Ngày soạn:…/…/…

Ngày dạy:…/…/…

## BÀI 7: CHẾ BIẾN THỰC PHẨM KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT

**I. MỤC TIÊU**

**1. Mục tiêu**

Sau bài học này, HS sẽ:

* Chế biến được một số món ăn đặc trưng cho phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt, đạt yêu cầu kĩ thuật.
* Yêu thích lao động, tỉ mỉ, kiên nhẫn, cẩn thận, sáng tạo trong công việc.

**2. Năng lực**

***Năng lực chung:***

* *Tự chủ và tự học:* thông qua các hoạt động thực hành, chế biến các sản phẩm công nghệ thực phẩm, sử dụng và đánh giá các sản phẩm công nghệ, bảo đảm an toàn trong chế biến thực phẩm.
* *Giao tiếp và hợp tác:* có thói quen trao đổi, giúp đỡ nhau trong học tập; biết cùng nhau hoàn thành nhiệm vụ học tập theo sự hướng dẫn của thầy cô.
* *Giải quyết vấn đề và sáng tạo:* tìm tòi, sáng tạo sản phẩm trong chế biến thực phẩm, giải quyết các vấn đề công nghệ trong thực tiễn.

***Năng lực riêng:***

* *Nhận thức công nghệ:* Nhận biết được một số món ăn đặc trưng cho phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.
* *Thiết kế kĩ thuật:* Chế biến được một số món ăn đặc trưng cho phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.
* *Đánh giá công nghệ:* Đưa ra được nhận xét cho một số sản phẩm trong phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt, đánh giá được các sản phẩm đạt yêu cầu kĩ thuật.

**3. Phẩm chất**

* 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.
* Máy tính, máy chiếu.
* Phiếu học tập số 1: Phương pháp trộn.
* Video hướng dẫn chế biến xà lách trộn dầu giấm: <https://youtu.be/4OxnjxURj9k?si=o1wIq3XHtRZEVCVT>
* Video hướng dẫn chế biến món trộn hỗn hợp nộm su hào: <https://youtu.be/8btBahF0m20?si=AxDofkoC4AwDy_XR>
* Video hướng dẫn chế biến món muối chua dưa cải: <https://youtu.be/u9G-OSyvvGE?si=LydOpfJ_yE8C7fSK>

**2. Đối với học sinh**

* SGK, SBT Công nghệ 9 - Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.
* Dụng cụ nấu ăn: dao thái, thớt, chảo, thìa, đũa, rổ, bếp đun, găng tay chuyên dụng, bộ dụng cụ cắt tỉa trang trí món ăn, bát, đĩa, khăn nylon trải bàn, nồi, vỉ, vại,...
* Nguyên liệu nấu ăn: xà lách, hành tây, cà chua, rau thơm, su hào non, dưa chuột, hành khô, lạc, chanh, tỏi, ớt, rau răm, mùi tàu, cải bẹ xanh, hành củ tươi.
* Gia vị nấu ăn: đường, nước mắm, giấm, hạt tiêu (xay nhỏ), dầu ăn, nước tương, muối…

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

**A. HOẠT ĐỘNG KHỞI ĐỘNG**

**a. Mục tiêu:** Gợi ý, dẫn dắt HS nhận biết về một số món ăn không sử dụng nhiệt để chế biến.

**b. Nội dung:** GV đặt vấn đề, HS dựa vào hiểu biết về gia đình, đời sống để trả lời câu hỏi khởi động.

**c. Sản phẩm học tập:** Một số món ăn không sử dụng nhiệt để chế biến.

**d. Tổ chức thực hiện:**

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

- GV đặt vấn đề: *Trong bài học trước, chúng ta đã tìm hiểu về một số món ăn sử dụng phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt ví dụ như rau luộc, súp gà, thịt kho trứng, cá hấp xì dầu, bánh nướng, nem rán, cơm rang, thịt bò xào,...*

- GV dẫn dắt HS, yêu cầu HS trả lời câu hỏi **Khởi động** tr.59 SGK:

*Quan sát Hình 7.1, hãy kể tên một số món ăn không sử dụng nhiệt để chế biến mà em đã có dịp dùng trong các bữa cơm, bữa cỗ hoặc bữa tiệc.*

**

*Hình 7.1. Một số món ăn kèm chế biến không sử dụng nhiệt*

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

- HS vận dụng hiểu biết của bản thân để trả lời câu hỏi.

