

I. MỤC TIÊU:

1) Kiến thức:

- Học sinh nắm vững cách làm món trộn hỗn hợp “Nộm rau muống” và vận dụng với các món tương tự

2) Kỹ năng:

- Vận dụng kiến thức đã học vào chế biến món ăn cho gia đình

3) Thái độ:

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh và an toàn thực phẩm.

4) Năng lực:

- Giải quyết vấn đề, năng lực sáng tạo, năng lực tự học.

II. ĐỀ BÀI

Em hãy thực hiện trộn hỗn hợp món “Nộm rau muống”

Nguyên liệu:

- 2 bó rau muống (1kg)
- 50g thịt nạc
- 5 củ hành khô
- 1 thìa súp đường
- 1 quả chanh
- ½ bát giấm
- 2 thìa súp nước mắm
- Tỏi, ớt
- Rau thơm
- 50g lạc rang (dập nhỏ)

III. BIỂU ĐIỂM CHẤM

Tiêu chí chấm điểm	Điểm
Thịt luộc chín tới, không bị sống.	2
Đầy đủ các nguyên liệu.	1

Ăn vừa đủ các vị, không quá ngọt, chua, mặn.	3
Rau muống sau khi trộn không bị nát.	2
Trình bày đẹp mắt, trang trí sáng tạo	1
An toàn khi chế biến và vệ sinh an toàn thực phẩm	1

GV ra đề

Tổ, nhóm CM

BGH duyệt

Đàm Thị Minh Lai

Tạ Thị Tuyết Sơn

Đặng Thị Tuyết Nhung