Ngày soạn:30/0302025

Ngày dạy:31/03/2025

## Tiết 39- 46 BÀI 6: CHẾ BIẾN THỰC PHẨM CÓ SỬ DỤNG NHIỆT

**(7 tiết)**

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức**

Giới thiệu chung về một số phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt (bằng nước nóng; bằng hơi nước nóng; bằng không khí nóng; bằng dầu, mỡ nóng): quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật.

**2. Năng lực**

***Năng lực chung:***

* Tìm kiếm và chọn lọc thông tin phù hợp về chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt, vận dụng được một cách linh hoạt những kiến thức, kĩ năng được học trong các tình huống thực tiễn.
* Lên kế hoạch, sắp xếp thời gian và công việc để đạt hiệu quả tối đa trong thời gian cho phép.
* Giao tiếp với người khác trong quá trình thực hiện các nhiệm vụ học tập về chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

***Năng lực riêng:***

* Trình bày được một số phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt (bằng nước nóng; bằng hơi nước nóng; bằng không khí nóng; bằng dầu, mỡ nóng): quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật.
* Chế biến được một số món ăn đặc trưng cho phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt đạt yêu cầu kĩ thuật.
* Đảm bảo an toàn lao động trong quá trình chế biến thực phẩm.

**3. Phẩm chất**

* Ham học hỏi, tìm tòi tài liệu liên quan đến chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt để mở rộng hiểu biết trong và sau giờ học.
* Yêu thích lao động, tỉ mỉ, kiên nhẫn, cẩn thận, sáng tạo trong công việc.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Đối với giáo viên**

* SGK, SGV, SBT Công nghệ 9 - Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.
* Tranh ảnh, tài liệu, video, nguyên liệu, dụng cụ,... cần thiết về các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt và thực hành chế biến các món luộc, nấu, kho, hấp, nướng, rán, rang, xào.
* Máy tính, máy chiếu.

**2. Đối với học sinh**

* SGK, SBT Công nghệ 9 - Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.
* Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ trước buổi học theo yêu cầu của GV và hướng dẫn của SGK.

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

**A. HOẠT ĐỘNG KHỞI ĐỘNG**

**a. Mục tiêu:** Xác định được vấn đề cần học tập, tạo tâm thế sẵn sàng học tập, gợi mở nhu cầu nhận thức của HS và mong muốn tìm hiểu về chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

**b. Nội dung:** GV đặt vấn đề; HS vận dụng kiến thức, kĩ năng để thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS cho câu hỏi khởi động.

**d. Tổ chức thực hiện:**

**Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**

- GV chiếu hình ảnh về một số thực phẩm được chế biến bằng phương pháp sử dụng nhiệt:

  

*(1) (2) (3)*

*  *

*(4) (5) (6)*

* *

*(7) (8)*

- GV yêu cầu HS quan sát và thảo luận cặp đôi trả lời câu hỏi:

*1. Cho biết cách chế biến món ăn được thể hiện trong các hình trên.*

*2. Nhiệt độ có tác dụng gì trong chế biến thực phẩm?*

*3. Ở gia đình em thường chế biến món ăn theo cách nào?*

**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**

- HS suy nghĩ, quan sát kết hợp thảo luận nhóm để trả lời câu hỏi.

- GV quan sát, định hướng HS trả lời (nếu cần thiết).

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**

- GV mời HS xung phong trả lời:

*1. (2), (3), (4) là phương pháp chế biến thực phẩm bằng nước nóng.*

*(5) là phương pháp chế biến thực phẩm bằng hơi nước nóng.*

*(8) là phương pháp chế biến thực phẩm bằng không khí nóng.*

*(6), (7) là phương pháp chế biến thực phẩm bằng dầu, mỡ nóng.*

*2. Nhiệt làm cho thực phẩm chín mềm, dễ hấp thụ và thơm ngon hơn nhưng đồng thời khiến một phần chất dinh dưỡng bị mất đi trong quá trình chế biến.*

- GV mời HS khác lắng nghe, nhận xét, bổ sung.

**Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**

- GV ghi nhận các câu trả lời của HS, chốt đáp án.

- GV dẫn dắt HS vào bài học: *Bài học này chúng ta sẽ cùng nhau tìm hiểu cách chế biến các món ăn được chế biến bằng các phương pháp trên, chúng ta cùng vào –* ***Bài 6. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.***

