

**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

---

**GIÁO TRÌNH MÔ ĐUN  
CHẾ BIẾN SASHIMI  
TỪ NHUYỄN THẺ CHÂN ĐÀU**

**MÃ SỐ: MĐ 04**

**NGHỀ CHẾ BIẾN NHUYỄN THẺ CHÂN ĐÀU  
ĐÔNG LẠNH**

**Trình độ: Sơ cấp nghề**



## **TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN**

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo hoặc tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

**Mã tài liệu: MD 04**

Tailieu.vn

## LỜI GIỚI THIỆU

Nhuyễn thể chân đầu thuộc ngành động vật thân mềm, bao gồm các loài mực ống, mực nang, mực tuộc là nguồn lợi hải sản xuất khẩu rất quan trọng của Việt Nam sau tôm và cá. Theo hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP), Thị trường chính nhập khẩu nhuyễn thể chân đầu của Việt Nam là Nhật, EU, Mỹ, ...là những thị trường đòi hỏi nghiêm ngặt về chất lượng, an toàn thực phẩm, do vậy đòi hỏi đội ngũ công nhân phải được đào tạo có hệ thống.

Nhằm góp phần đào tạo nguồn nhân lực cho các cơ sở chế biến nhuyễn thể chân đầu đông lạnh nói riêng và cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh xuất khẩu nói chung, trong khuôn khổ đề án “Đào tạo nghề cho lao động nông thôn đến năm 2020”, bộ giáo trình đào tạo nghề ngắn hạn “Chế biến nhuyễn thể chân đầu đông lạnh” đã được xây dựng.

Bộ giáo trình tích hợp những kiến thức, kỹ năng cần có của nghề, giúp học viên sau khi học xong tham gia làm việc tại các cơ sở chế biến nhuyễn thể chân đầu đông lạnh có thể làm ra các sản phẩm đạt tiêu chuẩn, đáp ứng nhu cầu đa dạng của các thị trường trong nước cũng như trên thế giới.

Bộ giáo trình gồm 6 quyền:

1. Giáo trình mô đun: Tiếp nhận nguyên liệu nhuyễn thể chân đầu
2. Giáo trình mô đun: Chế biến nhuyễn thể chân đầu nguyên con, cắt miếng, cắt khoanh
3. Giáo trình mô đun: Chế biến nhuyễn thể chân đầu fillet
4. Giáo trình mô đun: Chế biến Sashimi từ nhuyễn thể chân đầu
5. Giáo trình mô đun Chế biến chả mực
6. Giáo trình mô đun Cấp đông, bao gói, bảo quản sản phẩm nhuyễn thể chân đầu đông lạnh

Giáo trình mô đun “Chế biến Sashimi từ nhuyễn thể chân đầu” được trình bày ngắn gọn, cụ thể từng bước công việc giúp học viên dễ hiểu, dễ thực hiện, phù hợp cho đối tượng lao động nông thôn.

Kết cấu giáo trình gồm 06 bài :

- Bài 1: Chuẩn bị điều kiện chế biến sashimi
- Bài 2: Chế biến sashimi nguyên con Sugata
- Bài 3: Chế biến sashimi fillet mảnh Sushidane
- Bài 4: Chế biến sashimi đầu mực Geso
- Bài 5: Chế biến sashimi bạch tuộc
- Bài 6: An toàn thực phẩm trong chế biến sashimi

Trong quá trình biên soạn, chúng tôi đã tham khảo nhiều tài liệu, đi thực tế tìm hiểu và được sự giúp đỡ, tham gia hợp tác của các chuyên gia, các đồng nghiệp tại các đơn vị, đặc biệt là các đơn vị sản xuất các sản phẩm sashimi. Tuy nhiên cũng không tránh khỏi những thiếu sót, rất mong nhận được sự đóng góp ý kiến bổ sung của đồng nghiệp, người trực tiếp chế biến cũng như bạn đọc để giáo trình này được hoàn chỉnh hơn trong lần tái bản lần sau.

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn các Cơ quan, đơn vị và cá nhân đã tạo điều kiện giúp đỡ chúng tôi hoàn thành giáo trình này.

