

TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HẢI PHÒNG

KHOA CHẾ BIẾN MÓN ĂN

**GIÁO TRÌNH TRUNG CẤP
CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á ÂU**

Mã mô đun: MĐ 14



Hải phòng, tháng 10 năm 2021

LỜI GIỚI THIỆU

Giáo trình **CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á ÂU** được biên soạn theo chương trình đào tạo độ Trung cấp Kỹ thuật chế biến Bánh. Nội dung của giáo trình bao gồm 3 bài, chủ yếu đề cập đến những vấn đề liên quan tới kiến thức, kỹ năng cơ bản của nghiệp vụ chế biến trong doanh nghiệp kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống như:

Bài1: **Mở đầu**

Bài 2: **Kỹ thuật chế biến món ăn Á**

Bài 3: **Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu**

Tất cả các nội dung trong giáo trình được truyền tải một cách logic, hệ thống và phù hợp với cơ chế quản lý doanh nghiệp hiện hành. Những nội dung kỹ thuật nghiệp vụ trong từng bài vừa có tính đại cương, hiện đại đồng thời gắn kết với thực tiễn hoạt động kinh doanh của các doanh nghiệp kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống trong điều kiện cơ chế thị trường.

Giáo trình là công trình tập thể do giảng viên Khoa Chế biến món ăn Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng biên soạn.

Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng cùng các tác giả xin chân thành cảm ơn các quý cơ quan, các đơn vị và cá nhân đã tạo điều kiện giúp đỡ, đóng góp ý kiến, tham gia Hội đồng phản biện, Hội đồng thẩm định và Hội đồng nghiệm thu các chương trình, giáo trình.

Mặc dù tập thể tác giả đã hết sức cố gắng trong quá trình biên soạn nhưng chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót, bất cập. Nhà trường và tập thể tác giả rất mong nhận được sự đóng góp chân thành của các quý cơ quan, các đơn vị và cá nhân đã tham gia và bạn đọc nhằm làm cho giáo trình **CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á ÂU** ngày càng hoàn thiện hơn để phục vụ tốt cho công tác giảng dạy và nghiên cứu khoa học.

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn!

Ban biên soạn

MỤC LỤC

LỜI GIỚI THIỆU	1
Bài 1: Kỹ thuật chế biến món ăn Á	5
1.1. Các món ăn khai vị	5
1.1.1. Nộm ngó sỡ tai lợn.	5
1.2.1.Xúp gà ngô hạt	7
1.2. Các món ăn chính	12
1.2.1.cá hấp hành gừng.....	12
1.2.2.Tôm trứng mặn	14
1.2.3.Xào thập cẩm.....	16
1.2.4.Thịt nướng sả ớt.....	18
1.2.5.Canh giò nấm thả/ hải sản	19
1.2.6.Cá kho tộ.....	21
2. Kỹ thuật chế biến món ăn Á	23
2.1.Các món khai vị.....	23
2.1.1.Miso xúp	23
2.1.2.Gỏi mực kiểu Thái.....	24
2.1.3. Sasimi – gỏi hải sản.....	26
2.2. Các món ăn chính	27
2.2.1.Ebe mayo -Tôm chiên trộn sốt Mayonnaise	27
2.2.2. Kim chi cải thảo	29
2.2.4. Kimbap - Cơm cuộn hải sản.....	30
2.2.4.Cơm chiên Dương châu.....	32
2.2.1.Gà carry xanh Thái Lan.....	34
Bài 2: Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu.....	37
1. Các món khai vị.....	37
1.1.Xúp bí đỏ kem tươi.....	37
1.2.Cốc tai tôm	40
1.3.Sa lát Nga	41
1.4.xúp kem gà	43

