

Kỹ sư công nghệ thực phẩm là những người làm việc trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm. Công việc chính của kỹ sư công nghệ thực phẩm là nghiên cứu, phát triển sản phẩm thực phẩm mới hoặc đánh giá chất lượng thực phẩm trong quá trình bảo quản, chế biến và vận hành dây chuyền sản xuất thực phẩm.

Em cùng nhóm bạn hãy đóng vai các kỹ sư công nghệ thực phẩm để nghiên cứu và thực hiện một món ăn với phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt.

## 1. MỤC TIÊU

Xây dựng bữa ăn dinh dưỡng hợp lý cho gia đình và chế biến được một món ăn theo phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt.

## 2. NHIỆM VỤ

- Xây dựng một bữa ăn dinh dưỡng hợp lý cho gia đình. Trong đó, có món ăn được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt;
- Tìm hiểu những nguyên liệu cần sử dụng và cách thực hiện món ăn đó;
- Chế biến và trình bày món ăn.

## 3. VẬT LIỆU, DỤNG CỤ

- Nguyên liệu cần thiết tùy theo món ăn;
- Các dụng cụ nhà bếp thông dụng: bát to, bát, đĩa, thìa, ...
- Thiết bị hỗ trợ: máy tính có kết nối internet.

## 4. CÂU HỎI GỢI Ý

- Bữa ăn dinh dưỡng hợp lý có những yêu cầu gì?
- Món ăn kèm trong bữa cơm gia đình thường là những món gì?
- Bữa ăn dinh dưỡng của nhóm em xây dựng gồm những món ăn nào? Món ăn mà nhóm định thực hiện là món gì?
- Nguyên liệu và cách chế biến món ăn đó như thế nào?
- Màu sắc, mùi, vị, trạng thái của món ăn như thế nào là đạt yêu cầu kỹ thuật?

## 5. SẢN PHẨM

- Bài thuyết minh về bữa ăn dinh dưỡng hợp lý;
- Một món ăn đã được chế biến hoàn chỉnh.