

**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:

**Bài 1: 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

## 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*
<b>1</b>	<b>Bài mở đầu</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		
<b>2</b>	<b>Bài 1. Kỹ thuật chế biến món ăn Á</b>	<b>89</b>	<b>17</b>	<b>68</b>	<b>4</b>
	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
<b>3</b>	<b>Bài 2. Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu</b>	<b>60</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>2</b>
	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. Chăm 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 suất :

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 vừng, 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 suất :

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.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nước dùng chưa đạt tiêu chuẩn.</li><li>- Lượng bột chưa đủ.</li><li>- Dùng chưa chín hoàn toàn.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nước dùng phải trong, không có mùi vị lạ.</li><li>- Đảm bảo đủ lượng bột để làm sánh.</li><li>- Khi xuống bột và trứng nhiệt lượng phải đảm bảo cho dùng sôi, cho bột chín hoàn toàn</li></ul>
2	Dùng vón cục	<ul style="list-style-type: none"><li>- Do bột không được hoà tan hoàn toàn</li><li>- Các nguyên liệu cắt thái và phân bổ không đồng đều.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Phải hoà, lọc bột kỹ trước khi nấu.</li><li>- Khi xuống bột phải khuấy liên tục cho bột không bị đông thành mảng.</li><li>- Các nguyên liệu phải cắt thái đều nhau. giữ đúng định lượng giữa cái và nước.</li></ul>

### 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 dụng 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 suất :

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, mơ,	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 mơ, 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 tằm ướp vừa đủ.
2	- Món hấp bị bở.	- Nguyên liệu không đảm bảo. - Thời gian hấp quá dài. - Thời gian tằm 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 suất :

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 bở	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 ráo 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 rối, 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 rún.

- 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 HỔNG 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 bờ, 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 nầm thả/ hải sản**

#### **MÓN 8: CANH GIÒ NẦM THẢ**



## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### **Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu.**

Định lượng dùng cho 10 xuất :

Giò sống	0.3 Kg	Nước dùng	2 lít
Nấm hương	30 cái	Hành hoa	4 cây
Trứng gà	2 quả	Rau mùi	1/2 mớ
Cà rốt	0.1	Tiêu	0.001
Trứng cút	20 quả	Muối	0.01
Hành khô	0.05	Mỳ chính	0.01

### **Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:**

- Nấm hương chọn loại vừa dày rửa sạch để ráo, giò sống ướp tiêu, mỳ chính. Bóp đều viên bằng quả táo nhỏ đập vào chân nấm xếp ra khay.
- Trứng gà tráng mỏng thái hình quả trám.
- Cà rốt tía hoa chân chín.

### **Bước 3: Chế biến nhiệt:**

- Trứng chim cút luộc chín bóc vỏ chao vàng.
- Hành hoa rửa sạch thái nhỏ, rau mùi thái rời.
- Đổ nước dùng vào xoong rồi cho giò vào luộc chín lấy ra xếp vào bát, xung quanh bày cà rốt. Trên trứng cút, trứng gà rắc hành hoa, rau mùi.

### **Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

- Khi ăn: phi thơm hành đun chế nước dùng đun sôi nêm vừa muối, mỳ chính dội lên bát canh, ăn nóng.

### **Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:**

- Màu sắc : hài hòa
- Mùi : Thơm của hành, rau mùi
- Vị : vừa ăn
- Trạng thái : Nước dùng trong, Giò không vỡ
- Cách ăn : ăn ở cuối bữa

## II.CÁC DẠNG SAI HỔNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Nước dùng bị đục	-Ninh nước dùng ở nhiệt độ cao, - Nguyên liệu không đảm bảo.	- Ninh nước dùng đúng kỹ thuật , - Lựa chọn nguyên liệu tươi mới.
2	Giò bị vỡ	- Do nguyên liệu không đảm bảo. - Luộc giò lâu	- Chú ý lựa chọn giò đúng chất lượng, tươi mới, không có mùi lạ. - Luộc giò đúng kỹ thuật.

### 1.2.6.Cá kho tộ

#### MÓN 9: CÁ KHO TỘ



## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### 1.1. Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng dùng cho 10 xuất :

Cá quả	1 kg	Gừng	0,050 kg
Thịt ba chỉ	0,20 kg	Hành khô	0,050 kg
Nước mắm ngon	0,050 lít	Sả	0,050 kg
Xi dầu	0,050 lít	Dầu hào	0,020 lít
Đường	0,010 kg	Tiêu	
Nước hàng	0,020 lít	Muối	
Tỏi khô	0,050 kg	Mỳ chính	
Ớt tươi	ớt 2 quả		

### 1.2 Bước 2 Sơ chế nguyên liệu.

- Cá sơ chế sạch , cắt khúc dày 3 cm, ướp tiêu , muối , mỳ chính , để ngấm 15 phút.

- Gừng gọt vỏ rửa sạch thái lát mỏng, một chút hành khô, tỏi khô, sả , ớt đập dập lót xuống dưới niêu đất , xếp thịt ba chỉ thái mỏng, xếp cá lên trên .

- Hoà vào bát to 100ml nước lạnh, nước hàng, tiêu, muối, mỳ chính đường , xì dầu, nước mắm , dầu hào .

### 1.3 Bước 3 Chế biến nhiệt.

- Để dầu nóng già phi thơm hành tỏi , sả , ớt băm nhỏ, sau đó đổ hỗn hợp nước đã hoà ở trên vào.

-Đổ vào nồi cá , đun sôi, giảm nhỏ lửa đun vung 60 – 80 phút còn ít nước là được .

### 1.4 .Bước 4 Trình bày sản phẩm.

- Múc cá ra đĩa sâu lòng .

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

- Màu sắc : Cá màu cánh rón .

- Mùi: Nổi mùi thơm của cá và gia vị .

- Vị : Vị vừa, hơi mặn .

- Trạng thái : Cá nguyên miếng săn chắc, thịt mềm . xốt sánh đặc .

- Cách ăn : .Ăn chính bữa

## II.CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

s.t . t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Cá cháy và không có xốt	Đun nhiệt cao trước khi kho được cá	Chu ý điều chỉnh nhiệt hợp lý trước khi kho được cá .
2	Miếng cá mềm bở không săn chắc.	Kho cá không phải bằng nồi đất.	Kho bằng nồi đất và ướp muối vào cá trước 15 phút trước khi kho.

## 2. Kỹ thuật chế biến món ăn Á

### 2.1.Các món khai vị

#### 2.1.1.Miso xúp

### MÓN 10 : MISO XUP

## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### Bước 1: Chuẩn bị :

+ Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: bếp ga, xoong 10 lít, dao, thớt, rổ, rá...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Dong biển sợi	0,05 kg	Hành hoa	0,05 kg
Nước dùng cá	2 lít	Mỳ chính nhật	0,015 kg
Đậu phụ nhật	1 bìa	(Hondashi)	
Tương nghiền Nhật	0,015 kg	( Miso paste)	

### Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Rong biển ngâm nước lạnh 3 phút đổ ra để ráo nước ( nếu dong biển to thì cắt nhỏ )

- Đậu phụ thái hạt lựu, hành hoa thái nhỏ.

- Gọt củ cải, bỏ miếng, nấu nước dùng



### **Bước 3 :Chế biến nhiệt:**

- Cho nước dùng vào nồi, đun sôi cho tương vào, cùng mỳ chính khuấy đều, nêm vừa , sau đó đem lọc lại qua nồi khác .

