**Tiết 37**

**PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BẰNG KHÔNG KHÍ NÓNG**

**I. MỤC TIÊU BÀI HỌC**: Sau bài học này học sinh phải:

***1. Kiến thức***

- Chế biến được một số món ăn đặc trưng của phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

- Yêu thích lao động, tỉ mỉ, cẩn thận, sáng tạo trong công việc.

***2. Năng lực***

***2.1. Năng lực công nghệ***

- Nhận thức công nghệ: Nhận biết được quy trình thực hiện, yêu cầu kĩ thuật của một số món ăn đặc trưng của phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

- Sử dụng công nghệ: Chế biến được một số món ăn đặc trưng của phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

- Đánh giá công nghệ: Đánh giá được các món ăn đạt yêu cầu kĩ thuật.

***2.2. Năng lực chung***

- Năng lực tự chủ, tự học: Tự tìm hiểu các kiến thức có liên quan đến chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt

- Năng lực giao tiếp và hợp tác: Biết sử dụng thông tin để trình bày, thảo luận các vấn đề chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt, lắng nghe và phản hồi tích cực trong quá trình hoạt động nhóm

- Năng lực giải quyết vấn đề: Giải quyết được các tình huống đặt ra có liên quan đến chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt

***3. Phẩm chất***

- Chăm chỉ: Có ý thức vận dụng kiến thức về chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt vào thực tiễn cuộc sống.

- Trách nhiệm: Tích cực trong các hoạt động. Yêu thích lao động, tỉ mỉ, cẩn thận, sáng tạo trong công việc.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Chuẩn bị của giáo viên**

- Giấy A4. Phiếu học tập. Ảnh, power point. Ti vi, máy tính.

**2. Chuẩn bị của HS**

- Dụng cụ học tập phục vụ cho quá trình hoạt động nhóm

- Học bài cũ. Đọc trước bài mới.

