

Tiếng Việt

Bài 6: Đọc

Tập nấu ăn



A vibrant, cartoon-style illustration of a bakery storefront. The scene is set on a sidewalk with a brick wall and a blue awning. A wooden sign on the wall reads "BAKERY and Cafe" and "OPEN 9:00-5:00". A chalkboard sign on the left lists items like "Croissant", "Milk", "Bread", and "Cake" with prices. In the foreground, a large, white, cloud-shaped bubble with a brown outline contains the text "KHỞI ĐỘNG" in purple. Surrounding the bubble are various pastries: a pink donut with sprinkles, a chocolate cake with a cherry, a slice of watermelon, a lemon wedge, and a slice of chocolate cake. In the background, there are shelves with more pastries and a green bush.

KHỞI ĐỘNG

ĂN KHÉ
TRẢ VÀNG



1. Bài đọc trước em học là bài gì?



Đáp án: Nhật ký tập bơi

2. Đâu là một kiểu bơi thường gặp?



A. Bơi ếch



A. Bơi nhái





3. Phấn khởi, hào hứng là nghĩa của từ nào?

Đáp án: Phấn khích



4. Bạn nhỏ trong bài đọc đã biết bơi chưa?

Đáp án: Bạn nhỏ đã biết bơi

“
Quan sát tranh và thực hiện yêu cầu.

- a. Kể tên các dụng cụ nhà bếp
- b. Cho biết tên các loại thực phẩm
- c. Đoán xem hai mẹ con đang làm gì?

Thực phẩm



TẬP NẤU ĂN

Hôm nay, mình vào bếp cùng mẹ và học được công thức làm món trứng đúc thịt. Món này dễ làm mà lại ngon. Mình chia sẻ với các bạn. Các bạn thử tham khảo nhé!

Luyện đọc thành tiếng





Đọc mẫu

TAY DÒ



TAI NGHE



MẮT DỠI



Hướng dẫn đọc:

- Đọc đúng các tiếng dễ phát âm sai
- Phần văn bản thông tin: Đọc bảng ghi nguyên liệu trước, sau đó đọc theo thứ tự từ 1 đến 5

Đọc mẫu



TẬP NẤU ĂN

Hôm nay, mình vào bếp cùng mẹ và học được công thức làm món trứng đúc thịt. Món này dễ làm mà lại ngon. Mình chia sẻ với các bạn. Các bạn thử tham khảo nhé!

CÁCH LÀM

Trứng đúc thịt

NGUYÊN LIỆU

- Trứng gà: 3 quả



- Thịt nạc vai: 1 lạng



- Dầu ăn, nước mắm, muối, hành khô



CÁC BƯỚC THỰC HIỆN

1

Rửa sạch thịt, băm nhỏ hoặc xay nhuyễn.



2

Đập trứng vào bát, cho thêm thịt xay, hành khô băm nhỏ, một chút muối, một chút nước mắm, đánh đều.



3

Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng.



4

Cho hỗn hợp trứng và thịt vào dàn đều khắp chảo, rán vàng mặt dưới (từ 5 – 7 phút) với lửa nhỏ. Lật mặt còn lại, rán vàng.



5



Bày ra đĩa.

(Trung Sơn)

Chia đoạn



TẬP NẤU ĂN

1

Hôm nay, mình vào bếp cùng mẹ và học được công thức làm món trứng đúc thịt. Món này dễ làm mà lại ngon. Mình chia sẻ với các bạn. Các bạn thử tham khảo nhé!

CÁCH LÀM Trứng đúc thịt

2

NGUYÊN LIỆU

- Trứng gà: 3 quả 
- Thịt nạc vai: 1 lạng 
- Dầu ăn, nước mắm, muối, hành khô    

CÁC BƯỚC THỰC HIỆN

3

1

Rửa sạch thịt, băm nhỏ hoặc xay nhuyễn.



2

Đập trứng vào bát, cho thêm thịt xay, hành khô băm nhỏ, một chút muối, một chút nước mắm, đánh đều.



4

3

Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng.



4

Cho hỗn hợp trứng và thịt vào dàn đều khắp chảo, rán vàng mặt dưới (từ 5 – 7 phút) với lửa nhỏ. Lật mặt còn lại, rán vàng.



5



Bày ra đĩa.