- Cách 1: Đun sôi xúp cho dong biển, đậu phụ, hành hoa và ăn nóng .

- Cách 2: Rong biển, đậu phụ, hành hoa cho vào bát xúp, đun nóng nước xúp chan vào bát ăn nóng.

### **Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

- Dong biển, hành hoa cho vào âu xúp, đun nóng nước xúp đổ vào âu xúp , cho ăn nóng .

### **Bước 5: Yêu cầu thành phẩm:**

- Màu sắc : Xúp có màu vàng của tương, màu xanh của dong biển.

- Mùi : Nổi mùi thơm đặc trưng của dong biển cùng đậu phụ nhự.

- Vị : Vừa ăn, thơm mát .

- Trạng thái : Nước dùng trong, màu sắc hài hoà.

- Cách ăn: Ăn khai vị.

## **II.CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

.

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Nước dùng bị đục, dong biển nát .	- Đun nước dùng sôi to và cho dong biển vào nước dùng, đun sôi lâu.	- Đun sôi nước dùng, cho dong biển vào và nước dùng sôi trở lại, là được .

### **2.1.2.Gỏi mực kiểu Thái**

## **MÓN 11 : GỎI MỰC CAY KIỂU THÁI**



## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### Bước 1: chuẩn bị:

+ Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: Bếp ga, nồi, dao, thớt, khay, chảo, muối các loại, bát, đĩa, găng tay...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Mực tươi	0,6 kg	Thính gạo	0,01kg
Hành củ	0,05kg	Rau mùi	0,01kg
Giềng củ	0,05 kg	Ớt cay	5 quả
Củ sả	0,1kg	Ớt bột	1 thìa cafe
Lá chanh Thái	5 lá	Nước Thái	2 thìa
Hành hoa	0,05	Húng Hà Nội	10 nhánh

### Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Bỏ vỏ, rửa sạch rồi thái lát hành củ.
- Tỏi bóc vỏ, rửa sạch, đập dập băm nhỏ.
- Củ sả + củ riềng: gọt vỏ rửa sạch xay nhỏ
- Rửa sạch lá chanh, thái chỉ.
- Bỏ gốc, rễ, lá úa rồi rửa sạch, thái rồi hành hoa với rau mùi
- Nhặt lá húng rửa sạch và để ráo.
- Ớt cay rửa sạch, bỏ hạt, băm nhỏ.
- Chanh cắt đôi, vắt nước, bỏ hạt.
- Mực ống làm và rửa sạch, khía vẩy rồng rồi thái miếng tròn chín.

### Bước 3: Chế biến nhiệt

- Chế biến mắm để trộn mực: Nước cốt chanh (2 thìa)+ Mì chính (1 thìa) + đường (2 thìa) + nước mắm Thái (2 thìa) + ớt + tỏi nêm vừa ăn.

- Cho mực đã trần chín trộn cùng hỗn hợp mắm đã pha đảo đều rồi nêm sả, hành hoa, rau mùi cùng lá húng, ớt bột vào trộn đều, cuối cùng thêm một thìa tinh gạo nêm vị vừa ăn rồi cho lá chanh thái chỉ.

**Bước 4: Trình bày sản phẩm**

- Bày mực đã trộn ra đĩa, trên rắc vài lát ớt, cài nhánh rau mùi sao cho đẹp mắt.

**Bước 5: Yêu cầu thành phẩm :**

- Màu sắc: Màu sắc hài hòa của các loại nguyên liệu và gia vị.
- Mùi: Mùi thơm của các loại gia vị.
- Vị: Vị đặc trưng cay, chua, ngọt béo bùi..
- Trạng thái : Mực chín tới, không dai.
- Cách ăn: Là món phụ ăn sau khai vị nguội.

**II.CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Mực bị bở và nát.	- Do nguyên liệu không tươi. - nước trần mực chưa bảo nhiệt độ và thời gian chưa đủ.	- Chú ý lựa chọn nguyên liệu tươi, ngon. - nước trần mực phải sôi và thời gian trần phải đảm bảo cho NL chín.
2	- gỏi mực bị chua, bị nhạt nhẽo.	- Do việc phối hợp gia vị không cân đối quá nhiều nước cốt chanh.	- Phải phối hợp gia vị theo đúng định lượng, không quá nhiều hoặc không quá ít.

**2.1.3. Sasimi – gỏi hải sản**

**MÓN 12 : GỎI HẢI SẢN**

**I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH**

**Bước 1: Chuẩn bị :**

- + Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: bếp ga, xoong 10 lít, dao, thớt, rổ, rá...
- + Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Cá hồi	0.2kg	Chanh	3 quả
Cá ngừ phi lê	0.2kg	Củ cải+ cà rốt	0.3kg
Lá nhím	20 lá	Mù tart xanh	0.05lits
Lá tía tô	20 lá	Kikoman	30ml
Gừng non	50g		

**Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:**

- Thái nát cs hồi, cá ngừ xếp lên khay đá.
- Thái chỉ củ cải, cà rốt, ngâm nước lạnh, vắt khô, bày đĩa.
- Rửa sạch lá nhím, tía tô bày đĩa
- Pha xì dầu với mù tart.
- Bày gừng non

**Bước 3 :Chế biến nhiệt:**

**Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

- Bày các nguyên liệu đã sơ chế bằng khay có ướp lạnh.
- Khi ăn khách hàng tự trộn nguyên liệu với gia vị theo khẩu vị.

**Bước 5: Yêu cầu thành phẩm:**

- Màu sắc : hài hòa.
- Mùi : Nổi mùi thơm của nguyên liệu và gia vị.
- Vị : Vừa ăn, cay .
- Trạng thái : Cá tươi, rau giòn.
- Cách ăn: Ăn khai vị.

**II.CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Cá bị nát, rau nhũn .	- Cá, rau không tươi.	- Chọn NL tươi sống .

**2.2. Các món ăn chính**

**2.2.1.Ebe mayo -Tôm chiên trộn sốt Mayonnaise**

**Món 13: EBEMAYO- Tôm luộc trộn sốt Mayonnaise.**



## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

1 Bước 1 Chuẩn bị nguyên liệu cho 10 suất.

Tôm rảo	1,0 kg	Cần tỏi tây	0,1 kg
Xốt Mayonaise	0,2 kg	Xà lách	0,2 kg
Rượu trắng	0,2 lít	Rau mùi	1 mớ
Dấm	0,3 lít	Tiêu , Muối	

2.2. Bước 2 Sơ chế nguyên liệu.

- Tôm rửa sạch để ráo.
- Cần tỏi tây nhặt rửa sạch .
- Xà lách, rau mùi nhặt rửa sạch, ngâm nước muối, vẩy ráo nước .

2.3 Bước 3 Chế biến nhiệt.

- Cho nước vào nồi đun sôi, thêm tiêu , muối dấm rượu, cần tỏi tây, đun sôi kĩ, cho tôm vào luộc chín vớt ra để ráo nguội, bóc vỏ bỏ đầu, lấy phần thịt bỏ đôi, trộn đều với xốt Mayonaise.

2.4 Bước 4 Trình bày sản phẩm.

- Bày tôm vào đĩa, ăn kèm rau xà lách và rau mùi.

