**Tiết 47- Bài 18:**

 **CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (tiết 3)**

**I. MỤC TIÊU** :

**1. Kiến thức:**

- Hiểu được tại sao cần phải chế biến thực phẩm.

 - Nắm được các phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt: trộn dầu giấm, trộn hỗn hợp, muối chua.

**2. Kĩ năng:**

- Biết cách chế biến món ăn ngon bổ dưỡng, hợp vệ sinh, sử dụng phương pháp chế biến phù hợp để đáp ứng đúng mức nhu cầu ăn uống của con người.

**3. Thái độ:**

- Có ý thức quan tâm đến công việc nội trợ và tham gia giúp đỡ cha mẹ anh chị em trong mọi công việc của gia đình.

**4. Năng lực:**

- Năng lực tự học, sáng tạo, năng lực giao tiếp, năng lực hợp tác, phát hiện và giải quyết vấn đề.

**II. CHUẨN BỊ CỦA GIÁO VIÊN, HỌC SINH**

- GV:

SGK, SBT, tài liệu tham khảo, soạn giáo án

Các mẫu hình phóng to H3.20- 3.23 SGK.

- HS :

Vở ghi, SGK, VBT, đọc trước nội dung bài 18

**III. PHƯƠNG PHÁP VÀ KĨ THUẬT DẠY HỌC**

- Phương pháp dạy học nêu vấn đề, thảo luận nhóm, quan sát.

- Kĩ thuật dạy học giao nhiệm vụ, thảo luận cặp đôi.

**IV. TIẾN** **TRÌNH TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY- HỌC**.

**A. Hoạt động khởi động : 5’**

1. *Mục tiêu* : Kiểm tra kiến thức cũ, huy động kiến thức,tạo hứng thú cho hs.Rèn khả năng hợp tác cho hs.
2. *Phương thức*:Hđ cá nhân.
3. *Sản phẩm* : Trình bày miệng.
4. *Kiểm tra, đánh giá*:
* Hs đánh giá
* Gv đánh giá
1. *Tiến trình*

**\* Chuyển giao nhiệm vụ:**

Giáo viên yêu cầu học sinh trả lời các câu hỏi:

* Trình bày khái niệm, quy trình thực hiện các món nướng, rang, rán?
* HS lắng nghe

**\*Thực hiện nhiệm vụ:**

* HS: Suy nghĩ nhớ lại kiến thức trả lời câu hỏi.

***-*** Nướng là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa chỉ dùng lửa dưới) thường là than củi. Nướng 2 bên mặt của thực phẩm cho đến khi vàng đều.

***-*** Rang là đảo đều thực phẩm trong chảo với một lượng chất béo rất ít hoặc không có chất béo, lửa vừa đủ để thực phẩm chín từ ngoài vào trong.

***-*** Rán là làm chín thực phẩm trong lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm.

**\*Báo cáo kết quả:** Hs trình bày miệng

**\*Đánh giá kết quả:**

-Hs nhận xét, bổ sung

GV đánh giá cho điểm.

GV: dẫn dắt giới thiệu bài:

* Gv: Cho học sinh quan sát món dưa muối. Hỏi học sinh đây là món gì? Cách chế món ăn này?

Gv: Ngoài các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt thì còn các phương pháp chế biến nào khác? Nội dung của bài hôm nay...

