

GIÁO TRÌNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Chương I

KỸ THUẬT SƠ CHẾ THỰC PHẨM

Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học phải:

- Hiểu được mục đích, yêu cầu kỹ thuật sơ chế nguyên liệu thực phẩm.
- Nắm chắc các bước trong quy trình chung sơ chế nguyên liệu thực phẩm, các bước cụ thể trong quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm tươi sống, nguyên liệu thực phẩm khô.
- Biết nguyên tắc phân loại các phần thịt trong mỗi loại động vật
- Biết các phương pháp chung, làm tươi, phương pháp xả đông thực phẩm đông lạnh.

Nội dung:

I. Mục đích yêu cầu kỹ thuật sơ chế thực phẩm

1. Mục đích

- Sơ chế thực phẩm nhằm mục đích phân loại, phát hiện, loại bỏ các loại thực phẩm không đạt yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn.
- Loại bỏ những phần không ăn được trong thực phẩm.
- Làm sạch, làm tươi thực phẩm trước khi đưa vào chế biến hoặc bảo quản.

2. Yêu cầu

- Thao tác phải đúng quy trình, phù hợp với từng loại thực phẩm, hạn chế sự hao hụt các chất dinh dưỡng.
- Phải phân loại chất lượng thực phẩm, loại bỏ những thực phẩm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn.
- Thực phẩm sơ chế xong phải phù hợp với yêu cầu chế biến mỗi loại món ăn.
- Nơi sơ chế: Phải có khu vực riêng đủ diện tích, đủ ánh sáng, thông thoáng, cấp thoát nước đầy đủ, đảm bảo nguyên tắc một chiều: phân chia riêng rẽ các khu sơ chế động vật, và thực vật...
- Sau khi sơ chế nếu không sử dụng ngay thực phẩm phải được bảo quản đúng nguyên tắc.

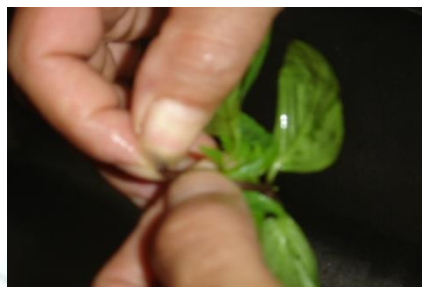
II. Quy trình sơ chế thực phẩm

1. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi

Quy trình chung

- Chọn lọc, loại ra những loại không đạt tiêu chuẩn, phân loại thành nhóm.

- Loại bỏ những phần không ăn được, rễ, thân già, lá úa ...
- Ngâm, tẩy rửa sạch các tạp chất
- Để ráo nước, đưa vào bảo quản hoặc chế biến
- Áp dụng: Nêu phương pháp sơ chế một số loại rau, củ quả sau: Măng tươi, khoai tây, khoai mì, ngó sen, nấm rơm, măng tây ... các loại đậu