2. Các món ăn chính	45
2.1. Bò bít tết khoai ăn kèm sốt tiêu xanh/	45
2.2. Vịt sốt cam	46
2.3. Cá cuộn dăm bông sốt kem chanh	48
2.4. Mỳ Ý xào	49
2.5. Bò nấu sốt vang.....	51
2.7. Cá hồi bỏ lò ăn kèm với ratatoui	52
2.7. Ba chỉ hun khói cuộn tôm.....	54
2.8. Cua nhồi thịt bỏ lò	55

Tailieu.vn

NỘI DUNG MÔ ĐUN:

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra *
1	Bài mở đầu	1	1		
2	Bài 1. Kỹ thuật chế biến món ăn Á	89	17	68	4
	1. Kỹ thuật chế biến món ăn Việt nam	45	9	36	0
	1.1.Các món khai vị	15	3	12	0
	1.2. Các món ăn chính	30	6	24	0
	2. Kỹ thuật chế biến món ăn Á	40	8	32	0
	2.1.Các món khai vị	15	3	12	0
	2.2. Các món ăn chính	25	5	20	0
	Kiểm tra	4			4
3	Bài 2. Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu	60	12	46	2
	1. Các món khai vị	18	4	14	0
	2. Các món ăn chính	40	8	32	0
	Kiểm tra	2			2
	*Cộng	150	30	114	6

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tính vào giờ thực hành

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu

1.Giới thiệu về mô đun CBMA Âu-Á

2.Hướng dẫn sử dụng và vệ sinh các thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn Việt nam.

Bài 1: Kỹ thuật chế biến món ăn Á

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được quy trình chế biến các món ăn đặc trưng của Việt nam và một số nước Châu Á.
- Biết cách lựa chọn nguyên liệu, sơ chế, cắt thái, phối hợp được các loại nguyên liệu, gia vị.
- Chế biến được các món ăn đặc trưng của Việt nam và một số nước Châu Á theo đúng quy trình chế biến.
- Trình bày hấp dẫn, đẹp mắt các món ăn đã chế biến, đảm bảo vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.
- Thực hiện được các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chế biến sản phẩm ăn uống;
- Nghiêm túc, tự giác, tích cực và chủ động học tập rèn luyện. Cẩn thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến

Nội dung bài:

1.1. Các món ăn khai vị

1.1.1. Nộm ngó sen tai lợn.

MÓN 1: NỘM NGÓ SEN TAI LỢN

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

1.1. Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng dùng cho 10 xuất :

Tai lợn	0.3kg	Tỏi khô	0.02 kg
Ngó sen	0.3 kg	ớt	3 quả
Cà rốt	0.1 kg	Nước mắm	0.02 kg
Dưa chuột	0.2 kg	Dấm hoặc chanh	0.1 kg
Lạc nhân	0.2 kg	Tiêu	0.002 kg
Giá đỗ	0.1 kg	Muối	0.01 kg
Đường trắng	0.07 kg	Rau thơm các loại	0.2 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Dưa chuột bỏ đôi bỏ bớt ruột thái 0.3 cm.
- Cà rốt thái chỉ nhỏ.
- Ngó sen ngâm nước dấm để trắng.

- Giá đỡ cắt bỏ cuống rễ.
- Ớt thái chỉ, tỏi băm nhỏ.

Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Tái lợn rửa sạch luộc chín thái mỏng ướp gia vị,
- Lạc rang sát vỏ giã dập.

Bước 4: Trình bày sản phẩm:

- Cho tất cả các thứ trên vào chậu thêm dấm, đường, tiêu, muối sau rắc lạc, rau thơm đảo đều.
- Bày ra đĩa xung quanh trang trí hoa các loại. (Có thể cho thêm giò lụa thái chỉ)

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm.

- Màu sắc : Hài hoà tươi sáng tự nhiên của các loại rau, nguyên liệu.
- Mùi : Thơm của gừng, lạc và các loại rau gia vị.
- Vị : nổi vị chua, cay, ngọt, bùi béo.
- Trạng thái : Nộm giòn, bóng, không dai, không chảy nước.
- Cách ăn : ăn khai vị nguội.

