

## Bài 20 - THỰC HÀNH

# TRỘN HỖN HỢP NỘM RAU MUỐNG

(2 tiết)

### I - MỤC TIÊU BÀI THỰC HÀNH

*Thông qua bài tập thực hành, HS :*

- Hiểu được cách làm món nộm rau muống.
- Nắm vững quy trình thực hiện món này.
- Có kĩ năng vận dụng để chế biến được những món ăn có yêu cầu kĩ thuật tương tự.
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh, an toàn thực phẩm.

### II - NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

Giống như bài 19.

### III - GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY THỰC HÀNH

- Các bước triển khai giống bài 19.
- Quy trình thực hiện món ăn (theo nội dung SGK).
- Cần chú ý luyện kĩ năng về :
  - + Chọn rau, tôm, thịt : không héo úa (rau), không ôi ươn (tôm, thịt) ;
  - + Làm nước chấm : pha chế ngon, vừa miệng ;
  - + Trộn nộm và trình bày : nguyên liệu thực vật không héo, giòn ngon, vừa miệng, hương vị phù hợp, màu sắc hấp dẫn.
- Dặn dò HS :
  - + Tự chọn một số món ăn tiêu biểu để thực hiện tại nhà, nhằm củng cố kiến thức của những bài học trước. HS ghi nhận kết quả thành phẩm để vào lớp rút kinh nghiệm.
  - + Nghiên cứu trước nội dung bài 21 - Tổ chức bữa ăn hợp lí trong gia đình.