Sơ chế rau ngò, húng quế

2. Sơ chế thực phẩm là động vật tươi sống



🔧 Quy trình chung

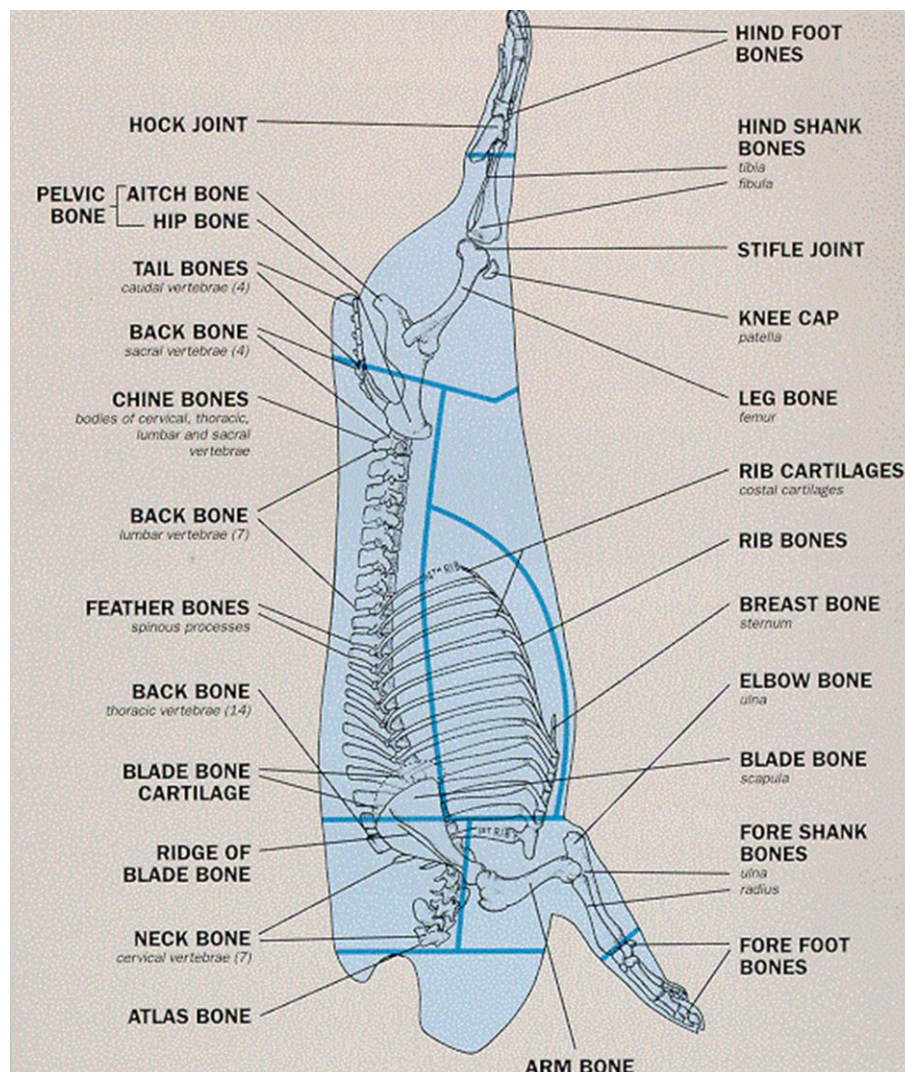
- Làm chết con vật

- Làm chết con vật bằng cách làm choáng chúng rồi cắt tiết, lấy hết máu con vật ra ngoài để không bị thay đổi màu thịt sau giết mổ.
- Với các loại động vật nhỏ, các loại thủy hải sản thì tùy theo mỗi loại mà có phương pháp làm chết phù hợp, thường đập chết, bóp chết ...

- Làm sạch phần ngoài

- Tùy theo mỗi loại để có phương pháp làm sạch thích hợp: với các loại gia súc gia cầm tiến hành làm lông bằng nước nóng.

- Với các loại cá thì làm sạch vảy, các loại vỏ cứng thì bóc vỏ, cạy bỏ vỏ ... (Tôm, cua, ghẹ, sò, nghêu ...) với 1 số loài thì có thể lột da (ếch, rắn ...)
- **Mổ lấy nội tạng, tẩy rửa sạch.**
 - Sau khi làm sạch phần ngoài thì tiến hành tẩy rửa sạch và mổ để lấy nội tạng ra khỏi con vật. phần nào sử dụng được thì tiến hành tẩy rửa sạch đưa vào sử dụng.
 - Lưu ý: khi mổ để lấy nội tạng tránh làm lủng ruột con vật.
- **Pha lọc phân loại**
 - Sau khi mổ, làm sạch tùy theo mỗi con vật, tùy theo nhu cầu sử dụng mà có phương pháp pha lọc phân loại theo yêu cầu. Biện pháp pha lọc , phân loại chỉ áp dụng cho các loại động vật lớn.
- **Bảo quản, chế biến**
 - Sau khi phân loại thịt tiến hành chế biến ngay hoặc đưa vào bảo quản tùy theo mục đích sử dụng và tùy theo mỗi loại con vật khác nhau.