**B. HOẠT ĐỘNG HÌNH THÀNH KIẾN THỨC**

**Hoạt động 1: Tìm hiểu về món luộc và thực hành chế biến món luộc**

**a. Mục tiêu:** HS nêu được quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món luộc và thực hành chế biến được món rau của luộc đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục I.1 SGK tr.44 -47 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS về quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món luộc; món rau củ luộc được chế biến đạt yêu cầu kĩ thuật.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành 4 nhóm, yêu cầu các nhóm đọc thông tin mục I.1 trong SGK tr.44 - 47 và *trình bày phương pháp chế biến thức ăn bằng cách luộc.*  - GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi Khám phá:  *1. Đọc nội dung mục I.1 và quan sát Hình 6.2, trình bày hiểu biết của em về món luộc.*  *2. Kể tên một vài món luộc mà gia đình em hay dùng và nêu cách làm. Từ đó, hãy rút ra quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món luộc.*  - GV hướng dẫn HS đọc thông tin và yêu cầu HS *trình bày cách thực hành chế biến món rau củ luộc.*  - GV yêu cầu HS thực hành theo nhóm, chế biến món rau củ luộc theo các bước hướng dẫn, đảm bảo yêu cầu kĩ thuật và ghi lại kết quả thực hành.  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS đọc nội dung mục I.1, thảo luận và trả lời câu hỏi.  - HS thực hành theo nhóm.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện các nhóm trình bày kết quả thảo luận.  - HS xung phong trả lời câu hỏi Khám phá:  *1. Hiểu biết của em về món luộc:*  *+ Món luộc là một phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách đun nó trong nước sôi hoặc hơi nước. Đây là một phương pháp đơn giản và phổ biến, đặc biệt là khi chế biến các loại rau củ, hải sản và thịt.*  *+ Khi chế biến món luộc, đảm bảo sử dụng đủ lượng nước để phủ kín thực phẩm. Nước phải đủ để đảm bảo thực phẩm được chín đều và không bị khô. Không nên sử dụng quá nhiều nước vì điều này có thể làm giảm hương vị và chất dinh dưỡng của thực phẩm, cũng như làm mất đi một phần hương vị trong nước luộc.*  *2.*  *+ Một số món luộc và cách làm:*   * *Rau củ luộc: Rau củ như cà rốt, cải thảo, khoai lang thường được luộc trong nước sôi hoặc hấp cho đến khi mềm.* * *Trứng luộc: Trứng được đun trong nước sôi từ khoảng 8 đến 10 phút cho đến khi lòng đỏ được chín vừa đủ.*   *+ Quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món luộc: DKSP.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **I. PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẰNG NƯỚC NÓNG**  **1. Luộc**  ***\* Phương pháp chế biến món luộc***  - Quy trình thực hiện:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: Làm sạch thực phẩm, cắt thái phù hợp.  + Bước 2. Chế biến: Cho thực phẩm vào nước luộc với thời gian vừa đủ.  + Bước 3. Trình bày món ăn: Bày món ăn vào đĩa, ăn kèm với nước chấm hoặc gia vị thích hợp (có thể sử dụng nước luộc).  - Yêu cầu kĩ thuật:  + Nước luộc trong.  + Thực phẩm có nguồn gốc động vật: chín mềm, không dai, không nhừ nát.  + Thực phẩm có nguồn gốc thực phẩm: rau lá chín tới có màu xanh, rau củ có bột chín bở hoặc chín dẻo.  ***\* Thực hành chế biến món luộc: Món rau củ luộc.***  IMG_256  - Chuẩn bị:  + Nguyên liệu: 2 cây súp lơ, 1 củ cà rốt, muối, mì chính (bột ngọt), nước mắm.  + Dụng cụ: dao thái, nồi, bếp đun, đũa, đĩa đựng.  - Các bước tiến hành:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu.   * Súp lơ: rửa sạch, thái miếng vừa ăn. * Cà rốt: rửa sạch, nạo vỏ, thái miếng vừa ăn.   + Bước 2. Chế biến.   * Cho vào nồi 1.5 L nước, cho thêm một chút muối, đun sôi. * Cho súp lơ và cà rốt đã thái vào nước. Luộc đến khi chín tới vừa ăn.   + Bước 3. Trình bày món ăn: Cho ra đĩa, có thể ăn kèm nước chấm.  - Thực hiện: HS thực hành theo nhóm.  - Đánh giá ***(Đính kèm Bảng 6.1 bên dưới Hoạt động)***. |
| ***Bảng 6.1. Bảng tiêu chí đánh giá thực hành chế biến thực phẩm***   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **STT** | **Tiêu chí đánh giá** | **Thang điểm đánh giá** | | | | **1** | **2** | **3** | | 1 | Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ | Không chuẩn bị hoặc có chuẩn bị nhưng còn thiếu nhiều nguyên liệu và dụng cụ. | Chuẩn bị được hầu hết các nguyên liệu và dụng cụ. | Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu và dụng cụ. | | 2 | Quy trình thực hiện và thao tác thực hành | Không thực hiện được hoặc thực hiện không đúng theo quy trình đưa ra. | Thực hiện đúng phần lớn các bước trong quy trình thực hiện. Chưa thành thạo cách sử dng các dụng cụ, thiết bị nhà bếp. | - Thực hiện chính xác và nhanh chóng toàn bộ các bước trong quy trình.  - Thao tác sử dụng các dụng cụ, thiết bị nhà bếp, khéo léo, thành thạo. | | 3 | Chất lượng sản phẩm (trạng thái, màu sắc, mùi vị của thực phẩm; hình thức trình bày món ăn) | - Trạng thái (độ chín, hình dạng,…), màu sắc, mùi vị của món ăn chưa đạt tiêu chuẩn.  - Trình bày không đẹp. | - Trạng thái (độ chín, hình dạng,…), màu sắc, mùi vị của món ăn gần đạt tiêu chuẩn; có thể thiếu sót ở một trong các tiêu chí chất lượng.  - Trình bày đẹp. | - Trạng thái (độ chín, hình dạng,…) màu sắc, mùi vị đạt tiêu chuẩn đặc trưng của món ăn. Mùi vị thơm ngon, màu sắc hấp dẫn.  - Trình bày đẹp. | | 4 | Thời gian hoàn thành và sáng tạo trong công việc. | Không hoàn thiện đúng thời gian đã đề ra. | Hoàn thiện đúng hoặc nhanh hơn thời gian đã đề ra mà vẫn đảm bảo chất lượng sản phẩm nhưng chưa có sự sáng tạo. | - Hoàn thiện đúng hoặc nhanh hơn thời gian đã đề ra mà vẫn đảm bảo chất lượng sản phẩm.  - Có sáng tạo khiến thời gian chế biến nhanh hơn, khắc phục được hạn chế của thực phẩm,… | | 5 | Thái độ, ý thức học tập | Một số thành viên không hoàn thành nhiệm vụ do nhóm phân công. | Không có sự phối hợp khi thực hành giữa các thành viên trong nhóm. | Mọi thành viên hoàn thành nhiệm vụ do nhóm phân công. | | 6 | An toàn lao động | Có đổ, vỡ trong quá trình thực hành. | Chưa biết cách sử dụng đúng các thiết bị, dụng cụ nhà bếp. | Sử dụng đúng, an toàn các thiết bị, dụng cụ nhà bếp trong quá trình thực hành. | | 7 | An toàn vệ sinh thực phẩm | Sản phẩm chưa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Chưa rửa, dọn sạch sẽ sau khi thực hành; bảo quản các thiết bị, dụng cụ nhà bếp không đúng cách. | Sản phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Nhưng chưa rửa, dọn sạch sẽ sau khi thực hành; bảo quản các thiết bị, dụng cụ nhà bếp không đúng cách. | - Sản phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.  - Rửa, dọn sạch sẽ sau khi thực hành. Bảo quản các thiết bị, dụng cụ nhà bếp đúng cách. | | |