Tham gia biên soạn

1. Ngô Thị Ngọc Anh: Chủ biên

2. Lại Thị Phương

3. Nguyễn Anh Tuấn

4. Nguyễn Thị Hằng

5. Đinh Thị Tuyết

6. Vũ Thị Hồng Nhung

## MỤC LỤC

|                                                                        |                                     |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| LỜI GIỚI THIỆU.....                                                    | 3                                   |
| MỤC LỤC.....                                                           | 5                                   |
| Bài 1. CHUẨN BỊ ĐIỀU KIỆN CHẾ BIẾN SASHIMI TỪ NHUYỄN THỂ CHÂN ĐÀU..... | 9                                   |
| 1. Chuẩn bị khu vực chế biến.....                                      | 9                                   |
| 2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ .....                                    | 11                                  |
| 3. Chuẩn bị bao bì .....                                               | 15                                  |
| 4. Vệ sinh trước khi chế biến sashimi .....                            | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 5. Vệ sinh trong quá trình chế biến sashimi .....                      | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 6. Vệ sinh sau khi chế biến sashimi .....                              | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| BÀI 2. CHẾ BIẾN SASHIMI NGUYÊN CON SUGATA.....                         | 20                                  |
| 1. Quy trình tổng quát .....                                           | 20                                  |
| 2. Chuẩn bị nguyên liệu .....                                          | 21                                  |
| 3. Sơ chế, làm sạch.....                                               | 23                                  |
| 4. Kiểm tra bán thành phẩm .....                                       | 28                                  |
| 5. Khuấy muối, rửa sạch.....                                           | 30                                  |
| 6. Phân cỡ, định hình, cân .....                                       | 31                                  |
| 7. Lau khô, xếp khay, vào túi .....                                    | 32                                  |
| 8. Hút chân không, dán nhãn.....                                       | 34                                  |
| Bài 3. CHẾ BIẾN SASHIMI FILLET MẢNH SUSHIDANE.....                     | 37                                  |
| 1. Quy trình tổng quát: .....                                          | 37                                  |
| 2. Chuẩn bị nguyên liệu .....                                          | 38                                  |
| 3. Sơ chế, làm sạch.....                                               | 39                                  |
| 4. Kiểm tra bán thành phẩm .....                                       | 42                                  |
| 5. Khuấy muối, rửa sạch.....                                           | 44                                  |
| 6. Lau khô, cào, cắt cỡ .....                                          | 46                                  |
| 7. Cân, xếp khay, vào túi PE .....                                     | 48                                  |
| 8. Hút chân không, dán nhãn.....                                       | 49                                  |
| BÀI 4. CHẾ BIẾN SASHIMI ĐẦU MỰC GESO.....                              | 51                                  |
| 1. Quy trình tổng quát .....                                           | 51                                  |
| 2. Chuẩn bị nguyên liệu .....                                          | 51                                  |

|                                                                                                   |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 3. Sơ chế, làm sạch.....                                                                          | 53                                  |
| 4. Ngâm, khuấy muối .....                                                                         | 55                                  |
| 5. Phân cỡ, cân .....                                                                             | 56                                  |
| 6. Xếp khay, vào túi PE.....                                                                      | 58                                  |
| 7. Hút chân không, dán nhãn.....                                                                  | 59                                  |
| BÀI 5. CHẾ BIẾN SASHIMI BẠCH TUỘC.....                                                            | 61                                  |
| 1. Quy trình tổng quát .....                                                                      | 61                                  |
| 2. Chuẩn bị nguyên liệu .....                                                                     | 62                                  |
| 3. Sơ chế, làm sạch.....                                                                          | 63                                  |
| 4. Trộn muối.....                                                                                 | 65                                  |
| 5. Xẻ tách chân, phân cỡ .....                                                                    | 65                                  |
| 6. Công đoạn luộc, làm nguội BTP .....                                                            | 66                                  |
| 7. Công đoạn kiểm xương, lột da. ....                                                             | 67                                  |
| 8. Công đoạn khử trùng.....                                                                       | 68                                  |
| 9. Công đoạn thái sashimi, xếp khay .....                                                         | 68                                  |
| 10. Công đoạn bao gói sản phẩm .....                                                              | 70                                  |
| Bài 6. AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG CHẾ BIẾN SASHIMI TỪ NHUYỄN THỂ CHÂN ĐÀU.....                       | <b>Error!</b>                       |
| <b>Bookmark not defined.</b>                                                                      |                                     |
| 1. An toàn thực phẩm .....                                                                        | 73                                  |
| 2. Các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm trong chế biến sashimi từ nhuyễn thể chân đầu.....      | 73                                  |
| 3. Biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến sashimi từ nhuyễn thể chân đầu.....         | 77                                  |
| HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔ ĐUN.....                                                                   | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| Tài liệu tham khảo .....                                                                          | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| Danh sách Ban chủ nhiệm xây dựng chương trình, biên soạn giáo trình dạy nghề trình độ sơ cấp..... | 109                                 |
| Danh sách Hội đồng nghiệm thu chương trình, giáo trình dạy nghề trình độ sơ cấp.....              | 110                                 |