II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Nộm chảy nước	- Do các nguyên liệu chưa được làm khô hoàn toàn. - Lượng muối hoặc dấm ướp nhiều với thời gian dài	- Tất cả các nguyên liệu sau khi sơ chế hoặc tái chế phải được làm khô hoàn toàn. - Phối hợp gia vị đúng định lượng và thời gian.
2	Nộm dai, vón cục và màu sắc không đẹp.	- Do mất cân đối giữa các loại nguyên liệu. - Do các nguyên liệu cắt thái không đồng đều.	- Phải giữ đúng định lượng giữa các nguyên liệu. - Các nguyên liệu phải cắt thái đều nhau.

1.2.1.Xúp gà ngô hạt

MÓN 2: DỪNG GÀ NGÔ HẠT

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

1.1.Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng dùng cho 10 xuất :

Xương lợn	0.5 Kg	Bột dong	0.1 Kg
Gà thịt	0.4 Kg	Tiêu bột	0.003 Kg
Ngô non hạt	0.2 Kg	Muối	0.01 Kg
Nấm hương	0.02 Kg	Mỳ chính	0.01 Kg
Hành khô	0.03 Kg	Rau mùi	1 ít
Gừng củ	0.02 Kg	Trứng gà	1 quả

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Xương lợn và thịt gà rửa sạch dịch và mỡ.
- Nấm hương ngâm nước bỏ chân thái chỉ.
- Hành củ bóc vỏ thái mỏng.
- Trứng gà đập ra bát đánh tan, bột dong hòa với nước lạnh.
- Rau mùi nhặt rửa sạch thái nhỏ
- Xương lợn cho vào nồi nước lạnh đun sôi cho gừng hành nướng vào rồi hớt hết bọt đen, kéo ra cạnh bếp đun sôi lăn tăn khoảng 2 - 3 giờ.
- Thịt gà cho vào cùng với xương luộc chín vớt ra thái chỉ.

Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Lọc nước dùng ra xoong cho thịt gà nấm hương, ngô non hạt, hành đun sôi hớt bọt xuống bột đao khuấy đều tay nêm vừa gia vị rót từ từ trứng gà khuấy đều cho nổi vân hoa là được.

Bước 4: Đánh giá chất lượng cảm quan:

- Màu sắc : dùng trong
- Mùi : Thơm, không tanh
- Vị : ngọt mát
- Trạng thái : Sánh vừa, nguyên liệu phân bố đều.
- Cách ăn : ăn khai vị nóng.

Bước 5: Trình bày sản phẩm:

- Múc ra bát ăn xúp, đầy 8/10 bát, rắc tiêu, rau mùi, ăn nóng.

II.CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Dùng đục, vữa, không sánh.	- Nước dùng chưa đạt tiêu chuẩn. - Lượng bột chưa đủ. - Dùng chưa chín hoàn toàn.	- Nước dùng phải trong, không có mùi vị lạ. - Đảm bảo đủ lượng bột để làm sánh. - Khi xuống bột và trứng nhiệt lượng phải đảm bảo cho dùng sôi, cho bột chín hoàn toàn
2	Dùng vón cục	- Do bột không được hoà tan hoàn toàn - Các nguyên liệu cắt thái và phân bổ không đồng đều.	- Phải hoà, lọc bột kỹ trước khi nấu. - Khi xuống bột phải khuấy liên tục cho bột không bị đông thành mảng. - Các nguyên liệu phải cắt thái đều nhau.giữ đúng định lượng giữa cái và nước.