**B. Hoạt động hình thành kiến thức**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của giáo viên và học sinh** | **Nội dung** |
| **HĐ1.Tìm hiểu phương pháp trộn dầu giấm.: 15’***1.Mục tiêu* : - Biết được cách thực hiện món trộn dầu giấm.*2.Phương thức*: Hđ cá nhân, hđn.hoạt động cả lớp*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập cá nhân, phiếu học tập nhóm,hoàn thành nội dung trong vở ghi4*. Kiểm tra, đánh giá*:* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5.Tiến trình****\*Chuyển giao nhiệm vụ***GV yêu cầu học sinh nghiên cứu sgk HĐN trả lời câu hỏi:- GV: Nêu câu hỏi? Em có nhận xét gì về trạng thái, hương vị, màu sắc của món trộn dầu giấm.? Thực phẩm nào thường được sử dụng trong món trộn dầu giấm.? Theo em tại sao chỉ trộn trước khi ăn 5 đến 10 phút.? Món trộn dầu giấm được thực hiện theo quy trình nào.? Theo em món trộn dầu giấm cần đảm bảo những yêu cầu kĩ thuật gì.-HS: Lắng nghe câu hỏi**\*Thực hiện nhiệm vụ:**-HS: Làm việc cá nhân sau đó thảo luận thống nhất câu trả lời trong nhóm:-GV: Quan sát, hỗ trợ các nhóm làm việc tích cực.Dự kiến trả lời:thực phẩm giảm bớt mùi vị chính ( thường là mùi hăng) và ngấm các gia vi khác, tạo nên món ăn ngon miệng.\* Quy trình thực hiện:- Làm sạch thực phẩm.- Trộn thực phẩm với hỗn hợp dầu giấm + đường + muối + tiêu.- Trộn trước khi ăn 5 đến 10 phút.- Trình bày đẹp, sáng tạo.\* Yêu cầu kĩ thuật:- Rau, giá giữu được độ tươi, trơn láng không bị nát.- Vừa ăn, vị chua dịu, hơi mặn, ngọt, béo.- Thơm mùi gia vị.**\*Báo cáo kết quả:**- Đại diện nhóm hs trình bày kết quả thảo luận nhóm.**\*Đánh giá kết quả:**- Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá- Giáo viên nhận xét, đánh giá**GV:** chốt kiến thức, ghi bảng. | **II/Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt*****1. Trộn dầu giấm.***- Là cách làm thực phẩm giảm bớt mùi vị chính ( thường là mùi hăng) và ngấm các gia vi khác, tạo nên món ăn ngon miệng.\* Quy trình thực hiện:- Làm sạch thực phẩm.- Trộn thực phẩm với hỗn hợp dầu giấm + đường + muối + tiêu.- Trộn trước khi ăn 5 đến 10 phút.- Trình bày đẹp, sáng tạo.\* Yêu cầu kĩ thuật:- Rau, giá giữu được độ tươi, trơn láng không bị nát.- Vừa ăn, vị chua dịu, hơi mặn, ngọt, béo.- Thơm mùi gia vị. |
| **HĐ2.Tìm hiểu phương pháp trộn hỗn hợp.: 10’***1.Mục tiêu* : - Biết được cách thực hiện món trộn hỗn hợp.*2.Phương thức*: Hđ cá nhân, hđn.hoạt động cả lớp*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập cá nhân, phiếu học tập nhóm,hoàn thành nội dung trong vở ghi*4. Kiểm tra, đánh giá*:* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5.Tiến trình****\*Chuyển giao nhiệm vụ***GV yêu cầu học sinh nghiên cứu sgk HĐN trả lời câu hỏi:- GV: Nêu câu hỏi? Em đã được ăn những món nộm nào? Kể tên những nguyên liệu trong một món nộm đó.?Món trộn hỗn hợp thường được thực hiện theo quy trình ntn.? Tại sao nguyên liệu trước khi trộn lại phải ướp muối, sau đó rửa lại cho hết mặn rồi vắt ráo.? Theo em món trộn hỗn hợp cần đảm bảo những yêu cầu kĩ thuật gì.-HS: Lắng nghe câu hỏi**\*Thực hiện nhiệm vụ:**-HS: Làm việc cá nhân sau đó thảo luận thống nhất câu trả lời trong nhóm:-GV: Quan sát, hỗ trợ các nhóm làm việc tích cực.Dự kiến trả lời:- vd: nộm hoa chuối, nộm rau muống, nộm ngó sen, nộm tai lợn…..\* Quy trình thực hiện:- Thực phẩm thực vật làm sạch, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối => rửa lại, văt ráo.- Thực phẩm động vật được chế biến chín mềm, cắt thái phù hợp.- Trộn chung nguyên liệu ĐV, TV và gia vị.- Trình bày đẹp, sáng tạo.\* Yêu cầu kĩ thuật:- Giòn, ráo nước.- Vừa ăn, vị chua, cay, mặn, ngọt.- Màu sắc hấp dẫn. **\*Báo cáo kết quả:**- Đại diện nhóm hs trình bày kết quả thảo luận nhóm.**\*Đánh giá kết quả:**- Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá- Giáo viên nhận xét, đánh giá**GV:** chốt kiến thức, ghi bảng.=> GV bổ sung thêm: Ướp muối vào nguyên liệu vì muối có tác dụng rút bớt nước trong nguyên liệu sau đó vắt ráo……. | ***2. Trộn hỗn hợp***- Là cách pha trộn các thực phẩm đã được sơ chế hoặc làm chín bằng các phương pháp khác, kết hợp với gia vị tạo thành món ăn có giá trị dinh dưỡng cao.\* Quy trình thực hiện:- Thực phẩm thực vật làm sạch, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối => rửa lại, văt ráo.- Thực phẩm động vật được chế biến chín mềm, cắt thái phù hợp.- Trộn chung nguyên liệu ĐV, TV và gia vị.- Trình bày đẹp, sáng tạo.\* Yêu cầu kĩ thuật:- Giòn, ráo nước.- Vừa ăn, vị chua, cay, mặn, ngọt.- Màu sắc hấp dẫn.  |
| **HĐ3.Tìm hiểu phương pháp muối chua: 7’***1.Mục tiêu* : - Biết được cách thực hiện món trộn hỗn hợp.2.Phương *thức*: Hđ cá nhân.hoạt động cả lớp*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập cá nhân, hoàn thành nội dung trong vở ghi*4 .Kiểm tra, đánh giá:** Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5.Tiến trình****\*Chuyển giao nhiệm vụ***GV yêu cầu học sinh nghiên cứu sgk trả lời câu hỏi:- GV: Nêu câu hỏi? em dã đc ăn món muối chua j? ? kể tên các tp thường đc sd để muối chua mà em biết? Muối chua đc làm ntn?? Muối xổi và muối nén khác nhau ntn?-HS: Lắng nghe câu hỏi**\*Thực hiện nhiệm vụ:**-HS: Làm việc cá nhân.Dự kiến trả lời:- Món cà muối, dưa rau cải muối, hành muối….-Muối xổi: là cách làm tp lên men vi sinh trong tgian ngắn- Muối nén: là cách làm tp lên men vi sinh trong tgian dài**\*Báo cáo kết quả:**-hs trả lời.**\*Đánh giá kết quả:**- Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá- Giáo viên nhận xét, đánh giá**GV:** chốt kiến thức, ghi bảng. | **3. Muối chua**a, Muối xổi: là cách làm tp lên men vi sinh trong tgian ngắnb, Muối nén: là cách làm tp lên men vi sinh trong tgian dài\* Quy trình thực hiện: SGK\*Yêu cầu kỹ thuật: SGK |