- GV hướng dẫn, hỗ trợ HS (nếu cần thiết).

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

- GV mời HS xung phong trả lời:

*Một số món ăn không sử dụng nhiệt:*

* *

*Dưa muối Kim chi*

* *

*Sashimi Salad hoa quả*

- 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.

- GV dẫn dắt HS vào bài học: *–* ***Bài 7: Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.***

**B. HOẠT ĐỘNG HÌNH THÀNH KIẾN THỨC**

**Hoạt động 1: Phương pháp trộn**

**a. Mục tiêu:** HS nắm được quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của các phương pháp trộn.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục I, quan sát *Hình 7.2 - 7.5* và thực hiện nhiệm vụ được giao.

**c. Sản phẩm học tập:** Phương pháp trộn.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**  **\* Hoạt động khám phá**  - GV chia lớp thành 2 nhóm lớn, mỗi nhóm lớn chia thành các nhóm nhỏ (4 - 6 HS).  - GV phân công nhiệm vụ cho các nhóm:  **+ Nhóm 1:** Tìm hiểu thông tin mục I.1 và trả lời câu hỏi hộp **Khám phá** tr.59 SGK:  *Đọc nội dung mục 1, quan sát Hình 7.2 và cho biết thế nào là phương pháp trộn dầu giấm. Những thực phẩm nào thường được sử dụng để trộn dầu giấm? Người ta thường sử dụng các gia vị nào? Em có nhận xét gì về trạng thái, hương vị, màu sắc của món trộn dầu giấm?*    *Hình 7.2 Dưa chuột trộn dầu giấm*  **+ Nhóm 2**: Tìm hiểu thông tin mục I.2 và trả lời câu hỏi hộp **Khám phá** tr.61 SGK:  *Đọc nội dung mục 2, quan sát Hình 7.4, cho biết em đã từng ăn những món nộm nào? Kể tên các nguyên liệu trong món nộm đó. Thế nào là phương pháp trộn hỗn hợp? Sau khi chuẩn bị xong nguyên liệu, chúng ta cần làm gì? Yêu cầu kĩ thuật của món trộn hỗn hợp là gì?*    *Hình 7.4 Trộn hỗn hợp (nộm ngó sen)*  - GV tiến hành ghép các thành viên của nhóm 1 với các thành viên của nhóm 2, sao cho mỗi nhóm có 6 - 8 HS.  - GV yêu cầu các nhóm hoàn thành Phiếu học tập số 1.   |  | | --- | | **PHIẾU HỌC TẬP SỐ 1: PHƯƠNG PHÁP TRỘN**  **Câu 1.** Trình bày quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của phương pháp trộn dầu giấm.    **Câu 2.** Trình bày quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của phương pháp trộn hỗn hợp (nộm). |   - GV giới thiệu thêm một số món từ phương pháp trộn:    *Bắp cải tím trộn dầu giấm Rau càng cua trộn dầu giấm*    *Nộm đu đủ Nộm hoa chuối*  - GV yêu cầu các nhóm thảo luận trả lời câu hỏi trong hộp **Kết nối năng lực** tr.60, 61 SGK:  *+ Tại sao chỉ trộn thực phẩm với hỗn hợp dầu ăn, giấm, đường, muối, tiêu trước khi ăn khoảng 5 đến 10 phút?*  *+ Tại sao nguyên liệu trước khi trộn lại phải ướp muối rồi rửa cho hết vị mặn?*  **Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS thảo luận nhóm, trả lời câu hỏi nhiệm vụ.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - Nhóm HS trình bày kết quả thảo luận của nhóm:  ***Câu hỏi Khám phá tr.59 SGK:***  *+ Phương pháp trộn dầu giấm là phương pháp trộn các thực phẩm đã được sơ chế kết hợp với dầu. giấm và các loại gia vị tạo thành món ăn.