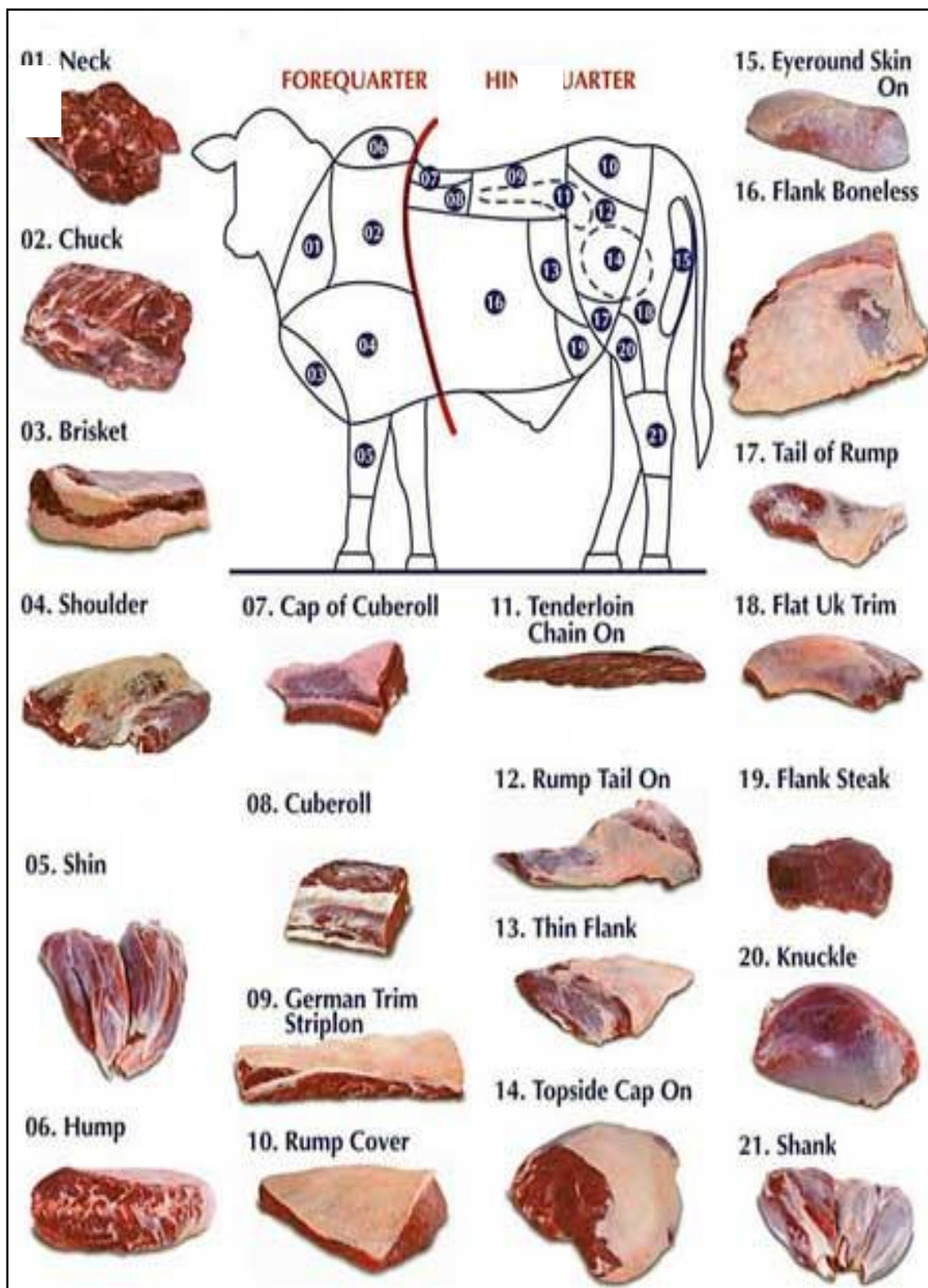
Các bước sơ chế cua



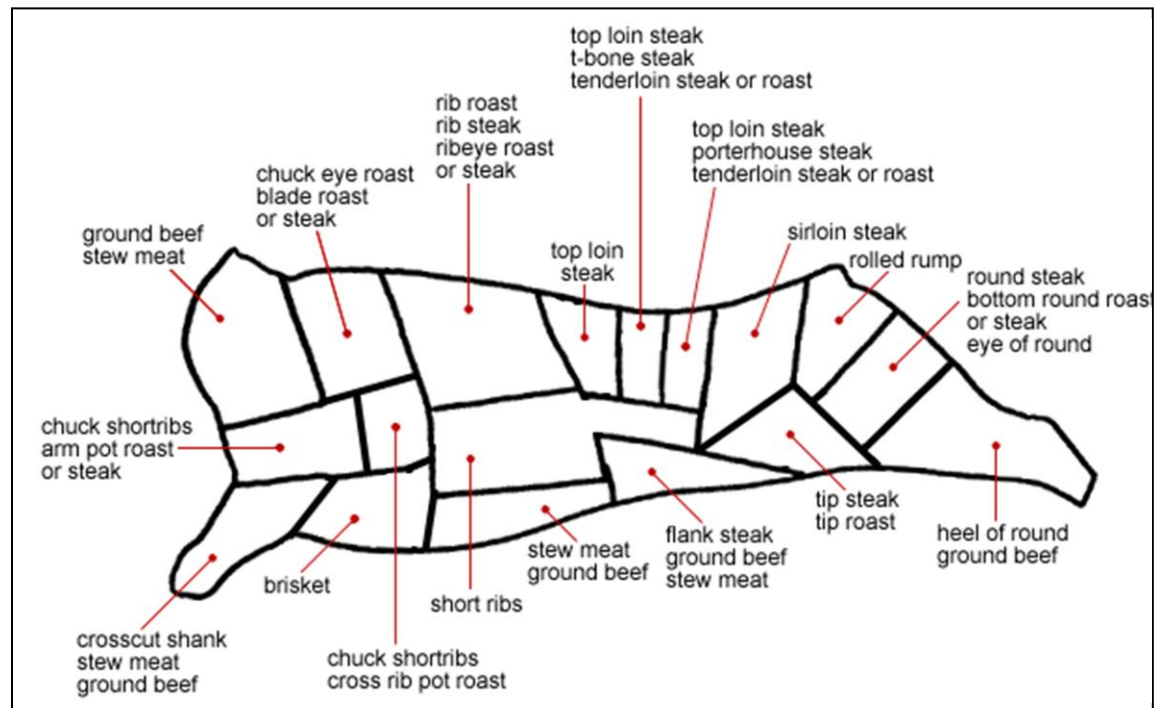
Treo thịt sau khi giết mổ



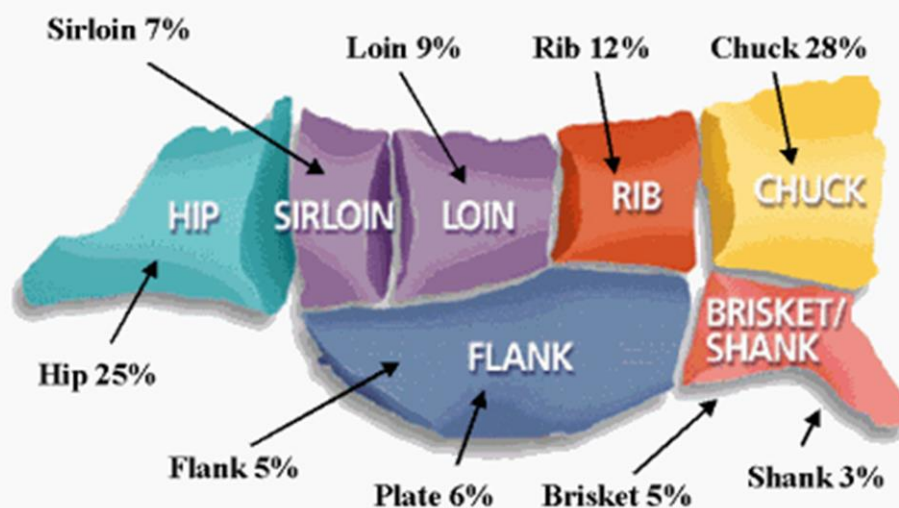
Phân chia các phần thịt gà



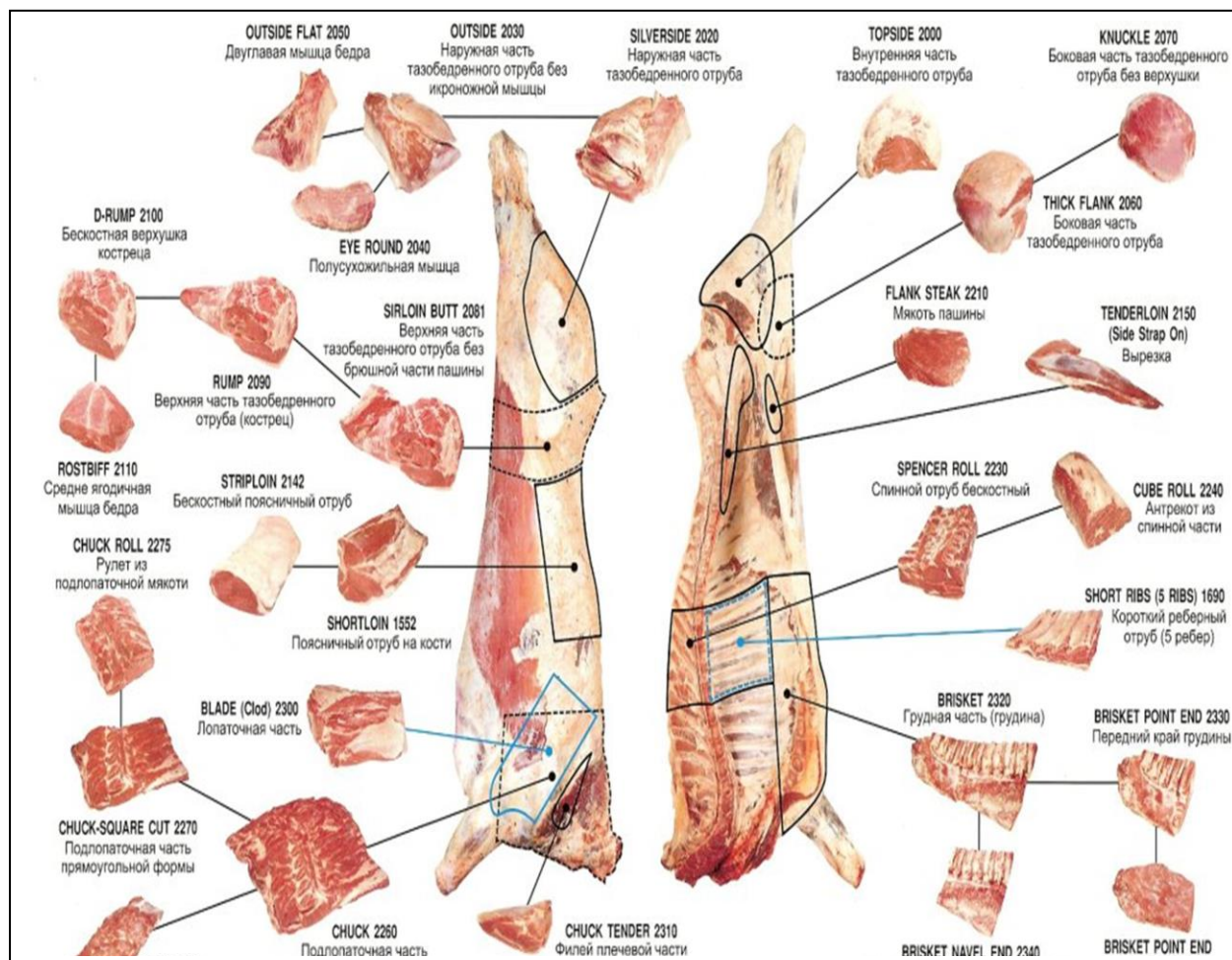
Phân loại thịt bò sau khi giết mổ



Beef Carcass Break Down %



Sơ đồ phân loại và tỷ lệ các phần thịt



Lọc thịt mỡ khi pha lọc thịt

3. Sơ chế các loại thực phẩm khô

- ✚ Quy trình chung
 - Ngâm làm nở
 - Rửa sạch
 - Cho biết phương pháp sơ chế 1 số loại thực phẩm khô: Nấm hương, hải sâm, bóng bì heo, gân nai, vi cá, tổ yến,...



Tổ yến chưa sơ chế

4. Tẩy, khử trùng thực phẩm

Một số loại rau thường dùng làm sà lát, ăn sống trước khi sử dụng cần phải được tẩy để khử côn trùng và các loại vi khuẩn, điều này là rất cần thiết nhất là trong điều kiện nuôi trồng chưa bảo đảm tiêu chuẩn rau sạch như hiện nay. Việc không xử lý các nguyên liệu tươi sống một cách hợp lý có thể gây ra ảnh hưởng tới sức khỏe của người ăn. Bệnh dịch có thể lây lan và vi khuẩn có thể sinh sôi nhanh chóng gây bệnh tật hoặc thậm chí gây tử vong cho người ăn và ảnh hưởng tới kinh doanh.

Các biện pháp tẩy, khử trùng: Dùng dung dịch thuốc tím hoặc muối 5%, sử dụng tia cực tím, ozon ...

5. Trụng thực phẩm trước khi chế biến (blanching food)

- Trụng thực phẩm nhằm mục đích:

- Loại bỏ chất bẩn, tạp chất trước khi chế biến
- Loại bỏ các mùi vị lạ không có lợi
- Làm chín sơ thực phẩm đảm bảo cho phương pháp chế biến tiếp theo thuận tiện, đảm bảo chất lượng.