**Hoạt động 2: Tìm hiểu về món nấu và thực hành chế biến món nấu**

**a. Mục tiêu:** HS nêu được quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món nấu; thực hành chế biến được món súp gà ngô nấm đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục I.2 SGK trang 47 - 48 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS về quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món nấu; món súp gà ngô nấm được chế biến đạt yêu cầu kĩ thuật.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành 4 nhóm, yêu cầu các nhóm đọc thông tin mục I.2 trong SGK tr. 47 - 48 và *trình bày phương pháp chế biến thức ăn bằng cách nấu.*  - GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi Khám phá: *Đọc nội dung mục I.2 và quan sát Hình 6.4, trình bày hiểu biết của em về món nấu. Kể tên một vài món nấu mà gia đình em hay dùng và nêu cách làm. Từ đó, em hãy rút quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món nấu.*  - GV yêu cầu các nhóm thảo luận và trả lời câu hỏi Kết nối năng lực: *So sánh phương pháp chế biến thực phẩm trong nước giữa món luộc và món nấu.*  - GV mở rộng kiến thức, hướng dẫn HS đọc thông tin bổ sung để hiểu thêm về một số hiện tượng xảy ra trong quá trình chế biến thực phẩm.  - GV yêu cầu HS *trình bày cách thực hành chế biến món súp gà ngô nấm.*  - GV yêu cầu HS thực hành theo nhóm, chế biến món súp gà ngô nấm theo các bước hướng dẫn, đảm bảo yêu cầu kĩ thuật và ghi lại kết quả thực hành.  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS đọc nội dung mục I.2, thảo luận và trả lời câu hỏi.  - HS thực hành theo nhóm.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện các nhóm trình bày kết quả thảo luận.  ***\* Trả lời câu hỏi Khám phá:***  *+ Hiểu biết của em về món nấu: Món nấu là một phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách sử dụng nhiệt độ cao để chín và tạo ra hương vị đặc trưng.*  *+ Một số món nấu phổ biến mà gia đình em thường xuyên sử dụng và cách làm cơ bản:*   * *Cà ri gà: Gà được ướp gia vị và nấu cùng với cà ri sẽ tạo ra một món ăn thơm ngon và bổ dưỡng. Quy trình chế biến bao gồm chiên vàng gà, sau đó nấu với cà ri, sữa dừa và các loại gia vị khác.* * *Canh chua cá: Cá được nấu cùng với nước dùng chua cay từ cà chua, me và các loại rau củ khác. Món canh này có hương vị chua ngọt, thơm nồng của các loại gia vị.*   *+ Quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món nấu: DKSP.*  ***\* Trả lời câu hỏi Kết nối năng lực:*** *Luộc và nấu đều là phương pháp chế biến thực phẩm trong nước nóng. Luộc là phương pháp chế biến thực phẩm trong môi trường nhiều nước nóng và với thời gian vừa đủ làm thực phẩm chín; nấu là phối hợp nhiều nguyên liệu có thêm gia vị trong nước nóng.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **I. PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẰNG NƯỚC NÓNG**  **2. Nấu**  ***\* Phương pháp chế biến món nấu***  - Quy trình thực hiện:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: Làm sạch thực phẩm, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị.  + Bước 2. Chế biến: Nấu nguyên liệu có nguồn gốc động vật trước, sau đó mới tới thực vật; nêm gia vị vừa ăn.  + Bước 3. Trình bày món ăn: Trình bày tuỳ theo đặc trưng mỗi món.  - Yêu cầu kĩ thuật: Thực phẩm chín mềm, không dai, không nát; hương vị thoem ngon, vừa ăn; màu sắc hấp dẫn.  ***\* Thực hành chế biến món nấu: Món súp gà ngô nấm.***    - Chuẩn bị:  + Nguyên liệu:   * 300 g đầu, chân gà (hoặc xương lợn). * 150 g thịt gà. * 2 quả trứng gà. * 1 hộp ngô (bắp) hoặc 2 bắp (quả) ngô non. * Cà rốt, nấm hương. * 50 - 100 g bột đao (bột năng). * Hạt tiêu (xay nhỏ), ớt, rau mùi (ngò). * Bột ngọt (mì chính), muối, nước mắm.   + Dụng cụ: Dao thái, thớt, nồi, thìa, đũa, rổ, rây lọc, bát to (tô) hay bát nhỏ (cho từng người), bếp đun, găng tay chuyên dụng.  - Các bước tiến hành:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu.   * Đầu, chân gà: rửa sạch; thịt gà: luộc, xé nhỏ. * Ngô: tách lấy hạt; cà rốt, nấm hương: rửa sạch, thái hạt lựu; rau mùi: nhặt, rửa sạch. * Bột đao: khuấy với một ít nước lã. * Trứng gà: đập ra bát, khuấy tan.   + Bước 2. Chế biến.   * Cho đầu, chân gà đã rửa sạch vào nồi cùng với 3 L nước; đun sôi, hạ lửa liu riu, vớt bọt, nấu cho ra nước ngọt, đun đến khi nước cạn còn khoảng 1,5 L, lọc lại qua rây, nêm gia vị vừa ăn. * Cho ngô, nấm, cà rốt, thịt gà đã sơ chế vào nước dùng, đun đến khi mềm vừa ăn; cho tiếp bột đao vào, khuấy đều. * Khi nước dùng sôi trở lại, rót trứng gà vào (rót trứng qua rây cho có sợi), nêm lại gia vị cho vừa ăn.   + Bước 3. Trình bày món ăn:   * Múc súp ra bát to (tô) hoặc bát nhỏ cho từng người. * Trên rắc hạt tiêu + rau mùi tháo nhỏ, ăn nóng; có thể trang trí thêm trứng luộc, ớt hoặc cà rốt, cà chua tỉa hoa (tuỳ ý).   - Thực hiện: HS thực hành theo nhóm.  - Đánh giá (Có thể đánh giá như Bảng 6.1 ở mục I.1). |

**Hoạt động 3: Tìm hiểu về món kho và thực hành chế biến món kho**

**a. Mục tiêu:** HS nêu được quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món kho; thực hành chế biến được món thịt kho trứng đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục I.3 SGK trang 49 - 50 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS về quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món kho; món thịt kho trứng được chế biến đạt yêu cầu kĩ thuật.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành 4 nhóm, yêu cầu các nhóm đọc thông tin mục I.3 trong SGK tr. 49 - 50 và *trình bày phương pháp chế biến thức ăn bằng cách kho.*  - GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi Khám phá:  *1. Đọc nội dung mục I. và quan sát Hình 6.6, nêu hiểu biết về phương pháp kho làm chín thực phẩm.*  *2 Qua quá trình quan sát việc chế biến thực phẩm của gia đình, em hãy trình bày cách làm một món kho. Từ đó, hãy rút ra quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món kho.*  - GV yêu cầu các nhóm thảo luận và trả lời câu hỏi Kết nối năng lực: *So sánh phương pháp chế biến thực phẩm trong nước giữa món nấu và món kho.*  - GV yêu cầu HS *trình bày cách thực hành chế biến món thịt kho trứng.*  - GV yêu cầu HS thực hành theo nhóm, chế biến món thịt kho trứng theo các bước hướng dẫn, đảm bảo yêu cầu kĩ thuật và ghi lại kết quả thực hành.  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS đọc nội dung mục I.3, thảo luận và trả lời câu hỏi.  - HS thực hành theo nhóm.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện các nhóm trình bày kết quả thảo luận.  ***\* Trả lời câu hỏi Khám phá:***  *1. Hiểu biết của em về món kho: Kho là một phương pháp nấu ăn dựa trên việc nấu thực phẩm trong một lượng nước nhỏ, thường được đun sôi rồi giảm lửa để thực phẩm chín dần trong hơi nước và hấp thụ hương vị từ các gia vị.*  *2.*  *- Cách làm món cá kho nghệ:*  *+ Chuẩn bị:*   * *Cá lóc (cá sặc, cá trèn…)* * *Nghệ, hành lá, ớt, nước mắm, đường, hạt nêm, dầu ăn, dừa tươi*   *+ Cách làm:*   * *Rửa sạch củ nghệ, giã nhuyễn.* * *Làm sạch cá.* * *Ướp cá với nghệ, nước mắm, đường, bột nêm, hành băm, ớt băm khoảng 15 phút cho ngấm.* * *Cho cá vào nồi, cho nước dừa tươi, dầu ăn vào, đun trên lửa nhỏ cho đến khi nước kho sánh lại.* * *Dọn cá ra đĩa, xếp vài lát nghệ lên trên.*   *- Quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật: DKSP.*  ***\* Trả lời câu hỏi Kết nối năng lực:*** *Nấu và kho đều là phương pháp chế biến thực phẩm trong nước nóng. Nấu là phương pháp chế biến thực phẩm trong nước nóng, khi nấu thường phối hợp nguyên liệu động vật và thực vật hoặc nấu riêng từng loại, có thêm gia vị; kho là phương pháp chế biến thực phẩm trong nước nóng (lượng ít hơn) với gia vị nêm đậm (nhạt) tuỳ từng món ăn.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **I. PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẰNG NƯỚC NÓNG**  **3. Kho**  ***\* Phương pháp chế biến món kho***  - Quy trình thực hiện:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: Làm sạch thực phẩm, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị.  + Bước 2. Chế biến:   * Nấu thực phẩm với lượng nước ít, có nêm nếm gia vị. * Thường sử dụng lửa nhỏ đến khi thực phẩm chín mềm, một số món sẽ cạn hoặc còn ít nước. * Nếu kết hợp kho nguyên liệu động vật với thực vật, thường cần kho nguyên liệu động vật trước, sau đó mới tới thực vật.   + Bước 3. Trình bày món ăn: Trình bày tuỳ theo đặc trưng mỗi món.  - Yêu cầu kĩ thuật: Thực phẩm mềm nhừ, không nát, ít nước, hơi sánh; thơm ngon, vị mặn; màu vàng nâu.  ***\* Thực hành chế biến món nấu: Món thịt kho trứng.***    - Chuẩn bị:  + Nguyên liệu:   * 500 g thịt ba chỉ. * 5 quả trứng gà. * 500 mL nước dừa. * Hành khô, hạt tiêu (xay nhỏ), đường, nước mắm, hạt nêm.   + Dụng cụ: Dao thái, thớt, đũa, bếp đun, nồi đun, bát tô hoặc đĩa sâu lòng.  - Các bước tiến hành:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu.   * Hành khô: bóc vỏ, băm nhỏ. * Thịt ba chỉ: rửa sạch, cắt thái tuỳ ăn, thường có kích thước khoảng 2 cm x 3 cm x 1 cm. Ướp thịt với hành băm cùng nước mắm, hạt nêm, hạt tiêu từ 15 đến 20 phút. * Trứng gà rửa sạch.   + Bước 2. Chế biến.   * Trứng: luộc chín, bóc vỏ, để riêng vào 1 bát. * Thắng nước đường (nước hàng): bắc nồi lên bếp, để nồi khô, cho 2 muỗng canh đường vào, để lửa vừa và đảo liên tục cho đến khi đường chuyển sang màu nâu cánh gián. Cho nước dừa vào nồi, khuấy đều cho tan đường, thu được nước hàng màu đỏ nâu. * Cho thịt đã ướp cùng trứng vào nước hàng, đun sối rồi hạ nhỏ lửa. Nêm nếm gia vị vừa ăn, tiếp tục đun cho đến khi thịt mềm và ngấm gia vị thì tắt bếp.   + Bước 3. Trình bày món ăn:   * Múc thịt ra bát tô hoặc đĩa sâu lòng, trang trí tuỳ ý, có thể thêm hành chẻ, rau mùi,… * Ăn nóng với cơm hoặc xôi.   - Thực hiện: HS thực hành theo nhóm.  - Đánh giá (Có thể đánh giá như Bảng 6.1 ở mục I.1). |