*  *+ Thực phẩm thường được sử dụng để trộn dầu giấm: rau, củ, quả…*  *+ Người ta thường sử dụng gia vị: dầu, giấm, ngoài ra còn có đường, hạt tiêu…*  *+ Rau lá trong món ăn trộn dầu giấm vẫn giữ được độ tươi, trơn láng và không bị nát. Hương vị vừa ăn, chua dịu, hơi mặn, ngọt, béo. Thơm mùi gia vị, không còn mùi hăng của rau, củ ban đầu.*  ***Câu hỏi Kết nối năng lực tr.60 SGK:***  *Trộn thực phẩm với hỗn hợp dầu ăn, giấm, đường, muối, tiêu trước khi ăn khoảng 5 đến 10 phút để nguyên liệu ngấm các loại gia vị, đồng thời hạn chế sự tiết nước trong nguyên liệu giúp nguyên liệu đạt được các yêu cầu kĩ thuật.*  ***Câu hỏi Khám phá tr.61 SGK:***  *+ Ví dụ: nộm đu đủ, nộm su hào cà rốt,... + Ví dụ về nộm đu đủ: nguyên liệu thường có là đu đủ, cà rốt, lạc (đậu phộng), muối, chanh, tỏi, ớt, đường, nước mắm, rau thơm,...*  *+ Phương pháp trộn hỗn hợp là phương pháp trộn các thực phẩm đã được sơ chế kết hợp với các loại gia vị tạo thành món ăn.*  *+ Sau khi đã chuẩn bị xong nguyên liệu, chúng ta cần sơ chế nguyên liệu để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo yêu cầu kĩ thuật và tăng tính thẩm mĩ cho món ăn.*  *- Yêu cầu kĩ thuật của món ăn (DKSP).*  ***Câu hỏi Kết nối năng lực tr.61 SGK:***  *Nguyên liệu trước khi trộn phải ướp muối nhằm mục đích làm sạch, ngấm gia vị rồi sau đó rửa sạch để nguyên liệu được giòn, màu sắc trông đẹp và hấp dẫn đảm bảo các yêu cầu kĩ thuật.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chốt kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **I. Phương pháp trộn**  **1. Phương pháp trộn dầu giấm**  **a) Quy trình thực hiện**  *Bước 1. Sơ chế nguyên liệu:* Lựa chọn nguyên liệu thực vật thích hợp, làm sạch; cắt, tỉa, thái phù hợp từng loại.  *Bước 2. Chế biến:* Cho vào nguyên liệu đã chuẩn bị hỗn hợp dầu ăn, giấm, đường, muối, tiêu với tỉ lệ vừa ăn. Trộn trước khi ăn từ 5 đến 10 phút.  *Bước 3. Trình bày món ăn:* Trình bày tùy theo đặc trưng mỗi món.  **b) Yêu cầu kĩ thuật**  - Rau lá giữ độ tươi, trơn láng và không bị nát.  - Vừa ăn, vị chua dịu, hơi mặn ngọt, béo.  - Thơm mùi gia vị, không còn mùi hăng ban đầu.  **2. Phương pháp trộn hỗn hợp (nộm)**  **a) Quy trình thực hiện**  *Bước 1. Sơ chế nguyên liệu:* Lựa chọn nguyên liệu thực vật thích hợp, làm sạch; cắt, tỉa, thái phù hợp từng loại rồi đem ngâm nước muối loãng hoặc ướp/bóp muối, thời gian tùy loại thực phẩm. Sau đó, rửa cho hết vị mặn, vắt ráo nước.  *Bước 2. Chế biến:*  - Thực phẩm động vật được chế biến chín trước đó, cắt thái phù hợp.  - Trộn chung nguyên liệu thực vật với động vật và gia vị.  *Bước 3. Trình bày món ăn:* Trình bày đẹp mắt, sáng tạo.  **b) Yêu cầu kĩ thuật**  - Giòn, ráo nước.  - Vừa ăn, đủ vị chua, cay, mặn, ngọt.  - Màu sắc của thực phẩm trông đẹp, hấp dẫn. |

**Hoạt động 2: Thực hành phương pháp trộn**

**a. Mục tiêu:** HS chế biến được một số món đặc trưng cho phương pháp trộn, đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm thực hành nhiệm vụ được giao.

