc đầy ngang miệng vỏ, đặt vào đĩa sâu lòng đem hấp 15 phút, lấy ốc hấp ra bôi dầu phai ngoài vỏ cho bóng.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày ốc lên đĩa, cắt chanh thanh lát mỏng hoặc lát ớt mỏng trang trí viền đĩa
- Trình bày hoa ớt, lá chanh
- Nước chấm: dùng nước hấp ốc cho thêm gừng, ớt, lá chanh thái chỉ để ra bát ăn kèm
- Khi ăn, cầm 2 đầu lá lồi ốc lên ăn nóng cùng nước chấm.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu sắc: vỏ ốc màu vàng, thịt ốc trắng
- Mùi: mùi thơm của ốc, không có mùi tanh
- Vị: vị ngon ngọt của thịt, của giò và của ốc
- Trạng thái: ốc giòn, không dai, không bở, kết dinh tốt, trình bày hấp dẫn

2.12. Thực hành chế biến món Khoai lang kén

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

- Khoai lang vàng	500g	- Nước cốt dừa	100ml
- Đường trắng	20g	- Bột chiên giòn	100g
- Vừng đen	10g	- Dầu ăn	500ml
- Bột năng	20g		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Khoai lang rửa sạch, gọt vỏ, bỏ miếng, ngâm qua nước cho bớt nhựa
- Bột chiên giòn, vừng đen hòa với nước lạnh

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Khoai lang đồ chín, nghiền nhuyễn, trộn bột năng, nước cốt dừa, viên thành miếng như kén tằm, lăn qua lớp bột năng mỏng
- Đun dầu nóng già, nhúng khoai qua bột chiên giòn cho áo đều, chiên ngập dầu đến khi khoai vàng giòn, vớt ra để ráo dầu

d. Bước 4: Trình bày

Bày ra đĩa, ăn nóng kèm tương ớt.

e. Bước 5: Yêu cầu cảm quan

- Màu sắc: Vàng cánh gián
- Mùi thơm của vừng, khoai, nước cốt dừa
- Vị: Ngọt, béo
- Trạng thái: Khoai chín đều, vỏ giòn, nhân mềm, dẻo

2.13. Thực hành chế biến món Khoai tây chiên

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

- Khoai tây: 1kg
- Dầu ăn: 500ml

- Muối: 50g

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Khoai tây rửa sạch, cạo vỏ, thái con chì, ngâm nước muối

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun nước sôi, cho khoai tây vào chần qua, ngâm vào nước đá -> vớt ra để ráo

- Cho dầu ăn vào chảo nóng già, cho khoai tây vào chiên vàng giòn.

d. Bước 4: Trình bày

Bày khoai tây ra đĩa, khi ăn chấm với tương ớt hoặc sốt.

e. Bước 5: Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Sản phẩm chín bở, ăn giòn.

- Màu sắc: Vàng đậm của khoai chiên

- Mùi: Thơm của khoai

- Vị: Ngọt nhẹ của khoai

2.14. Thực hành chế biến món Thịt quay giòn bì

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

Định lượng dùng cho 2 đĩa

- Thịt ba chỉ	600g	- Nước	10ml
- Mỡ nước	50ml	mắm	10g
- Húng lìu	5g	- Muối	5g
- Phẩm hoa	5g	- Hạt tiêu	

hiên

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Thịt sơ chế sạch để nguyên khối thịt luộc chín vớt ra, dùng kim tiêm khắp bề mặt bì, hoà phẩm với nước lã, trộn 1/2 húng lìu bôi xung quanh miếng thịt và phần bì, muối nghiền nhỏ, xát kỹ phần bì để ngấm 30 phút

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

Đặt chảo lên bếp cho mỡ đun nóng già, lau sạch muối ở bì, bỏ thịt vào quay. Điều khiển nhiệt vừa phải, khi thịt chín mềm, bì giòn gạt bớt mỡ giảm nhiệt, 1/2 húng lìu còn lại hoà thêm 1 ít nước cho vào chảo thịt đậy vung om 5 phút

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Bỏ thịt ra để nguội chặt miếng con chì bày vào đĩa, ăn nguội, khi ăn thường ăn kèm với dưa góp, dưa hành, chấm nước mắm tiêu.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Hình thức: Cắt thái trình bày gọn đẹp
- Màu sắc: Màu vàng nâu
- Mùi: Mùi thơm của húng liu
- Vị: Vừa ăn, béo ngậy
- Độ chín: Thịt chín mềm, bì ăn giòn

2.15. Thực hành chế biến món Thịt xá xíu

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

Định lượng cho 2 đĩa

- | | | | |
|------------------|------|---------------|------|
| - Thịt heo | 800g | - Đường trắng | 50g |
| - Ngũ vị hương | 5g | - Nước tương | 10ml |
| - Tiêu trắng xay | 5g | - Xì dầu | 10ml |
| - Đậu tương tươi | 100g | - Dầu hào | 10ml |
| - Rượu trắng | 10ml | - Mật ong | 45ml |

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đậu tương rửa sạch, xay nhuyễn
- Thịt lợn rửa sạch, thái bản dày, ướp với ngũ vị hương, tiêu, đường, nước tương, đậu tương, dầu hào, rượu, mật ong, trộn đều và để ngấm 15 phút.
- Sau khi thịt ngấm, dùng giấy bạc bọc kín, để trong ngăn mát tủ lạnh 3-4 tiếng

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

Cho thịt vào lò nướng ở nhiệt độ 180⁰C, trong 15-20 phút. Sau đó lấy ra, quét nước ướp thịt, tiếp tục nướng thêm 15-20 phút đến khi thịt chín vàng đều

d. Bước 4: Trình bày

Thịt thái mỏng, bày đĩa, ăn kèm với cơm hoặc bánh mì.

e. Bước 5: Yêu cầu cảm quan

- Màu sắc: Vàng cánh gián
- Mùi thơm hòa quện của ngũ vị hương, hành khô, xì dầu, mật ong
- Vị: Đậm đà
- Trạng thái: Thịt chín đều, không khô, không cháy

2.16. Thực hành chế biến món Mực tẩm bột chiên

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

Định lượng dùng cho 1 đĩa như sau:

- | | | | |
|------------|------|----------|-------|
| - Mực tươi | 500g | - Dầu ăn | 150ml |
|------------|------|----------|-------|

- Tỏi tây	50g	- Trứng gà	2 quả
- Cần tây	50g	- Gừng	10g
- Bột đao	20g	- Tiêu	5g
- Xốt chua ngọt	50ml	- Muối	5g
- Rượu trắng	20ml	- Bột mỳ	100g
- Mỳ chính	5g		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Mực sơ chế sạch pha theo chiều dọc thành từng miếng có bề ngang là 4cm sau đó dùng dao sắc khía vẩy rồng và cắt miếng dài khoảng 4- 5cm.

- Tẩy mực bằng nước gừng, rượu và rửa sạch.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun nước có cho thêm gừng, cần tây, tỏi tây và một chút muối, cho mực vào chần qua vớt ra để ráo nước sau đó ướp tiêu, muối, mỳ chính, hành tỏi khô bóc vỏ băm nhỏ để ngấm 10 phút.

- Tẩm mực vào trứng đánh tan, lăn qua hỗn hợp bột mỳ, bột đao cho vào chảo mỡ nóng già rán vàng.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm.