**Hoạt động 4: Tìm hiểu về món hấp (đồ) và thực hành chế biến món hấp**

**a. Mục tiêu:** HS nêu được quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món hấp; thực hành chế biến được món cá hấp xì dầu đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục II SGK trang 50 - 51 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS về quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món hấp; món cá hấp xì dầu được chế biến đạt yêu cầu kĩ thuật.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành 4 nhóm, yêu cầu các nhóm đọc thông tin mục II trong SGK tr. 50 - 51 và *trình bày phương pháp chế biến thức ăn bằng cách hấp.*  - GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi Khám phá: *Gia đình em thường làm món ăn gì bằng phương pháp hấp (đồ)? Hãy mô tả cách đồ xôi ở gia đình em. Từ đó, kết hợp với nội dung mục II, hãy rút ra quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món hấp (đồ)?*  - GV yêu cầu HS *trình bày cách thực hành chế biến món cá hấp xì dầu.*  - GV yêu cầu HS thực hành theo nhóm, chế biến món cá hấp xì dầu theo các bước hướng dẫn, đảm bảo yêu cầu kĩ thuật và ghi lại kết quả thực hành.  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS đọc nội dung mục II, thảo luận và trả lời câu hỏi.  - HS thực hành theo nhóm.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện các nhóm trình bày kết quả thảo luận.  ***\* Trả lời câu hỏi Khám phá:***  *- Gia đình em thường làm món hàu bằng phương pháp hấp.*  *- Mô tả về cách làm đồ xôi ở gia đình em:*  *+ Nguyên liệu:*   * *Gạo nếp: Loại gạo này thường được sử dụng để làm xôi vì có hạt nhỏ, dai và ngậy.* * *Nước: Để ngâm gạo và hấp.*   *+ Quy trình thực hiện hấp xôi:*   * *Bước 1: Chuẩn bị gạo nếp.* * *Bước 2: Hấp xôi.* * *Bước 3: Trình bày ra đĩa.*   *- Quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật: DKSP.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **II. PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẰNG HƠI NƯỚC NÓNG (HẤP)**  ***\* Phương pháp chế biến món hấp***  - Quy trình thực hiện:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: Làm sạch thực phẩm, cắt thái và sơ chế tùy theo đặc trưng của từng món, tẩm ướp gia vị phù hợp.  + Bước 2. Chế biến: Đặt nguyên liệu vào chõ hoặc khay, giá, đĩa, ... duy trì lửa to để hơi nước bốc lên đủ nhiều liên tục cho tới khi chín.  + Bước 3. Trình bày món ăn: Trình bày tuỳ theo đặc trưng mỗi món.  - Yêu cầu kĩ thuật: Thực phẩm chín mềm, ráo, không có hoặc rất ít nước; hương vị thơm ngon; màu sắc đặc trưng của món.  ***\* Thực hành chế biến món nấu: Món cá hấp xì dầu.***    - Chuẩn bị:  + Nguyên liệu:   * 1 con cá khoảng 2 k. * gừng, hành tây, hành lá. * xì dầu, nước mắm, dầu hào, đường, mì chính (bột ngọt), hạt tiêu (xay nhỏ).   + Dụng cụ: dao, thớt, nồi hấp, đũa, rổ, đĩa sâu lòng, bếp đun.  - Các bước tiến hành:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu.   * Cá: làm sạch, bỏ hết mang và ruột, đem xóc cá với ít muối rồi rửa sạch lại. Ướp cá với muối, đường, xì dầu trong khoảng 1 giờ. Khứa các đường dọc song song lên thân cá để cá thấm gia vị đều hơn. * Gừng: rửa sạch, đem thái sợi. * Hành tây: bóc vỏ, thái nhỏ. * Hành lá: nhặt, rửa sạch, cắt khúc vừa phải.   + Bước 2. Chế biến.   * Đặt cá lên đĩa sâu lòng, xếp gừng, hành tây xung quanh cá, xếp hành lá lên trên, rưới nước ướp cá và thêm chút dầu hào vào đĩa. * Cho đĩa cá vào nồi hấp, hấp khoảng 25 phút đến khi cá chín.   + Bước 3. Trình bày món ăn:  Sau khi cá chín, lấy đĩa cá ra khỏi nồi (Hình 6.9), rắc tiêu lên rồi thưởng thức ngay khi còn nóng.  - Thực hiện: HS thực hành theo nhóm.  - Đánh giá (Có thể đánh giá như Bảng 6.1 ở mục I.1). |