1.2.1.Gà xé phay/ bê tái chanh

MÓN 3: NỘM GÀ XÉ PHAY



I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

1.1. Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng dựng cho 10 xuất :

Gà thịt(gà ta)	1.2 Kg	Lá chanh	6 lỏ
Hành tây	0.2 Kg	Chanh quả	2 quả
Rau răm	1 mớ	ớt tươi màu đỏ	3 quả
Rau mùi	1 mớ	Tỏi nhân	0.02 Kg
Giá đỗ	0.2kg	Đường	0.05 Kg
Dầu salat	0.05 Kg	Tiêu	0.002 Kg
Muối	0.01 Kg	Mỳ chính	0.001 Kg
Hành củ tươi	0.05 Kg	Dấm chua	0.1 lớt.
Nước mắm	0.02 lớt		

1.2. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Hành tây bóc vỏ thái mỏng, hành củ tươi chẻ mỏng ngâm đường dấm.
- Giá đỗ bỏ mũ, rửa sạch.
- Rau răm thái dài 1 cm, lá chanh thái chỉ.
- Tỏi nhân băm nhỏ, ớt thái chỉ.

- Chanh vắt lấy nước.

1.3.Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Gà luộc chín xé miếng vừa ướp nước mắm, tiêu, nước chanh, dấm, đường để ngấm.

1.4.Bước 4:Trình bày sản phẩm:

- Cho thịt gà, hành tây, giá đỗ vào chậu men trộn đều tiêu, muối, mỳ chính, đường, nước chanh, tỏi, ớt sau cùng cho lá chanh, rau răm, dầu sa lát. Trình bày ra đĩa, bày rau mùi và hoa tía lên trên.

1.5.Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:

- Màu sắc : Hài hoà tươi sáng tự nhiên của các loại rau, củ, nguyên liệu.

- Mùi : Nổi mùi thơm của các loại rau gia vị .

- Vị : nổi vị chua, cay, mặn, ngọt, bùi béo

- Trạng thái : Nộm bóng, không khô, không chảy nước.

- Cách ăn : ăn khai vị nguội.

II.CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Nộm chảy nước	- Do các nguyên liệu chưa được làm khô hoàn toàn. - Lượng muối hoặc dấm ướp nhiều với thời gian dài	- Tất cả các nguyên liệu sau khi sơ chế hoặc tái chế phải được làm khô hoàn toàn. - Phối hợp gia vị đúng định lượng và thời gian.
2	Gà xác, không đủ được trạng thái và độ ngọt tự nhiên.	- Do gà luộc quá kỹ. - Các miếng gà xé quá nhỏ.	- Phải luộc gà chín tới. - Các miếng gà xé vừa phải.

MÓN : BÊ TÁI TƯƠNG GỪNG(CHANH)

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng dùng cho 10 xuất :

Thịt bê	1.0 kg	Lạc,vừng rang	0.1 kg
Gừng	0.05	Rượu trắng	1 chén
Xả	0.1	Tương vàng	0.1kg
Riềng	0.1	Dừa nạo	0.1kg
Chanh quả	2 quả	Chuối xanh,	Khế, dấp cá
Lá chanh	10 lá	Lá sắn, mớ,	Bánh đa nướng
Đường	0.05	Tiêu, súp	
Tỏi khô	0.05	mì chính	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Riềng xả giã nhỏ vắt lấy nước.
- Tỏi băm nhỏ, lá chanh thái chỉ, chanh vắt lấy nước.
- Thịt bê cắt riềng từng thỏi có lẫn da ướp tiêu, muối, mì chính, nước gừng, đem rán lòng đào vớt ra để nguội, thái mỏng, ngang thớ. Sau đó đem trộn với các thứ ở trên cho thêm đường, nước gừng, rượu sau cùng trộn đều với vừng, lạc rang.

Bước 4:Trình bày sản phẩm:

- Bày vào đĩa rắc dừa nạo lên trên.
- Chấm tương gừng ăn kèm với khế, chuối xanh, lá mớ, lá sắn.

Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:

- Màu sắc : màu sắc tự nhiên của các loại nguyên liệu
- Mùi : Thơm đặc trưng
- Vị : chua ngọt vừa ăn thơm mùi chanh
- Trạng thái : thịt bê mềm không khô xác không chảy nước
- Cách ăn : ăn khai vị.

II. Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	thịt bê khô xác	Rán chín kỹ quá	chỉ rán chín lòng đào
2	thịt bê cứng, dai	Thái dày hoặc thái dộc thớ	Thái miếng mỏng ngang thớ

1.2. Các món ăn chính

1.2.1.cá hấp hành gừng

Món : Cá hấp hành gừng



I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu cho 10 xuất.

Cá quả hoặc cá vược tươi	2.0 Kg	Sa tế	1 thìa cà phê
Thịt nạc vai	0.1 Kg	Dầu hào	1 thìa cà phê
Cà rốt	0.1Kg	Răm - thì là	3 cây
Hành tây	0.1Kg	Hành hoa	3 cây
Mộc nhĩ	0.02Kg	ớt	4 quả
Cần tỏi tây	0.03Kg	Gừng củ	0.03Kg
Hành khô	0.03Kg	Dầu ăn	0.1 lít
Tiêu	0.002Kg	Mỳ chính	0.01Kg

Muối

0.01Kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Các loại rau sơ chế sạch để ráo nước.
- Thịt nạc vai, cà rốt, hành tây, gừng, ớt thái chỉ.
- Mộc nhĩ ngâm nước rửa sạch thái chỉ.
- Cần tỏi, rau răm - thì là, hành hoa thái khúc.
- Các thứ trên đem trộn đều thêm tiêu, muối và một thìa dầu.
- Cá đánh sạch vẩy mổ ruột khía hai bên thăn tẩy nước gừng rượu ướp tiêu, muối, mỳ chính, sa tế, dầu hào đặt vào đĩa rồi rắc các thứ rau đã trộn sẵn lên mình cá.

Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Đặt cá vào đĩa cho lên lòng hấp, hấp cách thủy chừng 16 - 20 phút tùy theo lượng cá to hay nhỏ.
- Khi ăn cho một thìa dầu phi thơm hành khô và ớt thái mỏng dội lên mình cá.
- Chiết nước dư cá sang chảo lập là đun sôi xuống ít bột dong cho bóng.

Bước 4: Trình bày sản phẩm:

- Bày cá ra đĩa lập là trang trí hoa ớt, thì là xung quanh.

Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:

- Màu sắc : Màu sắc tươi sáng tự nhiên của các loại rau gia vị.
- Mùi : Thơm đặc trưng của cá và hành gừng.
- Vị : vừa ăn, ngọt tự nhiên của cá.
- Trạng thái : Cá chín tới, các loại rau không nhũn nát.
- Cách ăn : Là món ăn nóng, ăn ở giai đoạn khai vị. Chấm kèm mắm gừng hoặc mắm nêm. Ăn kèm chuối, khế, rau thơm, rau lộc, bánh đa nem.

II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Các loại rau nhũn nát, mất màu tự nhiên.	- Nhiệt độ hấp cao, thời gian hấp dài.	- Chú ý các nguyên liệu màu xanh cho vào hấp 5 phút trước khi bắc xuống. - Cắt thái nguyên liệu phải đồng đều, thời gian tẩm ướp vừa đủ.
2	- Món hấp bị bỏ.	- Nguyên liệu không đảm bảo. - Thời gian hấp quá dài. - Thời gian tẩm ướp lâu và bảo quản không đảm bảo.	- Lựa chọn nguyên liệu đảm bảo tươi, sống. - Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian vừa đủ khi hấp.