- Trình bày ra đĩa ăn nóng với xốt chua ngọt và các loại rau thơm.

e. Bước 5: Yêu cầu cảm quan

- Trạng thái: Mực cắt thái đều, các vết khía tạo hoa rõ ràng dứt khoát

- Màu sắc: màu vàng cánh rạn

- Mùi: mùi thơm đặc trưng

- Vị: vị ngọt của nguyên liệu, vừa ăn

2.17. Thực hành chế biến món Thịt lợn nướng sả ớt

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

Định lượng cho 2 đĩa

- Thịt nạc vai	800g	- Dầu ăn	50ml
- Sả	100g	- Đường kính	50g
- Ớt tươi	4 quả	- Mỳ chính	10g
- Đu đủ xanh	50g	- Tiêu	5g
- Cà rốt	50g	- Muối	10g

- Su hào	50g	- Dầu hào	20ml
- Hành khô	50g	- Dấm	50ml
- Tỏi khô	30g	- Nước mắm	10ml

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt sơ chế, thái mỏng, to bản
- Hành, tỏi khô, sả, ớt băm nhỏ
- Đu đủ xanh, su hào, cà rốt sơ chế, thái mỏng làm dưa góp

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Lây 15g đường nấu thành caramen
- Thịt ướp tiêu, muối, mỳ chính, đường, hành, tỏi khô, dầu hào, sả, ớt, caramen, 1 thìa dầu ăn để ngấm 15 phút
- Xiên thịt vào xiên, xếp vào vỉ, nướng chín vàng trên than hoa

d. Bước 4: Trình bày

Bày ra đĩa kèm rau thơm, rau củ tía hoa. Ăn nóng kèm dưa góp, nước chấm nem.

e. Bước 5: Yêu cầu cảm quan

- Màu sắc: Thịt nướng vàng đều
- Mùi thơm đặc trưng của sả, ớt, tiêu, hành tỏi
- Vị: Nổi vị cay, đậm vị thịt
- Trạng thái: Thịt chín mềm, không khô, không cháy

2.18. Thực hành chế biến món Thịt chó nướng chả

a. Bước 1: Nguyên liệu 1 đĩa

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Thịt chó thui	g	400
2.	Tương bần	g	10
3.	Mẻ	g	50
4.	Mỡ nước	g	20
5.	Mắm tôm	g	10
6.	Riềng củ	g	30

7.	Sả	g	50
8.	Nghệ	g	20
9.	Rau húng	g	50
10.	Rau ngổ	g	50
11.	Rau mùi	g	50
12.	Lá mơ	g	50
13.	Ớt chín	g	10
14.	Nước mắm	g	10
15.	Đường	g	10
16.	Chanh	Quả	1
17.	Than hoa	g	100
18.	Hành hoa	g	30

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Mẻ nghiền nát lọc bỏ bã
- Nghệ cạo vỏ, rửa sạch giã lấy nước cho vào nước mẻ
- Riềng, sả rửa sạch bỏ phần già, thái mỏng, giã nhỏ.
- Các loại rau thơm, hành hoa rửa sạch, ngâm nước muối 5%, vớt ra để ráo bày vào đĩa

- Thịt chó thái miếng mỏng ngang thớ hình chữ nhật, ướp mẻ, riềng, sả, mắm tôm, tương, mì chính, $\frac{1}{2}$ số mỡ để ngấm. Xiên thịt vào xiên nướng hoặc vỉ nướng.

c. Bước 3: chế biến nhiệt

- Quạt than hoa cháy hồng, cho thịt vào nướng. Trong khi nướng phết mỡ lên cho thịt khỏi cháy. Thịt chín có màu vàng nâu là được.

d. Bước 4: Trình bày

Trình bày vào đĩa, xung quanh bày riềng, sả thái mỏng để ăn kèm.

e. Bước 5: Yêu cầu cảm quan

- Màu sắc: thịt màu vàng đều
- Mùi : mùi thơm của nguyên liệu và gia vị
- Vị vừa ăn, béo ngậy
- Độ chín: thịt chín mềm, không khô, không xác, không cháy.

2.19. Thực hành chế biến món Trứng hấp vân

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Giò sống	g	200
2	Trứng gà	Quả	1
3	Mộc nhĩ	g	10
4	Lá chuối	g	100
5	Bột canh, mỳ chính, hạt tiêu		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Lá chuối rửa sạch, hơ qua lửa, lau khô
- Mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, cắt chân

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Trứng đánh tan. Bắc chảo, cho xíu dầu láng mặt chảo, đổ hết mỡ đi -> Chảo nóng già, đổ trứng vào chảo, một tay đổ một tay láng trứng kín chảo, lật mặt trứng, cho ra đĩa.
- Trải lớp trứng xuống dưới -> Phết 1/2 giò sống lên trứng cách mép khoảng 1cm -> Xếp mộc nhĩ kín mặt trứng, giò -> Phết thêm 1/2 lớp giò sống lên trên mặt mộc nhĩ => Cuốn chặt lại => gói bằng lá chuối, buộc dây => xếp vào lồng hấp khoảng 15 phút
- Bỏ trứng hấp ra, bỏ dây, lá chuối -> Thái miếng dày khoảng 1cm

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Xếp trứng đã thái ra đĩa, khi ăn chấm kèm nước mắm chua, cay, mặn, ngọt.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Chắc miếng, không vỡ, nổi rõ từng lớp trứng, giò, mộc nhĩ
- Màu sắc: Màu vàng của trứng, màu nâu của mộc nhĩ, màu trắng của giò
- Mùi: Mùi thơm của trứng, giò, mộc nhĩ
- Vị: Ngọt của giò

2.20. Thực hành chế biến món Xôi vò

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Gạo nếp	g	500
2	Đỗ xanh	g	250
3	Muối	g	5
4	Hành khô	g	100
5	Mỡ nước	ml	100

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Gạo nếp vo sạch, ngâm 8 tiếng rồi đãi để ráo nước.
- Đậu xanh vo sạch, ngâm 4 giờ rồi đãi để ráo nước
- Hành khô bóc vỏ, rửa sạch, thái lát mỏng đều nhau

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đậu xanh đã ngâm đồ chín, nắm thành từng nắm to bằng quả cam, thái đậu xanh mỏng -> Nắm lại rồi thái (Làm vài lần cho đậu xanh nhỏ mịn)

- Trộn ½ đậu xanh đã thái với gạo nếp rồi đồ chín (Hoặc: Đồ gạo nếp thành xôi trắng, để nguội, trộn với đậu xanh đã thái. Cho mỡ nước và một chút nước vào trộn đều, đồ lại một lần nữa)

- Cho xôi ra để nguội, sàng bỏ hạt bị vón cục, chỉ lấy những hạt to, nở mọng đều. Trộn tiếp số đồ còn lại vào, đem xôi hấp tiếp 15 phút

- Hành khô phi thơm, vàng, ròn.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm-

- Cho xôi ra đĩa, rắc hành phi lên trên

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Hạt xôi to, nở mọng đều, dẻo.
- Màu sắc: Vàng chanh.
- Mùi: Thơm của gạo nếp và đậu xanh.
- Vị: Vừa ăn, béo, bùi.