- Phương pháp thực hiện:

- Cho thực phẩm ngập vào nước lạnh, đun sôi, vớt thực phẩm ra, rửa sạch. Ví dụ: chụng xương trước khi nấu nước dùng.

- Cho thực phẩm cần trụng vào nước sôi, hoặc dầu, trụng vừa chín hoặc tái, tùy theo mỗi loại thực phẩm, vớt ra làm nguội, bảo quản hoặc chuyển qua khâu chế biến tiếp theo.

Một số loại thực phẩm phải trụng trước khi làm chín vì nhiều lý do, xong sau đây là các lý do chính:

- Trụng để loại bỏ chất bẩn và các tạp chất khác: trụng xương nấu nước dùng trong

- Trụng để rút ngắn thời gian chế biến chính thức, để đảm bảo chất lượng món ăn, hoặc chụng để lột vỏ ... Ví dụ: trụng cà chua để dễ lột vỏ, trụng các loại rau trước khi xào. Phương pháp này là cho thực phẩm cần trụng vào nước sôi có pha muối thời gian trụng tùy thuộc vào mỗi loại thực phẩm.

- Sau khi trụng phải làm nguội nhanh để rau giữ được màu (nhất là các loại rau có màu xanh), có độ giòn. Làm nguội nhanh bằng cách xả dưới vòi nước lạnh, ngâm trong nước đá, trong tủ đông (shocking food)

- Một số thực phẩm như khoai tây cần được chiên sơ (trụng trong dầu) trước khi làm chín vừa đảm bảo giữ được màu sắc tự nhiên vừa đạt độ giòn.

Bảo quản thực phẩm sau khi trụng:

- Đặt trong các thau chậu có lỗ cho róc hết nước.

- Trên các khay có lót giấy thấm.

- Trong các bao túi nilon rồi bảo quản lạnh.

6. Sả đông thực phẩm

- Nguyên tắc:

- Để đảm bảo việc sả đông thực phẩm đúng kỹ thuật, an toàn, vệ sinh phải có kế hoạch sử dụng thực phẩm trước. Phương pháp tốt nhất đối với việc sả đông thực phẩm cho các bữa ăn có kế hoạch là sả đông trong phòng chờ ở nhiệt độ $2-5^{\circ}\text{C}$

- Nếu sả đông cấp tốc, sử dụng cho các thực đơn chọn món khách lẻ (à la carte) thì phương pháp tốt nhất là dùng lò vi sóng (microwave)

- Tuyệt đối không sả đông bằng nhiệt độ phòng, hoặc sả đông bằng phương pháp sả dưới vòi nước hoặc ngâm trong nước.

6. Sơ chế thực phẩm ướp muối

- Quy trình chung là ngâm làm nở, mềm, rửa giảm mặn, tẩy sạch bụi bẩn, rồi cắt thái theo yêu cầu

7. Phương pháp sơ chế một số thực phẩm đặc biệt

1. Bào ngư

Bào ngư (abalone - Tên thương mại hay dùng: giant topshell) là động vật giáp xác, thuộc họ hào hến.

Cách sơ chế bào ngư

Bào ngư đóng hộp:

Thành phẩm đã làm chín, tùy chất lượng của mỗi thương hiệu, nên dùng thử để có lựa chọn tùy ý. Ném thử, nếu thấy vị lạt thì có thể tẩm ướp thêm mỗi 200 gram thành phẩm đã cắt lát với ¼ muỗng cà phê muối tiêu, 1 muỗng cà phê dầu hào (oyster sauce), 1/3 muỗng súp hành tím băm.

Đề qua khoảng 1 giờ hoặc tùy ý tẩm ướp theo món chế biến riêng.

Bào ngư đông lạnh

Thành phẩm còn sống, thường đã được làm sạch các mô tạp, mô gân, viền môi đen. Tùy nhà sản xuất có thể ở dạng mỗi nửa mảnh vỏ là một con bào ngư hoặc nguyên một khối nhiều con ép dính vào nhau.

Là hải sản cho nên rửa đông chậm bào ngư đông lạnh là cách hiệu quả nhất. Xé bỏ bao nhựa cứng và để vỉ bào ngư đông đá ở ngăn mát của tủ lạnh cho đến khi không còn kết dính, mềm ra là có thể lấy ra chế biến.

Nếu làm rửa đông nhanh bằng nhiệt hoặc bằng sóng lò viba có thể làm cho thành phẩm bị chín tái hoặc giảm chất lượng vì các mô đang ở dạng đông đá, nếu rửa đông nhanh sẽ bị phân hủy ít nhiều theo nước tan ra. Sau khi rửa đông, để ráo, tùy ý cắt xẻ. Nhấm nếm để xác định mùi và độ mặn tự có của bào ngư.

Chế biến kiểu Châu Á thường dùng rượu trắng và gừng giã nhỏ để khử mùi tanh biển của bào ngư bằng cách trộn 30 cc rượu trắng nhẹ khoảng 30 độ + ½ muỗng súp gừng băm nhỏ trộn với 200 gram bào ngư đã cắt miếng, để qua nửa giờ, giữ cho sạch ráo gừng, không xả lại nước lạnh.

Không nhất thiết phải qua khâu ướp rượu gừng nếu muốn giữ mùi bào ngư tự nhiên. Ướp mỗi 200 gram bào ngư với ¼ muỗng cà phê muối tiêu, 1 muỗng cà phê dầu hào (oyster sauce), 1/3 muỗng súp hành tím băm. Cách sơ chế này cũng dùng cho thịt bào ngư tươi sống.