**Hoạt động 5: Tìm hiểu về món nướng và thực hành chế biến món nướng**

**a. Mục tiêu:** HS nêu được quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món nướng; thực hành chế biến được món bánh đậu xanh nướng đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục III SGK trang 52 - 53 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS về quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món nướng; món bánh đậu xanh nướng được chế biến đạt yêu cầu kĩ thuật.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành 4 nhóm, yêu cầu các nhóm đọc thông tin mục III trong SGK tr. 52 - 53 và *trình bày phương pháp chế biến thức ăn bằng cách nướng.*  - GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi Khám phá: *Đọc nội dung mục III và quan sát Hình 6.10, trình bày hiểu biết của em về món nướng. Kể tên một vài món nướng mà em đã được ăn và cho biết nhận xét về trạng thái, hương vị, màu sắc. Từ đó, hãy rút ra quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món nướng.*  - GV yêu cầu HS *trình bày cách thực hành chế biến món bánh đậu xanh nướng.*  - GV yêu cầu HS thực hành theo nhóm, chế biến món bánh đậu xanh nướng theo các bước hướng dẫn, đảm bảo yêu cầu kĩ thuật và ghi lại kết quả thực hành.  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS đọc nội dung mục III, thảo luận và trả lời câu hỏi.  - HS thực hành theo nhóm.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện các nhóm trình bày kết quả thảo luận.  ***\* Trả lời câu hỏi Khám phá:***  *+ Hiểu biết của em về món nướng:*   * *Món nướng là phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách sử dụng nhiệt độ cao từ nguồn lửa hoặc nhiệt độ từ lò nướng để làm chín thực phẩm.* * *Món nướng thường mang lại hương vị đặc trưng, giữ nguyên được hương thơm và độ ngọt tự nhiên của nguyên liệu.* * *Phương pháp này giúp thực phẩm chín đều từ trong ra ngoài, tạo ra lớp vỏ giòn bên ngoài mà giữ ẩm và độ ngọt bên trong thực phẩm.* * *Các loại thực phẩm có thể được nướng gồm thịt, cá, gia cầm, rau củ, và các loại bánh.*   *+ Một số món nướng em đã được ăn:*   * *Thịt nướng: Thịt bò nướng, thịt gà nướng, thịt heo nướng.* * *Cá nướng: Cá hồi nướng mỡ hành, cá basa nướng muối ớt.* * *Rau củ nướng: Bắp cải nướng, khoai lang nướng.* * *Bánh nướng: Bánh mì nướng tỏi, bánh patê.*   *+ Nhận xét về món nướng đã ăn:*   * *Trạng thái: Thịt mềm và ngọt, có màu vàng đẹp mắt, vỏ giòn.* * *Hương vị: Thơm phức, đậm đà, thấm vào từng sợi thịt.* * *Màu sắc: Màu vàng óng ả, hấp dẫn.*   *+ Quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật: DKSP.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **III. PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẰNG KHÔNG KHÍ NÓNG (NƯỚNG)**  ***\* Phương pháp chế biến món nướng***  - Quy trình thực hiện:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: Làm sạch thực phẩm, để nguyên hoặc cắt thái phù hợp, có thể khứa nhẹ trên bề mặt thực phẩm để nhanh chín và hạn chế nứt bề mặt khi thực phẩm chín tẩm ướp gia vị.  + Bước 2. Chế biến: Có thể chọn đặt thực phẩm lên vỉ nướng, xiên vào que hoặc bọc giấy bạc; khi nướng lưu ý lật/đảo các mặt (nếu cần) để thực phẩm chín đều.  + Bước 3. Trình bày món ăn: Trình bày tuỳ theo đặc trưng mỗi món.  - Yêu cầu kĩ thuật: Thực phẩm chín đều, không dai; thơm ngon, đậm đà; màu vàng đẹp mắt.  ***\* Thực hành chế biến món nấu: Món bánh đậu xanh nướng.***    - Chuẩn bị:  + Nguyên liệu:   * 300 g đậu xanh; * 300 g đường cát trắng; * 100 g bột gạo; * 50 g bột đao (bột năng); * nước cốt dừa; 1 thìa súp dầu ăn; 1 ống vani (bột thơm).   + Dụng cụ: Dao, thớt, chảo, nồi, cối và chày, khuôn, thìa, đũa, rổ, thau, đĩa, bát, lò nướng, bếp đun, găng tay chuyên dụng.  - Các bước tiến hành:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu.   * Đậu xanh: ngâm vào nước lạnh khoảng từ 4 đến 6 giờ cho mềm, đãi sạch vỏ, nấu chín, giã nhuyễn. * Đường: cho vào 1 bát nhỏ nước, nấu tan, thắng đến khi thấy đường hơi rít đũa, nhấc xuống để nguội; đổ nước đường vào đậu xanh, khuấy đều. Có hỗn hợp đậu xanh và đường. * Bột gạo, bột đao: trộn đều với nước cốt dừa và vani. Đổ hỗn hợp đậu xanh, đường vào hỗn hợp bột, trộn đều.   + Bước 2. Chế biến.   * Lót giấy, xoa dầu vào khuôn, đổ hỗn hợp bột bánh vào. Cho khuôn bánh vào nướng. Nướng 150 °C, từ 50 phút đến 60 phút. * Bánh vàng đều, lấy tăm xăm, bột không dính tăm là bánh đã chín.   + Bước 3. Trình bày món ăn: Bánh chín lấy ra để nguội; cắt thành miếng tuỳ ý, sắp vào đĩa.  - Thực hiện: HS thực hành theo nhóm.  - Đánh giá (Có thể đánh giá như Bảng 6.1 ở mục I.1). |