2.5 Bước 5 Đánh giá chất lượng cảm quan.

- Màu sắc: Tôm màu đỏ, xốt màu trắng, rau xanh.
- Mùi: Nổi mùi thơm của tiêu, xốt không tanh.
- Vị: Ngon ngọt của tôm, béo ngậy của xốt, vị vừa ăn.
- Trạng thái: Xốt không vữa tỉ lệ xốt tôm cân đối.
- Cách ăn: Ăn vào cuối phần khai vị và đầu chính bữa.

## II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

s . t . t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Xốt bị vữa.	- Trộn xốt với tôm khi tôm chưa nguội hẳn.	- Tôm bóc vỏ để nguội, mới trộn xốt.
2	- Có mùi tanh.	- Tẩy mùi không kĩ.	- Khi luộc tôm cho dấm rượu, cần tỏi tây, tiêu, muối.

### 2.2.2. Kim chi cải thảo

#### Món 14 : KIM CHI CẢI THẢO

### I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

#### Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng dùng cho 10 suất :

Cải thảo	3kg	Vừng rang	0.02kg
ớt bột Hàn quốc	0.12kg	Bột mỳ	0.12kg
Củ cải trắng	0.3kg	Đường	0.05kg
Cà rốt	0.3kg	Gừng	0.03kg
Hành tây	0.3kg	Dầu vừng	1 thìa canh
Hành lá	0.2kg	Muối	0.5kg
Tỏi khô	0.3kg	Mì chính	0.02kg
Cá ruồi HQ	0.02kg		

#### Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Cải thảo rửa sạch, cắt to bỏ làm 6 ướp muối để khoảng 2 giờ sau đó rửa sạch để ráo.
- Củ cải, cà rốt, sơ chế sạch thái chỉ
- Hành tây, hành lá sơ chế sạch thái khúc.
- Gừng tỏi bóc vỏ giã nhỏ.

### **Bước 3: Chế biến nhiệt:**

- Cho bột mỳ, cá ruồi vào 2 bát con nước khuấy đều cho lên bếp đun chín tới bắc ra ngoài để nguội vơi.
- Lấy bột còn ấm cho vừng rang, ớt bột, đường, mì chính, dầu vừng đảo đều. Sau đó cho củ cải, cà rốt, hành tây, hành lá vào trộn đều.
- Cải thảo để ráo, lật từng bẹ cải thảo sát hỗn hợp trên vào. sau đó xếp vào khay inóc hoặc bình nhựa lấy nắp đậy hờ. Mùa đông để khoảng 24h là ăn được, mùa hè khoảng 6-10 h là ăn được.

### **Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

- Muốn hãm chua bảo quản kim chi trong ngăn mát tủ lạnh, khi ăn đến đâu lấy ra đến đó. Cắt miếng vừa ăn bày ra đĩa.

### **Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:**

- Màu sắc : màu đỏ sẫm của ớt bột, trắng của cải thảo xen kẽ màu xanh đỏ của các loại rau gia vị..
- Mùi : Thơm mùi gừng, tỏi.
- Vị : cay, chua, ngọt.
- Trạng thái : các loại rau chín có cảm giác giòn.
- Cách ăn : ăn kèm các món rán.

## **II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

s . t . t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Rau bị nhũn.	- Do ướp muối chưa đủ thời gian và không đúng tỷ lệ	- Ướp muối cho rau đủ thời gian và đúng tỷ lệ.
2	- Nước xốt kim chi bị loãng.	- Tỷ lệ giữa nước và bột không cân đối	- Ccaan đối đúng tỷ lệ.

### **2.2.4. Kimbap - Cơm cuộn hải sản**

#### **Món 15: KIMBAP- CƠM CUỘN HẢI SẢN**



## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### 1.1 Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu cho 10 suất

Gạo dẻo	1.5 kg		Vừng trắng	0.05 kg
Cá hồi	0.25 kg		Cà rốt	2 củ
Trứng gà	4 quả		Dưa chuột	2 quả
Lá kim	0.02 kg		Tiêu, muối, mì chính	

### 1.2 Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Dưa chuột, cà rốt, sơ chế sạch thái dài như chiếc đũa con.
- Trứng gà đập ra bát đánh tan, cho tiêu, muối, mì chính khuấy đều.

### 1.3 Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Gạo cho vào xoong nấu chín thành cơm dẻo.
- Vừng rang vàng.
- Trứng cho vào chảo chống dính tráng dày 0,1cm để nguội thái miếng dài bằng miếng cà rốt.
- Thái miếng con chì cá hồi 1x1x1cm, áp chảo chín nêm vừa gia vị( có thể để sống).
- Cà rốt chần chín.

### 1.4 Bước 4: Trình bày sản phẩm:

- Trải màng tre ra khay, trải lá kim cho cơm nóng, cá hồi, trứng, dưa chuột, cà



rốt, cuối cùng rắc thêm ít vừng cuộn chặt lại để nguội rồi cắt khúc vừa ăn bày ra đĩa.

### **1.5 Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:**

- Màu sắc : Hải hoà: màu trắng, màu xanh, đỏ của các loại nguyên liệu.
- Mùi : Thơm đặc trưng của cơm và mùi cá hồi.
- Vị : Vừa ăn.
- Trạng thái : Cơm dẻo, các loại rau giòn.
- Cách ăn : Ăn ở bữa chính trong các tiệc nguội hoặc đi picnic

## **II.CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Cơm nhũn nát.	- Do cơm nấu quá nhiều nước. - Do ép cơm quá kỹ.	- Nấu cơm đảm bảo tiêu chuẩn là cơm dẻo, không nát
2	- Cơm và các loại liệu không liên kết	- Do cơm quá khô. - Do ép cơm chưa đúng yêu cầu kỹ thuật.	- Nấu cơm đảm bảo tiêu chuẩn là cơm dẻo, không nát. - Ép cơm theo đúng yêu cầu kỹ thật.

### **2.2.4.Cơm chiên Dương châu**

#### **MÓN 16: CƠM RANG DƯƠNG CHÂU**



## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### **Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.**

Định lượng dùng cho 10 suất :

Gạo thơm	1.5 kg	Trứng gà	3 quả
Lạp sườn	0.1 kg	Đỗ cô ve	0.1 kg
Tôm rảo	0.3 kg	Hành hoa	5 cây
Thịt nạc	0.15 kg	Hành khô	3 củ
Dăm bông	0.1 kg	Tiêu	0.002 kg
Cà rốt	0.1 kg	Muối	0.01 kg
Bơ	0.03 kg	Mỳ chính	0.01 kg
Dầu ăn	0.2 lít		

### **Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:**

- Gạo vo sạch để ráo nước nấu cơm chín xúc ra để nguội.
- Thịt nạc quay xá xiu thái hạt lựu.( có thể thay thế bằng giò lụa)
- Tôm rảo chần chín bóc vỏ thái hạt lựu.
- Lạp sườn dăm bông thái hạt lựu.
- Trứng gà tráng mỏng thái hình vẩy ốc.
- Cà rốt, đỗ cô ve thái hạt lựu chần chín, hành hoa thái nhỏ.

### **Bước 3: Chế biến nhiệt:**

- Cho dầu hành băm nhỏ xào thơm đổ cơm xào xăn cho tôm, thịt lợn, lạp sườn, dăm bông và cà rốt, đỗ đảo kỹ, nêm vừa gia vị.
- Khi gần được rắc trứng, hành hoa, bơ sóc đều.