2.21. Thực hành chế biến món Lươn om riềng mẻ**a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu**

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Thịt lươn 3 chỉ	g	150
2	Lươn sống	g	600
3	Mẻ	g	50
4	Riềng	g	50
5	Nghệ	g	50
6	Dầu ăn	ml	50
7	Mì chính	g	5
8	Muối	g	5
9	Rau răm	mớ	1
10	Tiêu bột	g	2
11	Nước mắm	ml	5
12	Hành hoa	g	50
13	Xương xông	Mớ	1

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Lươn làm sạch, lọc xương, cắt khúc ngắn từ 5-6cm
- Thịt 3 chỉ rửa sạch thái con chì nhỏ
- Riềng, nghệ gọt vỏ rửa sạch, giã lọc lấy nước
- Mẻ nghiền nhỏ lọc lấy nước
- Hành khô bóc vỏ băm nhỏ

- Hành hoa chân qua nước sôi.
- Ướp lươn, thịt với nước riềng, nghệ, mỳ chính, mẻ, nước mắm, tiêu bột, hành khô băm nhỏ để ngấm.

- Đặt 1 miếng thịt vào miếng lươn cuộn tròn, ngoài buộc chặt bằng một lá hành chân.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho xương lươn vào ninh lấy nước dùng.
- Cho thịt lươn vào rán qua, sau đó chế nước dùng xăm xấp cùng mẻ, nghệ, riềng đập vung đun sôi âm ỉ đến khi lươn chín mềm, kiểm tra lại gia vị.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Xúc lươn đã chín mềm ra đĩa, rắc hành, răm, xương xông thái nhỏ, ăn nóng.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Thịt lươn mềm nhừ, nước sánh sền sệt
- Màu: vàng của nghệ
- Mùi: thơm mùi riềng, mẻ, nghệ.
- Vị chua, mặn cân đối, vừa ăn.
- Độ chín: Lươn chín mềm, không nát.

2.22. Thực hành chế biến món Bò xốt vang

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Thịt bò loại 3	g	400
2	Cà chua	g	100
3	Gấc	Quả	¼ quả
4	Bột mỳ	g	10
5	Bột đao	g	5
6	Mỡ nước	g	20
7	Rượu vang	ml	30
8	Rau mùi	g	10
9	Húng lìu	g	0,5
10	Gừng	g	5
11	Hành, tỏi khô	g	5
12	Nước mắm	ml	5
13	Muối	g	10
14	Hạt tiêu	g	0,5

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Hành tỏi khô bóc vỏ băm nhỏ
- Gừng cạo vỏ rửa sạch giã nhỏ vắt lấy nước
- Cà chua bỏ hạt băm nhỏ
- Thịt bò thái bằng bao diêm, ướp hành, tỏi, ½ rượu vang đỏ, tiêu, muối, húng lìu, gấc để ngấm 15 phút.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành tỏi, cho thịt bò vào xào săn, rắc bột mì, xao vàng. Cho cà chua vào xào cùng cho hết mùi chua. Thêm nước xăm xấp, đập

vung om nhỏ lửa cho thịt nhừ. Khi thịt mềm, xốt sánh, cho ½ rượu vang còn lại, đun hết mùi rượu

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Múc bát to hoặc đĩa sâu lòng, rắc tiêu, rau mùi, ăn nóng

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: thịt mềm, nhừ nhưng nguyên miếng, có nước xốt sánh
- Màu sắc: Thịt bò có màu nâu đỏ
- Mùi: thơm của rượu vang
- Vị: ngon, ngọt của thịt

2.23. Thực hành chế biến món Xôi chim

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Gạo nếp	g	500
2	Chim bồ câu non (1 tháng)	con	2
3	Nước mắm	ml	10
4	Muối	g	10
6	Tiêu	g	5
7	Dầu ăn	ml	50
8	Hành khô	Củ	4
9	Đường	g	20g

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Gạo ngâm qua đêm hoặc ngâm nước ấm 4 tiếng. Vo sạch, để ráo. Trộn gạo với đường, muối, dầu ăn.
- Hành củ bóc vỏ thái mỏng
- Thịt chim lọc xương, băm hoặc thái nhỏ hoặc băm nhỏ cả xương sau đó cho vào cối giã nhuyễn cùng với các gia vị tiêu, muối.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Hành khô phi vàng.
- Đun xôi nồi đáy, cho gạo vào đồ chín
- Cho thịt chim rang vàng, nêm 1 chút mắm.
- Trộn thịt chim cùng xôi đem hấp chín lần 2

d. Trình bày sản phẩm và yêu cầu cảm quan

- Cho xôi ra đĩa, rắc hành phi, hạt tiêu và ăn nóng.
- Yêu cầu xôi chín mọng, mùi thơm của xôi và thịt chim

2.24. Thực hành chế biến món Canh sườn dọc mùng

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Sườn lợn	g	400
2	Đậu phụ	Bìa nhỏ	1
3	Cà chua	g	50
4	Mỳ chính	g	5
5	Chuối xanh	g	100
6	Dọc mùng	g	100
7	Mẻ	g	100
8	Nghệ	g	5
9	Nước mắm	ml	5
10	Hành hoa	g	15
11	Mùi tàu	g	10

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Sườn lợn rửa sạch, dọc 2 dẻ, chặt dài 4cm
- Chuối xanh tước vỏ thái con chì ngâm vào nước pha dấm.
- Nghệ rửa sạch, giã nhỏ vắt lấy nước.
- Mẻ nghiền nhỏ, lọc bỏ bã trộn với nghệ.
- Dọc mùng tước vỏ, thái vát, bóp muối, rửa sạch, vắt ráo.
- Cà chua rửa sạch bỏ miếng cau
- Hành hoa thái khúc, mùi tàu thái chỉ.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đậu thái miếng vuông nhỏ rán vàng.
- Đổ nước vào nồi sườn đun sôi, vớt bọt, đun nhỏ lửa đến khi sườn mềm. Cho đậu, chuối xanh vào nồi sườn, nêm nghệ, mẻ, nước mắm cho vừa, cho cà chua.
- Trước khi bắc xuống nêm mì chính, thả dọc mùng đun sôi bắc ra cho hành mùi tàu.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Trình bày ra bát tô, ăn nóng với cơm hoặc bún.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Sườn chín mềm, dóc thịt, mùng giòn, tỉ lệ cái và nước bằng nhau
- Màu sắc: màu vàng của nghệ, dọc mùng xanh
- Mùi thơm đặc trưng
- Vị hơi chua dịu

2.25. Thực hành chế biến món Thịt kho tàu

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Thịt ba chỉ	g	500

2	Đường	g	20
3	Dầu hào	g	10
4	Xì dầu	ml	10
5	Hành khô	g	10
6	Tiêu, muối, mì chính, mắm		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt ba chỉ rửa sạch, thái miếng bằng bao diêm. Cho thịt vào nồi nước sôi chần qua, rửa lại cho bớt mùi hôi.

- Ướp thịt với nước mắm, muối, tiêu, dầu hào, xì dầu 15 phút cho ngấm.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đường thắng nước hàng màu vàng cánh dán.

- Bắc chảo phi thơm hành khô, cho thịt đã ướp vào xào săn -> Đổ nước hàng vào đun sôi, vặn nhỏ lửa, nếu thịt chưa mềm thì cho thêm nước. Nước cạn bớt hơi sánh, thịt chín mềm có màu vàng đậm thì bắc ra.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Múc thịt ra bát (đĩa sâu lòng), rắc tiêu bột, vài lát ớt, ăn nóng.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Thịt chín mềm

- Màu sắc: Vàng cánh dán đậm

- Mùi: Thơm của thịt và gia vị

- Vị: Ngọt đậm vừa miệng

- Cách ăn: Ăn cùng với cơm hoặc xôi đều ngon

2.26. Chả lá lốt

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Thịt nạc vai	g	300
2	Lá lốt	bó	1
3	Trứng	Quả	1
4	Dầu ăn	ml	100
5	Hành khô	g	10
6	Tiêu, muối, mì chính, mắm		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt rửa sạch, thái miếng, băm nhỏ.