**C. Hoạt động luyện tập: 3’**

*1.Mục tiêu* : nắm vững kiến thức để làm bài tâp

*2.Phương thức*: Hđ cá nhân.

*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập cá nhân

*4. Kiểm tra, đánh giá:*

* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5.Tiến trình*

***\*Chuyển giao nhiệm vụ***

GV yêu cầu cá nhân học sinh trả lời câu hỏi:

**-** Kể các phương pháp làm chín thực phẩm không sử dụng nhiệt?

* Nêu món trộn dầu giấm, trộn hỗn hợp?

-HS: hệ thống lại kiến thức

**\*Thực hiện nhiệm vụ:**

-HS: Làm việc cá nhân hệ thống lại kiến thức:

**\*Báo cáo kết quả:**

- Hs trình bày nhanh

**\*Đánh giá kết quả:**

- Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá

- Giáo viên nhận xét, đánh giá

**D. Hoạt động vận dụng: 3’**

*1.Mục tiêu* : nắm vững các phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt: trộn dầu giấm, trộn hỗn hợp, muối chua.

*2.Phương thức*: Hđ cá nhân.

*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập cá nhân

*4. Kiểm tra, đánh giá*:

* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5. Tiến trình*

***\*Chuyển giao nhiệm vụ***

- Vận dụng kiến thức vào thực tiễn để nấu những món ăn đơn giản trong gia đình.

- Hãy nêu cách thực hiện một món ăn mà em biết?

**\*Thực hiện nhiệm vụ:**

-HS: Làm việc cá nhân:

**\*Báo cáo kết quả:**

- HS lên bảng làm bài

**\*Đánh giá kết quả:**

- Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá

- Giáo viên nhận xét, đánh giá

**E.Hoạt động tìm tòi, mở rộng: 2’**

*1.Mục tiêu*: Tìm hiểu thêm để mở rộng kiến thức

*2.Phương thức*: Cá nhân tìm hiểu qua sách báo, mạng internet, trao đổi với người thân...

*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập cá nhân

*4.Kiểm tra, đánh giá*:

* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau, người thân đánh giá
* Gv đánh giá vào tiết học sau

*5.Tiến trình*

Gv : hướng dẫn, giao nhiểm vụ về nhà cho hs

\*GV giới thiệu món nộm hoa chuối.

***Nguyên liệu:*- 1 hoa chuối
- 2 quả chanh giấy
- 2 quả ớt sừng, loại không cay lắm**
- Rau răm
- 0,2 kg tôm tươi
- Nước mắm, đường...

**Cách làm :**
 - Hoa chuối tách lớp ngoài bỏ đi. Bào mỏng, ngâm nước chanh pha loãng cho chuối khỏi bị thâm. Rửa sạch, vớt ra, để ráo nước.
- Tôm hấp chín, bỏ vỏ, đầu, chừa đuôi tôm cho đẹp.
- Pha nước mắm ớt chua ngọt, 1 nửa trộn đều bắp chuối, để khoảng 10 phút cho ngấm, nửa nước mắm còn lại để khi nào ăn nộm thì chấm thêm.
- Cho món nộm ra đĩa hoặc ra miếng hoa chuối, để tôm lên trên, trang trí ớt tỉa hoa, rau răm cắt nhỏ. Có thể rắc thêm lạc rang lên nộm.

* Học vở ghi và SGK.

- Nghiên cứu trước bài 24: Thực hành tỉa hoa trang trí món ăn, chuẩn bị nguyên liệu mỗi em đem 1 củ hành lá và 1 quả ớt to, kéo , dao.

**\* Rút kinh nghiệm.**