**Hoạt động 6: Tìm hiểu về món rán (chiên) và thực hành chế biến món rán**

**a. Mục tiêu:** HS nêu được quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món hấp; thực hành chế biến được món cá hấp xì dầu đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục II SGK trang 50 - 51 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS về quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món hấp; món cá hấp xì dầu được chế biến đạt yêu cầu kĩ thuật.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành 4 nhóm, yêu cầu các nhóm đọc thông tin mục IV trong SGK tr. 53 - 54 và *trình bày phương pháp chế biến thức ăn bằng cách rán (chiên).*  - GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi Khám phá:  *1. Đọc nội dung mục IV.1 và quan sát Hình 6.12, trình bày hiểu biết của em về món rán (chiên).*  *2. Gia đình em thường chế biến những thực phẩm rán nào? Hãy mô tả cách rán đậu ở gia đình. Từ đó, rút ra quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món rán.*  - GV yêu cầu HS *trình bày cách thực hành chế biến món nem rán (chả giò).*  - GV yêu cầu HS thực hành theo nhóm, chế biến món nem rán (chả giò) theo các bước hướng dẫn, đảm bảo yêu cầu kĩ thuật và ghi lại kết quả thực hành.  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS đọc nội dung mục IV, thảo luận và trả lời câu hỏi.  - HS thực hành theo nhóm.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện các nhóm trình bày kết quả thảo luận.  ***\* Trả lời câu hỏi Khám phá:***  *1. Hiểu biết của em về món rán:*  *+ Món rán là phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách ngâm thực phẩm vào dầu nóng để thực phẩm được chín vàng, giòn ở bên ngoài và mềm ẩm ở bên trong.*  *+ Quá trình rán tạo ra một lớp vỏ giòn bên ngoài giữ cho thực phẩm giữ được độ ẩm và hương vị bên trong.*  *+ Dầu nóng nhanh chóng truyền nhiệt cho thực phẩm, giúp thực phẩm chín đều và nhanh chóng.*  *2.*  *- Gia đình em thường chế biến những thực phẩm rán: Cánh gà chiên giòn, cá viên chiên, cơm chiên, bánh rán, đậu phụ chiên…*  *- Mô tả cách rán đậu phụ ở gia đình em:*  *+ Chuẩn bị nguyên liệu:*   * *Chuẩn bị đậu phụ đã được cắt thành từng miếng vừa ăn.* * *Pha hỗn hợp bột rán: Trong một tô, trộn bột mì hoặc bột chiên giòn với nước, muối và các gia vị theo khẩu vị gia đình.*   *+ Rán đậu phụ:*   * *Đun dầu lên chảo cho đến khi dầu nóng.* * *Khi dầu đã nóng, thả từng miếng đậu phụ đã chuẩn bị vào hỗn hợp bột rồi thả vào chảo dầu nóng.* * *Chiên đậu phụ cho đến khi chúng vàng đều, vỏ giòn.* * *Khi đậu phụ đã vàng và giòn, vớt ra khỏi chảo để ráo dầu và để lên giấy thấm dầu.*   *+ Thưởng thức: Sau khi ráo dầu, đậu phụ rán nên ăn nóng ngay, có thể kèm theo sốt tương hoặc sốt cà chua tùy khẩu vị gia đình.*  *- Quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật: DKSP.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **IV. PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẰNG DẦU, MỠ NÓNG**  **1. Rán (chiên)**  ***\* Phương pháp chế biến món rán (chiên)***  - Quy trình thực hiện:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: Làm sạch thực phẩm, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị (nếu cần).  + Bước 2. Chế biến: Cho nguyên liệu vào chất béo đang nóng già, lưu ý để nguyên liệu ráo nước để hạn chế chất béo bắn lên tay khi chế biến; lật mặt thực phẩm khi rán đến khi các mặt vàng đều, chín kĩ.  + Bước 3. Trình bày món ăn: Trình bày tuỳ theo đặc trưng mỗi món.  - Yêu cầu kĩ thuật: Giòn xốp, ráo mỡ, chín kĩ, không cháy sém hay vàng non; hương vị thơm ngon, vừa miệng; có lớp ngoài màu vàng nâu bao quanh thực phẩm.  ***\* Thực hành chế biến món nấu: Món nem rán (chả giò).***    - Chuẩn bị:  + Nguyên liệu:   * 500 g thịt lợn nạc; * 5 g miến dong; * 10 g mộc nhĩ và nấm hương, 1 củ cà rốt, 2 quả trứng gà, 20 g giá đỗ, hành lá, rau xà lách, rau thơm, ớt, tỏi; * dầu ăn, muối, mì chính (bột ngọt), hạt tiêu (xay nhỏ), bánh đa nem (bánh tráng mỏng), nước mắm, chanh.   + Dụng cụ: dao, thớt, chảo, nồi, thìa, đũa, rổ, đĩa, bát, bếp đun, găng tay chuyên dụng.  - Các bước tiến hành:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu.   * Miến: rửa qua, ngâm trong nước lạnh khoảng 30 phút, để ráo, thái nhỏ; * Mộc nhĩ, nấm hương: ngâm nước hơi ấm, đến khi nở mềm thì rửa sạch, để ráo; * Giá đỗ: rửa sạch, để ráo nước; * Hành lá: nhặt, rửa sạch, cắt nhỏ; * Cà rốt: gọt vỏ, rửa sạch, 3 dùng để thái sợi để làm nhân nem, 3 củ còn lại để dùng làm nước chấm nem; * Tỏi: bóc vỏ, băm nhỏ; * Ớt tươi: băm nhỏ; * Rau sống, rau thơm: nhặt, rửa sạch, ngâm nước muối loãng, để thật ráo. * Thịt lợn nạc: rửa sạch, băm nhỏ. * Trứng gà: đập, tách để riêng 1 phần lòng trắng.   + Bước 2. Chế biến.   * Làm nhân nem: cho thịt cùng miến, mộc nhĩ, nấm hương, giá đỗ, hành lá, cà rốt thái sợi, lòng đỏ trứng cùng một chút muối, mì chính vào thau (âu) đựng, trộn đều. Để nguyên hỗn hợp khoảng 15 phút cho thấm gia vị. * Đặt vỏ nem lên thớt, phết chút nước lên bề mặt vỏ cho mềm, cho nhân nem vào để cuốn. * Lưu ý: cho lượng nhân nem vừa đủ vào vỏ, cuốn 2 vòng rồi nhấn 2 đầu để định hình, sau đó gấp 2 mép ngoài vào rồi tiếp tục cuốn; để nem không bị bung, ở lần cuốn cuối, phết một ít lòng trắng trứng lên vỏ để tạo độ dính. * Cho dầu vào chảo, lượng dầu nhiều đủ để nem ngập trong chảo. Đun nóng dùng đũa chọc vào dưới đáy chảo thấy sủi bọt lăn tăn thì cho nem vào để rán. * Khi rán, chú ý lật mặt nem để nem chín vàng đều. * Đến khi dùng đũa ấn vào thấy vỏ cứng là được, vớt nem cho ra giấy thấm bớt dầu rồi xếp ra đĩa.   + Bước 3. Trình bày món ăn:   * Xếp nem vào đĩa (nếu cuốn nem to, dài có thể cắt làm đôi) (Hình 6.13); * Dọn kèm rau xà lách, rau thơm, rau mùi, giá đỗ,...+ nước mắm chanh, tỏi, ớt pha loãng + cà rốt ngâm giấm; món nem có thể ăn cùng với bún.   - Thực hiện: HS thực hành theo nhóm.  - Đánh giá (Có thể đánh giá như Bảng 6.1 ở mục I.1). |

**Hoạt động 7: Tìm hiểu về món rang và thực hành chế biến món rang**

**a. Mục tiêu:** HS nêu được quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món rang; thực hành chế biến được món cơm rang rau củ đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục IV SGK trang 55 - 56 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS về quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món rang; món cơm rang rau củ được chế biến đạt yêu cầu kĩ thuật.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành 4 nhóm, yêu cầu các nhóm đọc thông tin mục IV trong SGK tr. 55 - 56 và *trình bày phương pháp chế biến thức ăn bằng cách rang.*  - GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi Khám phá:  *1. Đọc nội dung mục IV.2 và quan sát Hình 6.14, cho biết chế biến thực phẩm bằng phương pháp rang là gì.*  *2. Em hãy trình bày cách rang thịt ở gia đình. Từ đó, rút ra quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món rang.*  - GV hướng dẫn HS trả lời câu hỏi Kết nối năng lực: *Phương pháp rang và rán thực phẩm khác nhau như thế nào?*  - GV yêu cầu HS *trình bày cách thực hành chế biến món cơm rang rau củ.*  - GV yêu cầu HS thực hành theo nhóm, chế biến món cơm rang rau củ theo các bước hướng dẫn, đảm bảo yêu cầu kĩ thuật và ghi lại kết quả thực hành.  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS đọc nội dung mục IV, thảo luận và trả lời câu hỏi.  - HS thực hành theo nhóm.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện các nhóm trình bày kết quả thảo luận.  ***\* Trả lời câu hỏi Khám phá:***  *1. Chế biến thực phẩm bằng phương pháp rang: là phương pháp làm chín thực phẩm bằng cách đảo đều chúng trong chảo với một lượng rất ít, thậm chí không có dầu mỡ với lửa nhỏ, một số thực phẩm được rang với muối, trong một khoảng thời gian nhất định.*  *2.*  *- Cách rang thịt ở gia đình em:*  *+ Bắc chảo lên bếp, cho 1 ít dầu vào và rang thịt cho đến khi thịt vàng thì cho đầu hành và hành tím băm vào rang chung. Sau 3 phút cho vào 2 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng cà phê đường, 1/2 muỗng canh bột ngọt, 2 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng canh hạt tiêu trộn đều lên.*  *+ Sau 5 phút, cho hành lá và ớt cắt lát vào chảo, tăng lửa vừa và đảo đều. Rang thịt cho đến khi thịt vàng đều, nước thịt sánh lại thì nêm nếm gia vị cho vừa ăn. Bạn tắt bếp và cho thịt ra dĩa cùng với 1 ít tiêu xay và hành lá cắt khúc lên bên trên.*  *- Quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật: DKSP.*  ***\* Trả lời câu hỏi Kết nối năng lực:*** *Rán (chiên) cần nhiều dầu hay mỡ nóng, chế biến lâu, lửa vừa phải; rang cần ít hoặc không cần dầu hay mỡ nóng, lửa vừa đủ.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **IV. PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẰNG DẦU, MỠ NÓNG**  **2. Rang**  ***\* Phương pháp chế biến món rang***  - Quy trình thực hiện:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: 300 g cơm chín, 2 quả trứng gà, bắp (quả) ngô non, 20 g đậu que, 4 củ cà rốt, nấm hương; hành lá, dưa chuột, cà chua; dầu ăn (mỡ), bột ngọt (mì chính), muối, nước mắm.  + Bước 2. Chế biến: Dao thái, thớt, chảo xào, đũa, đĩa sâu lòng hoặc bát, bếp đun.  + Bước 3. Trình bày món ăn: Trình bày tuỳ theo đặc trưng mỗi món.  - Yêu cầu kĩ thuật: Món rang phải khô, săn chắc; mùi thơm; màu sắc hấp dẫn.  ***\* Thực hành chế biến món nấu: Món cơm rang rau củ.***    - Chuẩn bị:  + Nguyên liệu: 300 g cơm chín, 2 quả trứng gà, 1/4 bắp (quả) ngô non, 20 g đậu que, 1/4 củ cà rốt, nấm hương; hành lá, dưa chuột, cà chua; dầu ăn (mỡ), bột ngọt (mì chính), muối, nước mắm.  + Dụng cụ: Dao thái, thớt, chảo xào, đĩa sâu lòng hoặc bát, đũa, bếp đun.  - Các bước tiến hành:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu.   * Cà rốt, đậu que, nấm hương: rửa sạch, thái hạt lựu, để ráo; * Ngô (bắp): rửa sạch, tách lấy hạt. * Dưa chuột: rửa sạch, gọt vỏ, thái lát vừa ăn; * Hành lá: rửa sạch, phần lá thái nhỏ, phần cọng cắt khúc. * Trứng gà: đập ra bát, khuấy tan.   + Bước 2. Chế biến.   * Đun nóng dầu ăn, cho lần lượt cà rốt và nấm hương vào chảo, đảo đều tay. * Sau khi cà rốt và nấm hương hơi mềm, cho tiếp đậu que, ngô vào chảo. * Cho cơm vào chảo, nêm nếm gia vị vừa ăn, đảo đều cùng các nguyên liệu. * Sau khoảng 3 phút thì cho thêm trứng gà và hành lá, đảo nhanh tay cho trộn đều vào cơm. * Đảo đều tay đến khi cơm chín vàng, hạt cơm săn lại; cà rốt, đậu que, nấm hương và ngô chín vừa ăn là được.   + Bước 3. Trình bày món ăn:   * Xới cơm ra bát để thưởng thức, ăn cùng dưa chuột thái lát. * Có thể trang trí thêm cà chua tỉa hoa, hành chẻ.   - Thực hiện: HS thực hành theo nhóm.  - Đánh giá (Có thể đánh giá như Bảng 6.1 ở mục I.1). |

