

## **LỜI NÓI ĐẦU**

Giáo trình Thực hành Kỹ năng nâng cao, là tài liệu giảng dạy thực hành chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, cung cấp cho học sinh, sinh viên học nghề kiến thức và kỹ năng nâng cao của nghề chế biến món ăn nhằm trang bị cho người học các kỹ năng nâng cao như cắt tỉa, tạo hình, kỹ thuật khó trong nghề chế biến món ăn. Mỗi bài trong giáo trình liệt kê đầy đủ thành phần nguyên liệu, tiêu chí chất lượng nguyên liệu thực phẩm, các bước chuẩn bị, cách chế biến cụ thể và yêu cầu cảm quan của mỗi món ăn.

Giáo trình này còn dùng cho học sinh, sinh viên các ngành học khác thuộc lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, các đầu bếp ... tham khảo và có thể tự thực hành.

Giáo trình do nhóm Nhà giáo dạy nghề của Bộ môn Kỹ thuật chế biến món ăn biên soạn dựa trên cơ sở thực tế giảng dạy nhiều năm trong nhà trường, quá trình đi thực tế tại các nhà hàng, khách sạn những ý kiến đóng góp của đồng nghiệp, của các chuyên gia hàng đầu trong nghề chế biến món ăn. Tuy nhiên trong quá trình biên soạn chắc chắn còn những hạn chế, những lỗi kỹ thuật, những thiếu sót về chuyên môn, rất mong nhận được những ý kiến đóng góp của các đồng nghiệp, của bạn đọc để lần chỉnh sửa sau giáo trình sẽ hoàn thiện hơn.

**NHÓM BIÊN SOẠN**

## GIÁO TRÌNH THỰC HÀNH KỸ NĂNG NÂNG CAO

### BÀI 1: CẮT TỈA THIÊN NGÀ TỪ CỦ CẢI TRẮNG

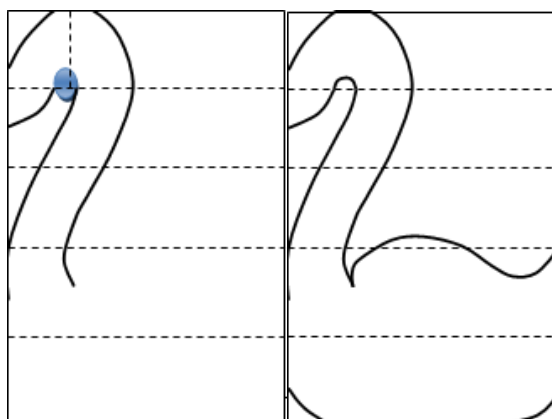
| TT | NGUYÊN LIỆU  | ĐVT | SL  | TIÊU CHUẨN/QUY CÁCH           |
|----|--------------|-----|-----|-------------------------------|
| 1  | Củ cải trắng | củ  | 1   | Củ to, dài, tròn đều, tươi    |
| 2  | Cà rốt       | củ  | 1/2 | Củ to, dài, màu đẹp, tươi     |
| 3  | Xà lách      | cây | 1   | Tươi (dùng để trang trí điểm) |
| 4  | Tăm tre      | lọ  | 1   | Nhọn( dùng để xiên)           |
| 5  | Tiêu sọ      | hạt | 4   | Hạt to, đều                   |

#### Cách làm:

- Sơ chế: Củ cải gọt vỏ, bỏ cuống rồi rửa sạch, để ráo nước.
- Pha khối: Cắt khối nguyên liệu thành khối hình trụ cao 7 – 8cm. Cắt vát đều 2 bên mặt khối tạo thành khối hình thang có kích thước đáy trên khoảng 0,8 – 1cm; đáy dưới khoảng 2,5 – 3cm. Cắt lát cắt dày 0,1– 0,2cm ở 2 bên tạo khối để làm cánh thiên nga.



- Chia tỷ lệ 1:2:2 tương ứng với các phần đầu; cổ; thân. Vẽ các nét như hình trên nguyên liệu.

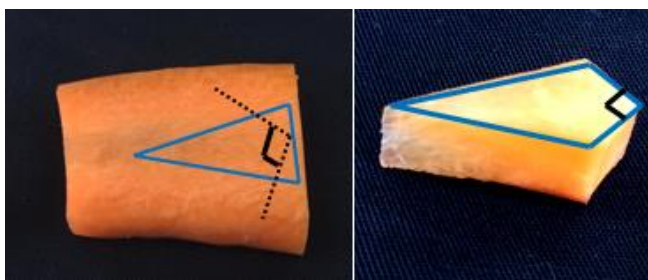


- Giữ dao vuông góc với mặt khối, cắt trên các đường vẽ rồi bo tròn lại các mép G, tạo độ cong khối tự nhiên.