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

***Hoạt động 2.9. Tìm hiểu về phương pháp chế biến thực phẩm nướng***

*a.Mục tiêu:* Chế biến được món ăn bằng phương pháp nướng đúng kĩ thuật

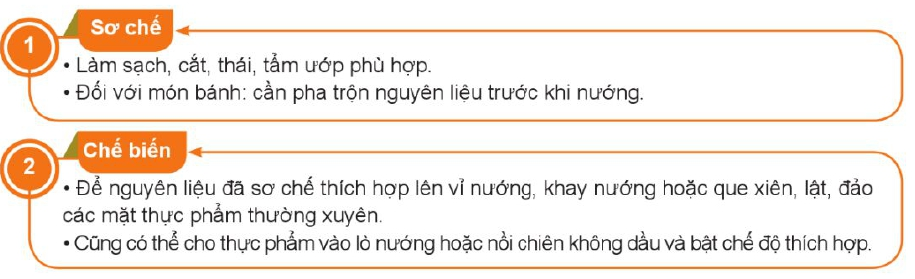
*b. Nội dung:* Nướng

*c. Sản phẩm*: Báo cáo hoạt động nhóm và trả lời câu hỏi

*d. Tổ chức hoạt động*

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung cần đạt** |
| **Chuyển giao nhiệm vụ**  GV đưa ra câu hỏi sau:  Đọc nội dung mục III và quan sát hình dưới đây và trình bày quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món nướng.  GV yêu cầu HS quan sát và thảo luận trao đổi nhóm cặp bàn, trả lời câu hỏi trên trong thời gian 2 phút.  HS quan sát và tiếp nhận nhiệm vụ.  **Thực hiện nhiệm vụ**  HS quan sát, trao đổi nhóm cặp bàn, trả lời câu hỏi.  **Báo cáo, thảo luận**  GV yêu cầu đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.  Đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.  - Quy trình thực hiện món nướng là:  + Bước 1. Sơ chế: làm sạch, cắt thái, tẩm ướp phù hợp; đối với món bánh cần pha trộn nguyên liệu trước khi nướng.  + Bước 2. Chế biến: Để nguyên liệu đã sơ chế lên vỉ nướng, khay nướng hoặc que xiên, lật, đảo các mặt thực phẩm thường xuyên  + Bước 3. Trình bày: cho món ăn vào đĩa; trình bày theo sáng tạo cá nhân.   * Yêu cầu kĩ thuật:   + Trạng thái: chín giòn hoặc ngoài giòn trong mềm, không bị khô, cứng và dai.  + Màu sắc: đặc trưng cho từng loại thực phẩm  + Mùi vị: mùi thơm đặc trưng cho từng loại thực phẩm, cân bằng vị; vị vừa ăn.  + Trình bày: gọn gàng, đẹp, hấp dẫn, sáng tạo.  **Kết luận và nhận định**  GV nhận xét trình bày của HS. GV chốt lại kiến thức.  HS nghe và ghi nhớ, ghi nội dung vào trong vở. | III. Phương pháp chế biến thực phẩm bằng không khí nóng(nướng)  \*Nướng  - Quy trình thực hiện món nướng là:  + Bước 1. Sơ chế: làm sạch, cắt thái, tẩm ướp phù hợp; đối với món bánh cần pha trộn nguyên liệu trước khi nướng.  + Bước 2. Chế biến: Để nguyên liệu đã sơ chế lên vỉ nướng, khay nướng hoặc que xiên, lật, đảo các mặt thực phẩm thường xuyên  + Bước 3. Trình bày: cho món ăn vào đĩa; trình bày theo sáng tạo cá nhân.   * Yêu cầu kĩ thuật:   + Trạng thái: chín giòn hoặc ngoài giòn trong mềm, không bị khô, cứng và dai.  + Màu sắc: đặc trưng cho từng loại thực phẩm  + Mùi vị: mùi thơm đặc trưng cho từng loại thực phẩm, cân bằng vị; vị vừa ăn.  + Trình bày: gọn gàng, đẹp, hấp dẫn, sáng tạo. |

***Quy trình chế biến món nướng***

******

******

***Hoạt động 2.10. Thực hành chế biến món nướng***

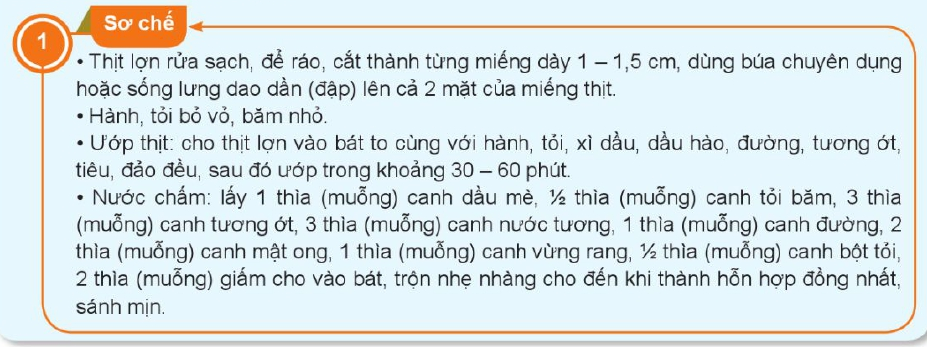
*a.Mục tiêu:* Chế biến được món ăn bằng phương pháp món nướng đạt yêu cầu kĩ thuật