**Hoạt động 4: Tìm hiểu về món xào và thực hành chế biến món xào**

**a. Mục tiêu:** HS nêu được quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món xào; thực hành chế biến được món thịt bò xào đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục IV SGK trang 56 - 58 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS về quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của món xào; món thịt bò xào được chế biến đạt yêu cầu kĩ thuật.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành 4 nhóm, yêu cầu các nhóm đọc thông tin mục IV trong SGK tr. 56 - 58 và *trình bày phương pháp chế biến thức ăn bằng cách xào.*  - GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi Khám phá:  *1. Đọc nội dung mục IV.3 và quan sát Hình 6.16, nêu hiểu biết của em về phương pháp xào.*  *2. Trình bày cách làm một món xào. Từ đó, rút ra quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món xào.*  - GV yêu cầu HS *trình bày cách thực hành chế biến món thịt bò xào.*  - GV yêu cầu HS thực hành theo nhóm, chế biến món thịt bò xào theo các bước hướng dẫn, đảm bảo yêu cầu kĩ thuật và ghi lại kết quả thực hành.  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS đọc nội dung mục IV, thảo luận và trả lời câu hỏi.  - HS thực hành theo nhóm.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện các nhóm trình bày kết quả thảo luận.  ***\* Trả lời câu hỏi Khám phá:***  *1. Hiểu biêt của em về món xào: là phương pháp làm chín thực phẩm với lượng chất béo vừa phải, có sự kết hợp giữa thực phẩm thực vật và động vật hoặc riêng từng loại, đun lửa to trong thời gian ngắn.*  *2.*  *+ Cách làm một món xào thịt bò:*   * *Thịt bò rửa sạch, thái lát mỏng vừa ăn; ướp thịt với một phần hành khô, tỏi băm cùng dầu hào, muối, bột ngọt, dầu ăn, trộn đều và để ngấm gia vị.* * *Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng, cho hành khô và tỏi còn lại vào phi thơm. Cho hết thịt bò vào xào nhanh với lửa lớn trong 2 phút thì vớt ra.* * *Cho vào đĩa, rắc thêm hạt tiêu.*   *+ Quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật: DKSP.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **IV. PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẰNG DẦU, MỠ NÓNG**  **3. Xào**  ***\* Phương pháp chế biến món xào***  - Quy trình thực hiện:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: Làm sạch thực phẩm.  + Bước 2. Chế biến: Cho vào chảo hoặc nồi một lượng chất béo vừa phải, cho nguyên liệu vào và đảo liên tục cho đến khi chín đạt yêu cầu.  + Bước 3. Trình bày món ăn: Trình bày tuỳ theo đặc trưng mỗi món.  - Yêu cầu kĩ thuật: Món ăn chín tới, giữ được độ mềm, ẩm của nguyên liệu; mùi thơm; màu sắc hấp dẫn.  ***\* Thực hành chế biến món nấu: Món thịt bò xào.***    - Chuẩn bị:  + Nguyên liệu: 300 g thịt bò, 3 quả ớt chuông, 1 củ hành tây; 1 củ hành khô, 3 – 4 tép tỏi băm nhỏ; dầu hào, hạt tiêu (xay nhỏ), dầu ăn (mỡ), nước mắm, muối, bột ngọt (mì chính), hạt nêm.  + Dụng cụ: dao thái, thớt, chảo, bếp đun, đũa, đĩa đựng.  - Các bước tiến hành:  + Bước 1. Sơ chế nguyên liệu.   * Thịt bò: rửa sạch, thái lát mỏng vừa ăn; ướp thịt với một phần hành khô, tỏi băm cùng dầu hào, muối, bột ngọt, một chút dầu ăn, trộn đều và để ngấm gia vị trong khoảng 15 phút. * Ớt chuông, hành tây: rửa sạch, cắt miếng vừa ăn, thường cắt miếng 2 cm x 2cm.   + Bước 2. Chế biến.   * Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng, cho hết số hành khô, tỏi còn lại vào phi thơm. * Cho hết phần thịt bò đã ướp gia vị vào và xào nhanh với lửa lớn trong 2 phút thì vớt thịt ra, để lại phần nước xào. * Cho tiếp phần ớt chuông, hành tây đã chuẩn bị vào xào với nước thịt cùng một chút gia vị trong khoảng 5 phút. Đến khi ớt và hành chín sơ thì cho thịt bò vào xào chung. * Nêm nếm vừa ăn, đảo đều trong lửa lớn đến khi chín vừa ăn.   + Bước 3. Trình bày món ăn:  Cho ra đĩa, có thể rắc thêm hạt tiêu (xay nhỏ) phía trên (Hình 6.17), ăn nóng với cơm.  - Thực hiện: HS thực hành theo nhóm.  - Đánh giá (Có thể đánh giá như Bảng 6.1 ở mục I.1). |

**C. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP**

**a. Mục tiêu:**

* Nhận biết, phân biệt được đặc điểm của chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt
* Đánh giá được khả năng và sở thích của bản thân đối với công việc chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ; HS trả lời để luyện tập các kiến thức.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS.