(Trung Sơn)

Luyện đọc từ khó



thịt nạc

vai
xay nhuyễn

hỗn hợp

Luyện đọc nhóm



YÊU CẦU

- ★ Phân công đọc theo đoạn
- ★ Tất cả thành viên đều đọc
- ★ Giải nghĩa từ cùng nhau



Tiêu chí đánh giá

1 Đọc đúng



2 Đọc to, rõ



3 Ngắt nghỉ đúng chỗ





TẬP NẤU ĂN

Hôm nay, mình vào bếp cùng mẹ và học được công thức làm món trứng đúc thịt. Món này dễ làm mà lại ngon. Mình chia sẻ với các bạn. Các bạn thử tham khảo nhé!

CÁCH LÀM

Trứng đúc thịt

NGUYÊN LIỆU

- Trứng gà: 3 quả



- Thịt nạc vai: 1 lạng



- Dầu ăn, nước mắm, muối, hành khô



CÁC BƯỚC THỰC HIỆN

1

Rửa sạch thịt, băm nhỏ hoặc xay nhuyễn.



2

Đập trứng vào bát, cho thêm thịt xay, hành khô băm nhỏ, một chút muối, một chút nước mắm, đánh đều.



3

Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng.



4

Cho hỗn hợp trứng và thịt vào dàn đều khắp chảo, rán vàng mặt dưới (từ 5 – 7 phút) với lửa nhỏ. Lật mặt còn lại, rán vàng.



5



Bày ra đĩa.

(Trung Sơn)



Luyện đọc toàn bài

Tiêu chí đánh giá

1

Đọc đúng



2

Đọc to, rõ



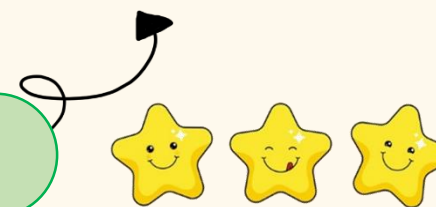
3

Ngắt nghỉ đúng chỗ



4

Giọng đọc và nhấn giọng phù hợp





TẬP NẤU ĂN

Hôm nay, mình vào bếp cùng mẹ và học được công thức làm món trứng đúc thịt. Món này dễ làm mà lại ngon. Mình chia sẻ với các bạn. Các bạn thử tham khảo nhé!

CÁCH LÀM

Trứng đúc thịt

NGUYÊN LIỆU

- Trứng gà: 3 quả



- Thịt nạc vai: 1 lạng



- Dầu ăn, nước mắm, muối, hành khô



CÁC BƯỚC THỰC HIỆN

1

Rửa sạch thịt, băm nhỏ hoặc xay nhuyễn.



2

Đập trứng vào bát, cho thêm thịt xay, hành khô băm nhỏ, một chút muối, một chút nước mắm, đánh đều.



3

Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng.



4

Cho hỗn hợp trứng và thịt vào dàn đều khắp chảo, rán vàng mặt dưới (từ 5 – 7 phút) với lửa nhỏ. Lật mặt còn lại, rán vàng.



5



Bày ra đĩa.

(Trung Sơn)

A vibrant, cartoon-style illustration of a bakery storefront. The scene is set on a sidewalk with a brick wall and a blue awning. A wooden sign on the wall reads "BAKERY and Cafe" and "OPEN 9:00-5:00". A chalkboard sign on the left lists the menu: "BAKERY and Cafe", "2F → Cakery", "Croissant ¥1.00", "Milk ¥1.00", "Bread ¥1.00", "Cake ¥1.00", "Ice cream ¥1.00", "Milk ¥1.00", and "X-mas cake ¥1.00". In the foreground, a large, light-colored, cloud-shaped bubble with a brown outline contains the text "Luyện đọc hiểu". Surrounding the bubble are various pastries: a pink donut with colorful sprinkles, a chocolate cake with a cherry on top, a slice of watermelon, a lemon wedge, and a slice of chocolate cake. In the background, there are shelves with more pastries, a green bush, and a small white cat sitting on a shelf.

Luyện đọc hiểu



“
Trong bài “Tập nấu ăn”
từ nào em chưa hiểu
nghĩa?
”



CÙNG TÌM HIỂU



Kể tên những nguyên liệu làm món trứng đúc thịt.



Khi làm món trứng đúc thịt, bước 1 cần làm những gì?



Tranh bên mô tả công việc ở bước mấy? Nói lại công việc đó.