Bào ngư khô

Nên chọn hàng có đóng gói bao bì hút chân không để bảo đảm vệ sinh, có tên nhà sản xuất, hạn sử dụng.

Rửa qua nước ấm, hấp cách thủy, nước trong xừng hấp có pha ít muối vừa đủ nhần mặn, tùy khối nạc lớn nhỏ, hấp cho đến khi thăm chừng thấy vừa mềm để có thể cắt miếng, tẩm rượu gừng và ướp như bào ngư tươi.



Bào ngư đóng hộp



Bào ngư tươi



Bào ngư thành phẩm

2. Yến xào (tổ yến, tai yến)



Yến huyết loại 2



Yến huyết loại 1

Hai loại yến huyết loại 1 và loại 2 có giá 10 và 14Tr VNĐ/100gr (giá T.3.2010)

Yến sào - tổ của loài chim yến, là nguồn tài nguyên quý hiếm, là loại thực phẩm cao cấp có nhiều chất bổ dưỡng, từng được dùng trong bữa yến tiệc của vua chúa thời phong kiến. Các nghiên cứu hiện đại cho thấy, yến sào là hợp chất bao gồm 2 yếu tố chính: glyco và protein. Phần glyco bao gồm 7 loại, cơ thể dễ hấp thụ. Phần protein có chứa nhiều acid amin không thay thế, mà cơ thể không tổng hợp được.

Theo số liệu của Trung tâm Công nghệ Sinh học Đại học Thủy sản và Viện Công nghệ sinh học thuộc Trung tâm Khoa học Tự nhiên và công nghệ quốc gia, trong thành phần yến sào có 18 loại acid amin, một số có hàm lượng rất cao như Aspartic acid, Serine, Tyrosine, Phenylalanine, Valine, Arginine, Leucine, ... Đặc biệt, acid sialic với hàm lượng 8,6% và Tyrosine là những chất có tác dụng phục hồi nhanh chóng các tổn thương khi bị nhiễm xạ hay chất độc hại, kích thích sinh trưởng hồng cầu.

Ngoài ra, yến sào có cấu trúc glucoprotein, có năng lượng cao, cơ thể dễ hấp thụ. Các nguyên tố đa, vi lượng trong yến sào rất phong phú, có đến 31 nguyên tố xuất hiện bằng phương pháp huỳnh quang tia X, rất giàu Ca và Fe là các khoáng chất cần thiết cho cơ thể. Các nguyên tố có ích cho ổn định thần kinh trí nhớ như Mn, Br, Cu, Zn cũng có hàm lượng cao. Một số nguyên tố hiếm tuy với hàm lượng thấp, nhưng rất quý giá trong kích thích tăng tiêu hóa hấp thu qua màng ruột như Cr, chống lão hóa, chống chất phóng xạ.

Sơ chế tổ yến

Nên làm từng ít một khoảng một hai tai yến mỗi lần. Thả ngâm tai yến ngập trong một tô nước sôi nhỏ. Chuẩn bị một cái nhíp (kẹp gấp nhỏ). Đậy kín, để qua nửa giờ hoặc hơn tùy chất lượng, độ dày mỏng của miếng yến. Tai yến sẽ nở mềm ra, rất dễ dùng nhíp gỡ tổ yến ra thành từng dề mỏng hoặc từng sợi. Những vụn rêu, bụi, những sợi lông yến nhỏ li ti sẽ rơi ra trong nước.

Dùng nhíp kẹp nhúng rửa từng ít một cho thật sạch (đây là thao tác cần kiên nhẫn và tỉ mỉ mà ngay trong những cơ sở sản xuất quy mô, hàng trăm công nhân cũng phải ngồi làm như thế, từng chút một bằng tay rồi sau đó sấy khô lại chứ không có một máy móc nào cả).

Đừng ngâm lâu quá, yến sẽ tan đi phần nào, đừng quên đây là món ăn đắt như vàng đúng nghĩa. Nếu chất lượng yến quá kém như nhiều tạp chất bụi bẩn, lông nhỏ thì thay tô nước nóng sạch khác. Sau khi ngâm rửa, nếu yến loại tốt, sạch thì có thể còn dạng miếng lớn còn không thì ở dạng sợi sắc trong, nhìn giống như sợi rau câu, nở lớn gấp ba bốn lần dạng sợi ban đầu. Nhấm thử qua sẽ thấy vị lạt, không mùi nhưng nếu ngậm hẩn một nhúm nhỏ khoảng trong miệng qua mười phút, mới thấy có vị ngọt rất nhẹ, hơi hơi thoảng mùi biển, miệng sẽ trở nên rất sạch và có cảm giác mát rất lạ. Hãy ghi nhớ lại mùi vị này và dùng làm chuẩn về sau để so sánh hàng thật giả tại vì sau khi nấu yến chung với các loại thực phẩm khác, sẽ rất khó nhận ra vị yến sào.

Tổ yến đã sẵn sàng để nấu. Tuy nhiên chúng ta có thể bảo quản yến đã ngâm nở trong tủ lạnh 1 tuần

Có người cho vào chén nước ngâm yến vài giọt dầu ăn để dầu quện lấy tạp chất, không cần thiết phải làm như vậy, dầu sẽ dây vào những sợi yến khi nở ra, làm cho vị yến không còn tinh khiết. Nếu có yến đã sơ chế thì chỉ cần ngâm nước nóng và đợi yến nở ra, tước thành sợi là lấy ra để ráo.