- Ướp thịt với nước mắm, muối, tiêu, hành khô băm nhỏ 15 phút cho ngấm.

- Trước khi cuốn lá lốt, đập trứng vào thịt trộn đều

- Trải lá lốt, cho nhân thịt vào giữa, cuộn tròn lại

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Bắc chảo dầu lên bếp, dầu nóng cho lần lượt từng cuốn lá lốt vào rán chín đều.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Bày ra đĩa, trang trí phù hợp. Chấm cùng nước mắm ớt

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Thịt chín mềm

- Màu sắc: Màu xanh của lá lốt
- Mùi: Thơm của thịt và gia vị và lá lốt
- Vị: Ngọt đậm vừa miệng
- Cách ăn: Ăn cùng với cơm

2.27. Thực hành chế biến món Lẩu thập cẩm

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Định lượng sản phẩm cho 1 nồi như sau:

STT	Tên NL	Đvt	Số lượng	STT	Tên NL	Đvt	Số lượng
1	Tim lợn	g	200	14	Xương lợn	kg	01
2	Thịt bò loại I	g	200	15	Rau ngổ	mớ	02
3	Thịt gà	g	100	16	Rau thơm các loại	mớ	03
4	Cà chua	g	200	17	Rau cải cúc	mớ	02
5	Cật lợn	g	100	18	Rau cải thảo	G	200
6	Giò sống	g	100	19	Dấm	ml	100
7	Mỳ trứng	g	300	20	Dầu	ml	100
8	Nước dùng	lit	03	21	Sả	củ	03
9	Hành tây	g	100	22	Đường	g	100
10	Cần tỏi tây	g	100	23	ớt tươi	quả	03
11	Gừng	g	50	24	Muối	g	20
12	Mỳ chính	g	10	25	NL trang trí	tùy mùa	
13	Tiêu	g	5				

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Xương lợn rửa sạch
- Tim thái mỏng, cật lợn bỏ hoi thái mỏng. Thịt bò, thịt gà thái mỏng.
- Mỳ trứng ngâm nước 30 phút.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Xương lợn trần qua nước sôi, cho vào xoong cùng 2 lít nước đun sôi, hớt bọt đun nhỏ lửa trong khoảng 3 giờ.
- Hành khô nướng thơm đập dập cho vào nước dùng.
- Lọc nước dùng nêm vị vừa ăn, cho thêm cà chua, sả đập dập, đường, cần tỏi tây, đun sôi nhỏ lửa trên bếp khi ăn.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày thịt các loại ra đĩa.
- Các loại rau bày riêng ra một đĩa.
- Mỳ trứng vớt ráo bày ra đĩa
- Khi ăn, tùy sở thích nhúng thịt vào nước lẩu cùng với các loại rau, mỳ.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái: Nguyên liệu trình bày đẹp, hấp dẫn
- Màu sắc: màu sắc đa dạng, tự nhiên của các loại nguyên liệu
- Vị: nước lẩu ngon ngọt, vị vừa ăn.
- Mùi thơm

2.28. Thực hành chế biến món Vịt om sấu

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

STT	Tên NL	Đvt	Số lượng
1	Vịt	Con	½
2	Sấu	Quả	5 – 10
3	Nước dừa	Quả	1
4	Rau rút	g	100
5	Khoai sọ	g	200
6	Gừng	g	10
7	Hành củ	g	10
8	Đường	g	5
9	Tỏi, sả	g	10
10	Muối	g	5
11	Dầu ăn	ml	20

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rau rút: nhặt sạch bấc, rửa sạch.
- Hành, tỏi, sả đập dập, thái lát mỏng
- Sấu cạo sạch vỏ, ngâm nước.
- Khoai sọ sơ chế, rửa sạch, luộc qua với nước sôi khoảng 5 phút sau đó bóc vỏ.
- Vịt sơ chế, chặt miếng 3x3cm. Ướp vịt với hành củ, gừng, tỏi, sả... băm nhỏ, 1 thìa cà phê muối, ½ thìa cà phê đường, ướp trong khoảng 20-30 phút cho vịt ngấm gia vị.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Xào qua cho vịt chín sơ. Sau đó thêm nước dừa, đun sôi, hớt bọt nếu có để nước dùng trong.
- Cho sấu vào nước dùng và ninh nhỏ lửa. Nấu trong khoảng 30 phút hoặc đến khi thử thấy vịt bắt đầu mềm thì thêm khoai sọ, tiếp tục đun cho đến khi khoai sọ bở thì thêm rau rút vào, nêm lại vị, tắt bếp.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Trình bày sản phẩm ra bát, ăn khi nóng

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái: vệt chín mềm
- Màu sắc tự nhiên
- Mùi thơm của nước dừa, vệt không bị hôi
- Vị vừa ăn, chua nhẹ

2.29. Thực hành chế biến món cá kho tộ**a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành**

Định lượng cho 1 nồi đất

STT	Tên NL	Đvt	Số lượng	STT	Tên NL	Đvt	Số lượng
1	Cá quả (cá chép)	g	400	10	Thịt ba chỉ	g	100
2	Hành, tỏi khô	g	50	11	Gừng	g	25
3	Nước mắm	ml	25	12	Xì dầu	ml	25
4	Nước hàng	ml	2,5	13	Dầu hào	ml	10
5	tiêu	g	5	14	Đường	g	5
6	ớt tươi	Quả	2	15	Sả	g	25
7	Muối	g	5	16			

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Cá sơ chế, rửa sạch, cắt khúc dày 3cm, ướp tiêu, muối để ngấm 10p
- Gừng thái lát mỏng, một ít hành tỏi khô, sả, ớt đập dập lót xuống đáy nồi đất, xếp thịt ba chỉ (thái lát mỏng) lên rồi xếp cá trên cùng.
- Hoà vào bát to 100ml nước lạnh, nước hàng, tiêu muối, đường, xì dầu, nước mắm, dầu hào.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Để dầu nóng già phi thơm hành tỏi, sả, ớt băm nhỏ sau đó đổ hỗn hợp nước đã hoà ở trên vào nêm lại gia vị.

→ Đổ vào xoong cá, đun sôi, giảm lửa, đậy vung trong 60-80 phút.(Nếu còn nhiều nước thì mở vung đun cho cạn bớt)

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Món ăn dùng kèm với cơm trắng, ăn khi nóng

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái: Cá nguyên miếng, săn chắc.
- Màu sắc: màu cánh rón.
- Vị: Vị hơi mặn, xốt sánh đặc.
- Mùi thơm đặc trưng
- Độ chín: sản phẩm chín mềm, ngấm gia vị

2.30. Thực hành chế biến món Canh chua cá

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Cá quả	kg	0,2
2	Cà chua	g	100
3	Dọc mùng	g	100
4	Giá đỗ	g	100
5	Me chua	g	50
6	Rau ngổ, rau húng, mùi tàu	g	50
7	Hành tươi	g	50
8	Thìa là	Mớ	1/2
9	Ớt sừng	Quả	2
10	Gừng củ	g	15
11	Dầu ăn	ml	50
12	Bột canh, mì chính, hạt tiêu		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Cá đánh vẩy, bỏ mang, mổ moi, cắt khúc; ướp bột canh, tiêu vào bụng, mang và chỗ khía, để 15 phút.