**c. Sản phẩm học tập:** Sản phẩm thực hành của HS.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV yêu cầu các nhóm HS chuẩn bị trước nguyên liệu và dụng cụ.  - GV nêu nhiệm vụ thực hành:  ***1.*** *Chế biến món trộn dầu giấm rau xà lách.*    *Hình 7.3. Trộn dầu giấm rau xà lách*  ***2.*** *Chế biến món trộn hỗn hợp nộm su hào.*    *Hình 7.5. Trộn hỗn hợp nộm su hào*  - GV hướng dẫn HS hoặc chiếu video cho HS quan sát các bước tiến hành:  <https://youtu.be/4OxnjxURj9k?si=o1wIq3XHtRZEVCVT> (*Chế biến món trộn dầu giấm rau xà lách)*  <https://youtu.be/8btBahF0m20?si=AxDofkoC4AwDy_XR> *(Chế biến món trộn hỗn hợp nộm su hào)*  - GV yêu cầu HS nêu các bước tiến hành chế biến món trộn dầu giấm rau xà lách và trộn hỗn hợp nộm su hào.  - GV tổ chức cho các nhóm HS hoạt động thực hành.  **Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS quan sát hướng dẫn, thực hành nhiệm vụ được giao.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - Nhóm HS trình bày sản phẩm của nhóm  - Các nhóm khác nhận xét theo *Bảng tiêu chí đánh giá* (Đính kèm dưới hoạt động 1).  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chốt kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **\* Thực hành: Chế biến món trộn dầu giấm rau xà lách**   * Chuẩn bị   - Nguyên liệu: Rau xà lách 200g; Hành tây 30g; Cà chua chín 100g, 1 thìa cà phê tỏi phi vàng; giấm; đường; hạt tiêu (xay nhỏ); dầu ăn; rau thơm, ớt, nước tương.  - Dụng cụ: Dao thái, thớt, chảo, thìa, đũa, rổ, bếp đun, găng tay chuyên dụng; Bộ dụng cụ cắt tỉa trang trí món ăn, bát, đĩa,...   * Các bước tiến hành   *Bước 1. Sơ chế nguyên liệu*  - Rau xà lách: Nhặt, rửa sạch, ngâm nước, muối nhạt khoảng 10 phút, vớt ra vẩy cho ráo nước.  - Hành tây: Bóc lớp vỏ khô, rửa sạch, thái mỏng, ngâm giấm, đường (2 thìa súp giấm + 1 thìa súp đường).  - Cà chua: Cắt lát, trộn giấm, đường (2 thìa súp giấm + 1 thìa súp đường).  *Bước 2. Chế biến*  - Làm nước trộn dầu giấm: Cho 3 thìa súp giấm + 1 thìa súp đường + nửa thìa cà phê muối, khuấy tan; nếm có vị chua, ngọt, hơi mặn. Cho tiếp vào hỗn hợp trên 1 thìa súp dầu ăn, khuấy đều cùng với tiêu + tỏi phi vàng.  - Trộn rau: Cho xà lách, hành tây và cà chua vào một khay to, đổ hỗn hợp dầu giấm vào trộn đều, nhẹ tay.  *Bước 3. Trình bày món ăn*  Xếp hỗn hợp xà lách vào đĩa, chọn một ít lát cà chua bày xung quanh, trên để hành tây. Trang trí rau thơm, ớt tỉa hoa. Có thể thay đổi nguyên liệu theo yêu cầu của món.  **\* Thực hành: Chế biến món trộn hỗn hợp nộm su hào**   * Chuẩn bị   - Nguyên liệu: Su hào non 1kg; Dưa chuột 2 quả; Hành khô; Lạc (đậu phộng); Muối; Chanh, tỏi, ớt; Rau răm, mùi tàu, rau thơm; Đường; Nước mắm.  - Dụng cụ: Dao thái, nồi, rổ, thau (âu) nhỏ, bếp đun, găng tay chuyên dụng; bát to dùng để trộn, đũa, muôi, thìa,...; đĩa để trình bày; một khăn nylon trải bàn khi làm để không dây bẩn ra bàn.   * Các bước tiến hành   *Bước 1. Sơ chế nguyên liệu*  - Dưa chuột: Rửa sạch, thái lát mỏng.  - Su hào: Gọt, rửa sạch, thái sợi; Trộn đều su hào cùng dưa chuột, với 1 thìa súp muối, để khoảng 5 phút, rửa lại, vắt ráo nước. Cho su hào vào thau (âu) sạch cùng với 2 thìa súp đường, trộn đều (để giữ lại độ giòn), cho nước chanh vào, nêm hơi chua, ngọt.  - Lạc: xát vỏ, giã giập, chia làm hai phần. Rau răm, mùi tàu, rau thơm: nhặt, rửa sạch, thái (cắt) nhỏ, chia làm hai phần. Ớt: chia làm hai phần, một để tỉa hoa, một băm nhỏ.  *Bước 2.* Chế biến  - Trộn hỗn hợp su hào với một phần rau răm, rau thơm, mùi tàu thái nhỏ với một phần lạc rang với một phần hành phi, sau đó nêm lại với chút nước mắm ngon vừa ăn, tạo thành hỗn hợp nộm.  *Bước 3. Trình bày món ăn*  - Cho nộm vào đĩa, sau đó rắc lạc rang, hành phi, rau thơm còn lại lên trên.  - Trang trí thêm rau, ớt, dưa chuột tùy ý theo sáng tạo cá nhân. Ăn kèm với bánh phồng tôm, nước chấm chanh, tỏi, ớt pha loãng. |