### **CÁC THUẬT NGỮ CHUYÊN MÔN, CHỮ VIẾT TẮT**

|       |                                                             |
|-------|-------------------------------------------------------------|
| BTP:  | Bán thành phẩm                                              |
| GMP:  | Good manufacturing practice (Quy phạm sản xuất)             |
| SSOP: | Sanitation Standard Operating Procedures (Quy phạm vệ sinh) |
| PE:   | Polyetylen (Bao bì đóng gói)                                |

Tailieu.vn

## **MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN SASHIMI TỪ NHUYỄN THỂ CHÂN ĐẦU**

**Mã mô đun: MĐ 04**

### **Giới thiệu mô đun**

- Mô đun 04: “Chế biến sashimi từ nhuyễn thể chân đầu” có thời gian học tập là 84 giờ, trong đó có 16 giờ lý thuyết, 60 giờ thực hành và 8 giờ kiểm tra. Mô đun này cung cấp cho học viên một số kiến thức và kỹ năng về chế biến các mặt hàng sashimi chủ yếu từ nhuyễn thể chân đầu. Trong quá trình học, học viên được trang bị thêm những kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động trong chế biến sashimi, ý thức tiết kiệm và bảo vệ môi trường. Trong mô đun, phần lý thuyết được trình bày sơ lược và minh họa hình ảnh, chủ yếu nhằm nâng cao khả năng thực hành của học viên trong các xưởng chế biến sashimi nhuyễn thể chân đầu. Phân đánh giá kết quả dựa vào kết quả đạt được khi thực hiện các bài thực hành.



## **Bài 1. CHUẨN BỊ ĐIỀU KIỆN CHẾ BIẾN SASHIMI TỪ NHUYỄN THỂ CHÂN ĐẦU**

**Mã bài: MĐ 04-01**

### **Mục tiêu**

- Chuẩn bị được các điều kiện để chế biến sashimi
- Nêu được quy trình vệ sinh tại các công đoạn trong chế biến sashimi từ nhuyễn thể chân đầu
- Vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ, vệ sinh cá nhân theo đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Tuân thủ các quy định an toàn thực phẩm; có ý thức bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

### **A. NỘI DUNG**

#### **1. Chuẩn bị khu vực chế biến**

##### **1.1. Các yêu cầu khu vực chế biến**

- Khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được bố trí cách biệt với khu sơ chế nguyên liệu và chỉ được dùng riêng cho mục đích này.
- Khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được thiết kế đảm bảo luồng không khí chỉ lưu thông theo một chiều từ khu vực xử lý thủy sản ăn liền sang các khu vực khác; đảm bảo thông thoáng, dễ thoát nhiệt, thoát ẩm.
- Không được để bất kỳ rãnh thoát nước hở từ khu vực khác chảy qua khu vực xử lý thủy sản ăn liền.
- Quá trình xử lý thủy sản chín ăn liền và thủy sản sống ăn liền được phép thực hiện trong cùng khu vực nếu chúng có cùng ngưỡng vi sinh.
- Bán thành phẩm chỉ được phép vận chuyển từ khu sơ chế hoặc khu xử lý nhiệt sang khu xử lý thủy sản ăn liền bằng cách đưa qua ô cửa.
- Công nhân ra vào khu vực xử lý thủy sản ăn liền chỉ được phép đi theo một cửa nhất định và có sự kiểm soát vệ sinh tại cửa này.

##### **1.2. Bố trí các khu vực chế biến trong nhà xưởng**

- Phòng sơ chế: Để xử lý, làm sạch, loại bỏ nội tạng, da, các tạp chất cần loại bỏ đối với sản phẩm.



**Hình 1.1. Xử lý nguyên liệu tại phòng sơ chế**

- Phòng sạch: Sau khi làm sạch nguyên liệu tại phòng sơ chế, BTP được chuyển sang phòng sạch. Tại đây quy định về vệ sinh chặt chẽ hơn.

Công nhân ở các phòng chế biến khác không được vào phòng sạch. Trước khi vào phòng sạch phải được vệ sinh theo đúng quy định trong SSOP vệ sinh cá nhân.



***Hình 1-2. Chế biến tại phòng sạch***

- Phòng hút chân không: BTP sau khi đã được xếp khay, lồng vào túi PE mới chuyển sang phòng hút chân không.