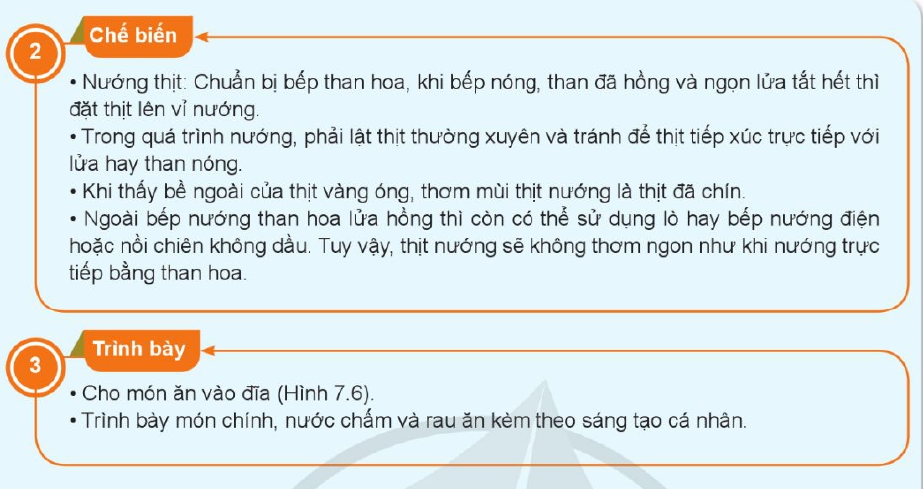
*b. Nội dung:* Chế biến món nướng

*c. Sản phẩm*: Báo cáo hoạt động nhóm và trả lời câu hỏi

*d. Tổ chức hoạt động*

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung cần đạt** |
| **Chuyển giao nhiệm vụ**  GV yêu cầu HS liệt kê các nguyên liệu, dụng cụ để cần thực hành  GV yêu cầu HS nêu các bước chế biến thịt lợn nướng  GV: Để món thịt lợn nướng chín đều, lên màu đẹp và không bị cháy, trước khi chế biến em sẽ lưu ý các bạn trong nhóm những điều gì?  GV yêu cầu HS tiến hành thực hiện theo nhóm, mỗi nhóm làm món thịt lợn nướng bằng phương pháp chế biến nướng.  **Thực hiện nhiệm vụ**  HS liệt kê các thiết bị cần để tiến hành thực hành.  HS suy nghĩ và trả lời câu hỏi của GV.  HS tiến hành thực hành thực hiện theo nhóm, mỗi nhóm làm món thịt lợn nướng bằng phương pháp chế biến nướng.  GV theo dõi, uốn nắn các thao tác sai sót của HS.  **Báo cáo, thảo luận**  1-2HS trả lời, HS khác nhận xét và bổ sung  Để món thịt lợn nướng chín đều, lên màu đẹp và không bị cháy, trước khi chế biến em sẽ lưu ý các bạn trong nhóm những điều sau:  - Chọn những miếng thịt có độ dày đồng đều để đảm bảo thời gian nướng đồng đều và món ăn chín đều từ trong ra ngoài.  - Sử dụng các loại gia vị, gia vị tự nhiên hoặc gia vị chế biến sẵn để ướp thịt trước khi nướng, giúp thịt thấm gia vị và có hương vị đậm đà.  - Đảm bảo nhiệt độ nướng phù hợp để thịt không bị cháy hoặc chín quá nhanh.  - Đảo chiều thịt đều đặn trong quá trình nướng để thịt chín đều và không bị cháy.  GV yêu cầu đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.  Đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.  GV yêu cầu HS tự đánh giá kết quả thực hành của nhóm mình và nhóm khác theo hướng dẫn của GV  **Kết luận và nhận định**  GV nhận xét trình bày của HS. GV chốt lại kiến thức.  HS nghe và ghi nhớ, ghi nội dung vào trong vở.  GV: 1.Hãy kể tên các món thịt nướng khác mà em biết  2. Bạn em rất thích món thịt nướng nên thường xuyên ăn, em có đồng tình với chế độ ăn của bạn em không và tại sao?  1-2HS trả lời, HS khác nhận xét và bổ sung  1. Các món thịt nướng phổ biến khác mà em có thể biết đến bao gồm:  + Thịt gà nướng  + Thịt bò nướng  + Cánh gà nướng  + Cá nướng  + Sườn nướng  + Heo quay  2. - Em không đồng tình với bạn.  - Giải thích:  + Thịt nướng thường chứa một lượng cao chất béo và cholesterol, đặc biệt là nếu là loại thịt mỡ.  + Việc nướng thịt trên lửa than hoặc lửa than củi có thể tạo ra các chất gây ung thư khi thịt tiếp xúc với lửa và khói. | Thực hành chế biến món thịt lợn nướng  \*Chuẩn bị  - Nguyên liệu: thịt lợn ba chỉ hay thịt nạc vai 600-700g; đường 1-2 thìa; muối 1-2 thìa; xì dầu 2 thìa; dầu hào 2 thìa; vừng trắng rang 2 thìa; hành tím 1-2 củ; tương ớt loại cay vừa 3 thìa; tiêu 1 thìa; tỏi 1-2 củ; bột tỏi 1 thìa; rau xà lách và các loại rau gia vị.  - Dụng cụ: dao, thớt, búa dần thịt, vỉ nướng, lò nướng, than hoa, rổ, khay inox; màng bọc thực phẩm; đĩa, bát ăn cơm; đĩa sứ trắng bầu dục, thìa canh, thìa cà phê, đũa; găng tay nilon; khăn lau tay; giấy ăn; nước rửa tay; nước rửa bát.  \*Các bước tiến hành  Bước 1. Sơ chế  Bước 2. Chế biến  Bước 3. Trình bày  \*. Thực hiện  HS thực hành theo nhóm  \* Đánh giá  HS tự đánh giá kết quả thực hành của nhóm mình và nhóm khác theo hướng dẫn bảng 7.5 |

**

**

****