Yến xào trắng



3. Vi cá - sharkfin

Khi đánh bắt được cá mập, người ta cắt lấy vi cá, tạm phơi trong bóng mát và thoáng gió, tới lúc gần khô thì dùng gỗ ép chặt hai bên rồi phơi tiếp cho nó không bị cong.

Vi cá mập hoàn toàn là chất sụn, 100g vi cá khô chứa 89% chất đạm (cao nhất trong thực phẩm giàu đạm), 0,1 % bột đường, 0,02 % chất béo, cung cấp 384 calo, một ít chất khoáng. Vi cá mập vừa là loại thực phẩm bổ dưỡng cao cấp vừa được coi là thần dược có nhiều tác dụng đặc biệt.

Vi cá mập thường được chế biến cầu kỳ thành những sợi cước cá sạch trắng. Nó thường được dùng nấu súp với các thực phẩm như: cua, thịt gà, hải sâm và các vị thuốc có tính chất bồi bổ khác.

Cách sơ chế

Thông thường vi cá đã được sơ chế thành sợi nhỏ, trắng như sợi cước, loại này chỉ cần ngâm cho mềm rồi tùy theo món mà chế biến. Còn loại chưa được sơ chế thành sợi cước phải đun khoảng 3 giờ cho mềm vớt ra ngâm lạnh rồi rút lấy từng sợi vi cá ra.

Vi cá mập khô



4. Hải sâm

Hải sâm sống giống như quả dưa chuột, trung bình dài 20cm, da sần sùi, hơi nhám và mềm nhũn, có nhiều người gọi là đĩa biển.

Hải sâm thích sống trên nền đáy hoặc chui rúc trong bùn, ở các bờ đá, đảo san hô, đá ngầm, cát bùn.

Cách sơ chế hải sâm tươi: trên thị trường ít gặp, khi sơ chế trước hết mổ bụng bỏ nội tạng, trụng qua nước sôi cùng với gừng, rượu sau đó vớt ra xả lạnh cạo sạch rồi đem chế biến hoặc bảo quản lạnh.

Hải sâm khô: ngâm mềm, luộc cùng với vỏ quýt khô, gừng rượu cho mềm, cạo rửa sạch rồi tùy món mà chế biến.



Con hải sâm tươi



Hải sâm khô ngâm mềm

5. Bóng cá

Bóng cá là 1 trong những món bát trân ngày nay. Bong bóng cá thường được dùng để nấu xúp, tiềm, chưng cách thủy, nhồi thịt ...

Đặc biệt bong bóng cá đường rất quý, dùng để chế biến thức ăn cao cấp, bồi dưỡng cho người yếu, mệt, trẻ em chậm lớn, người sinh nở thiếu sữa. Hiện nay ở Việt Nam có bán nhiều loại bóng có thể ăn được như: bóng cá đường, bóng cá lạt (cá dưa), bóng cá mú, cá chẻm, bóng cá ba sa

Cách sơ chế

Bóng cá tươi: Bóp rửa bằng muối, cạo sạch các gợn vàng bám trên thành bóng cá

Bóng cá khô: Luộc nước nóng rồi xả lạnh, bóp rửa sạch bằng gừng rượu rồi tùy món mà cắt thái

Bong bóng cá khô



Câu hỏi ôn tập

1. Nêu mục đích yêu cầu của việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm
2. Trình bày các bước trong quy trình chung sơ chế nguyên liệu thực phẩm tươi sống, nguyên liệu thực phẩm khô.
3. Liệt kê các phần thịt heo, bò, gà sau khi giết mổ, phân loại.
4. Nêu cụ thể phương pháp sơ chế một số loại thực phẩm thông dụng như: cá, cua, ốc, ... một số loại rau, đậu như: ngó sen, nấm rơm, măng tre, khoai tây ...
5. Nêu đặc điểm và phương pháp chế biến một số loại thực phẩm đặc biệt như bào ngư, hải sâm, tổ yến, vi cá, bong bóng cá.

GIÁO TRÌNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Chương II

KỸ THUẬT CẮT THÁI TẠO HÌNH THỰC PHẨM VÀ TỈA HOA TRANG TRÍ

Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học cần phải:

- Hiểu được mục đích, yêu cầu của kỹ thuật cắt thái tạo hình nguyên liệu thực phẩm
- Biết cách sử dụng dao và các biện pháp an toàn khi sử dụng dao
- Nắm chắc các phương pháp cắt thái cơ bản, các loại hình thường áp dụng cắt thái thực phẩm chế biến món ăn

I. Kỹ thuật cắt thái tạo hình nguyên liệu thực phẩm

1. Mục đích: Biến đổi các nguyên thực phẩm thành nhiều hình dạng khác nhau cho phù hợp với yêu cầu chế biến, tính chất đặc điểm của mỗi loại thực phẩm và yêu cầu thành phẩm của mỗi món ăn.

2. Yêu cầu

- Cấu thái phải phù hợp với yêu cầu của kỹ thuật chế biến của mỗi món ăn.
- Phải phù hợp với tính chất của nguyên liệu, đặc điểm thành phẩm của món ăn
- Phải đảm bảo tính thẩm mỹ.
- Xử lý nguyên liệu phải hợp lý, tiết kiệm.