- Gừng, ớt thái chỉ.
- Hành tươi lá thái khúc, củ trắng chẻ dọc, ngấm nước để trang trí.
- Thìa là, rau ngổ, rau húng, mùi tàu cắt khúc
- Cà chua thái miếng; dọc mùng tước vỏ, thái vát, bóp muối rửa sạch; giá đỗ rửa sạch

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Quả me cạo vỏ rửa sạch đun sôi, nghiền nhỏ lọc bỏ bã.
- Đong 0,5 lit nước, đun sôi, thả cá vào, đun sôi, hớt bọt, hạ thấp nhiệt ninh 20 phút.
- Khi cá chín cho cà chua, giá đỗ nước me, đường, mắm, muối, dọc mùng, rau thơm, ớt, mỡ nước, bắc ra cho mì chính, múc ra bát.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Múc canh ra bát, cho đầu hành đã chẻ lên trang trí

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Nước trắng trong, nước và cái chiếm 8/10 dung tích bát, có váng mỡ nổi trên mặt bát canh.

- Màu sắc: Cá trắng đục, xen lẫn màu xanh của rau, màu hồng của cà chua, trắng của giá.
- Mùi: Nổi mùi thơm tổng hợp của các loại rau, không tanh.
- Vị: chua, hơi ngọt, vừa ăn, hơi cay.
- Độ chín: Cá chín mềm, các loại rau thơm, dọc mùng, giá đỗ chín tới, ăn cảm giác giòn.
- Cách ăn: Ăn nóng với cơm, bún.
- Ghi chú: Có thể thay thế quả me bằng quả dọc, khế, lá me, ..

2.31. Thực hành chế biến món Cháo sườn

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

Định lượng cho 6 người ăn

- | | | | |
|--------------|------|-----------|----|
| - Sườn non | 500g | - Muối | 5g |
| - Xương đuôi | 500g | - Hạt nêm | 5g |
| - Gạo tẻ | 100g | - Tiêu | 5g |

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Sườn non, xương đuôi, sơ chế, chặt miếng
- Gạo tẻ vo, đãi sạch, ngâm 4-6 tiếng, cho cả gạo và nước xay đến khi hạt gạo nhỏ li ti (có thể để nguyên hạt, không xay quá nhỏ)

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Sườn và xương đuôi chần qua nước sôi, rửa lại, cho vào nồi ninh nhỏ lửa đến khi sườn chín mềm gắp ra, phần sườn non giữ nguyên, xương đuôi gỡ lấy thịt, xé nhỏ.

- Đổ gạo đã xay vào nồi, sau đó rây phần nước hầm xương vào (rây để lọc xương vụn, cặn nếu có), nấu lửa vừa cho đến khi sôi, giảm lửa ninh đến khi gạo nhừ.

- Thêm thịt, sườn non vào nồi, nêm vừa ăn

d. Bước 4: Trình bày

Múc bát ăn kèm hành hoa, tiêu, quẩy.

e. Bước 5: Yêu cầu cảm quan

- Màu sắc: Màu trắng của gạo
- Mùi thơm đặc trưng của nước xương, tiêu bột
- Vị: Ngậy, béo của xương thịt, vị ngọt tự nhiên của gạo
- Trạng thái: Cháo chín nhừ, sánh vừa, không khô, cháy

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG 3

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:

- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng các món ăn được chế biến từ nguyên liệu động vật, thực vật

- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục

CHƯƠNG 4: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN TRÁNG MIỆNG

❖ GIỚI THIỆU CHƯƠNG 4

Chương 4 là chương thực hành kỹ thuật chế biến các món bánh và món tráng miệng để người học có được kiến thức và kỹ năng thực hành chế biến các món ăn phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU CHƯƠNG 4

Sau khi học xong chương này, người học có khả năng:

➤ Về kiến thức:

- *Biết cách lựa chọn và phân loại được nguyên liệu chế biến cho từng món bánh và món tráng miệng*
- *Trình bày được công thức chế biến 1 món bánh và món tráng miệng cụ thể*
- *Trình bày và giải thích được quy trình chế biến một món bánh và món tráng miệng cụ thể*
- *Vận dụng để áp dụng chế biến món bánh và món tráng miệng trong thực tế*

➤ Về kỹ năng:

- *Thực hành được kỹ thuật chế biến các món bánh và món tráng miệng trong thực tế*
- *Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món bánh và món tráng miệng phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn.*

➤ Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- *Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.*
- *Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.*

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP CHƯƠNG 4

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong chương 4; yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thuật, quy trình chế biến trong nội dung chương 4 (cá nhân hoặc nhóm)).*

- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (chương 4) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống chương 4 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG CHƯƠNG 4

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập chương 1 (cá nhân hoặc nhóm).*

- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (chương 4) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong chương 4 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG 4

- **Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:** Phòng thực hành
- **Trang thiết bị máy móc:** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- **Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.

- **Các điều kiện khác:** Không có

❖ KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ CHƯƠNG 4

- **Nội dung:**

✓ **Kiến thức:** Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức

✓ **Kỹ năng:** Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.

✓ **Năng lực tự chủ và trách nhiệm:** Trong quá trình học tập, người học cần:

- + Nghiên cứu bài trước khi đến lớp
- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.
- + Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ **Điểm kiểm tra thường xuyên:** không có

✓ **Kiểm tra định kỳ thực hành:** 2 điểm kiểm tra (hình thức: thực hành)

❖ NỘI DUNG CHƯƠNG 4

2.1 Thực hành chế biến món Bánh xèo

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Bột tẻ	g	500
2.	Nước mắm	ml	10
3.	Trứng vịt	Quả	3
4.	Tôm tươi	g	200
5.	Giá đỗ	g	300
6.	Thịt lợn ba chỉ	g	300
7.	Tỏi	g	100
8.	Chanh	Quả	1
9.	Rau mùi	Mớ	1
10.	ớt tươi	g	15
11.	Giấm	ml	50

12.	Đường	g	10
13.	Bột cari	g	20
14.	Hành khô	g	50
15.	Mỡ nước	g	200
16.	Muối,; mì chính,; tiêu,; xì lách,; rau thơm,; rau mùi		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

+ Trứng đập ra âu, dùng phới đánh cho tan, cho vào bột tẻ hòa 750ml nước, bột cari,; đường, muối,; quấy đều thấy bột sánh như bột tránh bánh cuốn là được.

+ Tôm bóc vỏ,; bỏ đầu,; rửa sạch để ráo ướp tiêu muối,; hành khô,; xào chín

+ Thịt ba chỉ rửa sạch thái miếng mỏng nhỏ,; ướp mắm,; muối,; tiêu,; hành khô,; xào chín

+ Giá nhặt sạch rễ,; rửa sạch,; để ráo

+ Rau xì lách,; rau thơm nhặt rửa sạch,; vẩy ráo nước

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

+ Bắc chảo lên bếp, lấy mỡ xoa đều, để nóng già cho hành khô, thịt, tôm dàn mỏng hình tròn, múc bột rưới lên một lớp mỏng, đun nhỏ lửa khoảng 2 phút, cho giá vào và gập bánh thành hình bán nguyệt, rán chín vàng hai mặt, gập ra đĩa.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Bánh ăn nóng cùng rau xì lách, rau thơm và nước chấm (pha từ tỏi ớt dấm nước mắm mì chính nước sôi để nguội)

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Bánh vàng đều,; mềm thơm,; béo

- Vị vừa ăn

- Nước chấm dịu ngon nổi vị chua cay mặn ngọt.