***Hình 1-3. Phòng hút chân không***

**2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ**

***2.1. Thiết bị***

- Bàn chế biến: Sử dụng trong suốt quá trình chế biến



**Hình 1-4. Bàn chế biến**

- Máy hút chân không: Dùng để hút hết không khí trong túi sản phẩm và dán túi.



**Hình 1-5. Máy hút chân không**

- Cân: Thường dùng cân điện tử do có độ chính xác cao. Cân dùng để kiểm tra cỡ bán thành phẩm, cân thành phẩm.



**Hình 1-6. Cân điện tử**

## **2.2. Dụng cụ**

- Rổ, khay chứa nguyên liệu:

+ Rổ/khay dùng để chứa nguyên liệu, BTP trong quá trình chế biến.

+ Có thể dùng rổ hình tròn, hình vuông, hình chữ nhật, với kích thước và màu sắc khác nhau quy định tại mỗi công đoạn.



**a**



**b**

**Hình 1-7. Rổ(a) và khay (b) nhựa**



- Dao: Trong chế biến sashimi cần phải dùng dao để fillet, cắt nguyên liệu khi xử lý và BTP khi chế biến



**Hình 1-8. Dao inox**

- Kéo: Dùng để cắt mép, cắt râu trong quá trình làm sạch. Dùng kéo được làm hoàn toàn bằng inox để đảm bảo vệ sinh thực phẩm.



- Cào: Đây là dụng cụ dùng để tạo các đường khía trên thân sản phẩm. Dụng cụ này được đặt sản xuất riêng, mỗi công ty có thể có dụng cụ khác nhau do thiết kế khác nhau.



**Hình 1-9. Cào**

- Thớt: Dùng đặt BTP lên định hình, cào, cắt



**Hình 1-10. Thớt nhựa trắng**

### **3. Chuẩn bị bao bì**

- khay xếp sản phẩm: Kích thước khay 17,5 x 28 cm hoặc tùy theo yêu cầu.



**Hình 1-11. Khay xếp trắng**

- Túi PE: Dùng để lồng khay bán thành phẩm vào để cách biệt sản phẩm với môi trường bên ngoài.



**Hình 1-12. Túi PE**

### **4. Vệ sinh trước khi chế biến shashimi**

Làm vệ sinh và khử trùng là những hoạt động quan trọng trong công nghiệp chế biến thủy sản. Không thực hiện hoặc thực hiện không đầy đủ các qui trình làm khử trùng dẫn đến nhiều trường hợp thiệt hại do sản phẩm bị hỏng hoặc bị nhiễm vi khuẩn gây bệnh đến mức không thể chấp nhận được. triển.

Công nhân phải giữ vệ sinh cá nhân tốt, mặc quần áo bảo hộ lao động sạch, đeo khẩu trang, đội mũ và đi ủng khi cần.



**Hình 1-13. Vệ sinh trước khi vào xưởng**

#### **4.1. Vệ sinh cá nhân**

Trước khi thực hiện quá trình chế biến sashimi công nhân phải tuân thủ qui trình vệ vệ sinh cá nhân (*tham khảo MĐ01-2*)

Công nhân phải thường xuyên rửa tay nếu vệ sinh cá nhân của họ có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm. Khuyến khích công nhân có thói quen rửa kỹ bàn tay và cổ tay như một phản xạ tự nhiên trong những tình huống nhất định như:

- Khi tay bị bẩn ngoài ý muốn vì bất kỳ lý do gì, chẳng hạn do xử lý nguyên liệu hay vật tư thiết bị nhiễm bẩn khiến có thể gây nhiễm sang thực phẩm khác. Rửa tay ít nhất 2 phút và khử trùng đúng cách như sau:

- Làm ướt tay
- Lấy xà phòng từ bình chứa xà phòng nước
- chà thật kỹ
- Xả nước thật kỹ
- Làm khô tay
- Dùng thuốc khử trùng (từ bình xịt, có thể dùng cồn 96 độ)
- chà thật kỹ đến khi khô tay





**Hình 1-14. Rửa tay**

Trong quá trình sản xuất khi cần đi vệ sinh hay ra ngoài phân xưởng phải thay bảo hộ lao động theo thứ tự ngược lại với quy trình trước khi vào sản xuất. Cuối ca sản xuất, bảo hộ lao động được thu gom và giặt sạch, khử trùng.

#### **4.2. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ**

Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm điển hình gồm

- Dụng cụ: dao, rổ, thớt, thau, rổ ...
- Thiết bị: Bàn / dây chuyền chế biến, cân, ...
- Máy chế biến: Máy rửa, máy phân loại...
- Bảo hộ lao động: Găng tay, tạp dề ...