**d. Tổ chức hoạt động:**

**Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**

- GV nêu yêu cầu: *Khoanh tròn vào đáp án đặt trước câu trả lời đúng*

***Câu 1:*** *Có bao nhiêu phương pháp chế biến thực phẩm bằng nước nóng?*

*A. 3 phương pháp.*

*B. 5 phương pháp.*

*C. 6 phương pháp.*

*D. 1 phương pháp*

***Câu 2:*** *Công việc cụ thể trong quá trình sơ chế nguyên liệu của phương pháp luộc là gì?*

*A. Cho thực phẩm vào nước luộc với thời gian vừa đủ.*

*B. Bày món ăn vào đĩa, ăn kèm với nước chấm hoặc gia vị thích hợp.*

*C. Làm sạch thực phẩm, cắt thái phù hợp.*

*D. Nấu nguyên liệu có nguồn gốc động vật trước, sau đó mới tới thực vật, nếm gia vị vừa ăn.*

***Câu 3:*** *Công việc cụ thể trong quá trình chế biến của phương pháp luộc là gì?*

*A. Cho thực phẩm vào nước luộc với thời gian vừa đủ.*

*B. Nấu nguyên liệu có nguồn gốc động vật.*

*C. Trình bày theo đặc trưng mỗi món.*

*D. Nấu thực phẩm với lượng nước ít, có nêm nếm gia vị.*

***Câu 4:*** *Công việc cụ thể trong quá trình trình bày món ăn của phương pháp luộc là gì?*

*A. Cho thực phẩm vào nước luộc với thời gian vừa đủ.*

*B. Trình bày theo đặc trưng mỗi món.*

*C. Làm sạch thực phẩm, cắt thái phù hợp.*

*D. Bày món ăn vào đĩa, ăn kèm với nước chấm hoặc gia vị thích hợp (có thể sử dụng nước luộc).*

***Câu 5:*** *Công việc cụ thể trong quá trình sơ chế nguyên liệu của phương pháp nấu là gì?*

*A. Nấu nguyên liệu có nguồn gốc từ thực vật rồi mới đến động vật.*

*B. Làm sạch thực phẩm, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị.*

*C. Trình bày theo đặc trưng mỗi món.*

*D. Bày món ăn vào đĩa, ăn kèm với nước chấm hoặc gia vị thích hợp.*

***Câu 6:*** *Công việc cụ thể trong quá trình chế biến của phương pháp nấu là gì?*

*A. Nấu nguyên liệu có nguồn gốc động vật trước, sau đó mới tới thực vật, nếm gia vị vừa ăn.*

*B. Cho thực phẩm vào nước luộc với thời gian vừa đủ.*

*C. Nấu thực phẩm với lượng nước ít, có nêm nếm gia vị.*

*D. Trình bày theo đặc trưng mỗi món.*

***Câu 7:*** *Công việc cụ thể trong quá trình trình bày món ăn của phương pháp nấu là gì?*

*A. Bày món ăn vào đĩa, ăn kèm với nước chấm hoặc gia vị thích hợp (có thể sử dụng nước luộc).*

*B. Làm sạch thực phẩm, cắt thái phù hợp.*

*C. Sử dụng lửa nhỏ đến khi thực phẩm chín mềm.*

*D. Trình bày tùy ý theo đặc trưng mỗi món.*

- GV yêu cầu HS trả lời các câu hỏi sau:

*1. Tại sao phải làm chín thực phẩm? Thế nào là nấu, luộc, kho, rán, rang, xào?*

*2. Chọn câu trả lời đúng cho các câu hỏi sau:*

*- Món nào sử dụng phương pháp làm chín thực phẩm trong nước?*

*A. Kho.*

*B. Nướng.*

*C. Hấp.*

*D. Rang.*

*- Món nào sử dụng phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước?*

*A. Nấu*

*B. Hấp.*

*C. Luộc.*

*- Phương pháp nào làm chín thực phẩm trong chất béo?*

*A. Nướng.*

*B. Rán.*

*D. Kho.*

*C. Hấp.*

*D. Luộc.*

*- Phương pháp nào cần dùng nhiều chất béo?*

*A. Xào.*

*B. Nướng.*

*C. Rang.*

*D. Rán.*

- GV yêu cầu HS đọc hộp chức năng **Kết nối nghề nghiệp** để tìm hiểu về các ngành nghề liên quan. GV đặt câu hỏi để phỏng vấn những đánh giá của HS về khả năng và sở thích của bản thân đối với các công việc liên quan tới chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

**Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**

- HS vận dụng kiến thức đã học và trả lời câu hỏi.

- GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**

- GV mời đại diện HS trả lời:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. A** | **2. C** | **3. A** | **4. D** | **5. B** | **6. A** | **7. D** |

***Hướng dẫn trả lời câu hỏi:***

*1.*

*- Lí do phải làm chín thực phẩm là: để đảm bảo an toàn thực phẩm và tạo ra hương vị ngon.*

*- Khái niệm về nấu, luộc, kho, rán, rang, xào:*

*+ Nấu là phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có cho thêm gia vị trong môi trường nước.*

*+ Luộc là phương pháp làm chín bằng cách bỏ thực phẩm ở thể trạng khối lượng nguyên cả con vào nước ( nước sôi hay nước lã ) rồi đun trong thời gian tương đối ngắn với độ nhiệt trung bình của lửa để làm thực phẩm chính tới hay chín mềm.*

*+ Kho là làm chín mềm thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà.*

*+ Rán (chiên) là làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa, trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm.*

*+  Rang là phương pháp làm chín thực phẩm với một lượng rất ít chất béo, đảo đều trong chảo, lửa vừa đủ để thực phẩm chín từ ngoài vào trong.*

*+ Xào là phương pháp làm chín thực phẩm với lượng chất béo vừa phải, có sự kết hợp giữa thực phẩm thực vật và động vật hoặc riêng từng loại, đun lửa to trong thời gian ngắn.*

*2. A, B, B, D.*

- GV mời đại diện HS khác nhận xét, bổ sung.

**Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**

- GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức.

- GV chuyển sang hoạt động vận dụng.

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG**

**a. Mục tiêu:** Vận dụng kiến thức vào thực tiễn để giúp HS mở rộng và khắc sâu kiến thức; giúp HS kết nối kiến thức đã học về phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt vào thực tiễn cuộc sống hằng ngày.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ; HS hoạt động cá nhân vận dụng kiến thức đã học, kiến thức thực tế để hoàn thành nhiệm vụ được giao.

**c. Sản phẩm học tập:** Sản phẩm của HS cho nhiệm vụ vận dụng.

**d. Tổ chức hoạt động:**

**Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**

- GV giao nhiệm vụ cho HS về nhà tìm hiểu thông tin, trả lời vào vở ghi câu hỏi trong hộp chức năng **Vận dụng** SGK tr.58: *Tìm hiểu một số món ăn dùng phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt trong gia đình em và ở địa phương, ghi lại quy trình thực hiện các món đó.*

**Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**

- HS về nhà tìm hiểu, hoàn thành nội dung trong hộp chức năng Vận dụng.

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**

- HS trình bày câu trả lời vào buổi học tiếp theo.

**Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**

- GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức, kết thúc tiết học.

**E. HƯỚNG DẪN VỀ NHÀ:**

- Ôn lại kiến thức đã học.

- Làm bài tập Bài 6 trong Sách bài tập Công nghệ 9 - Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.

- Chuẩn bị **Bài 7. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt*.***