***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 có 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 dụng 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 của đạt tiêu chuẩn đặc trưng của món ăn. Mùi vị thơm ngon, màu sắc hấp dẫn.  - Trình bày đẹp, bắt mắt. |
| 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.  - Chưa rửa, dọn sạch sẽ sau khi thực hành. Bảo quản các thiết bị, dụng cụ nhà bếp đúng cách. |

**Hoạt động 3: Phương pháp lên men lactic**

**a. Mục tiêu:** HS chế biến được một số món đặc trưng cho phương pháp muối chua, đạt yêu cầu kĩ thuật.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục II, quan sát *Hình 7.6, 7.7* và thực hiện nhiệm vụ được giao.

**c. Sản phẩm học tập:** Phương pháp lên men lactic.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**  **\* Hoạt động khám phá**  - GV tổ chức cho HS tiếp tục hoạt động nhóm.  - GV yêu cầu nhóm HS đọc thông tin mục II trả lời câu hỏi hộp **Khám phá** tr.62 SGK:  *Đọc nội dung mục II, quan sát Hình 7.6, Trình bày hiểu biết của em về phương pháp muối chua. Kể tên một số thực phẩm thường sử dụng để muối chua trong gia đình và địa phương em. Từ đó, hãy rút ra quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của thực phẩm muối chua.*    *Hình 7.6 Rau củ muối chua*  - Trên cơ sở đó, GV yêu cầu HS rút ra *quy trình thực hiện* và *yêu cầu kĩ thuật* của phương pháp lên men lactic.  - GV giới thiệu thêm một số món từ phương pháp lên men lactic:    *Cà pháo muối Sung muối*  - GV yêu cầu các nhóm thảo luận trả lời câu hỏi trong hộp **Kết nối năng lực** tr.63 SGK:  *Muối xổi và muối nén khác nhau như thế nào?*  **\* Hoạt động thực hành**  - GV yêu cầu các nhóm HS chuẩn bị trước nguyên liệu và dụng cụ.  - GV nêu nhiệm vụ thực hành: *Chế biến món muối chua dưa cải.*    *Hình 7.7. Dưa muối*  - GV hướng dẫn HS hoặc chiếu video cho HS quan sát các bước tiến hành: <https://youtu.be/u9G-OSyvvGE?si=LydOpfJ_yE8C7fSK>  - GV yêu cầu HS nêu các bước tiến hành chế biến món muối chua dưa cải.  - GV tổ chức cho các nhóm HS hoạt động thực hành.  - Thời gian thực hành kéo dài 2 - 3 ngày, GV hướng dẫn HS bảo quản và theo dõi sự biến đổi của sản phẩm.  **Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**  **\* Hoạt động khám phá**  - HS thảo luận nhóm, trả lời câu hỏi nhiệm vụ.  **\* Hoạt động thực hành**  - HS quan sát hướng dẫn, thực hành nhiệm vụ được giao.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  **\* Hoạt động khám phá**  - Nhóm HS trình bày kết quả thảo luận của nhóm:  ***Câu hỏi Khám phá tr.62 SGK:***  *+ Phương pháp muối chua là một phương pháp bảo quản thực phẩm trong môi trường acid. Phương pháp này ứng dụng quá trình lên men lactic, được thực hiện bởi nhóm vi sinh vật lactic. Nhóm vi sinh vật này chuyển hóa đường có trong nguyên liệu thành acid lactic, tạo cho sản phẩm có một hương vị đặc trưng, tăng giá trị dinh dưỡng cho sản phẩm.