Sắp xếp các nội dung dưới đây theo thứ tự làm món trứng đúc thịt.



1. Kể tên những nguyên liệu làm món trứng đúc thịt.



Em quan sát hình hướng dẫn cách làm món trứng đúc thịt để kể tên các nguyên liệu.

- Những nguyên liệu làm món trứng đúc thịt là:
- Trứng gà: 3 quả
 - Thịt nạc vai: 1 lạng
 - Dầu ăn, nước mắm, muối, hạt tiêu, hành khô

2. Khi làm món trứng đúc thịt, bước 1 cần làm những gì?



Em quan sát hình hướng dẫn cách làm món trứng đúc thịt để trả lời câu hỏi.

Khi làm món trứng đúc thịt, bước 1 cần phải rửa sạch thịt, băm nhỏ hoặc xay nhuyễn

3. Tranh bên mô tả công việc ở bước mấy? Nói lại công việc đó



Em quan sát hình hướng dẫn cách làm món trứng đúc thịt để trả lời



Bức tranh trên mô tả công việc ở bước 2: Đập trứng vào bát, cho thêm thịt xay, hành khô băm nhỏ, một chút muối, một chút nước mắm, đánh đều

4. Sắp xếp các nội dung dưới đây theo thứ tự làm món trứng đúc thịt

a Bày ra đĩa.

b Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng.

c Cho hỗn hợp trứng + thịt vào chảo, rán vàng mặt dưới.

d Lật mặt còn lại, rán vàng.

Thứ tự làm món trứng đúc thịt là: b – c – d – a



Nội dung bài đọc:
Dạy em các bước làm
món Trứng đúc thịt





“
Luyện
đọc lại
”



Luyện đọc toàn bài

Tiêu chí đánh giá

1

Đọc đúng



2

Đọc to, rõ



3

Ngắt nghỉ đúng chỗ



4

Giọng đọc và nhấn giọng phù hợp





TẬP NẤU ĂN

Hôm nay, mình vào bếp cùng mẹ và học được công thức làm món trứng đúc thịt. Món này dễ làm mà lại ngon. Mình chia sẻ với các bạn. Các bạn thử tham khảo nhé!

CÁCH LÀM Trứng đúc thịt

NGUYÊN LIỆU

- Trứng gà: 3 quả



- Thịt nạc vai: 1 lạng



- Dầu ăn, nước mắm, muối, hành khô



CÁC BƯỚC THỰC HIỆN

1

Rửa sạch thịt,
băm nhỏ hoặc
xay nhuyễn.



2

Đập trứng vào bát, cho
thêm thịt xay, hành khô
băm nhỏ, một chút muối,
một chút nước mắm,
đánh đều.



3

Cho dầu ăn
vào chảo,
đun nóng.



4

Cho hỗn hợp trứng và thịt
vào dàn đều khắp chảo,
rán vàng mặt dưới (từ 5 – 7
phút) với lửa nhỏ. Lật mặt
còn lại, rán vàng.



5



Bày ra đĩa.

(Trung Sơn)



CHÀO TẠM BIỆT
VÀ HẸN GẶP LẠI



BÀI SOẠN CỦA EM HƯƠNG THẢO – GMAIL: tranthao121004@gmail.com
CÁC THẦY/ CÔ CÓ THỂ CHIA SẺ CHO ĐỒNG NGHIỆP CÙNG KHỐI, CÙNG
TRƯỜNG NHƯNG KÍNH MONG QUÝ THẦY/ CÔ KHÔNG GỬI VÀO CÁC HỘI
NHÓM ZALO HAY FB, CÁC WEB..... Ạ
XIN ĐỪNG BUÔN BÁN LẠI BÀI CỦA EM VÌ EM BỎ RẤT NHIỀU CÔNG SỨC,
CHẤT XÁM ĐỂ SOẠN RA NHỮNG BÀI GIẢNG NÀY.
EM CHỈ GIAO DỊCH BẰNG DUY NHẤT 1 NICK FB : HƯƠNG THẢO.
LINK FACEBOOK: <https://www.facebook.com/huongthaoGADT>
MỌI GIAO DỊCH BẰNG NICK KHÁC ĐỀU LÀ MẠO DANH VÀ LỪA ĐẢO Ạ!
EM XIN CHÂN THÀNH CẢM ƠN! KÍNH CHÚC THẦY/CÔ DẠY TỐT NHÉ!