**\* Tỉa mỏ và mào:**

- Cắt 1 miếng cà rốt dày khoảng 0,5cm, cắt hình tam giác cân cao khoảng 2cm, cạnh đáy dài 0,8cm. Trên cạnh đáy cắt 2 đường thẳng hợp với nhau 1 góc vuông.

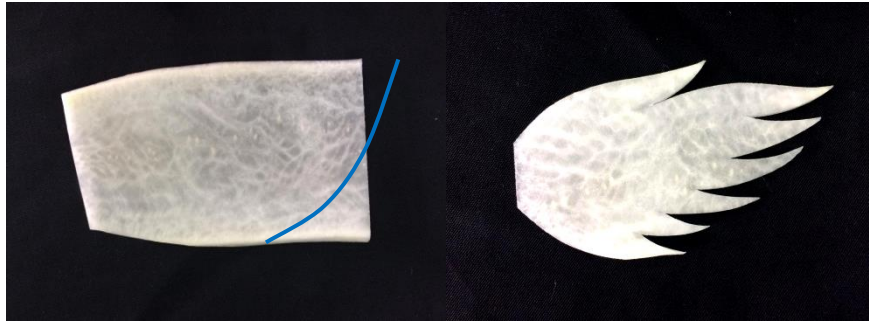


- Dùng xúc sóng tròn, xúc 1 miếng cà rốt dài khoảng 1 – 1,2cm làm mào thiên nga. Lưu ý: Khi đẩy xúc tạo đường cong giống hình chữ C để phần mào có độ cong.



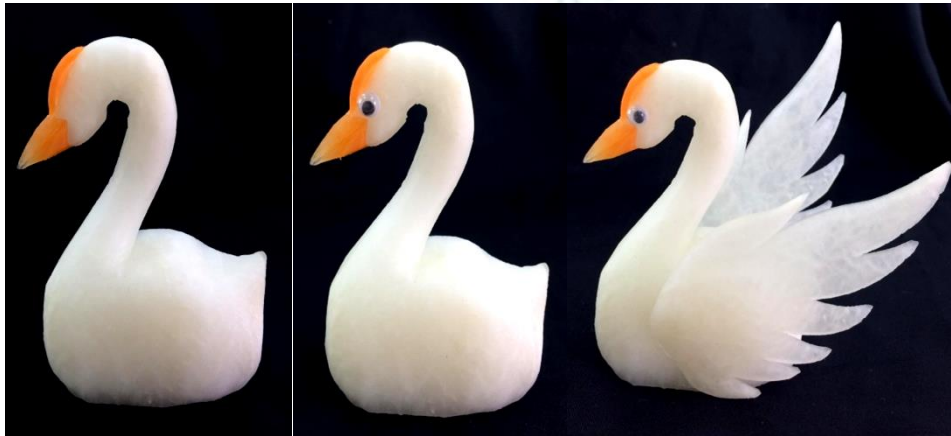
**\* Tỉa cánh:**

- Cắt 1 đường cong từ 1 góc miếng củ cải xuống  $\frac{1}{2}$  cạnh dài để tạo chiều cong của cánh. Dùng mũi dao tỉa đầu cánh là các đường cong chữ V vút nhọn. Lưu ý phần đầu cánh nằm trên mép đường cong vừa cắt.



**\* Ghép thiên nga:**

- Cắt 1 góc vuông ở đầu thiên nga, dùng tăm xiên phần mỏ vào. xiên tiếp phần mỏ sát mỏ lên phần trán thiên nga. Mắt giả gắn 2 bên má, sát giữa mỏ và mào.
- Cắm lệch phần 2 cánh ở thân thiên nga.



- Sản phẩm thiên nga tía từ củ cải trắng thường sử dụng để trang trí món ăn, trang trí mô hình rau – củ – quả.