1.2.2. Tôm trứng mận

MÓN 10: TÔM CHIÊN TRỨNG MẶN



1. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng dùng cho 10 xuất :

Tôm sú(50 gr/ 1 con)	500 gr	Hành khô	0.01 kg
Trứng muối	5 quả	Muối, tiêu, mỳ chính,	

		đường	
Bột chiên	0.1 kg	Tăm xiên 20 cm	10 cái
Dầu ăn	0.5 lít	Bơ lạng	0.05 kg
Màu điều	0.01 lít	Hành hoa	1 ít

2.2 Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Hành khô bóc vỏ, rửa sạch đập dập, băm nhỏ.
- Hành hoa rửa sạch, thái nhỏ.
- Tôm bóc vỏ, giữ lại đầu và phần đuôi, rút đường chỉ lưng. Dùng tăm xiên từ đuôi tôm lên đến đầu. Hoặc bóc tôm để chừa phần đầu và phần đuôi để cho đẹp. Ướp tiêu, xúp, mỳ chính hành tỏi.
- Trứng mận luộc chín khoảng 20 phút tách lấy phần lòng đỏ , băm nhỏ.

2.3 Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Bắc chảo lên bếp, cho dầu vào chảo, đun nóng. Lăn tôm qua bột chiên rồi rán chín vàng.
- Phi thơm hành khô bằng bơ rồi đổ trứng mận vào xào khoảng 1-2 phút. Nêm gia vị tiêu súp, mỳ chính, đường, dầu điều vừa ăn. Cho tôm vào lăn đều qua trứng cho bám vào tôm.

2.4 Bước 4: Trình bày sản phẩm:

- Bày tôm ra đĩa, dội trứng mận lên trên bề mặt tôm , rắc hành hoa. Ăn nóng.

2.5 Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu sắc : Màu vàng của tôm và trứng
- Mùi : Mùi thơm của hành, trứng, tôm
- Vị : Vừa ăn, béo bùi của trứng muối
- Trạng thái : Tôm có lớp vỏ giòn, trứng không cháy
- Cách ăn : Là món ăn đầu bữa chính.

II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Tôm bị bỏ	Do chao tôm chưa kỹ Do nguyên liệu	-Chú ý nhiệt độ, thời gian chao tôm thích hợp.

		không đảm bảo.	- Lựa chọn nguyên liệu đúng chủng loại.
2	Trứng bị cháy, khét	Do khi xào quá lâu Do nhiệt độ cao	- Làm đúng theo quy trình

1.2.3.Xào thập cẩm

MÓN 6 : XÀO THẬP CẨM



I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

1.Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng dùng cho 10 xuất :

Thăn lợn	0.1 Kg	Đỗ Hà Lan (cô ve)	0.1 Kg
Tim lợn	0.1 Kg	Cần tỏi tây	0.05 Kg
Bầu dục	0.15 Kg	Mộc nhĩ	0.003 Kg
Tôm rảo	0.15 Kg	Nấm hương	0.003 Kg
Ngô hộp	1/2 lọ	Gừng	0.01 Kg
Cà rốt	0.1 Kg	Hành tỏi khô	2 củ
Hành tây	0.1 Kg	Tiêu	0.001 Kg
Dầu	0.1 Kg	Muối	0.01 Kg
Hành hoa	2 cây	Mỳ chính	0.01 Kg
Rau mùi	0.05 Kg	Bột đao	0.01 Kg

2. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Tôm rửa luộc chín bóc vỏ lạng đôi.
- Thăn, tim lợn thái mỏng, bầu dục lạng đôi cắt bỏ hoi ở giữa khía hình quả trám nhỏ thái miếng, ba thứ này đem chần chín.
- Cà rốt tía hoa, đỗ Hà Lan tước bỏ xơ chần chín.
- Hành tây bỏ miếng cau.
- Nấm hương bỏ đôi, mộc nhĩ ngâm nước thái dài.
- Cần tây, hành hoa thái khúc.
- Ngô hộp bỏ đôi.
- Rau mùi rửa sạch thái rồi, bột dong hoà nước lạnh.

3. Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Cho dầu phi hành tỏi thơm xúc tôm và các loại thịt nấm hương mộc nhĩ, xào to lửa cho tiếp các loại rau đảo đều nêm gia vị để ngấm xuống ít bột dong cho bóng.

4. Bước 4: Trình bày sản phẩm:

- Bày ra đĩa rắc tiêu và rau mùi lên trên.

5. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:

- Màu sắc : Màu sắc các nguyên liệu tươi sáng, hài hoà phân bố đều.
- Mùi : Thơm đặc trưng của các loại thịt và nấm hương.
- Vị : vừa ăn
- Trạng thái : Thịt, tim, bầu dục chín tới, mềm, các loại rau không nát, có độ bóng, không chảy nước,
- Cách ăn : Là món ăn chính, ăn ở cuối bữa, ăn kèm với cơm.

II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Nguyên liệu nhũn nát, độ chín không đồng đều.	- Nhiệt độ quá thấp khi xào. - Phối hợp nguyên liệu chưa hợp lý. - Xào thời gian dài.	- Khi xào phải to lửa. - Cho nguyên liệu lâu chín trước, nhanh chín sau. - Chú ý độ chín của các

		- Các nguyên liệu cắt thái không đồng đều.	nguyên liệu, không xào quá kỹ. - Cắt thái nguyên liệu phải đồng đều.
2	- Món xào bị khô xác	- Thời gian xào dài . - Các nguyên liệu bị chảy nước.	- Các loại thịt xào chín tới. - Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian vừa đủ khi xào.

1.2.4.Thịt nướng sả ớt

MÓN 7: THỊT NƯỚNG XẢ ỚT

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng dùng cho 10 xuất :

Thịt nạc vai	1.0 Kg	Xả	3 củ
Nước mắm	1 thìa nhỏ	Nước cốt dừa	0.05 Kg
Dầu	0.05 Kg	Đường	0.05 Kg
Ngũ vị hương	1/2 gói	Sa tế	1 thìa cà phê
Hành tỏi khô	3 củ	Lạc rang	0.1 Kg
ớt	3 quả	Tiêu	0.001 Kg
Muối	0.01 Kg	Mỳ chính	0.01 Kg
Các loại rau	ăn kèm.	(Than hoa	2kg)

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Thịt nạc vai thái to bản vuông mỏng sau đó ướp nước mắm tiêu, muối, mỳ chính, đường, sa tế, ngũ vị, nước cốt dừa hành tỏi khô, xả ớt băm nhỏ và một chút dầu để ngấm từ 10 đến 15 phút.(Có thể cho thêm 1 thìa nước hàng hoặc 1 thìa dầu điều)

Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Xiên thịt vào xiên hoặc xếp vào vỉ nướng trên than hoa chín vàng.

Bước 4: Trình bày sản phẩm:

- Trộn đều thịt đã nướng với lạc rang giã nhỏ, bày ra đĩa.
- Món này ăn kèm với xà lách rau thơm, dưa góp mắt tỏi dầm ớt.

Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:

- Màu sắc : màu vàng cánh rạn.
- Mùi : Thơm đặc trưng của món nướng.
- Vị : vừa ăn, bùi béo.
- Trạng thái : Thịt mềm, bóng, không khô xác, không chảy nước.
- Cách ăn : là món ăn chính, ăn ở giữa về cuối bữa cùng với cơm trắng hoặc bún

II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Thịt bị khô xác.	- Do nướng quá kỹ hoặc nhiệt quá to.	- Chú ý kiểm tra độ chín và điều chỉnh nhiệt độ cho thích hợp.
2	- Thịt bị bở, chảy nước.	- Do nhiệt độ làm chín quá thấp. - Do thời gian tẩm ướp quá dài.	- Điều chỉnh nhiệt độ cho thích hợp. - Thời gian tẩm ướp vừa phải đủ để ngấm gia vị.

1.2.5. Canh giò nắm thả/ hải sản

MÓN 8: CANH GIÒ NẮM THẢ