### **Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

- Bày cơm ra đĩa trang trí lạp sườn, dưa chuột xung quanh.

### **Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:**

- Màu sắc : màu sắc tươi sáng, hài hoà của các loại nguyên liệu.

- Mùi : Thơm đặc trưng của các loại nguyên liệu, gia vị.
- Vị : vừa ăn.
- Trạng thái : Hạt cơm săn, mọng, không vỡ.
- Cách ăn : Là món ăn chính, ăn ở cuối bữa.

## II. CÁC DẠNG SAI HỔNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Cơm không săn mọng hạt.	- Do lượng nguyên liệu quá nhiều vào dụng cụ không cân đối. - Do nguyên liệu cắt thái không đều.	- Phải đảm bảo đúng định lượng giữa các nguyên liệu và dụng cụ chiên. - Cắt thái đồng đều cùng một kích cỡ.
2	- Hạt cơm bị khô quá hoặc nát quá.	- Do cơm nấu không đảm bảo. - Thời gian chiên quá dài.	- Nấu cơm đảm bảo không quá khô hoặc quá nát. - Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian vừa đủ khi chiên.

### 2.2.1. Gà carry xanh Thái Lan

#### MÓN 17 : GÀ CARI XANH THÁI LAN



#### \* Mục tiêu.

- Mô tả được quy trình chế biến món gà nấu cà ri xanh.

- Lựa chọn được gà ngon, không bệnh và các gia vị đi kèm còn hạn sử dụng, đảm bảo chất lượng.
- Thực hiện được các bước trong quy trình chế biến món gà nấu cà ri bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động. Tổ chức nơi chế biến gọn gàng, khoa học.

### a) Quy trình chế biến.

#### Bước 1: chuẩn bị:

- + Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: Bếp ga, chảo Á, dao, thớt, khay, chảo, muôi các loại, bát, đĩa, găng tay...
- + Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Ức gà	1.0kg	Cà tím	3 quả
Cary xanh	0,05kg	Ớt ngổ	5 quả
Cốt dừa Thái	0,2 lít	Lá húng chó	0.05kg
Nước mắm Thái	5ml	Muối trắng	1g
Tiêu bắc	1g	Mỳ chính	2g
Hành, tỏi củ	20 g		

#### Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Cà tím rửa sạch, thái hình móng lợn.
- Ớt ngổ rửa sạch thái lát dày 0,5cm
- Húng chó nhặt lá, rửa sạch để ráo.
- Hành, tỏi bóc vỏ, rửa sạch, đập dập băm nhỏ.
- Ức gà rửa sạch, cắt miếng vuông quân cờ.

#### Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho cà tím, ớt ngổ đã sơ chế vào nồi luộc luộc chín mềm vớt ra để ráo.
- Đặt nồi lên bếp, cho nước cốt dừa, cary xanh ngoáy tan rồi đun sôi. Thả gà vào đun chín và nêm mỳ chính cho vừa , chuẩn bị tắt bếp thì cho cà tím, ớt ngổ với lá húng vào đảo đều.

#### Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày gà ra đĩa, trên rắc vài lát ớt, cài nhánh rau mùi sao cho đẹp mắt.

### **Bước 5: Yêu cầu thành phẩm :**

- Màu sắc: sốt có màu vàng đỏ.
- Mùi: Mùi thơm của cốt dừa, thịt gà và Cary xanh.
- Vị: Vị đặc trưng hơi cay, ngọt béo bùi..
- Trạng thái : thịt gà chín tới, không dai
- Cách ăn: Là món chính ăn kèm cơm.

### **II. CÁC DẠNG SAI HỔNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Thịt gà bị bở và nát.	- Do nguyên liệu không tươi.	- Chú ý lựa chọn nguyên liệu tươi, ngon.
2	- Xốt Cary bị loãng.	- Do không cân đối tỷ lệ nguyên liệu và cốt dừa.	- Tuân thủ đúng theo tiêu chuẩn định lượng.

## **Bài 2: Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu**

*Mục tiêu của bài:*

- Trình bày được quy trình chế biến một số món ăn đặc trưng của Châu Âu.
- Lựa chọn, sơ chế, cắt thái, phối hợp được các loại nguyên liệu, gia vị.
- Chế biến được một số món ăn đặc trưng của Châu Âu 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 hợp tác cao trong việc phối hợp làm việc nhóm
- Cẩn thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến.
- Chủ động rèn luyện các kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm, đạo đức nghề Chế biến món ăn để đáp ứng tốt nhất yêu cầu công việc

**Nội dung bài:**

### **1. Các món khai vị**

#### **1.1.Xúp bí đỏ kem tươi**

##### **MÓN 1 : XÚP BÍ ĐỎ KEM TƯƠI**



## **I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH**

### **Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu.**

Định lượng dùng cho 10 suất :

Xương lợn	1.0 Kg	Đường	0.03 Kg
Bí đỏ	0,7 Kg	Bơ	0.05 kg
Khoai tây	0,3kg	Tiêu	0.002 Kg
Hành tây	½ củ	Muối	0.01 Kg

Kem tươi	0.1 lít	Lá parsley, thyme	1 ít
----------	---------	-------------------	------

**Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:**

- Xương lợn ninh nước dùng trong có lá thyme băm.
- Bí đỏ, khoai tây gọt vỏ, thái miếng vuông.
- Hành tây bóc vỏ, rửa sạch băm nhỏ

**Bước 3: Chế biến nhiệt:**

- Xào thơm hành tây và bơ cho bí đỏ vào xào nêm gia vị muối tiêu, sau đó đổ nước dùng ngập bí đun nhỏ lửa trong 30 phút. Khi bí và khoai tây chín mềm, tắt bếp để nguội cho vào máy xay nhuyễn, lọc qua dây.
- Đặt lên bếp cho nồi bí sôi lại, đun sôi lăn tăn, vừa đun vừa ngoáy, xuống từ từ kem tươi. Nêm lại gia vị

**Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

- Khi ăn bày xúp ra đĩa sâu lòng , trang trí kem tươi, lá mùi tây.

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

- Màu sắc : có màu vàng tươi của bí
- Mùi : Thơm đặc trưng của bơ, bí, kem tươi
- Vị : vừa ăn , ngọt mát, béo ngậy của kem tươi
- Trạng thái : xúp sánh mượt
- Cách ăn : Là món ăn khai vị nóng

**II. CÁC DẠNG SAI HỔNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Xúp bị đặc	Do không cân đối với nước dùng	Tuân theo đúng định lượng
2	- Xúp bị loãng	Do nguyên liệu ít.	Tuân theo đúng định lượng

## MÓN: SOUPE LEGUMS ( xúp rau )

### I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

#### 1. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu(10 xuất):

Khoai tây	0.3 kg	Đỗ Hà Lan	0.1 Kg
Cà rốt	0.2	Bơ	0.12
Hành tây	0.1	Bột mỳ	0.1
Cần tây	0.05	Kem tươi	0.2 lít
Tỏi tây	0.05	Nước dùng	2.5 lít
Cà chua	0.1	Muối	0.02

#### 2. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Tất cả các loại rau sau khi gọt vỏ, rửa sạch đem thái hạt lựu.