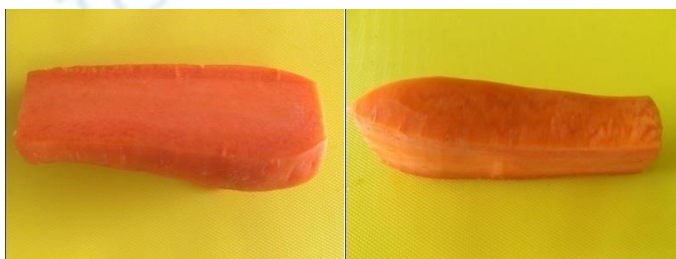
## BÀI 2: CẮT TỈA CON CÁ TỪ CỦ CÀ RỐT

### Nguyên liệu:

| TT | NGUYÊN LIỆU | ĐVT | SL | TIÊU CHUẨN/QUY CÁCH           |
|----|-------------|-----|----|-------------------------------|
| 1  | Cà rốt      | củ  | 2  | Củ to, dài, màu đẹp, tươi     |
| 2  | Đu đủ xanh  | quả | 1  | Tươi (dùng để trang trí điểm) |
| 3  | Tăm tre     | lọ  | 1  | Tăm nhọn                      |
| 4  | Tiêu sọ     | hạt | 4  | Hạt to, đều                   |

### Cách làm:

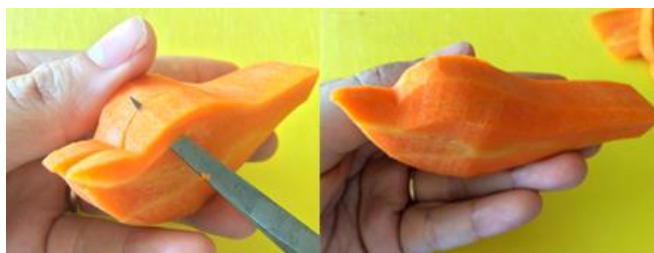
- Sơ chế: Cà rốt gọt vỏ, bỏ cuống rồi rửa sạch, để ráo nước.
  - Dùng dao thái cắt nguyên liệu thành khối hình hộp chữ nhật có chiều dài khoảng 10cm, chiều ngang tùy vào kích thước của nguyên liệu, độ dày khoảng 2cm.
- Một đầu cắt thuôn nhọn (đầu cá)



- Vẽ hình đầu và thân cá heo lên mặt bên của khối. Dùng dao tỉa cắt vuông góc với mặt khối theo hình đã vẽ.
- Pha một miếng cà rốt khác dài khoảng 4cm, ngang 3-4cm, dày khoảng 1cm để tỉa đuôi cá.



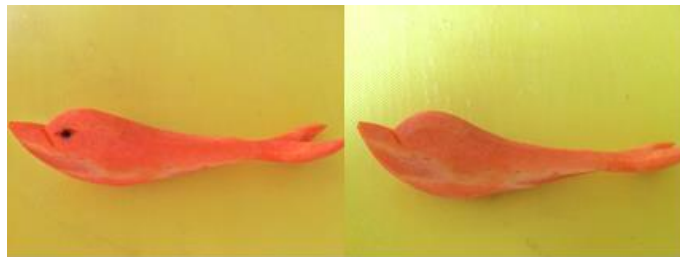
- Dùng dao gọt tròn khối (cắt mép cạnh tạo đường cong khối tự nhiên).



- Dùng tăm cắm phần đuôi vào thân cá. Cắt rãnh chữ V lớn giữa khối đuôi, tia đường cong từ sát phần thân đến đầu chữ V như hình



- Gắn tiêu sọ làm mắt cá.



- Sản phẩm con cá từ củ cà rốt thường sử dụng để trang trí món ăn, trang trí mô hình rau – củ – quả.



### BÀI 3: CẮT TỈA HOA THUỘC DƯỚI TRÊN DƯA HẦU

**Nguyên liệu:**

| TT | NGUYÊN LIỆU | ĐVT | SL | TIÊU CHUẨN/QUY CÁCH |
|----|-------------|-----|----|---------------------|
| 1  | Dưa hấu     | quả | 1  | Quả tươi, tròn đều  |

**Cách làm:**

- Dưa hấu rửa sạch, để ráo nước.
- Vẽ đường tròn  $R = 5-6$  cm giữa quả, dùng dao tía nhụy. Trên đường tròn tía các cánh nhọn từ ngoài vào trong.



- Tía 2 lớp cánh hoa nhọn quanh nhụy



- Sản phẩm hoa thuộc dưới trên dưa hấu thường sử dụng để trí tiệc, trang trí mô hình rau – củ – quả.