2.2 Thực hành chế biến món Bánh tôm

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Bột mỳ	g	50
2.	Nước mắm	ml	5
3.	Khoai lang	g	70
4.	Tôm tươi	g	20
5.	Tỏi	g	100
6.	Chanh	Quả	1
7.	Rau mùi	g	20
8.	ớt tươi	g	5
9.	Giấm	ml	10
10.	Đường	g	5
11.	Bột cari	g	1
12.	Hành khô	g	5
13.	Mỡ nước	g	70
14.	Muối,; mì chính,; tiêu,; xì lách,; rau thơm,; rau mùi		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ớt tỏi băm ngâm dấm, hòa nước sôi để nguội cho nước mắm, đường, làm nước chấm chua cay mặn ngọt cân đối.
- Tôm cắt bỏ đầu, rửa sạch ướp tiêu muối
- Khoai lang gọt vỏ rửa sạch, thái chân hương hòa vôi tôi lọc sạch ngâm khoai 15 phút vớt ra rửa sạch.
- Bột mỳ, bột cari, muối, nước lạnh hòa thành dạng bột sền sệt cho khoai trộn đều.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

Đặt chảo lên bếp cho mỡ đun nóng già múc bột vào khuôn bánh bày tôm lên trên, nhúng ngập cả khuôn vào chảo mỡ, bánh dóc khuôn lật trở bánh để bánh vàng đều 2 mặt

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Vớt bánh để ráo mỡ bày ra đĩa, khi ăn bày vào đĩa, kèm theo 1 đĩa rau sống, 1 bát nước chấm.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Hình thức: Bánh tròn đều, tôm không bị bong khỏi bánh
- Màu sắc: Bánh vàng, tôm đỏ đẹp
- Mùi: thơm ngon hấp dẫn
- Vị: vị hơi béo ngọt, nước chấm chua cay mặn ngọt cân đối
- Độ chín: Bánh chín xốp giòn

2.3. Thực hành chế biến món Bánh rán ngọt

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Bột nếp	g	400
2.	Đỗ xanh	g	100
3.	Dầu rán	lít	1
4.	Vừng trắng	g	100
5.	Dừa nạo	g	50
6.	Bột khoai lang	g	5
7.	Nước lạnh	ml	250
8.	Đường	g	100

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Vỏ bánh: Bột nếp + bột khoai + nước lạnh nhào kĩ cho bột nghỉ 45 – 60 phút.

Chia bột thành 30 viên

- Nhân bánh: Đậu xanh ngâm nở đồ chín, xào với đường. Khi được cho dừa nạo vào. Chia thành 30 viên

- Nặn bánh: Bột nặn tròn ấn dẹt cho nhân đậu đầy hết hơi ra ngoài, viên tròn tằm một lớp vừng trắng

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

Dùng 2 chảo để rán chín

- Một chảo làm dầu non hơn để rán cho bánh nở đều

- Một chảo dầu già hơn để lấy màu vàng cho bánh

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái : Bánh tròn đều, đẹp, vừng phủ đều bánh, nhân không bị vỡ nát

- Màu : Bánh màu vàng nâu,

- Mùi thơm hấp dẫn

- Vị: ngọt béo, vừa ăn

2.4. Thực hành chế biến món Chè sương sa

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Đậu xanh đã cà vỏ	g	200
2.	Lá dứa	bó	1
3.	Củ rền đỏ	Củ	1
4.	Cà rốt	Củ	3
5.	Củ mã thầy (củ đậu)	g	200
6.	Lạc rang	g	50
7.	Nước cốt dừa	ml	50

8.	Đường	g	200
9.	Bột năng	g	100
10.	Dừa nạo	g	10
11.	Muối	g	3

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đậu xanh ngâm nở, cho vào nồi ninh nhừ với 1 nhúm muối. Bạn chỉ cho nước xăm xấp mặt đậu để hỗn hợp đậu sau khi nấu xong đánh nhuyễn đặc như cháo. Cho đậu vào chảo, thêm đường với vị ngọt vừa ăn rồi quậy đều thêm 5 phút thì tắt bếp.

- Lá dứa rửa sạch cắt khúc, củ dền và cà rốt gọt vỏ rửa sạch, thái miếng nhỏ. Xay lá dứa, củ dền, cà rốt rồi lọc lấy nước được 3 bát tô.

- Mã thầy thái hạt lựu. Sau đó ngâm mã thầy vào 3 bát nước màu 40 phút để nhuộm màu, sau đó lấy giá lọc riêng phần cái, phần nước màu còn lại cho vào nồi dùng để làm nước luộc.

- Đổ bột năng vào từng phần mã thầy cho bột bám đều xung quanh mỗi hạt. Sau đó lại cho ra 1 chiếc muôi thủng cho rơi bớt phần bột thừa.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Dùng phần nước mà bạn vừa ngâm mã thầy để luộc, đun sôi rồi đổ mã thầy đã tẩm bột năng vào đến khi thấy nổi lên là chín, vớt ra ngay bát nước lạnh. Cứ lần lượt làm mã thầy với 3 phần nước màu bạn sẽ được thành phẩm rất đẹp mắt.

- Thạch thái sợi dài. Lạc rang đập dập. Nước cốt dừa cho vào nồi, quậy bột năng và 1 nhúm muối nhỏ, đường sao cho hơi ngọt một chút, đun cho sánh lại.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Lấy từng phần mã thầy vào ly, thêm thạch đen, cốt dừa, đậu xanh và chút lạc rang là món chè của bạn đã hoàn thành.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái : Cắt mã thầy đều đẹp mắt
- Màu sắc Nhiều màu sắc hấp dẫn
- Mùi : Thơm của lá nếp, cốt dừa
- Vị ngọt vừa ăn

2.5. Thực hành chế biến món Chè bưởi

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu:

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Vỏ bưởi	Quả	1
2.	Đường trắng	g	300
3.	Đậu xanh đãi vỏ	g	200
4.	Bột năng		200
5.	Phèn chua	g	100
6.	Tinh dầu hoa bưởi	ml	5
7.	Nước cốt dừa	ml	400
8.	Muối trắng	g	400

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Vỏ bưởi sau khi lấy được bạn dùng dao gọt hết phần vỏ xanh, chỉ lấy phần cùi trắng. Lưu ý là phải gọt hết hoàn toàn phần vỏ xanh nếu không chè sẽ bị đắng. Đặt cùi bưởi lên thớt, dùng dao sắc thái thành những miếng nhỏ hình hạt lựu có kích thước khoảng 1,5 cm (kích thước to nhỏ tùy). Khi thái cùi bưởi, phải thái sao cho đều, các miếng vuông và có kích thước bằng nhau, phần cùi dư thừa thì bỏ đi.

- Sau khi đã cắt hạt lựu, cho hết cùi bưởi vào chậu nước, bóp đi bóp lại nhiều lần rồi thay nước sạch, cho thêm chút muối trắng và phèn chua vào ngâm qua đêm (ngâm cùi bưởi với phèn chua sẽ giúp cùi bưởi có vị giòn ngon khi nấu). Sau

một đêm, đổ củi bưởi ra rồi rửa lại nhiều lần, vắt bớt nước, cắn thử vào thấy hết đắng là được.

- Bắc một nồi nước lên bếp nấu, khi nước sôi bạn cho củi bưởi vào luộc sơ khoảng 2 phút, đảo đều rồi đổ ra cho ráo nước. Đợi cho củi bưởi nguội bớt, dùng tay vắt bớt nước (không nên vắt kiệt quá, củi bưởi sẽ khô ăn không ngon).