#### 3. Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho bơ vào xoong đun nóng chảy đổ khoai, cà rốt xào sơ rồi cho nước dùng đun nhỏ lửa cho tiếp hành tây, cần tây, cà chua nấu nhừ, nêm gia vị.

- Khi ăn cho bơ xào chín bột mỳ rồi hòa vào xúp quấy đều tay đổ vào liền có sẵn kem tươi quấy đều đến khi xúp sánh mượt là được.

#### 4. Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Múc xúp ra bát ăn xúp hoặc đĩa sâu lòng.

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

- Màu sắc: Xúp có màu hài hòa.
- Mùi: Nổi mùi thơm của bơ, bột mỳ.
- Vị: Vị thơm ngậy, ngọt mát.
- Trạng thái: Rau không nát, sánh vừa.
- Cách ăn: Là món khai vị, ăn vào đầu bữa ăn.



## II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Xúp không mượt, vón cục.	Do khi xào bột bị vón cục, nước dùng không sôi.	Cho nước dùng sôi từ từ vào bột quấy đều tay.
2	Rau bị nát, hoặc rắn	Thời gian nấu quá dài hoặc quá ngắn.	Đảm bảo thời gian nấu phù hợp

### 1.2.Côc tai tôm

#### MÓN 2: COCKTAIL DE CREVETTES

( côc tai tôm )



## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### 1.1 Bước 1 Chuẩn bị nguyên liệu cho 10 xuất.

Tôm rảo ( loại vừa )	0,8 kg	Tomate ketchup	0,05 lít
Xốt mayonnaise	0,3 kg	Mùi tây	½ mớ
Rượu cô nhắc	0,03 lít	Hành tây	1 củ nhỏ
Chanh	2 quả	Tiêu , muối	
Cà chua	0,1 kg	Xà lách	0,2 kg

## 1.2 Bước 2 Sơ chế nguyên liệu.

- Tôm bóc vỏ rửa sạch để ráo nước.
- Hành tây bóc vỏ rửa sạch thái hạt lựu nhỏ .
- Xà lách rửa sạch vẩy ráo thái chỉ lót vào đáy cốc.

## 1.3 Bước 3 Chế biến nhiệt.

- Tôm cho vào lòng hấp, hấp chín, để nguội .

## 1.4 Bước 4 Trình bày sản phẩm.

\* **Cách làm sốt Cocktail** :Trộn đều sốt mayonnaise với Tomate ketchup và rượu cô nhắc .

- Trộn đều tôm với hành tây, tiêu , muối và sốt cocktail. ( Sau đó dùng thìa, múc đầy vào các cốc. Dùng 1 miếng chanh nhỏ cài lên miệng cốc và trang trí 1 miếng cà chua tía hoa cùng 1 nhánh mùi tây .

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

- Màu sắc : Sốt có màu hồng nhạt .
- Mùi : Nổi mùi thơm của tôm, và mùi thơm đặc trưng của rượu cônhắc .
- Vị : Vừa ăn .
- Trạng thái : Tôm chín tới, không khô xác, sốt sánh mượt .
- Cách ăn : Ăn chính bữa .

## II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

s.t . t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Sốt bị vữa .	- Trộn sốt vào tôm, khi tôm còn nóng.	- Để nguội hẳn tôm sau khi hấp mới trộn sốt vào.
2	- Tôm bị khô xác.	- Hấp tôm thời gian quá lâu .	- Hấp tôm vừa chín tới .

## 1.3.Sa lát Nga

### MÓN 3: SA LAT NGA

## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### 2.1 Bước 1 Chuẩn bị nguyên liệu cho 10 xuất.

Tôm rạo	150g	Khoai tây	200g
Dăm bông	100g	Cà rốt	200g

Trứng gà	3 quả	Đỗ cô ve	200g
Sốt mayonaise	200g	Tiêu bột trắng	
Dưa chuột muối	100g	Muối	
Thăn gà	100g		

## 2.2 Bước 2 sơ chế nguyên liệu.

- Tôm rửa sạch để ráo
- Các loại rau củ gọt vỏ, rửa sạch, để ráo, thái hạt lựu cỡ 1cm  
Dầm bông thái hạt lựu.
- Dưa chuột muối thái hạt lựu.

## 2.3 Bước 3 Chế biến nhiệt.

- Tôm luộc chín bóc vỏ thái hạt lựu. Thăn gà luộc chín thái hạt lựu.
- Các loại rau luộc chín riêng từng loại để nguội.
- Trứng luộc chín bóc vỏ tía hoa. 1 quả ,thái hạt lựu 2 quả.

## 2.4 Bước 4 Trình bày sản phẩm.

- Cho tôm thịt nguội, dưa chuột muối cùng các loại rau vào khay cho sốt Mayonaise, tiêu, muối trộn đều.
- Dùng đót thụt hoa, thụt sốt mayonaise lên trên đĩa sa lát, bày trứng hoa cà chua và hoa dưa chuột.

## 2.5 Bước 5 Đánh giá chất lượng cảm quan.

- Màu sắc; Màu trắng của sốt mayonaise và màu sắc tự nhiên của các loại rau củ quả.
- Mùi : Nổi mùi thơm của sốt mayonaise.
- Vị : Vị béo ngậy, hơi chua mát.
- Trạng thái : Các loại rau củ cắt thái hạt lựu đều nhau, chín tới, sốt quánh mượt
- Cách ăn : Ăn khai vị.

## II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

s t t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Các loại rau củ bị	Thời gian luộc chưa	Tùy từng loại rau củ mà

	nát.	hộp lí.	thời gian luộc cho hộp lí, chín tới.
2	Sốt không quánh mượt.	Do tỷ lệ dầu trứng chưa cân đối hoặc kỹ thuật đánh sốt. Do nguyên liệu chưa nguội hẳn.	- Xác định đúng tỷ lệ dầu, trứng. - Đánh tan lòng đỏ bám chân vào dụng cụ mới cho dầu ăn khuấy đều liên tục. - Để nguyên liệu sau khi luộc nguội hẳn.

#### 1.4.xúp kem gà

### MÓN 4 : XÚP KEM GÀ



## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### 2.1. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu 10 suất .

Gà thịt	0.5 Kg	Nước dùng	2 lít
Bột mỳ	0.25	Chanh	1/2 quả
Bơ	0.2	Muối	0.02
Trứng gà	4 quả	Tiêu bột	0.002
Kem tươi	0.2 lít		

## **2.2. Bước 2: Sơ chế nguyên liệu.**

- Xương chặt miếng cùng thịt gà, rửa sạch.
- Trứng gà đập ra bát. lấy lòng đỏ.
- Bánh mì thái hạt lựu to.
- Bột mì rây kĩ, chanh vắt lấy nước.

## **2.3. Bước 3: Chế biến nhiệt.**

- Xương cho vào nồi, đổ nước đun sôi, hớt bọt, đun nhỏ lửa, cho hành, gừng nướng, gà cho vào nồi nước dùng luộc chín, lấy ra để nguội, thái hạt lựu.
- Đun dầu nóng cho bánh mì vào chao vàng, lấy ra để ráo.
- Nước dùng lọc trong.
- Cho bơ vào nồi đun nóng chảy, cho bột mì vào xào chín nhưng không được vàng, cho từ từ nước dùng khuấy đều làm xúp vừa sánh, đổ lòng đỏ trứng đã được hoà tan với kem tươi vào khuấy đều cho mượt, nêm vừa gia vị, thêm nước chanh vắt khuấy đều rồi đổ thịt gà vào, ăn nóng.