*    *Vi khuẩn Lactobacillus sp*  *+ Một số thực phẩm thường sử dụng để muối chua: cải bẹ xanh, dưa chuột, su hào, cải thảo, tôm, cá,...*      *+ Quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật (DKSP).*  ***Câu hỏi Kết nối năng lực tr.63 SGK:***  *+ Muối nén: Thời gian làm thực phẩm lên men dài; thực phẩm được ướp nhiều muối nên có vị mặn và giữa được lâu (thường được sử dụng để làm thức ăn dự trữ và sử dụng dài hạn).*  *+ Muối xổi: Thời gian thực phẩm lên men ngắn; thực phẩm được ngâm trong dung dịch hỗn hợp như giấm, các chất mặn, đường, tỏi, ớt, gừng,... nên thường ăn ngay trong ngày.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **\* Hoạt động thực hành**  - Nhóm HS trình bày sản phẩm của nhóm.  - Các nhóm khác nhận xét theo *Bảng tiêu chí đánh giá* (Đính kèm dưới hoạt động 2).  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chốt kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **II. Phương pháp lên men lactic**  **1. Quy trình thực hiện**  *Bước 1. Sơ chế nguyên liệu*  - Làm sạch thực phẩm, để ráo nước, cắt thái phù hợp.  *Bước 2. Chế biến*  - Ngâm thực phẩm trong dung dịch nước muối hoặc đem ướp muối, có thể cho thêm đường và một số loại gia vị khác.  - Lưu ý: dùng vật nặng để nén chặt thực phẩm trong phương pháp muối nén.  *Bước 3. Trình bày món ăn*  - Trình bày đẹp mắt, sáng tạo.  **2. Yêu cầu kĩ thuật**  - Thực phẩm giòn.  - Mùi thơm đặc biệt của thực phẩm lên men.  - Vị chua dịu, vừa ăn.  - Màu sắc hấp dẫn.  **\* Thực hành: Chế biến món muối chua dưa cải**   * Chuẩn bị   - Nguyên liệu: Cải bẹ xanh 1 kg; Hành củ tươi 100g; muối; đường; nước.  - Dụng cụ: Dao, thớt, nồi, vỉ, vại, thìa. đũa. rổ. thau, đĩa, bát, bếp đun, găng tay chuyên dụng.   * Các bước tiến hành   *Bước 1. Sơ chế nguyên liệu*  - Cải bẹ xanh: Nhặt bỏ phần sâu, úa, rửa sạch, chẻ tàu cải làm đôi, cắt khúc dài khoảng 3 cm.  - Hành củ tươi: Nhặt bỏ phần úa, cắt rễ, rửa sạch, củ to chẻ mỏng, cắt khúc dài khoảng 3 cm, trộn đều với cải, để ráo nước.  - Đun hỗn hợp nước gồm một lít nước, 60 g muối và 20 g đường cho sôi, sau đó để nguội.  *Bước 2. Chế biến*  - Xếp cải và hành vào vại sạch. Đổ hỗn hợp nước + muối + đường vào vại. Dùng vỉ nén chặt cho nguyên liệu ngập nước. Đậy kín nắp, để dưa từ 2 đến 3 ngày nơi thoáng mát.  - Khi thấy dưa chuyển sang màu vàng là dưa đã chua, có thể lấy ra sử dụng.  *Bước 3. Trình bày món ăn*  - Dưa cải dùng làm món ăn kèm với các món thịt kho, thịt rán, thịt luộc cùng nước chấm có vị cay, ngọt, mặn. |

**C. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP**

**a. Mục tiêu:** Thông qua hoạt động, HS củng cố kiến thức về các phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ; HS trả lời để luyện tập các kiến thức về các phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.