- Cho củi bưởi vào một cái tô, thêm $\frac{1}{2}$ lượng đường đã chuẩn bị, dùng đũa trộn đều rồi ướp củi bưởi khoảng 3 tiếng cho ngấm đường.

- Sau 3 tiếng ướp đường, đổ hỗn hợp (bao gồm cả củi bưởi và nước đường) vào chảo, bật bếp nấu liu riu để nước đường rút hết vào củi bưởi rồi tắt bếp. Khi nấu phải đảo thường xuyên và không để cho củi bưởi bị khô (nước đường rút hết, củi bưởi mọng là được).

- Khi vừa tắt bếp, cho hết bột năng vào chảo để áo củi bưởi, phải đổ lúc còn nóng thì củi bưởi mới giòn. Trộn đều để bột năng bám đều khắp các miếng củi bưởi.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun sôi một nồi nước, cho củi bưởi đã áo bột vào luộc cho đến khi củi bưởi chín và chuyển sang trong thì vớt ra, cho ngay vào thau nước đá lạnh để củi bưởi giòn hơn.

- Đậu xanh nhặt hết tạp chất, đem vo sạch rồi ngâm nước khoảng 15 phút cho mềm.

- Với cách nấu chè bưởi này, bạn có thể sử dụng luôn phần nước vừa luộc củi bưởi hoặc thay thế bằng nước khác (lượng nước vừa đủ để nấu chè), nấu sôi lên thì cho đậu xanh vào cùng, nấu lửa nhỏ cho đến khi đậu chín tới. Lưu ý là không nấu quá lâu, đậu sẽ bị nát trông không đẹp.

- Vớt củi bưởi cho vào nồi nấu cùng, $\frac{1}{2}$ lượng đường còn lại bạn nêm nếm sao cho vừa ăn.

- Nêm nếm lượng đường sao cho chè có vị ngọt vừa ăn

- Bột năng cho vào chén, hòa tan với chút nước lọc rồi từ từ rót vào nồi chè, vừa rót vừa khuấy liên tục để bột năng không bị vón cục. Khuấy đều tay để cho đến khi chè đạt độ sánh như ý thì dừng lại, nấu sôi lên rồi tắt bếp. Tác dụng của bột năng ở bước này là tạo độ sánh đặc cho chè.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Múc chè bười ra bát thêm chút tinh dầu hoa bưởi và thêm nước cốt dừa
- Có thể ăn nóng hoặc ăn lạnh

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái: chè trong, có thể nhìn rõ từng miếng cùi bưởi và hạt đậu xanh. Nước chè có độ sánh vừa phải, cùi bưởi giòn, đậu xanh chín mềm nhưng không bị nát
- Vị ngọt vừa ăn, vị bùi của đậu xanh, cùi bưởi không bị đắng
- Thơm mùi tinh dầu bưởi và nước cốt dừa
- Màu sắc: Cùi bưởi có màu trắng trong đẹp mắt

2.6. Thực hành chế biến món Bánh trôi tàu

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

STT	Tên NL	Đvt	Số lượng
1	Bột nếp	g	400
2	Bột tẻ	g	50
3	Dừa nạo sợi	g	100
4	Đường thốt nốt	g	250
5	Khoai lang (khoai tây) đã nghiền nát	g	80
6	Nước ấm (40 độ)	ml	330
7	Lạc nhân	g	100
8	vani	ông	2
9	Đậu xanh	g	200

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đậu xanh không vỏ vo sạch rồi ngâm với nước ấm khoảng 4 tiếng. Sau đó nấu hoặc hấp chín rồi đem xay hoặc giã nhuyễn.

- Trộn lẫn hai loại bột nếp & bột tẻ + muối rồi đổ nước ấm vào từ từ, khuấy đều rồi cho khoai tây nghiền nát vào đảo đều. Dùng tay nhào bột đến khi bột mịn dẻo, không dính tay là được. Gói kín bột lại để nghỉ khoảng 30 phút cho bột nở.
- Sau đó lấy bột ra chia đều thành những phần bằng nhau theo số lượng viên nhân ở trên rồi vo tròn lại.
- Lấy từng viên bột ấn dẹt xuống cho viên nhân vào giữa kéo các mép rồi vê tròn cho bột bao kín nhân hoàn toàn

Lưu ý: Vỏ phải ôm kín nhân để không có lỗ hở cho không khí lọt vào

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho 70 gr đường hòa với 50 ml nước bắc lên bếp cho đường tan, đổ đậu đã xay vào sên với lửa nhỏ, đảo đều tay đến khi nhân đậu khô không dính tay là được. Nếu thích dừa bào thì bạn cho vào sên cùng đậu nhé. Cho ít bột vani vào đảo đều rồi tắt bếp. Để nhân nguội bớt rồi chia đều thành những phần bằng nhau, vo tròn lại để vào khay.
- Bắc nồi lên bếp cho 2 lít nước + đường thốt nốt + gừng thái sợi đun sôi, cho từng viên bánh trôi vào luộc chín mềm.

- Lạc rang chín, xát vỏ, giã dập

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Múc ra mỗi bát 3 viên bánh trôi kèm nước đường, rắc dừa sợi, lạc đã dập.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái: bánh căng tròn
- Màu: bánh trắng, nước đường màu vàng nâu
- Mùi thơm của đường, gừng, lạc, dừa
- Vị ngọt, bùi, béo

2.7. Thực hành chế biến món Chè bắp

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Ngô non (mỹ)	Bắp	3
2.	Gạo nếp	g	150
3.	Muối	g	10

4.	Lá dứa	lá	10
5.	Dừa nạo	g	150
6.	Đường trắng	g	400
7.	Vani	g	1

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngô non lột vỏ bào mỏng.
- Gạo nếp vo đãi sạch

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Chuẩn bị nước cốt dừa:
 - + Dừa vắt lấy ½ bát nước cốt và 1,5 bát thứ hai
 - + Cho nước lọc lần thứ hai cùng 100g đường và 1 chút muối cho lên bếp khuấy đều trong 5 phút thì cho nước cốt dừa và vani vào sao cho nước cốt dừa sôi lên là được bắc xuống để riêng
- Vò và lõi ngô cho vào đun sôi 30 phút lọc lấy nước
- Gạo nếp vo sạch cho vào xoong cùng với nước ngô nấu nở sền sệt, gạo gần chín nhừ thì cho ngô và lá dứa vào nấu chung
- Khi bắp chín thì cho phần đường còn lại vào nếm sao cho đúng ngọt va loãng quá là được
- Cho ½ nước cốt dừa đã nấu ở trên vào

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm:

Vớt ra bát nhỏ, vớt bỏ lá dứa, rưới thêm nước cốt dừa

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái Bắp chín mềm, chè không đặc quá
- Màu sắc : Vàng nhạt của bắp và nước cốt dừa

- Mùi : Thơm mùi cốt dừa

- Vị : ngọt vừa ăn

2.8. Thực hành chế biến món Chè hạt sen long nhãn

2.1. Chè hạt sen long nhãn

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Hạt sen tươi	g	100
2.	Nhãn lồng	Quả	60
3.	Bột sắn dây	g	100
4.	Nước hoa bưởi	ml	10
5.	Cốt Dừa	ml	50
6.	Đường	g	80

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Hạt sen ninh nhừ (không vỡ nát) trước khi bắc ra 5 phút cho 20g đường vào xong để ráo, nước giữ lại để nấu chè