## **2.4. Bước 4: Trình bày sản phẩm.**

- Múc xúp ra đĩa sâu lòng, rắc tiêu, ăn kèm với bánh mì rán vàng.

## **2.5. Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan**

- Màu sắc : Xúp có màu trắng ngà.
- Mùi : Nổi mùi thơm của thịt gà và kem tươi.
- Vị : Ngon ngọt, béo ngậy, hơi chua mát.
- Trạng thái : Xúp sánh mượt, không đặc.
- Cách ăn: ăn khai vị.

## II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Xúp không mượt, vón cục.	Do khi xào bột bị vón cục, nước dùng không sôi.	Cho nước dùng sôi từ từ vào bột khuấy đều tay.
2	Trứng bị đông tụ	Cho trứng, kem, nước chanh vào xúp khi đang sôi to.	Hạ bớt nhiệt độ mới cho kem, trứng, nước chanh vào xúp hoà đều.

### 2. Các món ăn chính

#### 2.1. Bò bít tết khoai ăn kèm sốt tiêu xanh/

### MÓN 5: BITTET DE BOEUF ( BÒ BÍT TẾT KHOAI ) ĂN KÈM SÓT TIÊU XANH

## I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu (10 xuất )

Thịt bò ( pilet )	1.0 Kg	Tỏi nhân	2 củ
Bơ	0.05 Kg	Tiêu	0.002
Dầu rán	0.3 lít	Muối	0.01
Khoai tây	1.5 Kg	Xốt tiêu xanh	

### Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt hoặc quả mọng bò lọc bỏ gân sơ, thái miếng to khoảng 100 gram, lấy vỏ dầm mỏng ướp tiêu muối, tầm dầu hoặc mỡ nước.
- Tỏi nhân, rửa sạch, để ráo băm nhỏ.
- Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, thái con chì.

### Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đặt chảo lên bếp để nóng già cho thịt bò rán vàng hai mặt rồi rắc tỏi và bơ đảo đều.

- Rán khoai bằng dầu ( hai lửa ). Khoai giòn sóc bơ và muối đổ vào đĩa lập là bầu dục.

#### **Bước 4: Trình bày sản phẩm**

- Xếp thịt vào đĩa khoai theo hình mái ngói đội nước xốt lên trên, ăn nóng.

#### **Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan**

- Màu sắc: Thịt vàng mặt, khoai tây màu vàng rom.
- Mùi: Nổi mùi thơm của thịt bò và các gia vị đi kèm.
- Vị: Vị vừa ăn.
- Trạng thái: Thịt mềm, giữa còn lòng đào, không khô, khoai giòn.
- Cách ăn: Là món ăn chính, ăn vào giữa bữa ăn.

## **II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Thịt bò bị dai, khô, xác.	- Do nguyên liệu không đảm bảo, thịt kém tươi hoặc không đúng thịt bò thăn. . - Do nhiệt độ và thời gian rán quá dài.	- Lựa chọn nguyên liệu đúng chủng loại. - Rán áp chảo nhanh ở thời gian ngắn.
2	- Khoai tây không giòn.	- Do nhiệt độ rán cao - Thời gian ngắn	- Rán khoai ở nhiệt độ vừa để khoai không cháy và chín giòn.

## **2.2. Vịt xốt cam**

### **MÓN 6 : VỊT NẤU CAM**



## **I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH**

### 1.1 Bước 1 Chuẩn bị nguyên liệu cho 10 xuất.

Vịt bầu	1,5 kg	Hành củ	0,2 kg
Gan vịt	2 bộ	Củ ấu	0,2 kg
Cam sành	10 quả	Nước mắm	0,01 lít
Thịt nạc mỡ	0,1 kg	Tiêu, muối, mì chính	
Tôm tươi	0,2 kg	Bột đao	0,05 kg
Dầu ăn	0,05 lít		

### 1.2 Bước 2 Sơ chế nguyên liệu.

- Hành bóc vỏ, rửa sạch, băm nhỏ.
- Cam khoét mũ, vắt lấy nước, bỏ ruột cam lấy phần vỏ.
- Vịt làm sạch, lọc lấy thịt, thái hạt lựu, ướp tiêu, muối, mì chính, hành băm nhỏ.
- Thịt nạc, tôm, gan vịt tất cả giã nhuyễn, cho tiêu, muối, mì chính trộn đều, vạt kỹ. Viên bằng quả táo nhỏ.

### 1.3 Bước 3 Chế biến nhiệt.

- Củ ấu luộc chín, lấy nhân.
- Cho dầu vào chảo, phi thơm hành cho thịt vịt vào xào săn, chế nước dùng xăm xấp, đun sôi nhỏ lửa cho thịt chín mềm, sau đó cho thịt viên và củ ấu vào.
- Lấy nước cam cho vào nồi thịt, nêm vừa gia vị, xuống ít bột đao cho sánh.

### 1.4 Bước 4 Trình bày sản phẩm.

- Múc thịt đầy vào vỏ cam, đập mũ lại, rồi lấy lá cam trang trí.

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

- Màu sắc :
- Mùi : Nổi mùi thơm của thịt vịt và cam.
- Vị : Vừa ăn, ngọt béo bùi, không đắng.
- Trạng thái : Cam đều quả, lạnh lặn, trình bày đẹp.
- Cách ăn : Ăn chính bữa.



## II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

s.t . t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Viên thịt không đều khô xác	- Viên thịt không đều, om thời gian lâu.	- Viên thịt đều, om vừa chín tới.
2	- Xốt đặc	- Xuông nhiều bột	- Xuông bột đúng độ sánh

### 2.3. Cá cuộn dăm bông xốt kem chanh

#### MÓN 7: CÁ CUỘN DĂM BÔNG XỐT KEM CHANH



#### I.KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

##### Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu(10Xuất)

Cá vược fillet	1.5 kg	Nấm trắng hộp	10 cái
Bơ (chảy)	0.1 kg	Trứng gà	2 quả
Tỏi	2 nhánh	Nước dùng cá	0.3 lít
Tiêu sọ (nghiên)	1/8 thìa	Kem tươi	
Lá Cayenne	2 nhánh	Chanh	5 quả
Kem tươi	0.05gr	Hành tây	0.1kg
Rượu vang trắng	0.1 lít	Muối, tiêu, tiêu sọ	
Dăm bông	0.3 kg	Chanh	0.1 kg
Măng tây	0.3 kg		

##### Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Cá rửa sạch nhớt , để ráo, thái lát mỏng 0,3x4x5cm.
- Thái con chì dăm bông
- Tỏi đập dập
- Bơ đun chảy

- Hành tây băm nhỏ
- Chanh dây lọc lấy nước
- Trứng gà đập ra bát chỉ lấy lòng đỏ
- Nấm trắng băm nhỏ
- Măng tây tước sơ vỏ, chần qua

### **Bước 3: Chế biến nhiệt:**

Kết hợp tỏi, bơ chảy, tiêu, muối cho vào bát nhỏ trộn đều sau đó trà trên hai mặt cá, cho dấm bông vào cuộn tròn.