**Hình 1-15. Dụng cụ**



**Hình 1-16. Dây chuyền chế biến**



**Hình 1-17. Găng tay**

Vệ sinh và khử trùng dụng cụ, thiết bị nhằm loại bỏ chất bẩn, tiêu diệt vi sinh vật, không tạo điều kiện trú ẩn và phát triển của vi khuẩn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Trước khi vào chế biến sashimi từ nguyên thể chân đầu các thiết bị, dụng cụ cần được vệ sinh theo quy trình (*tham khảo MĐ01-2*)

### **5. Vệ sinh trong quá trình chế biến shashimi**

Trước khi đi vào chế biến công nhân được vệ sinh sạch sẽ. Tuy nhiên trong quá trình chế biến vẫn phải định kỳ tiến hành vệ sinh như: rửa tay, chiếu tia cực tím vào các dụng cụ, thiết bị...

Thực hiện vệ sinh dụng cụ, thiết bị, bề mặt nhà xưởng theo qui định và định kỳ (*tham khảo MĐ01-2*)

Quá trình vệ sinh được thực hiện thường xuyên, vào các thời điểm khác nhau.

Trong quá trình chế biến thực hiện tương tự quy trình tổng quát nhưng không dùng hoá chất tẩy rửa, vì vậy chỉ có 1 lần tráng rửa khi:

- + Định kỳ 30÷60 phút/ lần (tùy quy định của cơ sở chế biến).
- + Trước và sau khi nghỉ giữa ca.

Vệ sinh sau khi hết ca sản xuất, khi thay đổi mặt hàng thực hiện như quy trình tổng quát.

### **6. Vệ sinh sau khi chế biến sashimi**

Sau khi chế biến sashimi các dụng cụ, thiết bị nhà xưởng cần phải tiến hành vệ sinh theo quy định (*tham khảo MĐ01-2*).

Tuy nhiên cần chú ý một số điểm sau:

- Tráng rửa các bề mặt làm việc bằng nước lạnh chứa 25ppm chlorine.
- Thu dọn chỗ làm việc: gom dụng cụ như dao, rổ, giá vớt, ... mang đến bể rửa.
- Gạn hết các mảnh vụn, các phế phụ phẩm ra khỏi khu vực chế biến.
- Rửa bảo hộ lao động như yếm, găng tay, ủng...theo nguyên tắc.
- Vệ sinh bàn chế biến theo đúng nguyên tắc. Chú ý chà rửa thật kỹ các cạnh bàn, góc bàn, chỗ tiếp nối với chân bàn.
- Cọ rửa các bề mặt làm việc bằng chất tẩy rửa và bàn chải hoặc dùng thiết bị áp lực cao phun chất tẩy rửa.
- Cọ rửa tất cả thớt trong thùng có chứa dung dịch chlorine 100ppm.
- Tráng rửa toàn bộ khu chế biến bằng dung dịch chlorine nồng độ cao hơn, cỡ 30-50ppm. Thời gian tiếp xúc 10 phút.

- Cọ rửa sàn và tường. Nên dùng chổi cọ sàn to, sợi cứng. Tráng rửa các bề mặt bằng nước sạch chứa 5ppm chlorine. Mức chlorine thấp này nhằm tránh ăn mòn bề mặt kim loại.

## **B. CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH**

### **1. Câu hỏi:**

**Câu hỏi 1.** Liệt kê các dụng cụ, thiết bị cần thiết trong chế biến sashimi?

### **2. Bài tập**

Thực hiện vệ sinh cá nhân, vệ sinh thiết bị dụng cụ, vệ sinh nhà xưởng trong quá trình chế biến sashimi từ nhuyễn thể chân đầu.

## **C. GHI NHỚ**

- *Chú ý các nguyên tắc vệ sinh trong chế biến sashimi*
- *Tuân thủ quy định vệ sinh an toàn thực phẩm*

## BÀI 2. CHẾ BIẾN SASHIMI NGUYÊN CON SUGATA

Mã bài: MĐ 04-02

### Mục tiêu:

- Nêu được yêu cầu của nguyên liệu chế biến sashimi nguyên con Sugata.  
Mô tả được sơ đồ quy trình công nghệ và các bước tiến hành công việc theo đúng yêu cầu trong quá trình chế biến sashimi nguyên con Sugata từ nhuyễn thể chân đầu đông lạnh.

- Chế biến được sản phẩm sashimi nguyên con Sugata từ nhuyễn thể chân đầu đảm bảo yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Có ý thức tiết kiệm, có tinh thần trách nhiệm.

### A. NỘI DUNG

#### 1. Quy trình tổng quát