3. Phương pháp sử dụng dao an toàn khi cắt thái

- Tránh xảy ra tai nạn do quá trình thao tác sử dụng dao không đúng cách xảy ra khi thực hiện các thao tác bằng dao cần tuân theo các chỉ dẫn dưới đây:
- Phải luôn tuân thủ các quy định về an toàn vì lợi ích của bản thân và vì sự an toàn của đồng nghiệp.
- Khi cầm dao mũi dao luôn quay xuống dưới.
- Phải tập trung tư tưởng khi làm việc với dao.
- Đặt dao nằm ngang trên mặt bàn không để lưỡi dao quay lên trên, cấm để dao chìa ra mép, cạnh bàn.
- Dao luôn luôn phải sắc, sử dụng dao đúng mục đích công việc.
- Khi sử dụng xong phải rửa sạch, lau chùi ngay, phải đảm bảo rằng cán dao luôn khô và sạch sẽ khi sử dụng.
- Không để tay tiếp xúc trực tiếp với lưỡi dao.
- Không để dao hay ngâm dao trong bồn rửa.
- Tuyệt đối cấm sử dụng dao sai mục đích vì nó có thể trở thành vũ khí nguy hiểm.

4. Các phương pháp cắt thái cơ bản

4.1. Cắt, gọt

-  Nguyên liệu cần cắt gọt được cầm trên tay, thường áp dụng cắt gọt các loại củ, quả ...
-  Dụng cụ là dao nhỏ, kéo.

4.2. Phương pháp thái

- Thái đứng dao
 - ✚ Mặt phẳng của dao luôn vuông góc với mặt phẳng của thớt, áp dụng cắt thái các loại nguyên liệu mềm, tiết diện mặt cắt bằng với tiết diện ban đầu của thực phẩm.
- Thái vát.
 - ✚ Dao và thớt tạo thành một góc nhọn tùy ý, áp dụng cắt thái thịt, cá ... tiết diện mặt cắt miếng nguyên liệu lớn hay nhỏ tùy theo độ nghiêng của lưỡi dao, luôn lớn hơn tiết diện ban đầu của miếng thực phẩm.
- Thái nghiền.
 - ✚ Mũi dao cố định ở một điểm, phần chuôi dao đưa lên, đưa xuống theo chiều vuông góc với mặt phẳng thớt. Áp dụng để thái các loại rau, gia vị mềm.



Phương pháp thái đứng dao

4.3. Phương pháp chặt

- ✚ Sử dụng dao to bản, cứng và nặng, mục đích chặt đứt các miếng nguyên liệu dễ dàng, nhát đứt gọn gàng, đẹp.
- ✚ Khi thao tác mặt phẳng dao luôn luôn vuông góc với mặt phẳng của thớt, yêu cầu thao tác dứt khoát, tránh bẻ dập nguyên liệu.



Áp dụng phương pháp chặt thực phẩm

4.4. Phương pháp khoét

- ✚ Sử dụng mũi dao nhỏ và nhọn.
- ✚ Áp dụng để khoét núm củ, quả, mầm khoai tây.

Sử dụng mũi dao nhỏ khoét cuống trái cà chua



4.5. Phương pháp lạng

- ✚ Là phương pháp thái thực phẩm nhằm tạo ra miếng thực phẩm có tiết diện lớn hơn nhiều so với tiết diện ban đầu. Khi thao tác dùng dao mỏng lưỡi

đặt song song với bề mặt miếng thịt hoặc tạo một độ nghiêng nhất định để đạt được tiết diện mặt cắt phù hợp.

4.6. Phương pháp đập

- ✚ Mục đích đập cho nát, đập cho mềm thực phẩm. Khi thao tác dùng bản của dao to, dùng vồ, búa ...
- ✚ Áp dụng để đập thịt, đập hành, tỏi, ...

4.7. Phương pháp khía

- ✚ Mục đích: khía trên bề mặt thực phẩm để tạo hình, để dễ thấm gia vị ... dùng dao mỏng hoặc dao mũi nhọn để thao tác
- ✚ Áp dụng: khía bề mặt miếng mực, cá, thịt ...

4.8. Phương pháp băm

- ✚ Mục đích: băm nhuyễn các loại thực phẩm, khi thao tác dùng dao to bản, bén, có trọng lượng thích hợp.
- ✚ Thao tác: Hai dao đưa lên, băm xuống, nhịp nhàng mặt phẳng của dao luôn vuông góc với mặt phẳng thớt, thao tác nhịp nhàng, đúng nhịp điệu tránh hiện tượng lên mùn thớt ảnh hưởng chất lượng thực phẩm.



Thao tác băm bằng 2 dao

4.9. Phương pháp dằm

- ✚ Mục đích: Làm cho thịt mềm và dễ ngấm gia vị. Khi thao tác có thể sử dụng sống dao, búa chuyên dùng, hoặc dụng cụ thích hợp. Đập nhẹ nhàng tránh bể nát. Ví dụ dần lươn, dần thịt ... cho mềm



Phương pháp dần làm mềm thịt

4.10. Một số kiểu cắt thái rau củ cơ bản

✚ Brunoise – Hình khối lập phương nhỏ

- Cắt thái các khối hình lập phương nhỏ, có kích cỡ mỗi cạnh 1 x 1mm. Thường sử dụng trang trí hoặc dùng cho các món consommé.
- Các loại rau dùng để cắt thái là cà rốt, hành tây, củ cải, củ cần tây.



Cắt thái rau củ dạng brunoise

✚ Chiffonade – Thái chỉ

- Thái các loại rau lá thành sợi (thái chỉ)
- Thường sử dụng lót đĩa, trang trí hoặc dùng cho các món súp