Xốt bơ, tỏi : xào thơm bơ, tỏi lá mùi tây trong một cái nồi nhỏ cho cá vào áp chảo cho se bề mặt trong 7 phút. Lật trở cá và nấu thêm 7 phút nữa. Sau đó bỏ lò (180 độ ) 5 phút.

Xào măng tây với tỏi và bơ, muối tiêu

\*Cách làm xốt kem chanh: Đun bơ nóng chảy ở nhiệt độ thấp, thêm nấm trắng xào thơm cho thêm kem tươi, lá cayenne đảo đều. Cho tiếp nước dùng cá đun khi xốt sánh mượt. Đánh tan lòng đỏ trứng gà với kem tươi với một ít xốt đều tay, sau đó rót từ từ hỗn hợp vào nồi xốt. Cho thêm nước cốt chanh, rượu vang trắng, nêm gia vị muối tiêu vừa ăn.

### **Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

Bày cá ra đĩa, ăn kèm với măng tây, xốt normandy và vài lát chanh thái lát.

### **Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan:**

Màu sắc: cá có màu vàng, xốt màu nâu nhạt.

Mùi: mùi thơm của thịt cá , xốt thơm ngon, béo ,ngậy

Vị: vừa ăn.

Trạng thái: cá không bị cháy, khô, xốt sánh

Cách ăn: Ăn chính bữa

## **II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

s.t . t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Cuộn cá bị vỡ	- Cuộn khôn chặt tay	- Cuộn chặt tay và đều nhau..
2	- Xốt đặc, tách dầu	- đun lâu	- Đun đúng thời gian, đủ nhiệt độ

## **2.4. Mỳ Ý xào**

### **MÓN 8: MÌ Ý XÀO**

#### **I.KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH**

##### **1 Bước 1 Chuẩn bị nguyên liệu cho 6 suất.**

Mì ống italia	300g	Mùi tây	½ mớ
---------------	------	---------	------

Thịt bò xay	200g	Nấm hộp	1hộp
Hành tây	100g	Bột mỳ	30g
Cà rốt	100g	Pho mát	30g
Dấm bông	100g	Nước dùng	1 lít
Lá thơm	3 lá	Cà chua bột	200g
Dầu rán	100ml	Tỏi khô	30g
Bơ	30g	Tiêu , Muối	

## 2 Bước 2 Sơ chế nguyên liệu.

- Hành tây, cà rốt, gọt vỏ thái hạt lựu
- Dấm bông thái chỉ, pho mát cà nhỏ.
- Nấm hộp thái chỉ, mùi tây rửa sạch thái chỉ.
- Tỏi bóc vỏ, rửa sạch, băm nhỏ.

## 3 Bước 3 Chế biến nhiệt.

- Lấy chảo cho dầu ,phi thơm tỏi, cho thịt bò xay vào xào kỹ đảo đều cùng cà chua bột, lá thơm om nhỏ lửa 10 đến 15 phút nêm vừa gia vị, cho nấm, nước dùng hòa với bột xào bơ nâu cho sánh.

- Đun sôi nước có pha muối,một chút dầu, cho mì vào luộc chín, khoảng 15phút Phi tỏi băm nhỏ, bằng dầu, bơ, cho mì vào xào thơm, nêm vừa gia vị .

## 4 Bước 4 Trình bày sản phẩm.

- Bày mì ý vào đĩa, dội sốt thịt bò lên trên rắc pho mát cà nhỏ và mùi tàu ăn nóng.

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

- Màu sắc: Mì có màu trắng ngà, sốt màu hồng đẹp.
- Mùi: Nổi mùi thơm của thịt bò, cùng gia vị .
- Vị : vị ngậy béo, vừa ăn.
- Trạng thái : Mì không nát, mềm giòn, sốt vừa sánh.
- Cách ăn : Ăn vào cuối chính bữa..

## II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

s.t . t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Mì nhũn nát dính vào nhau.	- Luộc mì quá kĩ, không rửa lại nước lạnh.	- Luộc mì vừa chín, rửa lại mì khi luộc xong cho 1 ít dầu.
2	- Xốt không quyện mì.	- Xào sốt loãng kém sánh.	- Xào sốt đúng độ sánh.

## 2.5. Bò nấu xốt vang

### MÓN 9: BÒ NẤU XỐT VANG



## I.KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

### Bước 1: Chuẩn bị:

- + Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: bếp ga, xoong 10 lít, dao, thớt, rổ, rá...
- + Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất :

Thịt bò loại II	1.2 Kg	Lá nguyệt quế	3 lá
Cà chua bột	0.25 kg	Hành khô	0.3 kg
Bột mỳ	0.05kg	Tỏi khô	0.1 kg
Bơ	0.05 kg	Đường kính	0.01 kg
Dầu rán	0.2 lít	Nước dùng	1 lít
Khoai tây	0.4 kg	Tiêu , muối	
Cà rốt	0.4 kg	Mỳ chính	

### Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Thịt bò rửa sạch thái miếng vuông quân cờ 3 x 3cm, ướp tiêu, muối, 1 thìa bột mì
- Khoai tây, cà rốt gọt vỏ, thái miếng vuông quân cờ to bằng miếng thịt .
- Hành, tỏi bóc vỏ, rửa sạch để nguyên củ.

### Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Cho bơ và dầu đun nóng cho thịt bò rán vàng mặt xếp thịt vào xoong, chế nước dùng, cho tiêu, muối, lá nguyệt quế om nhỏ lửa.

- Đun nóng dầu ăn cho cà rốt, khoai tây vào xào chín.
- Đặt chảo lập là lên bếp cho bơ nóng, cho hành tỏi nguyên củ xào thơm cho tiếp bột mỳ vào xào vàng, cho cà chua bột xào tiếp.
- Khi thịt bò chín mềm lọc nước dư ở nồi thịt bò chế vào hỗn hợp bột xào bơ để tạo sốt nâu ( hơi hồng). Lọc lại sốt bỏ hành tỏi chao, phối hợp vào nồi thịt bò cùng khoai tây cà rốt đun sôi đều lại, nêm gia vị vừa ăn.

**Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

- Bày thịt vào đĩa tròn sâu lòng, trên bày vài nhánh mùi tây, ăn nóng.

**Bước 5: Yêu cầu thành phẩm:**

- Màu sắc: Sốt có màu nâu đỏ.
- Mùi : Nổi mùi thơm của thịt bò và lá thơm.
- Vị : Vị vừa ăn, ngọt của thịt bò, cà rốt, hơi ngậy.
- Trạng thái : Thịt chín mềm, đều miếng, không vỡ nát.
- Cách ăn : Ăn chính bữa.

**II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Thịt bò còn dai.	- Thời gian om chua đủ.	- Om thịt bò chín mềm mới xào sốt nâu.