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

**d. Tổ chức hoạt động:**

***Khoanh tròn vào đáp án đặt trước câu trả lời đúng***

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

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

***Câu 1.*** *Phương pháp chế biến thực phẩm nào dưới đây* ***không*** *sử dụng nhiệt?*

*A. Hấp. B. Kho. C. Nướng. D. Muối nén.*

***Câu 2.*** *Quy trình thực hiện món trộn gồm các bước:*

*A. Chuẩn bị, chế biến, trình bày. B. Chế biến, chuẩn bị, trình bày.*

*C. Trình bày, chế biến, chuẩn bị. D. Trình bày, chuẩn bị, chế biến.*

***Câu 3.*** *Sản phẩm nào sau đây được chế biến từ phương pháp lên men lactic?*

*A. kim chi. B. nộm đu đủ.*

*C. xà lách trộn dầu giấm. D. gỏi cuốn.*

***Câu 4.*** *Cho các nguyên liệu sau: bắp cải tím 1 cây, hành tây 30g, cà rốt 5g, giấm, đường, hạt tiêu (xay nhỏ), dầu ăn, rau thơm, ớt, nước tương. Hãy cho biết các nguyên liệu trên được sử dụng để chế biến món ăn gì?*

*A. Bắp cải tím xào cà rốt, hành tây. B. Bắp cải tím trộn dầu giấm.*

*C. Nộm bắp cải tím. D. Bắp cải tím muối chua.*

***Câu 5.*** *Đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt là*

*A. dễ gây biến đổi các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.*

*B. làm chín thực phẩm bằng nhiệt độ cao, trong thời gian thích hợp.*

*C. gần như giữ nguyên được màu sắc, mùi vị, chất dinh dưỡng của thực phẩm.*

*D. làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều chất béo.*

***Câu 6.*** *Điểm khác biệt giữa phương pháp muối chua với phương pháp trộn hỗn hợp (nộm) là*

*(1) Thực phẩm có vị chua.*

*(2) Không tốt cho sức khỏe.*

*(3) Làm thực phẩm lên men lactic.*

*(4) Là phương pháp chế biến món ăn không sử dụng nhiệt.*

*Số đáp án đúng là*

*A. 1. B. 2. C. 3. D. 4.*

***Câu 7.*** *Ưu điểm của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt là*

*A. Phù hợp chế biến nhiều loại thực phẩm.*

*B. Dễ dàng lựa chọn thực phẩm và bảo quản.*

*C. Nguyên liệu dễ sơ chế.*

*D. Dễ chế biến, ít dầu mỡ.*

**Bước 2: HS 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:

**Câu 1.** *Đáp án D.*

**Câu 2.** *Đáp án A.*

**Câu 3.** *Đáp án A.*

**Câu 4.** *Đáp án B.*

**Câu 5.** *Đáp án C.*

***Câu 6.*** *Đáp án C.*

***Câu 7.*** *Đáp án 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 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.

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG**

**a. Mục tiêu:** Thông qua hoạt động, HS vận dụng kiến thức đã học về chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt; Liên hệ kết nối nghề nghiệp liên quan đến bài học.

**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:** Câu trả lời của HS trong phần Vận dụng và Kết nối nghề nghiệp SGK tr.64.

