Bài 18

CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

I . Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

1 .Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước.

Các món ăn sau đây người ta dùng cách nào để làm chín thực phẩm?

a. Luộc

Câu 1: Thế nào là món luộc?
Câu 2: Em hãy nêu quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món luộc?

(Tự ghi vào vở)

c. Kho

Câu 1: Thế nào là món kho?
Câu 2: Em hãy nêu quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món kho?

(Tự ghi vào vở)

2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước

Đây là phương pháp làm chín thực phẩm bằng cách nào?

123AmThuc.Com

Hãy miêu tả cách hấp bánh bao theo hiểu biết của em? Từ đó hãy nêu khái niệm về hấp?

2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước

a) Hấp:

- Hấp là làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Lửa cần to để hơi nước bốc nhiều mới đủ làm chín thực phẩm.

Quy trình thực hiện một món hấp mà em biết?

2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước

Hấp:

- Hấp là làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Lửa cần to để hơi nước bốc nhiều mới đủ làm chín thực phẩm.

* Quy trình thực hiện.
- Làm sạch nguyên liệu thực phẩm
- Sơ chế tùy yêu cầu của món, tẩm ướp gia vị thích hợp.
- Hấp chín thực phẩm.
- Trình bày đẹp sáng tạo

Yêu cầu kĩ thuật của món hấp mà em biết?

2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước

a) Hấp:

- Hấp là làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Lửa cần to để hơi nước bốc nhiều mới đủ làm chín thực phẩm.

* Quy trình thực hiện.
- Làm sạch nguyên liệu thực phẩm
- Sơ chế tùy yêu cầu của món, tẩm ướp gia vị thích hợp.
- Hấp chín thực phẩm.
- Trình bày đẹp sáng tạo

* Yêu cầu kỹ thuật
- Thực phẩm chín mềm, ráo nước, không có nước hoặc rất ít nước.
- Hương vị thơm ngon
- Màu sắc đặc trưng.

3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng của lửa

3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng của lửa

Nướng:

Nướng là làm chín thực phẩm như thế nào?

3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng của lửa

Nướng: Là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa

Quy trình thực hiện một món nướng mà em biết?

3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng của lửa

Nướng: Là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa

*** Quy trình thực hiện**

- Làm sạch nguyên liệu thực phẩm.
- Để nguyên hoặc cắt thái thực phẩm phù hợp, tẩm ướp gia vị đặt lên vĩ hoặc xiên vào que tre vót nhọn.
- Nướng vàng đều.
- Trình bày đẹp theo đặc trưng của món.

Em hãy nêu yêu cầu kĩ thuật của món nướng?

3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng của lửa

Nướng: Là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa

*** Quy trình thực hiện**

- Làm sạch nguyên liệu thực phẩm.
- Để nguyên hoặc cắt thái thực phẩm phù hợp, tẩm ướp gia vị đặt lên vĩ hoặc xiên vào que tre vót nhọn.
- Nướng vàng đều.
- Trình bày đẹp theo đặc trưng của món.

*** Yêu cầu kỹ thuật**

- Thực phẩm chín đều, không dai.
- Thơm ngon đậm đà, màu vàng nâu.

3. Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo

b. Rang:

c. Xào:

Câu 1: Rang là làm chín thực phẩm như thế nào?

Câu 2: Xào là làm chín thực phẩm như thế nào?

Câu 3: Quy trình thực hiện món rang và xào?

Câu 4: Yêu cầu kĩ thuật món rang và xào?

PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN THỰC PHẨM CÓ SỬ DỤNG NHIỆT

- Phương pháp làm chín thực phẩm trong môi trường nước
  - NẤU
  - LUỘC
  - KHO
- Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước
  - HẤP
- Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa
  - NƯỚNG
- Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo
  - CHIÊN
  - RANG
  - XÀO

Hướng dẫn học ở nhà

- Học bài 18: Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt
- Những món ăn được thực hiện bởi phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt?
- Thế nào là muối chua?