**2.7. Cá hồi bỏ lò ăn kèm với ratatoui**

**MÓN 10: CÁ HỒI BỎ LÒ ĂN KÈM VỚI RÂTTUOI  
( rau kiểu Ý).**



**I.KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH**

**Bước 1: Chuẩn bị:**

+ Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: bếp ga, lò nướng, dao, thớt, phới, rổ, rá...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 02 suất :

Cá hồi fillet	0,4 kg	Chanh vàng	1 quả
Cà rốt	1 củ	Bí ngò xanh, vàng	2 quả
Cà tím	1 quả	Khoai tây đen	2 củ
Ớt chuông xanh, vàng, đỏ	0,3 kg	Hành tây	½ củ
Lá thyme	2 nhánh	Lá nguyệt quế	3 lá
Cà chua bột	0,1 lít	Bơ	0,1 kg
Muối, tiêu		Rau cải mầm	
Dầu oliu		Cà chua	0,3 kg
		Tỏi	

### **Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:**

- Bí ngò, ớt chuông xanh, đỏ, vàng, khoai tây đen gọt vỏ, cà tím thái lát mỏng 0,3cm.
- Hành tây, ớt chuông, cà tím, bí ngò, cà chua, cà rốt thái hạt lựu nhỏ. Tầm ướp muối tiêu, tỏi đập dập, 1 lá nguyệt quế, thyme, xào thơm cùng cà chua bột. Thêm nước dùng đun nhỏ lửa 15 phút. Để nguội, xay nhuyễn.
- Xếp lần lượt các loại rau củ bí ngò, ớt chuông, khoai tây, cà tím thái lát tạo thành vòng tròn xen kẽ các màu với nhau. Dội sốt đã xay lên trên thêm muối tiêu, dầu oliu bọc giấy bạc bỏ lò 180 độ 15 phút.
- Cá hồi tầm ướp muối tiêu.

### **Bước 3: Chế biến nhiệt:**

- Đặt chảo cho dầu oliu, tỏi đập dập cho cá hồi áp chảo cùng 3 nhánh tỏi đập dập, 1 nhánh thyme, bơ.

### **Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

-Trình bày rau nướng, sốt ở dưới đĩa. Đặt cá hồi lên trên. Trang trí rau mầm, chanh vàng ăn kèm.

### **Bước 5: Yêu cầu thành phẩm:**

- Màu sắc : Hài hòa
- Mùi: Nổi mùi thơm của cá hồi.

- Vị : Vừa ăn
- Trạng thái: Cá chín tới. Rau củ chín mềm, không nhũn nát.
- Cách ăn : Ăn chính .

## II. CÁC DẠNG SAI HỒNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Cá hồi bị cháy, khô, xác	Do áp chảo kỹ, nhiệt độ cao, để cá nướng trong lò trong thời gian dài	Thực hiện theo quy trình
2	Cá vỡ , nát, khô	Do thời gian nướng quá dài Do NL không đảm bảo	Điều chỉnh nhiệt hợp lý Lựa chọn NL đúng chủng loại, tiêu chuẩn

### 2.7. Ba chỉ hun khói cuộn tôm

#### MÓN 11 : BA CHỈ HUN KHÓI CUỘN TÔM



### I.KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

#### Bước 1: Chuẩn bị:

+ Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: bếp ga, chảo dao, thớt, rổ, rá, khay, chảo sâu lòng, chao lỳ...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Tôm sú loại 50g	1.0 kg	Thịt ba chỉ xông khói	0,3 kg
Tỏi khô	0,1 kg	Muối	0,005kg
Tiêu	0.003kg	Dầu ăn	0.1 lít
Rau sà lách	0.05 kg		

#### Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Tỏi bóc vỏ, rửa sạch, băm nhỏ.
- Rau sà lách cắt gốc, rửa sạch, để ráo.
- Tôm làm sạch, lột vỏ, bỏ đầu, rút sợi ở lưng và bụng, ướp tiêu, muối.
- Ướp tôm với chút muối và bột tỏi.
- Cắt đôi dải thịt xông khói thành 20 miếng dài 5cm.
- Trải miếng thịt xông khói rồi cho con tôm vào cuộn tròn lại.

### **Bước 3: Chế biến nhiệt:**

- Làm nóng một chút dầu ăn trên chảo chống dính, cho từng miếng tôm cuộn vào chiên đến khi tôm chín( chú ý cho phần mép gấp của thịt xông khói áp xuống mặt chảo trước để miếng thịt không bị bung ra) và miếng thịt có màu nâu, sẵn lại là được, vớt ra để ráo.

### **Bước 4: Trình bày sản phẩm:**

- Bày sản phẩm ra đĩa, trang trí kèm rau sà lách, hoa ớt, trình bày đẹp mắt .

### **Bước 5: Yêu cầu thành phẩm:**

- Màu sắc : Miếng thịt có màu vàng nâu.
- Mùi : Thơm mùi tỏi, thịt xông khói, tôm, không tanh .
- Vị : Ngọt đậm của tôm, ăn béo ngậy .
- Trạng thái : Thịt xông khói cuộn tôm cuộn đều nhau, tôm vừa chín tới không dai.
- Món này ăn không hoặc chấm với mayonnaise đều ngon.
- Cách ăn : Ăn chính bữa, ăn sau khai vị.

## **II. CÁC DẠNG SAI HỔNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Miếng thịt cuộn tôm bị nát.	Do cuộn không chặt tay. Khi rán không cho mép gấp của thịt xuống chảo.	Phải cuộn chặt tay. Chú ý cho phần mép gấp của thịt xuống chảo.
2	Miếng thịt cuộn tôm bị khô xác.	Do rán trong thời gian quá dài, nhiệt độ cung cấp khi rán quá cao.	- Phải đảm bảo nhiệt độ và thời gian chiên.

### **2.8. Cua nhồi thịt bỏ lò**

#### **MÓN 12: CRABES PASIES ( CUA NHỒI )**

#### **I.KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH**

##### **Bước 1: Chuẩn bị:**

+ Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: bếp ga, chảo dao, thớt, rổ, rá, khay, chảo sâu lòng, chao lỳ...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Cua bể	4.0 Kg	Bột bánh mỳ cà	0.1
--------	--------	----------------	-----



Bơ	0.1 Kg	Pho mát	0.05
Bột mỳ	0.05 Kg	Tiêu	0.002
Dầu	0.05	Muối	0.005
Hành tỏi khô	0.02	Mỳ chính	0.01

### **Bước 2: Sơ chế nguyên liệu**

- Cua bể bóc mai, bỏ tua rua, rửa sạch, để ráo.
- Mai cua rửa sạch sấy khô.
- Hành, tỏi bóc vỏ, rửa sạch, băm nhỏ.

### **Bước 3: Chế biến nhiệt**

- Cua bể luộc chín gỡ lấy thịt.
- Cho bơ xào chín bột mỳ thêm 1 ít nước dư cho bột nở.
- Xào thơm hành, tỏi với 1 thìa dầu dừa đảo kỹ nêm vừa gia vị rồi trộn với bột xào bơ ( chỉ vừa đủ để cua kết dính với nhau ), sau đó nhồi vào mai cua trên có rắc bột bánh mỳ cà và phomat cà nhỏ bỏ vào lò nướng vàng mặt.

### **Bước 4: Trình bày sản phẩm**

- Khi ăn xếp cua giữa đĩa xung quanh bày chanh thái lát mỏng.

### **Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan**

- Màu sắc: Nổi màu vàng của thịt cua và bột bánh mỳ cà.
- Mùi : Mùi thơm của thịt cua và các loại gia vị.
- Vị: Vị đặc trưng.
- Trạng thái: Nhân mềm, hơi khô.
- Cách ăn: Là món ăn chính, ăn vào đầu bữa chính.

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
	Thịt cua rời khô không kết dính.	Khi xào bơ bột chín chế ít nước dùng.	Xào bơ bột chín phải chế đủ nước để bột hồ hoá kết dính.