**d. Tổ chức hoạt động:**

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

- GV nhiệm vụ về nhà, yêu cầu HS tìm hiểu thông tin trên Internet, sách, báo hoặc hỏi người thân hay những người xung quanh thực hiện nhiệm vụ tr.64 SGK:

***Nhiệm vụ 1:*** *Tìm hiểu phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt trong gia đình em và ở địa phương, ghi lại công thức thực hiện các món đó.*

***Nhiệm vụ 2:*** *Nhân viên phục vụ đồ ăn uống là tên gọi dành cho những người làm công việc phục vụ khách hàng tại quầy thực phẩm và chuẩn bị món ăn, đồ uống đơn giản trong nhà hàng, quán cà phê, khách sạn, quầy ăn nhanh, nhà ăn, bệnh viện và các cơ sở khác. Tìm hiểu từ Internet, sách, báo,... và cho biết, em nhận thấy mình có phù hợp với công việc này không? Tại sao?*

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

- HS về nhà thực hiện nhiệm vụ (hỏi người thân, tìm trên Internet,...).

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

- HS báo cáo vào tiết học sau.

***\* Nhiệm vụ 1:*** *Gợi ý: Chế biến món dưa góp*

* *Chuẩn bị:*

*+ Nguyên liệu: 4 - 5 quả dưa chuột, 1 củ cà rốt, tỏi, ớt, chanh, lạc (đậu phộng), rau thơm, đường, nước mắm, dấm (chanh).*

*+ Dụng cụ: Dao, thớt, thau (âu) nhỏ, bếp đun, chảo, găng tay chuyên dụng, bát to dùng để trộn, đũa, muôi, thìa,...; đĩa để trình bày.*

* *Các bước tiến hành*

*Bước 1. Sơ chế nguyên liệu:*

*+ Dưa chuột: rửa sạch, rồi ngâm nước muối pha loãng khoảng 10 phút rồi vớt ra, rửa lại, để ráo; cắt khúc hoặc khoanh tròn tùy ý.*

*+ Cà rốt rửa sạch, nạo vỏ và thái sợi.*

*+ Rau thơm nhặt sạch, ngâm sửa nước muối rồi để ráo, xắt nhỏ.*

*+ Đậu phộng rang chín vàng, để nguội, xát vỏ rồi giã thô; không nên giã quá nhuyễn khiến đậu phộng bị mủn, mất độ giòn.*

*Bước 2. Chế biến:*

*+ Pha nước trộn: Tỏi bóc vỏ; ớt rửa sạch, băm nhỏ. 4 nước mắm + 12 đường + 8 dấm + 2 cốt chanh + 1/2 muối hạt + tỏi ớt băm (đơn vị đo lường cần thống nhất, 1 thìa canh hoặc muỗng).*

*+ Trộn dưa góp: Cho dưa chuột, cà rốt vào 1 bát lớn để dễ trộn, sau đó rưới ½ số nước mắm đường vừa pha vào. Trộn nhẹ nhàng và để 5 phút cho dưa chuột, cà rốt thấm gia vị rồi chắt nước thừa đi.*

*+ Cho gần hết rau thơm, đậu phộng vào, rồi đổ nốt phần nước mắm còn lại, trộn đều và cũng chắt bớt nước thừa đi.*

*Bước 3. Trình bày món ăn: Bày món ăn ra đĩa, rắc nốt rau thơm và đậu phộng rang lên trên để trang trí.*

***\* Nhiệm vụ 2:*** *Gợi ý*

*Một số yêu cầu chung về nhân viên phục vụ ăn uống:*

*+ Kiến thức chuyên môn: cần nắm rõ quy trình phục vụ, công thức nấu ăn, cách bảo quản thực phẩm,...*

*+ Kĩ năng nghiệp vụ: cần nắm rõ, ghi nhận các thông tin khách đặt bàn, sắp xếp bàn cho khách; ghi nhớ các món ăn, đồ uống trong menu của quán; chế biến món ăn đúng vị, trang trí đẹp;...*

*+ Kĩ năng mềm: giao tiếp, xử lí tình huống, khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm, tổ chức và sắp xếp công việc hợp lí,...*

*+ Kĩ năng ngoại ngữ và tin học…*

*→ Từ các thông tin tìm kiếm được, HS đưa ra quyết định bản thân có phù hợp với công việc này hay không.*

- 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 kiến thức, kết thúc tiết học.

**E. HƯỚNG DẪN VỀ NHÀ:**

* Ôn lại kiến thức đã học.
* Làm bài tập Bài 7 trong Sách bài tập Công nghệ 9 -Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.
* Chuẩn bị **Ôn tập Chương II*.***