- Nhãn lồng bóc vỏ, lấy mũi dao tách hạt không để rách vỡ cùi nhãn

- Nhồi hạt sen vào cùi nhãn, xếp vào bát

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun sôi nước hạt sen + đường, xuống bột sắn đến khi thấy sánh đun sôi 10 phút.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Múc vào bát đã có hạt sen. Cho tinh dầu bưởi

- Để nguội rắc dừa nạo, nước cốt dừa

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái : Chè sánh, hạt sen bở không vỡ nát
- Mùi : thơm
- Vị ngọt mát vừa ăn

2.9. Thực hành chế biến món Chè hoa cau

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Đậu xanh	g	100
2	Muối	g	5
3	Đường	g	200
4	Bột sắn dây	g	100

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đậu xanh ngâm nước lạnh 4h vo đãi sạch vỏ
- Bột sắn hòa, lọc cặn bẩn

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho đậu xanh vào nồi đồ chín
- Cho đường và 1 lít nước đun tan đường
- Đổ bột sắn đã hòa với 200ml nước vào đun với nước đường, khuấy đều khi bột trong là chín.
- Bắc xoong xuống, vừa khuấy vừa rắc đậu xanh, nước hoa bưởi

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm-

- Múc bát để nguội, thường ăn cùng xôi vò

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Trạng thái: Chè sánh mượt không vữa, không vón
- Màu sắc: Bát chè trong, có màu vàng của đậu
- Mùi: Mùi thơm của đậu và tinh dầu bưởi
- Vị: Ngọt mát
- Độ chín: Chè chín nhừ, róc bát
- Cách ăn: Ăn nguội

2.10. Thực hành chế biến món Bánh bột lọc tôm thịt

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Bột sắn củ	g	300
2.	Thịt nạc vai	g	200
3.	Tôm đồng to	g	200
4.	Đu đủ xanh	g	50

5.	Cà rốt	g	50
6.	Nước sôi	ml	150
7.	Dầu ăn	ml	50
8.	Nước mắm	ml	10
9.	Hành khô	g	10
10.	Đường	g	10
11.	Dấm	ml	20
12.	Hạt tiêu, rau thơm , muối, tỏi, ớt		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Nhân bánh:

+ Tôm đồng cắt bỏ râu, ướp tiêu muối sau đó rang chín.

+ Thịt lợn thái chỉ xào chín cùng hành khô gia vị và hành la thái nhỏ

- Vỏ bánh: Bột lọc vẩy chút nước lạnh, bóp tơi quây thành hình tròn, đổ nhanh nước sôi vào, đảo nhanh vò mịn, chia bột thành 20 viên, dàn mỏng gói nhân nặn thành hình bán nguyệt.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Làm chín bánh: Khi nước sôi xếp từng lớp bánh vào lồng hấp, sau mỗi lớp xoa một lớp dầu ăn (mỡ lợn) hấp chín khoảng 5 -10 phút khi thấy bánh trong là được

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

c. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái : Bánh chín trong không nát

- Màu sắc : Nổi màu của nguyên liệu

- Mùi : Thơm hấp dẫn

- Độ chín : Tôm thịt chín mềm, vỏ bánh chín trong

2.11. Thực hành chế biến món Bánh rán lúc lắc

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu thực hành

STT	Tên NL	Đvt	Số lượng
1	Bột nếp	g	400
2	Bột mì	g	30
3	Bột nở	g	10
4	Đường	g	170
5	Khoai lang (khoai tây) đã nghiền nát	g	80
6	Nước ấm (40 độ)	ml	330
7	Vừng trắng	g	100
8	vani	ống	2
9	Đậu xanh	g	200

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đậu xanh không vỏ vo sạch rồi ngâm với nước ấm khoảng 4 tiếng. Sau đó nấu hoặc hấp chín rồi đem xay hoặc giã nhuyễn.
- Cho 70 gr đường hòa với 50 ml nước bắc lên bếp cho đường tan, đổ đậu đã xay vào sên với lửa nhỏ, đảo đều tay đến khi nhân đậu khô không dính tay là được. Nếu thích dừa bào thì bạn cho vào sên cùng đậu nhé. Cho ít bột vani vào đảo đều rồi tắt bếp. Để nhân nguội bớt rồi chia đều thành những phần bằng nhau, vo tròn lại để vào khay.
- Trộn lẫn hai loại bột nếp & bột mì với bột nở + đường rồi đổ nước ấm vào từ từ, khuấy đều rồi cho khoai tây nghiền nát vào đảo đều. Dùng tay nhào bột đến khi bột mịn dẻo, không dính tay là được. Gói kín bột lại để nghỉ khoảng 30 – 45 phút cho bột nở.
- Sau đó lấy bột ra chia đều thành những phần bằng nhau theo số lượng viên nhân ở trên rồi vo tròn lại.

– Lấy từng viên bột ấn dẹt xuống cho viên nhân vào giữa kéo các mép rồi vê tròn cho bột bao kín nhân hoàn toàn

Lưu ý: Vỏ phải ôm kín nhân để không có lỗ hở cho không khí lọt vào, khi rán bánh không bị nổ

– Lăn bánh qua vừng, nắm chặt tay một tí để cho vừng bao đều bánh khi rán không bị rơi ra.

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

– Bắc chảo dầu lên bếp (lượng dầu ăn phải ngập bánh), đun dầu nóng với lửa lớn. Khi dầu có khói nhẹ thì hạ lửa xuống mức trung bình, thả từng viên bánh vào rán để bánh nở từ từ, dùng đũa lăn bánh qua lại liên tay để bánh vàng tròn đều.

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

Khi bánh chín vàng đều cho ra đĩa có giấy thấm dầu nhé.

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái: bánh căng tròn, vừng bao đều

- Màu vàng đều

- Mùi thơm của vani, vừng trắng

- Vị ngọt

2.12. Thực hành chế biến món Bánh rán mặn

a. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Bột nếp	g	300
2.	Thịt nạc	g	100

3.	Cà rốt	g	100
4.	Đu đủ	g	100
5.	Mộc nhĩ	g	5
6.	Nấm hương	g	5
7.	Miến	g	10
8.	Nước	ml	150
9.	Nước chấm chua ngọt	ml	100
10.	Đường	g	10
11.	Rau thơm	Mớ	2
12.	Hành khô	g	10
13.	Dấm	ml	20
14.	Muối,; mì chính,; tiêu,mắm		

b. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Vỏ bánh: Bột + nước nhào kỹ ủ 15 phút, chia bột thành 20 viên

- Nhân bánh:

+ Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở thái chỉ

+ Miến ngâm nở, cắt 1cm

c. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Thịt thái chỉ, phi thơm hành băm nhỏ, cho thịt, miến nấm hương mộc nhĩ gia vị xào chín tới

- Bột nặn dẹt cho nhân vào giữa, nặn hình bầu dục, cho vào chảo dầu rán nhỏ lửa đến khi chín vàng.

- Đu đủ, cà rốt ướp đường, dấm muối là dưa góp

- Khi ăn chấm nước chấm chua ngọt + dưa góp và các loại rau thơm

d. Bước 4: Trình bày sản phẩm

e. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái: Chín vàng đều, không hờ nhân
- Màu: Màu vàng đặc trưng
- Mùi thơm hấp dẫn
- Nước chấm nổi vị chua ngọt

ược quy trình chế biến món *Bánh bột lọc tôm thịt và chè bắp*

- Thao tác chuẩn xác quy trình chế biến
- Rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, đảm bảo an toàn lao động
- Xây dựng ý thức tiết kiệm trong khi làm việc

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG 4

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:

- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng các món bánh và tráng miệng
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục