**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP NGHỀ NẤU ĂN CẤP THPT**

**Năm học 2015**

**Câu hỏi 1:** ***Trình bày các yếu tố ảnh hưởng đến tính tan của prôtêin trong chế biến thực phẩm, sự biến tính bởi nhiệt của protein trong chế biến thực phẩm. Nêu ứng dụng của các tính chất đó***

* ***Sự hòa tan của protein trong nước***: Phần lớn prôtêin có khả năng hòa tan trong nước lạnh hoặc nóng. Khi đun nấu prôrtêin hòa tan nhiều hơn và phụ thuộc vào 4 yếu tố ảnh hưởng sau:
* ***Bản chất của từng loại protein:*** tính tan của prôtêin phụ thuộc vào thành phần và trật tự phân bố các a xít amin trong phân tử prôtêin

Ứng dụng: protein có phân tử lượng không lớn trong lòng trằng trứng, lúa mỳ, đậu xanh dễ tan trong nước hơn protein có phân tử lượng cao

* ***Nhiệt độ và cách cấp***: cường độ, tốc độ càng nhanh, thời gian càng dài thì protein hòa tan càng nhiều. Cấp nhiệt cho thực phẩm để trong nước lạnh sẽ hòa tan nhanh và nhiều hơn trong nước nóng già.

Ứng dụng: khi ninh nước dùng nên cho thực phẩm vào từ nước lạnh sẽ làm tăng khả năng hòa tan protein vào trong nước làm cho nước dùng ngọt, có chất dinh dưỡng. Khi luộc thịt nên cho thực phẩm vào từ nước nóng sẽ làm giảm khả năng hòa tan protein vì vậy giữ được protein trong miếng thịt

* ***Nồng độ muối ăn:*** nồng độ muối ăn thấp thì sẽ tăng khả năng hòa tan protein và ngược lại nồng độ muối ăn cao sẽ giảm khả năng hòa tan protein

Ứng dụng: Khi nấu canh thịt, xương cho vào một chút muối sẽ làm tăng khả năng hòa tan protein làm cho nước ngọt, có giá trị dinh dưỡng…

* ***Độ PH của môi trường:*** ở điểm đẳng điện khả năng hòa tan protein là nhỏ nhất, càng xa điểm đẳng điện, độ hòa tan càng tăng

Ứng dụng: Nấu canh thịt, ninh nước dùng…

* ***Sự biến tính và đông tụ bởi nhiệt của protein***
* Sự biến tính và đông tụ bởi nhiệt xảy ra khi chế biến thực phẩm trong môi trường có nước và ở nhiệt độ cao(protein bắt đầu biến tính ở khoảng 700C)
* Nếu nồng độ protein thấp thì đông tụ ở dạng bông như khi chế biến gạch cua, đậu phụ. Nếu nồng độ protein cao thì đông tụ ở dạng keo đông như trứng luộc, giò luộc
* Sau khi biến tính và đông tụ bởi nhiệt, protein sẽ dễ bị tác động bởi men tiêu hóa hơn do vậy nên ăn thịt, cá, trứng chín tốt hơn là ăn sống

**Câu hỏi 2: *Trình bày sự phân giải sâu xa của đường do lên men, do tạo thành caramen và do tạo thành melanoidin trong chế biến thực phẩm. Ứng dụng của các biến đổi đó.***

* ***Do sự lên men:*** chủ yếu lên men rượu và lên men lactic, thường xảy ra trong quá trình nhào ủ bột hoặc giai đoạn đầu nướng bánh, hay khi muối chua rau quả…tạo vị và hương đặc trưng cho sản phẩm

Ứng dụng: sản xuất rượu, sữa chua, nem chua, rau quả muối chua…

* ***Do phản ứng tạo thành melanoidin:*** khi chế biến nhiệt thực phẩm với sự có mặt của đường khử và các a xít amin. Sẽ xảy ra phản ứng melanoidin tạo ra một hợp chất có màu vàng đến nâu sẫm, có hương vị đặc trưng hấp dẫn

Ứng dụng: quay gà, nướng thịt dùng mật ong, mạch nha để tạo màu và hương vị đặc trưng cho sản phẩm

* ***Do tạo thành caramen dưới tác động của nhiệt độ cao:*** caramen có 3 dạng, phân chia theo màu sắc từ nâu đến nâu sậm dần: Caramen lan 🡪 Caramen len 🡪 caramen lin có màu sắc mùi vị khác nhau. Ca ramemlan có màu vàng rơm, mùi thơm đặc trưng, vị ngọt; caramen len có màu cánh gián , mùi thơm, vị ngọt đắng xen kẽ; caramen lin có màu nâu sẫm, mùi khét, vị đắng.

Ứng dụng: dùng để tạo màu trong các món bánh, món kho…

**Câu hỏi 3: *Trình bày sự biến đổi chất lượng chất béo khi quay rán các thực phẩm. Nêu các biện pháp hạn chế sự hư hỏng chất béo.***

* ***Hiện tượng sinh khói***:
* Khi rán các thực phẩm như thịt, cá…ở nhiệt độ cao từ khoảng 1600C trở lên, chất béo thường sinh khói, có thể cháy khét sinh ra các các chất độc hại gây ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm và sức khỏe người tiêu dùng, thậm chí có thể gây ung thư
* Biện pháp hạn chế: khi rán khống chế nhiệt độ, không sử dụng dầu mỡ đã qua lửa nhiều lần
* ***Sự phun tỏa***
* Khi đun chất béo ở nhiệt độ cao, các hạt nước lần trong chất béo bị bốc hơi cực mạnh, gây nổ và làm chất béo bắn ra xung quanh làm người chế biến dễ bị bỏng, bẩn môi trường xung quanh
* Biện pháp hạn chế: thực phẩm đưa vào rán phải để ráo nước hoặc thấm khô, không để chất béo lẫn nước.

**Câu hỏi 4: Trình bày sự biến đổi của vitamin C, vitamin B1 trong chế biến thực phẩm. Biện pháp hạn chế sự tổn thất vitamin C, vitamin B1 trong chế biến thực phẩm.**

* ***Vitamin B1***
* Có nhiều trong cám gạo, mầm lúa, men bia, tim, gan, thận…
* Tính chất: hòa tan trong nước; khá bền trong môi trường a xít, không bền trong môi trường kiềm
* Lưu ý trong chế biến: không nên ngâm rửa thực phẩm giàu vitamin B1 lâu trong nước, chế biến xong nên sử dụng ngay, hạn chế để lâu…
* ***Vitamin C***
* Có nhiều trong các loại rau quả như cam, chanh, bưởi, cà chua, ớt, rau cải…
* Tính chất: dễ bị phá hủy bởi nhiệt, dễ bị ôxi hóa bởi ôxi không khí, bị phá hủy trong môi trường kiềm…
* Lưu ý trong chế biến

+ Khi sơ chế loại bỏ hợp lý, rửa xong nên chế biến ngay

+ Dùng các dụng cụ trơ về mặt hóa học để chế biến

+ Tỉ lệ nước nấu hợp lý

+ Nên chế biến cùng thịt, cá, các chất chua sẽ hạn chế được hao hụt vitamin C

+ Thời gian đun nấu nhanh

+ Chế biến xong nên sử dụng ngay

**Câu hỏi 5: Trình bày sự biến đổi của vitamin A, vitamin E trong chế biến thực phẩm. Biện pháp hạn chế sự tổn thất vitamin C, vitamin E trong chế biến thực phẩm.**

* ***Vitamin A***
* Vitamin A có nhiều trong gan, lòng đỏ trứng, cá… và một số thực phẩm thực vật như ớt, gấc, bí đỏ, cà rốt...
* Tính chất: bền vững với tác động của nhiệt, môi trường a xít, kiềm; dễ bị ô xi hóa bởi ôxi không khí; dễ bị phá hủy khi bảo quản lạnh…
* Biến đổi trong chế biến: hầu như không bị tổn thất nhưng cần chú ý một số vấn đề sau

+ Hạn chế bảo quản lạnh đông

+ Không để thực phẩm giàu vitamin A dưới ánh sáng mặt trời

+ Thực phẩm chế biến xong nên tiêu thụ ngay, tránh bảo quản lâu

+ Nên chế biến thực phẩm giàu vitamin A cùng chất béo hoặc trong khẩu phần ăn có chất béo

* ***Vitamin E***
* Có nhiều trong dầu thực vật, mỡ bò, mỡ cá…
* Tính chất: dễ bị ôxi hóa
* Biến đổi trong chế biến: dễ bị biến đổi khi chế biến ở nhiệt độ cao trên 1800C
* Lưu ý: không chế biến ở nhiệt độ cao trên 1800C

**Câu hỏi 6:**  ***Trình bày các yêu cầu chất lượng đối với nguyên liệu chế biến thực phẩm***

* ***Chỉ tiêu dinh dưỡng:*** được xác định bằng thành phần hóa học các chất dinh dưỡng, khả năng tiêu hóa và giá trị năng lượng của mỗi nguyên liệu. Ví dụ: sữa có chứa hầu như đầy đủ các chất dinh dưỡng như protei, lipit, gluxit, vitamin, khoáng chất và rất dễ tiêu hóa, hấp thu vì vậy sữa là một trong những thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao
* ***Chỉ tiêu cảm quan:*** biểu hiện bằng màu sắc, mùi vị trạng thái của từng nguyên liệu thực phẩm. Ví dụ: thịt lợn tươi trên bề mặt phải có lớp màng khô, mô cơ đỏ tươi,mỡ trắng sáng, vết cắt hơi ẩm nhưng không dính nhớp, đàn hồi tốt
* ***Chỉ tiêu vệ sinh và an toàn thực phẩm:*** nguyên liệu không có hoặc có ở mức cho phép những yếu tố có thể gây hại cho con người. Ví dụ: hàm lượng kim loại nặng, vi sinh vậtg ây bệnh, phân bón, thuốc trừ sâu…
* ***Chỉ tiêu kinh tế:*** nguyên liệu vừa phải đảm bảo chế biến thành công sản phẩm vừa đảm bảo giới hạn chi phí đầu ra để thuận lợi và có lãi trong kinh doanh đồng thời phù hợp với thu nhập và tiết kiệm chi phí cho gia đình

**Câu hỏi 7:**  ***Trình bày khái niệm, vị trí, vai trò của sơ chế nguyên liệu. Khi sơ chế nguyên liệu, cần phải đảm bảo các yêu cầu gì?***

* ***Khái niệm sơ chế:*** là quá trình dùng các tác động nhằm loại bỏ phần không ăn được, làm sạch nguyên liệu thực phẩm thành dạng phù hợp với yêu cầu chế biến món ăn cụ thể.
* ***Những công đoạn của sơ chế:***
* Sơ chế thô: là các thao tác nhằm làm sạch nguyên liệu, có thể dùng các tác động cơ học, dùng nước nóng, lửa, hóa chất…Ví dụ: Nhặt rau, rửa rau; cắt tiết, làm lông, mổ bỏ nội tạng gà…
* Sơ chế tinh: là các thao tác pha thái, cắt tỉa, xay giã, gói buộc… để biến nguyên liệu thực phẩm thành hình dạng theo yêu cầu chế biến của món ăn cụ thể. Ví dụ: Thái chỉ su hào, cà rốt để làm món nộm
* ***Các yêu cầu khi sơ chế:***

***- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:*** phải làm sạch những yếu tố gây hại cho con người như kim loại nặng, vi sinh vật gây bệnh, các chất hoá học, những phần nguyên liệu kém chất lượng…bằng cách loại bỏ những phần độc hại, rửa sạch, khử trùng, khử hóa chất độc hại…

- ***Đảm bảo yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn:*** hình dạng, trạng thái, thẩm mỹ của nguyên liệu phù hợp với món ăn và điều kiện tiêu dùng cụ thể. Ví dụ: những món có thời gian chế biến nhiệt lâu như kho, ninh, hầm phải thái miếng to, dày; những món có thời gian chế biến nhiệt ngắn như xào, chần, nhúng, dội… thì thái miếng nhỏ, mỏng

- ***Đảm bảo giá trị dinh dưỡng:*** phải sơ chế đúng cách, tận dụng nguyên liệu để hạn chế tổn thất giá trị dinh dưỡng. Ví dụ: rau phải rửa xong mới cắt thái, không ngâm thực phẩm trong nước lâu…

**Câu hỏi 8:** ***Trình bày kỹ thuật và nêu các ứng dụng của các dạng pha thái, cắt tỉa thường gặp***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***TT*** | ***Hình dạng pha***  ***(thái)*** | ***Kích thước (cm)*** | ***Ứng dụng món ăn***  ***phương pháp cắt thái*** |
| 1 | Sợi chỉ | 0,1x 0,1x 4 | Nộm, xào... Thái đứng dao, nạo |
| 2 | Chân hương | (0,2 - 0,3) x (0,2 - 0,3) x 4 | Các món nộm., chạo, xào, canh... Thái đứng dao. |
| 3 | Con chì | (0,5 - 1) x (0.5 - 1) x 4 | Trộn, nấu, rán... Thái đứng dao. |
| 4 | Hạt lựu | (0,4 - 1) x (0,4 -1) x (0,4 - 1) | Các món cơm ráng, nấu, xào, canh, thạch... thái đứng dao |
| 5 | Quân cờ, quả trám | (1,5 - 2) x (2-2.5) x (0,2 - 1,5) | Củ quả, thịt gà, thịt lợn... Thái đứng dao hoặc chặt |
| 6 | Bao diêm | (2,5 - 3) x (3-4) x (1,5 - 2,5) | Thịt bò xốt vang, gà, vịt... Thái đứng dao hoặc chặt |
| 7 | Vảy ốc | (1,5 -2) x (1,5 -2) x 0,1 | Dưa góp...Thái đứng dao |
| 8 | Quân bài (chữ nhật, thoi, elip) | (2,5 - 4,5) x(2-3)x (0,1 - 0,2) | Các món xào, nấu, bày chả...Thái đứng dao |
| 9 | Thái, lạng mỏng to bản | Hình chữ nhật hoặc hình thoi to bản | Rán, cuộn om, bày thịt hun khói... Lạng nằm hoặc thái nghiêng dao |
| 10 | Vát | 2 mặt phẳng, 2 mặt cong | Các món nấu. Thái vát |
| 11 | Vát móng lợn | 3 tam giác, 1 mặt cong | Các món nấu. Thái vát, vừa thái vừa xoay góc 45độ |
| 12 | Khía chéo | 0,5- 2cm, mặt phẳng | Làm chín đều thực phẩm. Khía sâu và dao đi thẳng |
| 13 | Khía nghiêng nông | 0,5 - 2,5cm, mặt cong | Làm chín đều thực phẩm. Khía nông và dao lượn cong |
| 14 | Khía vẩy rồng | 0,3 - 0,7cm, mặt cong, hình vảy | Trang trí thực phẩm, Khía nông và dao lượn cong, các đường dao đan đều nhau tạo hình vảy. |

**Câu hỏi 9:** ***Trình bày qui trình sơ chế gia súc, gia cầm, thủy sản…vẽ sơ đồ tóm tắt***

1. ***Qui trình sơ chế gia súc***

* ***Sơ đồ tóm tắt***

Gia súc 🡪 Làm choáng (với gia súc lớn) 🡪 Chọc tiết 🡪 Làm sạch lông hoặc lột bỏ da 🡪 Mổ 🡪 pha lọc 🡪 Phân hạng các phần xương thịt

* ***Trình bày qui trình:***
* Gia súc thường dùng để chế biến thực phẩm như: trâu, bò, bê, dê, chỏ, lợn…
* Làm choáng với các gia súc lớn như trâu, bò, lợn… có thể dùng dòng điện trong thời gian ngắn, khí ngạt hoặc dùng búa đập vào đầu nhưng không được làm chết gia súc
* Chọc tiết: dùng dao nhọn chọc và lấy hết tiết của con vật để thịt không bị thâm
* Làm sạch lông da: thường dùng nước nóng để cạo lông với lợn, dê, chó… lột da với trâu, bò…
* Mổ: bỏ nội tạng không làm vỡ lòng, dạ dày tránh thịt bị dính bẩn
* Pha lọc: thành các phần xương thịt khác nhau
* Phân hạng xương thịt. Ví dụ như thịt thăn, thịt vai, thịt chân giò, thịt ba chỉ… với thịt lợn

1. ***qui trình sơ chế gia cầm, vẽ sơ đồ tóm tắt***

* ***Sơ đồ tóm tắt***

Gia cầm 🡪 Cắt tiết 🡪 Làm sạch lông 🡪 Mổ, sơ chế nội tạng

* ***Trình bày qui trình:***
* Gia súc thường dùng để chế biến thực phẩm như: gà, vịt, ngan, chim…
* Cắt tiết: dùng dao nhọn cắt lấy hết tiết của con vật để thịt không bị thâm. Gà có thể cắt tiết ở cổ, ở cánh, ở miệng…
* Làm sạch lông : thường dùng nước nóng vặt lông, không dùng nước nóng quá sẽ làm rách da con vật. riêng chim có thể vặt lông khô rồi thui
* Mổ: bỏ nội tạng không làm vỡ lòng, mề, diều tránh thịt bị dính bẩn
* Làm sạch, khử mùi hôi: sát muối, giấm… rồi rửa sạch
* Sơ chế nội tạng: làm sạch lòng, mề…

1. ***Giết mổ thủy sản***

Thủy sản 🡪Làm chết 🡪 Làm sạch 🡪 Xử lý cụ thể 🡪 Bán thành phẩm

1. ***Sơ chế rau, củ, quả tươi***

Rau, củ, quả tươi 🡪 Loại bỏ phẩn không ăn được 🡪 Rửa sạch 🡪 Xử lý cụ thể 🡪 Bán thành phẩm

**Câu hỏi 10:** ***Trình bày phương pháp chế biến nóng ướt bằng đun trong nước***

* ***Khái niệm:*** Chế biến bằng đun trong nước là phương pháp chế biến thực phẩm, trong đó trong đó thực phẩm được làm chín bằng nước sôi là chủ yếu
* ***Các dạng chế biến:*** Luộc, nấu, ninh, hầm, om, kho, rim, chần, nhúng, dội
* ***Qui trình chung :*** thực phẩm sau khi sơ chế, cắt thái theo yêu cầu, sau đó được cho vào nước lạnh hoặc nước nóng, cấp nhiệt cho tới khi thực phẩm chín(tái, chín tới hoặc nhừ)
* ***Đặc điểm kỹ thuật:***
* Nguyên liệu: đa dạng, bao gồm động – thực vật non hoặc già. Thực phẩm non, mềm, ít gân xơ, nhanh chín thường dùng để chần, nhúng, dội
* Môi trường luôn có nước, nhiệt độ thường khoảng 1000C.
* Thời gian nhanh, chậm tuỳ thuộc loại nguyên liệu và yêu cầu chế biến, có thể vài chục giây như chần , nhúng, dội; vài phút đến vài chục phút như luộc, nấu canh, om, rim; hàng giờ tới vài giờ như kho, ninh, hầm
* ***Đặc điểm sản phẩm và ứng dụng :*** Sản phẩm thường ít biến đổi về màu sắc, có thuỷ phần cao, thường ở trạng thái mềm; có thể sử dụng làm món ăn trực tiếp hoặc để chế biến các món ăn tiếp theo

**Câu hỏi 11:** ***Trình bày phương pháp chế biến nóng ướt bằng hơi nước***

* ***Khái niệm:*** Chế biến bằng đun trong nước là phương pháp chế biến nóng ướt trong đó thực phẩm được làm chín bằng hơi nước nóng
* ***Các dạng chế biến:*** hấp, đồ, tần, tráng…
* ***Qui trình chung:*** thực phẩm sau khi sơ chế, cắt thái đó được cho vào dụng cụ chuyên dùng. Hơi nước nóng từ nồi đáy truyền vào dụng cụ chứa thực phẩm để cấp nhiệt cho thực phẩm chín
* ***Đặc điểm kỹ thuật:***
* Nguyên liệu: Chọn loại thực phẩm non, mềm, ít gân xơ, nhanh chín
* Môi trường : hơi nước nóng, nhiệt độ thường trên 1000C một chút do áp suất dư.
* Thời gian: tương đối nhanh, phương pháp tráng vài chục giây ; đồ, hấp khoảng vài chục phút ; tần vài chục phút cho tới hơn một giờ
* ***Đặc điểm sản phẩm và ứng dụng:*** Sản phẩm thường mềm, giữ được màu sắc, mùi vị đặc trưng ; thường sử dụng làm món ăn trực tiếp

**Câu hỏi 12:** ***Trình bày phương pháp chế biến nóng khô dùng chất béo***

* ***Khái niệm:*** phương pháp chế biến nóng khô dùng chất béo là phương pháp chế biến nhiệt, trong đó trong đó thực phẩm được làm chín trong môi trường chất béo ở nhiệt độ cao
* ***Các dạng chế biến :*** Rán, chao, quay, xào, rang
* ***Qui trình chung:*** Đun chất béo nóng già, cho thực phẩm đã được chuẩn bị vào, tiếp tục cấp nhiệt cho tới khi thực phẩm chín, thường có một lớp vỏ vàng đều (quay, rán), mùi thơm đặc trưng
* ***Đặc điểm kỹ thuật:***
* Nguyên liệu: thường chọncác loại động – thực vật non , mềm, ít gân xơ, nhanh chín. Việc xử lý nguyên liệu tuỳ theo yêu cầu cụ thể. Ví dụ: quay thường chỉ dùng động vật và để nguyên con hoặc miếng to, rán và xào sử dụng cả động, thực vật pha miếng nhỏ.
* Môi trường: là chất béo, ban đầu thường ở nhiệt độ nóng già (khoảng 1600C – 1800C) để tạo màu và tạo độ giòn; sau đó giảm xuống nhiệt độ nóng vừa ((khoảng 1400C – <1600C) để thực phẩm chín mà không bị khô xác, cháy. Đối phương pháp xào thì cường độ cấp nhiệt phải cao để thực phẩm chín, thơm, ít chảy nước…
* Thời gian: thường tương đối nhanh, có thể vài phút (xào) đến vài chục phút (quay, rán).
* ***Đặc điểm sản phẩm và ứng dụng :*** Sản phẩm có mùi thơm đặc trưng, thuỷ phần thấp. Với sản phẩm quay rán thường có sự biến đổi về màu sắc: thực phẩm giàu tinh bột thường có lớp vỏ màu vàng rơm; thực phẩm động vật thường có màu cánh gián. Sản phẩm xào thường giữ màu sắc tự nhiên, ráo nước, chín tới; có thể sử dụng làm món ăn trực tiếp hoặc để chế biến các món ăn tiếp theo

**Câu hỏi 13:** ***Trình bày phương pháp chế biến nóng khô không dùng chất béo***

* ***Khái niệm:*** phương pháp chế biến nóng khô không dùng chất béo là phương pháp chế biến nhiệt, trong đó trong đó thực phẩm được làm chín do tiếp xúc trực tiếp với nguồn nhiệt, do bức xạ nhiệt hoặc không khí đối lưu
* ***Các dạng chế biến :*** Quay, nướng, thui, vùi, rang…
* ***Qui trình chung:*** thực phẩm sơ chế theo yêu cầu. Đốt nóng nguồn nhiệt ở nhiệt độ cần thiết, đưa thực phẩm vào, cấp nhiệt cho tới khi thực phẩm chín đạt yêu cầu
* ***Đặc điểm kỹ thuật :***
* Nguyên liệu: thường chọn các loại động – thực vật non, mềm, ít gân xơ, nhanh chín. Các loại hạt có kích cỡ đều nhau và cùng tính chất trong cùng một lần chế biến
* Nhiên liệu không độc hại và không gây mùi vị lạ cho sản phẩm
* Môi trường: là các nguồn nhiệt nóng khô. Nhiệt độ ban đầu có thể lên tới 2500C – 3000C sau đó giảm xuống khoảng 1600C – 1800C
* Thời gian : thường nhanh vài phút cho tới vài chục phút
* ***Đặc điểm sản phẩm và ứng dụng:*** Sản phẩm thường có lớp vỏ màu vàng, mùi vị đặc trưng hấp dẫn, thuỷ phần thấp. Các nguyên liệu chín tới ăn mềm, không khô xác.

**Câu hỏi 14 : So sánh sự giống nhau và khác nhau giữa hai phương pháp chế biến nóng ướt và chế biến nóng khô**

* ***Sự giống nhau :***
* Cùng là phương pháp chế biến sử dụng nhiệt
* Nguyên liệu dùng để chế biến đa dạng động vật, thực vật
* Sản phẩm chế biến có thể sử dụng trực tiếp hoặc để chế biến tiếp
* ***Sự khác nhau***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Đặc điểm** | **Chế biến nóng ướt** | **Chế biến nóng khô** |
| Nguyên liệu | Động – thực vật non, già | Động – thực vật non mềm, ít gân xơ nhanh chín |
| Các dạng làm chín | Đa dạng hơn | Ít hơn |
| Môi trường làm chín | Nước hoặc hơi nước. Nhiệt độ khoảng 1000 C | Dầu mỡ nhiệt độ 1400C – 1800C và các nguồn nhiệt nóng khô nhiệt độ có thể lên tới 2500C – 3000C. |
| Thời gian | Từ vài chục giây đến vài giờ | Vài phút, vài chục phút, vài giờ |
| Sản phẩm | Ít biến đổi về màu sắc, có thủy phần cao, thường ở trạng thái mềm | Có mùi thơm đặc trưng, thủy phần thấp. Các sản phẩm rán quay thường có lớp vỏ vàng, nâu và giòn ; sản phẩm xào có màu sắc tự nhiên |

**Câu hỏi 15: Khái niệm, phân loại xốt. Xốt Âu và xốt Á khác nhau ở những điểm cơ bản nào ?**

1. ***Khái niệm :*** Xốt là sản phẩm chế biến có trạng thái sánh hoặc đặc sánh, dùng để ăn kèm, trộn lẫn hoặc dội lên thức ăn hoặc để chế biến món ăn tiếp theo
2. ***Phân loại :***

* Xốt Âu : có ba loại
* Xốt Bechamel(xốt trắng)
* Xốt Demiglace(xốt nâu)
* Xốt dầu : gồm xốt Mayonaise và xốt dầu giấm
* Xốt Á( xốt trong)

1. ***Sự khác nhau cơ bản giữa xốt Âu và xốt Á***

* Xốt Âu dùng bột mì xào bơ để tạo độ sánh, còn xốt Á dùng bột đao, bột năng, bột sắn dây… để tạo độ sánh
* Xốt Âu thường dùng nước dư chế biến tương đối phức tạp, còn xốt Á dùng nước pha gia vị, nước dùng đơn giản hơn
* Hầu hết nguyên liệu chế biến xốt Á giống nguyên liệu để chế biến xốt trắng và nâu của Âu nhưng kém đa dạng hơn. Nhưng xốt Á lại có một số gia vị đặc trưng như mẻ, xì dầu, nước mắm… mà xốt Âu không có

**Câu hỏi 16: Khái niệm, phân loại xốt. Trình bày kỹ thuật chế biến xốt Á**

1. ***Khái niệm :*** Xốt là sản phẩm chế biến có trạng thái sánh hoặc đặc sánh, dùng để ăn kèm, trộn lẫn hoặc dội lên thức ăn hoặc để chế biến món ăn tiếp theo
2. ***Phân loại :***

* Xốt Âu : có ba loại

+ Xốt Bechamel(xốt trắng)

+ Xốt Demiglace(xốt nâu)

+ Xốt dầu : gồm xốt Mayonaise và xốt dầu giấm

* Xốt Á( xốt trong)

1. **Kỹ thuật chế biến xốt Á :**

* ***Nguyên liệu :***
* Xương thịt gia súc, gia cầm, thủy sản để chế biến nước dùng
* Một số loại rau củ quả có giá trị dinh dưỡng cao như cà rốt, su hào, cần tỏi tây, nấm… để nấu nước dùng chay
* Các loại tinh bột(bột đao, bột năng, bột sắn…) để tạo độ sánh
* Các chất điều vị : mắm, muối, đường, mì chính, mẻ…
* Các loại gia vị thơm như : hành, tỏi, thì là, mùi tàu, hoa hồi… và một số chất thơm tổng hợp
* Các chất tạo màu tự nhiên và nhân tạo
* ***Sơ đồ qui trình chế biến***

Nước (nước dùng)

Bột đao

Gia vị

Nguyên liệu tạo màu (nếu có)

Hòa nước, lọc sạch Đun sôi

Xuống từ từ Điều chỉnh độ sánh

Nêm vị

**Xốt trong**

* ***Yêu cầu cảm quan:*** Xốt có màu tự nhiên của các loại nguyên liệu, mùi thơm, vị hài hòa vừa ăn, xốt sánh mượt và bóng

**Câu hỏi 17: Khái niệm, phân loại xúp. Xúp Âu và xúp Á khác nhau ở những điểm cơ bản nào ?**

1. ***Khái niệm*** : Xúp là món ăn có trạng thái lỏng hoặc sánh, được chế biến từ các nguyên liệu thực phẩm với nước, trong đó nước thường chiếm tỉ lệ cao
2. ***Phân loại :***

* Xúp Âu : có bốn loại là xúp trong, xúp đặc, xúp sữa, xúp chua

- Xúp Á ( còn gọi là dùng)

1. ***Sự khác nhau cơ bản giữa xúp Âu và xúp Á :***

* Xúp Âu dùng bột mì xào bơ để tạo độ sánh, còn xốt Á dùng bột đao, bột năng, bột sắn dây… để tạo độ sánh
* Xúp Âu có nhiều loại hơn và chế biến phức tạp hơn xúp Á
* **N**guyên liệu nấu kèm trong xúp Âu thường được nấu nhừ ; phần lớn xúp Âu có trạng thái lỏng hoặc sánh mượt đồng nhất. Nguyên liệu xúp Á thường thái chỉ hay hạt lựu nhỏ, không nhũn nát và thường có trứng quấy tạo vân
* Hầu hết nguyên liệu chế biến xúp Á tương tự nguyên liệu để chế biến xúp Âu nhưng kém đa dạng hơn. Nhưng xốt Á lại có một số nguyên liệu đặc trưng như nước mắm, sá sùng, tôm he, đuôi bò… mà xốt Âu không có

**Câu hỏi 18: *Khái niệm, phân loại xúp. Trình bày kỹ thuật chế biến xúp Á***

1. ***Khái niệm*** : Xúp là món ăn có trạng thái lỏng hoặc sánh, được chế biến từ các nguyên liệu thực phẩm với nước, trong đó nước thường chiếm tỉ lệ cao
2. ***Phân loại :***

* Xúp Âu : có bốn loại là xúp trong, xúp đặc, xúp sữa, xúp chua

- Xúp Á ( còn gọi là dùng)

1. **Kĩ thuật chế biến xúp Á**

* ***Nguyên liệu :***
* Xương thịt gia súc, gia cầm, thủy sản để chế biến nước dùng
* Nguyên liệu chính và nguyên liệu phụ nguồn gốc động – thực vật : thịt (lợn, gà, cua, cá…), trứng gà, nấm hương, mộc nhĩ, hạt sen, ngô hộp, đậu hộp…
* Các chất điều vị : mắm, muối, đường, mì chính, tiêu…
* Các loại gia vị thơm nguồn gốc thực vật như nụ đinh hương, hoa hồi, thảo quả, quế chi, gừng, hành, tiêu hạt… ; nguồn gốc động vật như sá sùng, đuôi bò, tôm he… và một số chất thơm tổng hợp
* ***Sơ đồqui trình chế biến xúp* Á**

Gia vị

Nguyên liệu khác

Nước dùng

Bột đao

Trứng

Hòa nước, lọc sạch Đun sôi nhẹ

Đánh tan

Đun hớt bọt Xử lý cụ thể

Nêm vị

Xuống bột

Xuống trứng

**Xúp Á**

* ***Yêu cầu cảm quan:***
* Xúp có màu trắng, vàng, nâu… xen lẫn; mùi thơm, vị ngon, ngọt đậm.
* Xúp sánh vừa, trong suốt, trứng đông tụ thành sợi mảnh, phân bố đều khắp; các nguyên liệu như thịt lợn, lươn, giò, nấm hương… pha thái đều, chín tới, phân bố đều trong xúp, lơ lửng, không chìm

**Câu hỏi 19: *Khái niệm, nguyên tắc và phương pháp trang trí món ăn***

1. **Khái niệm**

Trang trí món ăn là xếp đặt các thực phẩm cấu tạo nên món ăn đó theo một cách thức nhất định làm cho món ăn đẹp hấp dẫn.

1. ***Nguyên tắc :***

* Hình thức phải phản ánh đúng nội dung: phải phản ánh sinh động các thực phẩm cấu thành nên món ăn, phần nào phản ánh cách chế biến và cách sử dụng món ăn
* Trang trí không được gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng món ăn
* Trang trí phải phù hợp với điều kiện thực tế về trình độ kỹ thuật, dụng cụ, thực phẩm, đối tượng ăn
* Trang trí phải góp phần giữ gìn và bảo vệ truyền thống văn hoá dân tộc, khai thác tiếp thu và không ngừng nâng cao văn minh ăn uống

1. **Các phương pháp trang trí món ăn**
   1. **Phương pháp trang trí món ăn theo cách xếp đặt giản đơn.**

* ***Trang trí lệch*:** một bên là phần chính món ăn(chiếm 2/3 lòng dụng cụ), một bên là phần trang trí(chiếm 1/3 lòng dụng cụ). Nguyên liệu trang trí được sắp xếp theo thứ tự, có sự phối hợp về màu sắc. Có thể dùng các hình hoa nổi như hoa hồng, hoa sen, cúc… để trang trí
* ***Trang trí xen kẽ*:** phần trang trí xen kẽ với phần chính của món ăn hoặc món ăn có nhiều phần và các phần được sắp xếp hài hòa, hấp dẫn. Cách trang trí này thường dùng cho các món ăn được chế biến từ nhiều nguyên liệu khác nhau mà không phân biệt thành phần chính hay phần trang trí. Ví dụ như món salad cà chua-dưa chuột-dứa
* ***Trang trí xung quanh*:** phần chính ở giữa, phần trang trí để xung quanh hoặc ngược lại. Nguyên liệu trang trí thường được thái lát mỏng hình tròn, bán nguyệt, hoa văn…được xếp xen kẽ nhau hay theo từng nhóm liên tục và được phối trộn màu sắc sao cho hài hòa, hấp dẫn
* ***Trang trí đối xứng:*** phần chính món ăn đặt ở giữa, các phần trang trí đặt sắp xếp đối xừng nhau qua tâm hay đối diện nhau qua một trục ở hai phía của thành phần chính. Nguyên liệu chủ yếu là hình khối như cà chua, chanh bổ cau hay dưa chuột bổ hình rẻ quạt…
  1. **Phương pháp trang trí món ăn theo hình tượng**
* ***Trang trí theo dạng hình khối :*** là việc sắp xếp các bộ phận cấu tạo nên món ăn theo một hình khối nhất định.
* Khi trang trí món ăn theo hình khối cần phải phù hợp với món ăn. Ví dụ: các món luộc, xôi, bánh trang trí hình cầu; các món xào, nộm hình nón…
* Trang trí phải phù hợp với dụng cụ. ví dụ: các món nguội như giò, chả, nộm…và các món nóng như xào, rán, quay thường bày vào đĩa; các món nấu bày vào bát…
* ***Trang trí theo hình sinh vật:*** là sắp xếp các món ăn theo hình tượng sinh vật nhất định như các con vật, các loại hoa quả hay kết hợp cả hai thành một tổng thể trang trí.

Ví dụ: chân giò bó thỏ, gà nhồi hình voi, cá chép trông trăng…hoặc các món rời được sắp xếp thành hình các con vật như rùa, ba ba, chim…

* ***Trang trí toàn cảnh ( trang trí theo chủ đề, trang trí tổng hợp):*** thường kết hợp hình khối với hình sinh vật và các dạng trang trí xếp đặt để thành chủ đề nào đó. Thường được sử dụng trong các bữa tiệc

Ví dụ: tiệc sinh nhật thường dùng chữ trang trí trên mặt bánh, tiệc nô-en thường trang trí ông già nô-en, cây thông, khúc gỗ thông cổ thụ…

**Câu 20:  *Thực đơn là gì? Trình bày các nguyên tắc xây dựng thực đơn. Trong các nguyên tắc đó, nguyên tắc nào là quan trọng nhất? Tại sao ?***

1. ***Khái niệm*:** Thực đơn là bảng danh mục các món ăn có bán tại một cơ sở ăn uống hoặc tại một bữa ăn, bữa tiệc.
2. ***Nguyên tắc xây dựng thực đơn***

* ***Thực đơn phải thoả mãn nhu cầu của người tiêu dùng:***
* Phù hợp với khẩu vị, phong tục, tập quán, tín ngưỡng
* Phù hợp với thể thức ăn uống
* Phù hợp với đặc điểm sinh lý, đặc điểm lao động
* ***Thực đơn phải có cơ cấu món ăn hợp lý:***
* Số lượng món ăn trong toàn bộ bữa ăn cũng như số lượng món ăn của từng phần ăn phải hợp lý
* Các loại thực phẩm để chế biến món ăn cần đa dạng(trừ đặc sản) và được chế biến bằng nhiều phương pháp khác nhau, nên phục vụ các món thuỷ sản trước, gia súc, gia cầm ăn sau
* Vào mùa hè, nên tăng các món ăn có nhiều nước, ít béo; còn mùa đông thì giảm nước nhưng có thể tăng chất lượng chất béo.
* ***Thực đơn phải phù hợp với điều kiện thực hiện:***

Phù hợp với điều kiện cơ sở vật chất kỹ thuật chế biến và phục vụ ăn uống, với trình độ tay nghề của nhân viên và khả năng cung ứng nguyên liệu

* ***Thực đơn phải có hiệu quả kinh tế hợp lý:***

Phải đáp ứng được nhu cầu của khách hàng, đồng thời có lãi ở mức hợp lý

1. ***Nguyên tắc quan trọng nhất:*** trong các nguyên tắc trên thì nguyên tắc thực đơn phải thỏa mãn nhu cầu của người tiêu dùng là quan trọng nhất vì nếu khách được thỏa mãn thì mới đến với nhà hàng của mình và sẽ quay lại, không làm được như vậy sẽ không có khách.

**Câu 21: *Trình bày kỹ thuật bê đĩa thức ăn và rót đồ uống cho khách***

* ***Kỹ thuật bê đĩa thức ăn:***

- Đĩa thức ăn được bê bằng tay trái, từng đĩa được cầm lên hoặc đặt xuống bằng bàn tay phải, ngón cái giữ mép đĩa, ngón trỏ và ngón giữa đỡ chôn đĩa, không để tay chạm vào thức ăn.

- Nếu bê một đĩa, dùng ngón tay cái giữ mép đĩa, ngón trỏ và ngón giữ đỡ đáy đĩa

- Nếu bê hai đĩa, bê đãi 1 bằng ngón cái, ngón trỏ và ngón giữa như trên, ngón út và ngón cạnh giơ thẳng đứng rồi đặt đĩa 2 lên trên ngón út, ngón cạnh, ngón cái và cổ tay.

- Nếu bê 3 đìa, đĩa 1 kẹp giữa ngón cái và ngón trỏ; đĩa 2 đẩy vào dưới đĩa 1 và nằm trên ba ngón trỏ, giữa và út; đĩa 3 đặt trên đĩa 2 và cổ tay. Khi bê đĩa thức ăn hấp nóng phải trải khăn trên tay

* ***Kỹ thuật rót đồ uống cho khách***

- Đối với đồ uống nguyên chai hoặc hộp, đặt ly và rót trước mặt khách, nếu đồ uống pha chế sẵn, dùng khay bê ra đặt lên bàn cho khách

- Khi rót đồ uống cho khách, nhân viên phục vụ tây phải cầm 2/3 chai rượu ở phía dưới sao cho nhãn của chai hướng lên trên và khách có thể nhìn thấy, tay trái cầm khăn gấp gọn buông xuôi hoặc vắt sau lưng. Nếu là vang trắng hoặc sâm banh thì phải quấn khăn vào chai rượu và rót xong để lại xô đá.

- Người phục vụ đến bên phải khách, chân phải bước lên, chân trái hơi choãi ra, người hơi lánh về phái sau, đầu hơi cúi, tay phải giữ đúng khoảng cách giữa chai và miệng ly (1-2cm) rồi từ từ rót rượu vào ly cho khách đến khoảnh 8/10 ly (các loại rượu mạnh như cônhắc, uytky, vootka hoặc rượu vang thì chỉ rót một đơn vị rượu), nâng lên từ từ, ngừng lại và đồng thời xoay nhẹ 1/3 vòng cổ chai rồi đưa chai lên thẳng đứng; lùi về phía sau khách, dùng khăn lau sạch miệng chai, sau đó đi theo chiều kim đồng hồ rót cho các khách khác. Chai rượu rót xong đặt vào giỏ rượu(vang đỏ) hoặc xô đá(sâm banh, vang trắng)

- Đồ uống có bọt thì rót từ từ, nghiêng ly cốc để đồ uống trôi theo thành ly và theo dõi độ bọt, tránh để trào ra ngoài. Tránh rót đồ uống giật cục hoặc ép khách.

- Kỹ thuật rót trà, cà phê, nước khoáng… cũng từ bên phải khách và cách rót tương tự.

**Câu 22: Nêu nội dung và yêu cầu lao động trong một ca làm việc của nhân viên bếp và bàn-bar**

* ***Chuẩn bị diện mạo cá nhân:*** nhân viên phải đảm bảo vệ sinh thân thể sach sẽ; móng tay sạch cắt ngắn; tóc sạch, gọn; không dùng hóa mỹ phẩm có màu, mùi đậm; không đeo đồ trang sức rườm rà, lòe loẹt; trang phục gọn gàng; tác phong tươi tỉnh, chuyên nghiệp
* ***Nhận bàn giao ca:*** Nhân viên phải có mặt trước 15 – 20 phút tại nơi làm việc để nhận bàn giao ca. Phải nắm được các thông tin liên quan đến nghiệp vụ. Toàn bộ thông tin được ghi vào sổ “giao ca” đầy đủ, chính xác và có chữ ký của nhận viên đại diện các ca
* ***Kiểm tra và chuẩn bị nơi làm việc***: kiểm tra và chuẩn bị các trang thiết bị dụng cụ cần thiết cho quá trình làm việc; kiểm tra các thông tin về khách đặt ăn, đặt tiệc…
* ***Thực hiện tốt các công việc trong ca:***
* ***Phân loại và xử lý các thông tin:*** nếu chưa giải quyết xong thì bàn giao cho ca sau

**Câu 23:** **Người lao động phải đáp ứng được những yêu cầu gì nếu muốn làm nghề bếp và bàn-bar?**

* ***Yêu cầu về đạo đức:*** Phải trung thực, kỷ luật tốt, có tinh thần đoàn kết giúp đỡ nhau, yêu nghề…
* ***Yêu cầu về kiến thức:***
* Nắm được phong tục, tập quán, tâm lý, thị hiếu của khách
* Có hiểu biết về ngành khách sạn, du lịch, các dịch vụ phục vụ ăn uống
* ***Yêu cầu về nghiệp vụ chuyên môn:***
* Có trình độ nghiệp vụ phù hợp, có khả năng giao tiếp với khách, có kiến thức về sản phẩm, có kỹ năng bán hàng
* Nắm vững các qui tắc về vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sin han toàn lao động
* ***Yêu cầu về ngoại ngữ:*** Thường phải biết sử dụng tiếng Anh hoặc một số ngoại ngữ phổ biến như tiếng Trung, tiếng Pháp, tiếng Nhật…
* ***Yêu cầu về hình thức, thể chất:***
* Phải có ngoại hình cân đối, không có dị tật, không mắc bệnh truyền nhiễm hoặc bệnh có mùi hôi thối.
* Vệ sinh cá nhân sạch sẽ: Đồng phục, đầu tóc, bàn tay…

**XA-LAT NGA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | |
| - Cà chua hồng | 100g | - Đậu Hà Lan | 100f |
| - Dưa chuột | 150g | - Trứng gà | 2 quả |
| - Cà rốt | 100g | - Dăm bông(giò lụa) | 100g |
| - Khoai tây | 100g | - Rau mùi | 1 mớ |
| - Su hào | 100g | - Sốt mayonenaise | 100g |
| ***Qui trình chế biến***  - Cà rốt, su hào, khoai tây sơ chế sạch, thái hạt lựu to 1x1x1 cm sau đó luộc chín, vớt ra để ráo  - Dăm bông thái hạt lựu to  - Dưa chuột, cà chua tỉa hoa để trình bày  - Trứng gà luộc chín, bóc vỏ, bổ làm bốn miếng  - Rau mùi rửa sạch để trang trí  - Trộn đều hỗn hợp cà rốt, khoai tây, su hào, đậu Hà Lan, dăm bông với sốt mayonenaise  - Trình bày vào đĩa, trang trí bằng hoa cà chua, dưa chuột, trứng, rau mùi cho đẹp mắt | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: tự nhiên của nguyên liệu, xốt có màu trắng ngà  - Mùi vị: Mùi thơm, vừa ăn, vị chua dịu, béo ngậy  - Trạng thái: Rau củ chín, phủ đều xốt, trình bày đẹp mắt | | | |

**XA-LAT AN-GIÊ-RI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | |
| - Cà chua hồng | 100g | - Đường kính | 30g |
| - Dưa chuột | 150g | - Tiêu bột | 2g |
| - Đậu quả | 200g | - Muối bột | 3g |
| - Hành tây | 50g | - Mì chính | 5g |
| - Dầu ô liu | 100g | - Giấm | 15ml |
| ***Qui trình chế biến***  - Làm xốt dầu giấm: Hành tây rửa sạch, thái khoang trong mỏng; cho tiếp giấm, dầu ăn, tiêu, muối, đường,mì chính vào âu đánh kỹ, nêm vừa vị; thêm dọc hành đánh đều. Trước khi dùng đánh kỹ lại.  -Đậu quả tước xơ, rửa sạch, cho vào nước pha muối đang sôi, luộc chín, để nguội, ráo, thái hơi vát, dài khoảng 4cm. Cà chua, dưa chuột thái khoanh tròn, mỏng, bày xung quanh đĩa.  -Xếp đậu quả vào giữa, Khi ăn dội xốt đều lên trên. | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: tự nhiên của nguyên liệu, xốt có màu trắng ngà  - Mùi vị: Mùi thơm, vừa ăn, vị chua dịu, béo ngậy  - Trạng thái: Rau củ chín, phủ đều xốt, trình bày đẹp mắt | | | |

**GÀ XÉ PHAY**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Thịt gà | 200g | - Đường kính | 80g | - Hành khô | 50g |
| - Hành tây | 150g | - Ớt tươi | 3 quả | - Chanh | 2 quả |
| - Giá đỗ | 150g | - Tiêu bột | 3g | - Rau răm | 1 mớ |
| - Giấm | 100ml | - Bột canh | 10g | - Lá chanh | 5 lá |
| - Cà rốt | 200g | - Mì chính | 3g | - Dầu ăn | 20 ml |
| ***Qui trình chế biến***  - Hành khô thái lát ngang, phi thơm giòn. Lá chanh tước xơ thái chỉ; ớt thái chỉ, rau răm thái rối  - Gà sơ chế sạch, luộc chín tới, gỡ thịt, xé miếng nhỏ bằng ngón tay; ướp tiêu, bột canh, mì chính  - Cà rốt thái chân hương, hành tây che dọc 0,5cm. Giá đỗ nhặt bỏ rễ, mũ.  - Ướp hành tây, gía đỗ, cà rốt với chút muối, giấm, ép ráo nước; sau đó điều vị chua-cay-mặn-ngọt bằng giấm(chanh), đường, bột canh, mì chính, ớt, hạt tiêu  - Trộn đều thịt gà với hỗn hợp trên cùng rau răm. Bày vào đĩa, rắc hành phi, lá chanh lên trên | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: các nguyên liệu có màu đặc trưng  - Mùi vị: mùi thơm đậm của tiêu, răm, hành. Vị chua, cay, mặn, ngọt, béo.  - Trạng thái: đĩa gà ráo, các loại rau ăn giòn, thịt mềm, trình bày đẹp, hấp dẫn | | | | | |

**XÚP GÀ NGÔ NẤM**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | |
| - Thịt thăn gà | 180g | - Lá chanh | 3 lá |
| - Ngô hạt hộp | 1 hộp | - Bột đao | 100g |
| -Trứng gà | 2 quả | - Tiêu bột | 3g |
| - Giò lụa | 100g | - Mì chính | 5g |
| - Nấm hương | 30g | - Bột canh | 6g |
|  |  | - Nước mắm | 10ml |
| ***Qui trình chế biến***  - Thịt gà rửa sạch, cho vào nước luộc chín, vớt ra để ráo sau đó thái hạt lựu nhỏ(0,5x0,5x0,5)cm hoặc xé nhỏ, giữ lại nước luộc để nấu  - Nấm hương rửa sach, ngâm nở, thái hạt lựu nhỏ; giữ lại nước ngâm nấm để nấu  - Giò lụa thái hạt lựu nhỏ. Trứng gà đập ra bát đánh tan, lá chanh thái chỉ  - Bột đao hòa nước lạnh quấy đều  - Đổ nước luộc gà, nước ngâm nấm cùng ngô hộp vào xoong đun sôi. Thả giò, thịt gà, nấm hương vào đun sôi nhẹ, hớt bọt nêm vừa gia vị. Xuống bột đao từ từ khuấy đều cho sánh. Cuối cùng cho trứng gà đánh tan vào quấy đều để tạo vân mảnh  - Múc ra bát, rắc tiêu bột, lá chanh, ăn nóng | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: kết hợp hài hòa màu sắc của các nguyên liệu, trắng, vàng, nâu xen kẽ, đẹp mắt  - Mùi vị: thơm, ngon, ngọt đậm của thịt  - Trạng thái: Xúp sánh mượt, trong suốt, các nguyên liệu phân bố đều lơ lửng không chìm, trứng tạo thành sợi mảnh | | | |

**TRỨNG HẤP VÂN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | |
| - Trứng vịt | 3 quả | - Tiêu bột | 2g |
| - Giò sống | 300g | - Mì chính | 2g |
| - Mộc nhĩ to | 20g | - Bột canh | 6g |
| - Nấm hương | 5g | - Dầu ăn | 10ml |
| - Lạp xường(xúc xích) | 3 cái | - Giấy phin | 60cm |
| ***Qui trình chế biến***  - Trứng đâp ra bát, đánh tan, cho thêm chút bột canh, tráng mỏng có độ dày 1,5-2mm, cắt hình chữ nhật  - Nấm hương, mộc nhĩ ngâm nở rửa sạch, để ráo. Giò sống trộn thêm tiêu bột, mì chính  - Đặt trứng lên thớt hoặc đĩa, phết ½ khối giò lên trứng, xếp mộc nhĩ, nấm hương phủ kín giò, sau đó phết tiếp lớp giò lên mộc nhĩ, đặt xúc xích lên rồi cuộn tròn lại như hình trụ; dùng giấy phin bọc ngoài, cố định khối trứng. Đem hấp 20-25 phút, lấy ra để nguội thái khoanh dày 1cm, bày ra đĩa | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắcmàu trắng hồng của giò xen lẫn các vân vàng của trứng, đen của mộc nhĩ  - Mùi vị: thơm, ngon, ngọt đậm của thịt  - Trạng thái: cuộn trứng kết dính tốt, giòn | | | |

**TÔM BAO BỘT RÁN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | |
| - Tôm tươi to | 300g | - Bột canh | 10g |
| - Bột chiên tôm (giòn) | 100g | - Mì chính | 5g |
| - Gừng | 50g | - Tiêu bột | 3g |
| - Dầu ăn | 300ml | - Xà lách | 100g |
| - Ớt tươi | 3 quả | - Rau thơm | 1 mớ |
| ***Qui trình chế biến***  - Gừng cạo vỏ, giã dập vắt lấy nước  - Xà lách, rau thơm sơ chế sạch  - Tôm rửa sạch, bóc vỏ, giữ đầu, đuôi. Ướp tôm với bôt canh, mì chính, hạt tiêu, nước gừng để ngấm 10 phút  - Hòa gói bột chiên tôm với khoảng 150ml nước, quấy đều sao cho bột sánh vừa phải  - Đổ dầu vào chảo đun nóng gìa. Cầm đuôi, nhúng từng con tôm vào bột sao cho bột bám đều, thả vào dầu rán vàng, vớt ra để ráo dầu  - Bày tôm vào đĩa, trang trí bằng rau thơm, xà lách, ớt | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: Tôm có màu vàng rơm  - Mùi vị: thơm không tanh, vị béo, ngọt  - Trạng thái: Tôm có lớp vỏ vỏ vàng giòn, bột bao đều, không khô xác. | | | |

**CƠM RANG DƯƠNG CHÂU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | |
| - Cơm tẻ | 400g | - Bột canh | 10g |
| - Thịt nạc thăn | 100g | - Mì chính | 5g |
| - Giò lụa | 100g | - Tiêu bột | 3g |
| - Trứng gà | 1 quả | - Nước mắm | 20ml |
| - Lạp xường | 50g | - Dầu ăn | 100ml |
| - Cà rốt | 100g | - Hành khô | 20g |
| - Đậu quả | 100g | - Hành hoa | 15g |
| - Rau mùi | 1 mớ |  |  |
| ***Qui trình chế biến***  - Cơm tẻ dỡ tơi ướp với một chút gia vị, tiêu, mì chính; sau đó đập trứng vào bóp đều  - Giò lụa, lạp xường, thịt nạc thăn thái hạt lựu nhỏ 0,5x0,5x0,5cm  - Cà rốt, đậu quả sơ chế sạch, thái hạt lựu nhỏ, chần nước sôi, vớt ra để ráo  - Hành hoa sơ chế sạch, thái nhỏ  - Hành khô bóc vỏ, băm nhỏ  - Cho dầu vào chảo, đun nóng già, phi thơm hành khô. Cho thịt, cà rốt, đậu vào đảo đều nêm gia vị vừa ăn. Sau đó cho lạp xường, giò lụa vào đảo đều. Đổ ra bát để riêng.  - Tiếp tục cho dầu vào chảo, đổ cơm vào đảo săn, tơi, không bết. Khi cơm được, đổ hỗn hợp nhân vào đảo đều cùng hành hoa thái nhỏ. Bắc ra, trình bày vào đĩa cùng rau mùi cho đẹp mắt | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: kết hợp hài hòa màu sắc của các nguyên liệu, đẹp mắt  - Mùi vị: thơm đặc trưng, vị vừa ăn  - Trạng thái: Cơm tơi, săn hạt, nguyên liệu cắt thái đầu, chín tới. | | | |

**BÚN BÒ KHÔ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Thịt bò thăn | 200g | - Ớt tươi | 3 quả | - Dầu ăn | 50 ml |
| - Bún rối | 600g | - Rau mùi | 1 mớ | - Củ sả | 20g |
| - Lạc nhân | 50g | - Rau húng | 1 mớ | - Gía đỗ | 100g |
| - Đường kính | 50g | - Chanh quả | 3 quả | - Gía đỗ | 15ml |
| - Hành khô | 20g | - Nước mắm | 15 ml | - Tiêu bột | 3g |
| - Tỏi khô | 10g | - Mì chính | 5g | - Hành phi | 30g |
| - Đu đủ, cà rốt nạo | 150g | - Bột canh | 10g | - Muối | 5g |
| ***Qui trình chế biến***  - Thịt bò thái mỏng ngang thớ, ướp sả, hành, tỏi băm nhỏ, mì chính, đường, gia vị để ngấm.  - Giá rửa sạch để ráo hoặc chần qua nước sôi, trộn với rau thơm rửa sạch, thái rối lót xuống đáy bát, xé tơi bún bày lên trên  - Đu đủ, cà rốt nạo bóp muối, rửa sạch ép ráo nước, ngâm vào giấm hòa đường, mì chính, ớt, tỏi, sả băm nhỏ, vắt thêm chanh tươi, nước mắm, nêm chua, cay, mặn, ngọt  - Lạc rang vàng, xát vỏ, giã dập  - Pha nước mắm chua, cay, mặn, ngọt  - Khi ăn, đặt chảo lên bếp, đun dầu nóng già, phi thơm hành, tỏi, sả, cho thịt bò đã ướp vào đảo nhanh tay cho thịt chín tới. bày thịt, lạc rang, đu đủ, cà rốt, hành phi, rau thơm thái rối mỗi thứ một góc. Ăn kèm nước chấm chua ngọt. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: tự nhiên, hấp dẫn  - Mùi vị: thơm, vị chua, cay,ngọt, béo, bùi, giòn  - Trạng thái: bún tơi, bóng, nước chấm ngon | | | | | |

**TIM TẦN NGŨ QUẢ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Tim lợn | 2 quả | - Ý dĩ | 10g | - Tiêu bột | 2g |
| - Thịt nạc vai | 120g | - Hạt sen | 15g | - Nước mắm | 10ml |
| - Nấm hương | 10g | - Hành khô | 40g | - Mì chính | 5g |
| - Táo tàu khô | 10 quả | - Kì tử | 10g | - Bột canh | 10g |
| - Thục địa | 10g | - Mã thầy | 50g | - Rau mùi | 1 mớ |
| ***Qui trình chế biến***  - Hành khô thái lát ngang, phi thơm giòn. Lá chanh tước xơ thái chỉ; ớt thái chỉ, rau răm thái rối  - Gà sơ chế sạch, luộc chín tới, gỡ thịt, xé miếng nhỏ bằng ngón tay; ướp tiêu, bột canh, mì chính  - Cà rốt thái chân hương, hành tây che dọc 0,5cm. Giá đỗ nhặt bỏ rễ, mũ.  - Ướp hành tây, gía đỗ, cà rốt với chút muối, giấm, ép ráo nước; sau đó điều vị chua-cay-mặn-ngọt bằng giấm(chanh), đường, bột canh, mì chính, ớt, hạt tiêu  - Trộn đều thịt gà với hỗn hợp trên cùng rau răm. Bày vào đĩa, rắc hành phi, lá chanh lên trên | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: các nguyên liệu có màu đặc trưng  - Mùi vị: mùi thơm đậm của tiêu, răm, hành. Vị chua, cay, mặn, ngọt, béo.  - Trạng thái: đĩa gà ráo, các loại rau ăn giòn, thịt mềm, trình bày đẹp, hấp dẫn | | | | | |

**LƯƠN OM RIỀNG GIẤM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Lươn to | 400g | - Rau răm | 1 mớ | - Mì chính | 3g |
| - Thịt nạc vai | 150g | - Riềng củ | 40g | - Bột canh | 5g |
| - Hành khô | 10g | - Nghệ | 15g | - Tiêu bột | 2g |
| - Hành hoa | 60g | - Lá xương xông | 20 lá |  |  |
| - Giấm bỗng(mẻ) | 60ml | - Nước mắm | 5ml |  |  |
| ***Qui trình chế biến***  - Lươn làm sạch nhớt, lọc bỏ xương sống, cắt khúc 4-5cm; riềng thái mỏng, giã nhỏ; nghệ giã nhỏ lọc lấy nước. Ướp lươn với nước mắm, riềng, nước nghệ, tiêu bột, giấm bỗng  - Thịt lợn: băm nhỏ, ướp riềng, nước nghệ, hành khô băm nhỏ, tiêu bột, bột canh, mì chính; trộn đều, quật kỹ, chia đều bằng số miếng lươn.  - Trải từng miếng lươn, cho thịt vào cuộn tròn, dùng lá xương xông cuốn ngoài; lấy hành hoa chần qua buộc chặt.  - Đun dầu nóng già, cho lươn cuốn vào rán qua, cho vào xoong, đổ nước ướp lươn, nước dùng vào xăm xắp; đậy vung, om nhỏ lửa tới khi lươn ngấm đều gia vị, chỉ còn lại một ít nước sánh là được.  - Bày lươn ra đĩa, rưới nước xốt lên trên, rắc rau răm thái nhỏ. Ăn nóng | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: lươn màu vàng xanh  - Mùi vị: mùi thơm, dậy mùi riềng, giấm bỗng, không tanh; vị ngon, ngọt đậm của thịt, chua nhẹ  - Trạng thái: lươn nguyên miếng, nhân chắc, không bã; có ít nước xốt sánh. | | | | | |

**CÁ KHO TỘ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Thịt ba chỉ | 150g | - Sả củ | 30g | - Tỏi | 15g |
| - Hành khô | 20g | - Nước cốt dừa | 50ml | - Ớt khô | 2-3 quả |
| - Nước mắm | 10ml | - Mì chính | 3g |  |  |
| - Xì dầu | 10ml | - Nước hàng | 20ml |  |  |
| ***Qui trình chế biến***  - Cá quả: đánh sạch vảy, moi mang, rửa sạch, mổ moi, cắt khúc 2,5-3cm. Thịt ba chỉ rửa sạch, thái miếng 1x2x3cm  - Ướp thịt và cá với nước mắm, xì dầu, mì chính, nước hàng, hànvàh băm nhỏ, tiêu bột  - Sả và riềng thái lát, tỏi đập dập, ớt thái khoanh. Lót sả, riềng, tỏi, một nửa ớt xuống đáy xoong; xếp thịt và cá xen kẽ lên trên.  - Đổ nước ướp thịt cá và nước cốt dừa vào, đun sôi nhỏ lửa khoảng 40-45 phút là được. Khi kết thúc rắc thêm tiêu bột, ớt lên trên. Tùy khẩu vị có thể rắc thêm hành hoa thái nhỏ lên trên. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: sản phẩm có màu nâu đỏ  - Mùi vị: mùi thơm đặc trưng; vị ngọt mặn xen lẫn hài hòa.  - Trạng thái: cá, thịt nguyên miếng, mềm nhưng không nát, không xác, còn ít nước đặc sánh. | | | | | |

**THỊT BÒ KIM TIỀN**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Thịt bò thăn | 300g | - Tỏi | 30g | - Dưa chuột | 200g |
| - Gan lợn | 80g | - Sả | 30g | - Xà lách | 200g |
| - Lạp xường | 80g | - Ớt tươi | 2-3 quả | - Rau thơm | 50g |
| - Mỡ khổ | 50g | - Đường | 100g | - Giấm | 100ml |
| - Lạc nhân | 80g | - Nước mắm | 10ml | - Than hoa | 1800g |
| - Đu đủ | 100g | - Mì chính | 3g | - Bánh cuốn hoặc bún | 600g |
| - Cà rốt | 100g | - Dầu ăn | 50ml |  |  |
| - Hành khô | 30g | - Muối | 10g |  |  |
| ***Qui trình chế biến***  - Thịt bò: thái miếng mỏng, vuông ngang thớ, dần mềm sao cho kích thước miềng thịt là 4x6cm; ướp sả, hành, tỏi băm nhỏ, muối, đường, mì chính để ngấm  - Gan lợn: thái miếng mỏng  - Lạp xường: luộc qua, thái vát mỏng  - Mỡ khổ: luộc chín, thái mỏng, ướp muối đường  - Lạc nhân: rang vàng, xát vỏ, giã dập  - Đu đủ, cà rốt: sơ chế, tỉa hoa, thái mỏng vừa, bóp muối, rửa sạch, ép ráo; trộn giấm, đường, nước mắm, mì chính, tỏi, ớt thành dưa góp  - Cách pha nước chấm chua-cay-mặn-ngọt: tỏi bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ; ớt bỏ hạt, thái miếng nhỏ. Ngâm tỏi, ớt với chút giấm hoặc chanh. Pha đường, nước lọc, giấm(chanh) cho nổi vị chua ngọt; cho tiếp nước mắm, nếm vừa; sau đó cho mì chính khuấy tan. Trước hki ăn cho tỏi, ớt ngâm vào.  - Trải miếng thịt bò, xếp một miếng gan, một miếng mỡ, một miếng lạp xường rồi cuộn tròn lại; dùng que tăm nhọn xiên lại để giữ cho khỏi bung rồi xếp lên vỉ, nướng vàng đều trên than hoa., ày thịt nứng lên trên; rưới hành mỡ phi thơm và rắc lạc rang trên cùng.  - Ăn nóng cùng với dưa góp, nước chấm và bánh cuốn tráng mỏng. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: sản phẩm có màu nâu đỏ  - Mùi vị: mùi thơm đặc trưng; vị ngọt mặn xen lẫn hài hòa.  - Trạng thái: cá, thịt nguyên miếng, mềm nhưng không nát, không xác, còn ít nước đặc sánh. | | | | | |

**XÚP LƯƠN**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Lươn ngon | 100g | - Bột đao | 30g | - Hạt sen khô | 10g |
| - Thịt thăn lợn | 50g | -Dầu ăn | 30ml | - Mì chính | 5g |
| - Xương lợn | 300g | - Hành khô | 10g | -Tiêu bột | 3g |
| - Trứng gà | 1 quả | - Nấm hương | 5g | -Nước mắm | 10ml |
| -Mộc nhĩ | 30g |  | | -Muối hạt | 20g |
| ***Qui trình chế biến***  -Xương lợn chặt miếng, ngâm rửa sạch, nấu nước dùng.  -Lươn:làm sạch nhớt, luộc chín, gỡ lấy thịt xé(hoặc thái) nhỏ dài vừa; ướp tiêu bột, nước mắm, mì chính. Đầu và xương lươn cho vào nấu nước dùng.  -Nấm hương, mộc nhĩ: rửa sạch, ngâm nở, thái chỉ. Hạt sen: ngâm nở, luộc chín bở. Thịt lợn: luộc chín, thái chỉ. Bột đao: hòa nước, lọc sạch.  -Phi thơm hành, cho lươn vào xào săn; tiếp theo xào nấm hương, mộc nhĩ xúc ra để riêng. Cho nước ngâm nấm và hạt sen vào nước dùng, đun sôi. Cho tiếp thịt lợn, hỗn hợp xào vào đun sôi nhẹ, hớt bọt, nêm vừa gia vị, xuống bột đao từ từ, khuấy đều cho xúp sánh. Cuối cùng cho trứng gà đấnh tan vào quấy từ từ để tạo vân mảnh.  -Múc xúp ra bát, rắc tiêu bột lên trên. Ăn nóng. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  -Xúp có màu trắng, vàng, nâu, trong xen lẫn, mùi thơm, không tanh, ngon, ngọt đậm của thịt.Xúp sánh vừa, trong suốt, trứng tạo thành sợi vân mảnh phân bố đều. | | | | | |

**NEM HẢI SẢN**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | | | | | | |
| - Tôm nõn | 80g | - Hành khô | | 10g | | | -Bột cà mì | | | 100g |
| -Cá thu | 100g | -Kem tươi | | 1 hộp(50g) | | | -Dầu ăn | | | 300ml |
| -Trứng gà | 3 quả | - Rau mùi | | 1 mớ | | | - Giấm | | | 10ml |
| -Hành tây | 150g | -Bánh đa nem  (loại tốt) | | 100g | | | - Bột canh | | | 5g |
| -Cà rốt | 150g | - Chanh quả | | 2 quả | | | -Bột đao | | | 20g |
| -Củ đậu | 150g |  |  | | | -Tiêu bột | | | 5g | | |
| -Nấm hương | 10g |  |  | |  | | |  | | |
| ***Quy trình chế biến:***  -Làm xốt mayonnaise: Cho một lòng đỏ trứng, một chút tiêu, bột canh vào bột tô khô. Dùng phới quấy đều tay liên tục, vừa quấy vừa rót dầu ăn vào từ từ(chảy thành dòng nhỏ) cho tới khi xốt quánh mượt( trong quá trình đánh xốt, khi xốt thật quánh thì cho nước cốt chanh).  -Cá thu(hoặc cá biển nạc, ngon) và tôm nõn luộc qua bằng nước pha giấm, gỡ lấy thịt, thái nhỏ. Rau mùi thái nhỏ. Nấm hương, hành tây, cà rốt, củ đậu sơ chế, thái chỉ rồi thái thật nhỏ. Phi hành thơm, cho hỗn hợp cá, tôm, hành tây, cà rốt, nấm hương, củ đậu vào xào thơm; sau đó trộn đều với rau mùi, tiêu bột, kem tươi; cuối cùng đổ xốt mayonnaise trộn đều, nhẹ tay thu được nhân nem.  -Hai quả trứng gà tách lấy lòng đỏ, đánh tan. Bánh đa nem ủ mềm, cắt đôi. Gói nem đều nhau (kích thước 1,5-2 x 4-5), tẩm trứng, lăn bột cà mì, chao vàng. Giữ lại 1 thìa canh xốt mayonnaise, khi ăn pha thêm bột canh, chanh, tiêu để làm xốt chấm. Ăn nóng.  ***Yêu cầu cảm quan:***  -Nem chín tới, vỏ nem phủ một lớp vàng đều của bột cà mì và trứng; mùi thơm của kem tươi và nấm hương; vị ngon, ngọt, béo; nhân kết dính tốt. Xốt mayonnaise để chấm có vị chua dịu, độ mặn vừa ăn.  *-Chú ý: Có thể thêm cua bể (ghẹ), mực nem sẽ ngon hơn.* | | | | | | | | | | |

**GÀ QUAY MỀM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Gà mái tơ | 1,4kg | -Mạch nha | 10g | -Tiêu nguyên hạt | 2g |
| -Hành khô | 40g | -Nước mắm | 10ml | -Tiêu ột | 3g |
| -Dầu ăn | 500ml | -Muối hạt | 10g | -Mì chính | 5g |
|  | | | | - Bột canh | 5g |
| ***Qui trình chế biến***  -Gà sơ chế sạch, mổ moi, bỏ nội tạng (khi cắt tiết chú ý sao cho vết cắt nhỏ), xát bột canh, tiêu, hành băm nhỏ vào trong bụng gà, lau ráo da. Mạch nha hòa thêm 30ml nước nóng xoa đều lên da gà (khoảng 15 phút xoa 1 lần, làm từ 2-3 lần).  -Đun mỡ nóng già, cho gà vào lật đều sao cho toàn bộ gà được tiếp xcusc với mỡ tạo thành lớp vỏ có màu cánh gian.  -Sau đó trút mỡ đi, cho hành khô phi thơm, tiêu nguyên hạt đập dập và khoản 100ml nước dùng (hoặc nước pha mắm, muối, mì chính) vào; đậy vung, đun sôi, để nhỏ lửa khoảng 10 phút (nếu gà già có thể để lâu hơn). Lấy gà ra để nguội, chặt miếng bảy theo hình con gà, cuối cùng dội nước om gà lên trên. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  -Da gà màu cánh gián, đều, bóng mượt hấp dẫn, mùi thơm đặc trưng của thịt gà quay, vị ngon, đậm đà. Da gà còn nguyên vẹn, không rách. Thịt chín tới không khô xác, chặt miếng đều, trình bày đẹp. | | | | | |

**CÁ XỐT NGŨ LIỄU**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Cá quả | 0,5-0,6kg | -Hành tươi | 50g | -Tiêu bột | 5g |
| -Thịt nạc vai | 100g | -Thìa là | 1 mớ | -Ớt quả | 2g |
| -Nấm hương | 20g | -Dầu ăn | 250ml | -Bột đao | 30g |
| -Mộc nhĩ to | 15g | -Gừng củ | 15g | -Mì chính | 10g |
| -Cà rốt | 50g | -Bột mì | 50g | -Bột canh | 15g |
| -Cà chua | 100g | -Trứng vịt | 1 quả |  | |
| ***Qui trình chế biến***  -Cá đánh vẩy, bỏ mang, mổ moi, giữ lại vây và đuôi, rửa sạch; khía nghiêng nông hơi chéo so với thân cá; ướp bột canh, tiêu vào bụng, mang và chỗ khía, để 15 phút.  -Nấm hương, mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, thái chỉ. Gừng, cà rốt, ớt thái chỉ. Thịt nạc thái chỉ. Hành tươi lá thái khúc, củ trắng chẻ dọc, ngâm nước để trang trí. Thìa là 1/2 thái khúc 4cm, 1/2 để nguyên. Cà chua thái miếng, cho ít bột canh vào xào chín; cho 1/2 bát nước, đun kĩ, lọc lấy nước bột cà chua. Bột đao hoà với nước lạnh, lọc sạch.  -Trứng đập ra bát, đánh tan. Tẩm cá vào trứng, lă wau bột mì.  -Đun dầu ăn nóng già, cho cá vào rán; đặt cá vào đĩa bầu dục.  -Phi thơm hành, bỏ thịt, cà rốt vào xào chín; bỏ tiếp nấm, mộc nhĩ, gừng, ớt vào xào, nêm gia vị vừa ăn rồi đổ nước cà chua vào đun sôi, xuống bột đao; xốt sánh cho thìa là, hành hoa thái khúc vào đảo đều, múc xốt dội trùm lên cá. Trang trí bằng thìa là, hành, ớt tỉa hoa. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Cá rán vàng đều, màu xốt hơi hồng, các nguyên liệu khác giữ được màu sắc tự nhiên; mùi hương của nấm hương, gừng, thìa là, vị ngon, vừa ăn, vị chua nhẹ. Thịt cá chín ăn ngọt, không khô xác.Xốt sánh vừa. | | | | | |

**CHIM TẦN SEN NẤM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Chim câu non, to | 2 con | -Tiêu nguyên hạt | 2g | -Dầu ăn | 200ml |
| -Thịt nạc vai | 100g | -Mì chính | 3g | -Hành khô | 30g |
| -Hạt sen khô | 20g | -Tiêu bột | 2g | -Hành hoa | 30g |
| -Nấm hương | 10g | -Bột canh | 10g | -Nước mắm | 10ml |
| ***Qui trình chế biến***  -Chim bóp chết hoặc dìm vào nước cho chết, làm sạch lông, mổ moi bỏ nột tạng; ướp tiêu, bột canh, hành khô(bóc vỏ, băm nhỏ) vào bụng chim. Nấm hương ngâm nở, rửa sạch, to cắt đôi, nỏ để nguyên. Hành hoa rửa sạch, cắt khúc dài 10ml, chần qua. Hạt sen ngâm nở, luộc chín  -Thịt vai băm nhỏ, ướp hành khô băm nhỏ, tiêu bột, bột canh, mì chính, sau đó nhồi vào bụng chim.  -Đun dầu nóng già, cho chim vào chao qua, vớt ra để ráo, xếp vào liễn sứ(nồi kín). Xếp hành củ, hạt sen, nấm hương, tiêu hạt; thêm 200ml nước đã pha nước mắm và mì chính(hoặc sử dụng nước dùng), đậy vung kín rồi đem tần tới khi thịt chim chín mềm là được. Múc ra bát tô, trình bày hành chần lên trên. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  -Chim màu nâu, hạt sen trắng; thơm, dậy mùi nấm, hành; vị ngon, ngọt đậm của thịt. Nước tần trong, chim nguyên vẹn, không vỡ nát, hạt sen mềm. | | | | | |

**THỊT BÒ THƯNG**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| -Thịt bò mỏng | 400g | -Mì chính | 5g | -Đường kính | 30g |
| -Thịt ba chỉ | 150g | -Dậu ăn | 100ml | -Nước mắm | 20ml |
| -Tỏi khô | 20g | -Dây gai | 2m | -Tiêu bột | 5g |
| -Củ sả | 50g | -Cam tươi | 1 quả | -Hành khô | 20g |
| -Ngũ vị hương | 1 gói | -Lạc nhân | 100g | -Bột canh | 15g |
| ***Qui trình chế biến***  -Thịt bò thái miếng to 8x10cm, dần mềm, ướp củ sả, hành, tỏi khô băm nhỏ, 1/2 ngũ vị hương, tiêu, đường, mì chính, gia vị để ngấm.  -Thịt ba chỉ thái thỏi dài bằng chiều dài miếng thịt bò, ướp như thịt bò.  -Lạc rang vàng, xát vỏ, giã dập.  -Trải thịt bò ra đĩa, xếp thịt lợn lên trên, cuộn tròn lại; dùng hai củ sả nẹp bên ngoài, lấy dây gai cuốn chặt lại, cho vào dầu đun nóng già, rán qua, xếp vào xoong có lót sả dưới đáy, thêm nước xăm xắp, nêm gia vị, đun tới khi thịt bò chín mềm, còn ít nước, lấy ra, để nguội | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  -Thịt bò chín mềm, không khô xác, mùi thơm, hơi nổi vị ngọt, vừa ăn, trình bày đẹp, hấp dẫn.  -*Chú ý:*Có thể thêm 100g dừa nạo vào om, thịt bò sẽ ngon hơn. | | | | | |

**THỊT LỢN XIÊN NƯỚNG**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Thịt nạc vai | 500g | -Đường | 150g | -Ớt tươi | 2 quả |
| -Củ sả | 50g | -Đu đủ xanh | 100g | -Nước mắm | 15ml |
| -Tỏi khô | 15g | -Cà rốt | 50g | -Bún | 1kg |
| -Hành khô | 15g | -Rau xà lách | 100g | -Chanh | 1 quả |
| -Dầu ăn | 20ml | -Bột canh | 10g | -Vỉ nướng | 1 cái |
| -Tiêu bột | 3g | -Rau mùi | 1 mớ | -Xiên tre | 6 cái |
| -Mì chính | 5g | -Giấm | 150ml | -Than hoa | 1kg |
| ***Qui trình chế biến***  -Lấy một ít đường đun nước hàng. Ớt, tỏi, sả, hành khô băm nhỏ. Thịt nạc vai thái mỏng vừa, ướp chút nước hàng, đường, mì chính, nước mắm, tiêu bột, hành khô, sả, một phần ớt băm nhỏ; để ngấm 10-15 phút. Trước khi xiên cho chút dầu ăn vào trộn đều. Gắp miếng thịt cho gọn rồi xiên vào que tre, nướng chín vàng. Phần tỏi, ớt còn lại ngâm giấm 30 phút.  -Làm dưa góp, pha nước chấm như món “Thịt bò kim tiền”.  -Dùng băng giấy trắng cắt sợi nhỏ đều, cuốn ở đầu xiên thịt. Bày thịt nướng vào đĩa cùng rau xà lách, rau mùi và có thể trang trí thêm bằng hoa cắt tỉa từ củ, quả.  -Thịt nướng ăn cùng bún, nước chấm và dưa góp. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  -Thịt vàng đều, đẹp, chín tới, ăn mềm, không khô xác, thơm dậy mùi thịt nướng, vị ngọt tự nhiên, đậm đà, vừa ăn. Dưa góp giòn, màu sắc tự mhieen. Nước chấm nổi vị chua, vay, mặn, ngọt hài hòa, tỏi, ớt nhỏ đều nổi trên mặt bát. | | | | | |

**LẨU CÁ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| - Cá quả  (Cá trắm khúc) | 0,8-1kg | -Đường trắng | 15g | -Ớt tươi | 2-3 quả |
| -Cà chua hồng | 200g | -Muối | 10g | -Gừng | 50g |
| -Xương lợn | 300g | -Giá đỗ | 100g | -Mùi tàu | 1 mớ |
| -Khế chua quả to | 2 quả | -Hành hoa | 100g | -Thìa là | 1 mớ |
| -Me(quả dọc) | 30g | -Mì sợi hoặc bún | 1kg | -Rau ngổ | 1 mớ |
| -Dứa xanh | 1 quả | -Nước mắm ngon | 75ml | -Bột canh | 15g |
| -Dọc mùng | 100g | -Cải canh(cải thìa, cải cúc, cần,… | 800g | -Mì chính | 10g |
|  |  |  |  | -Hành khô | 30g |
| ***Qui trình chế biến***  -Cá quả: làm sạch, lọc lấy thịt, thái miếng to bản, dày 0,5cm, bày vào đĩa. Đầu, xương cá nấu nước dùng hoặc giữ lại để xếp thịt thành hình con cá.  -Xương lợn: chặt miếng, ngâm rửa sạch, nấu nước dùng cùng hành và gừng đã nướng chín thơm.  -Khế, dứa: sơ chế, thái miếng vừa ăn. Cà chua: bổ miếng cau. Quả dọc nướng chín mềm, bóc vỏ, nghiền nhỏ, lọc lấy nước chua(nếu là me: cạo vỏ, nấu chín mềm, lọc lấy nước chua). Dọc mùng: tước bỏ vỏ, thái vát, bóp muối, rửa sạch, vắt ráo. Giá đỗ: nhặt bỏ chân, rửa sạch. Hành, mùi tàu,rau ngổ: rửa sạch, thái khúc 4-5cm. Thìa là: rửa sạch, thái khúc dài. Cải canh: rửa sạch, thái đôi( rau để nhúng cắt dài khoảng 10-12 cm và để riêng tùng loại). Ớt tươi: thái khoanh, (có thể thái chỉ một ít để trình bày).  -Trình bày các loại thực phẩm vào đĩa hoặc khay cho hấp dẫn. Đun sôi nước dùng, nêm nước mắm, bột canh, mì chính, đường, nước me(dọc) cho vừa vị chua, ngọt; hơi đậm.  -Khi ăn cho nước dùng vào nồi lẩu, đun sôi để nhúng thực phẩm. (*Có thể cho thêm sa tế tùy khẩu vị)*. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Thực phẩm pha thái và trình bày đẹp. Nước dùng không vẩn đục, vị ngon. | | | | | |

**BÁNH TÔM HỒ TÂY**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| Bột mỳ | 400g | Cà rốt | 300g | Dầu ăn | 500ml |
| Bột gạo tẻ | 200g | Giấm | 50ml | Mì chính | 10g |
| Bột cary | 10g | Đường | 50g | Rau xà lách | 300g |
| Tôm tươi(đều con) | 800g | Ớt tươi | 20g | Rau mùi | 100g |
| Khoai lang | 600g | Nước mắm | 15ml | Tiêu | 3g |
| Bột nở | 10g | Tỏi | 50g | Bột canh | 5g |
| Đu đủ xanh | 300g | Muối | 15g | Hành khô | 30g |
|  |  |  |  | Gừng | 30g |
| ***Qui trình chế biến***  - Cà rốt, đu đủ gọt vỏ bỏ ruột, thái mỏng vừa, bóp muối, rửa sạch ngâm giấm, đường, nước mắm, tỏi, ớt băm nhỏ  - Ớt, tỏi băm nhỏ ngâm giấm. Hòa nước sôi để nguội với nước mắm, giấm, đường, tỏi, ớt, mì chính thành nước chấm.  - Khoai lang rửa sạch, gọt vỏ thái chân hương ngâm nước muối khoảng 15 phút ,vớt ra rửa sach, để ráo. Tôm rửa sạch, cắt râu, đầu, xóc tiêu, muối, gừng giã nhỏ.  - Hòa bột mỳ, bột gạo, bột cary, bột canh, bột nở với nước thành bột hơi sền sệt, để khoảng 1 giờ cho bột nở đều sau đó trộn khoai vào.  - Hành khô và một phần tỏi thái lát, phi thơm trong mỡ nóng già rồi vớt hành tỏi ra. Múc bột vào khuôn bánh tôm, bày tôm lên trên, ngúng ngập carkhuoon vào mỡ, khi bánh róc khuôn lấy khuôn ra lật trở bánh cho bánh chín vàng đều, vớt ra để ráo mỡ(khi rán có thể dùng 4 – 5 khuôn một lần và chao lại bánh cho giòn).  - Khi ăn, cắt bánh làm 2 phần, ăn kèm rau sống, dưa góp và nước chấm. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  Bánh vàng sáng, tôm đỏ, thơm hấp dẫn, vị ngọt béo ngậy; nước chấm chua, cay, mặn, ngọt hài hòa. Bánh đều, giòn, xốp, tôm không bị bong rời, bánh nhẹ, ruột không ướt. | | | | | |

**BÁNH BỘT LỌC NHÂN TÔM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| Bột sắn lọc | 500g | Đường | 50g | Nước mắm | 15ml |
| Tôm tươi | 300g | Tỏi khô | 20g | Muối | 5g |
| Mỡ nước | 100g | Ớt tươi | 20g | Mì chính | 3g |
| Hành khô | 20g | Chanh quả | 30g | Hạt tiêu | 3g |
| Hành hoa | 50g |  |  |  |  |
| ***Qui trình chế biến***  - Tôm rửa sạch, cắt râu, đầu, đuôi ướp mắm, tiêu, muối. Phi thơm hành, cho tôm vào xào chín, nêm đường, mì chính, xúc ra để riêng.  - Rửa sạch chảo, cho mỡ vào đun nóng, cho hành hoa thái nhỏ vào xào qua, đổ ra bát để riêng.  - Bột sắn cán mịn, rây kỹ, đựng vào chậu men, đổ nước sối vào từ từ, vừa đổ vừa nhào trộn tới khi không dính tay, dẻo, mịn. Cắt bột thành từng phần 20g, cán bột thành miếng tròn có đường kính10cm đặt tôm vào giữa, gập lại thành hình bán nguyệt. Xếp bánh vào lồng hấp, cứ một lớp bánh bôi một lớp mỡ xào hành hoa(để tránh bánh dính vào nhau). Hấp 20 phút, bánh chín lấy ra để ráo. Ăn bánh kèm nước chấm có tỏi, ớt, đường, chanh.  - Nếu không có lồng hấp có thể dùng phương pháp luộc sau: Nấu nước sôi thả bánh vào luộc, đến khi bánh chín trong vớt ra, thả ngay vào nước lạnh rồi vớt bánh ra, xếp bánh thành từng lớp, giữa các lớp có xoa hành, mỡ đã xào. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  Bánh trắng trong có tôm đỏ ở giữa, hành xanh bám ngoài, thơm dậy mùi hành, tiêu, vị ngon ngọt của tôm, nước chấm nổi vị chua, cay, mặn, ngọt  Bánh ráo, giòn, không dai, định hình đẹp, không nát. | | | | | |

**BÁNH RÁN NHÂN LÚC LẮC**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| Bột nếp | 400g | Vừng | 50g | Dầu thực vật | 500ml |
| Khoai lang | 150g | Đậu xanh | 200g | Vani | 20ml |
| Đường cát | 250g | Bột mỳ | 30g |  |  |
| ***Qui trình chế biến***  - Làm nhân:  Đậu xanh xay vỡ, ngâm đãi sạch vỏ, hấp chín, giã nhuyễn. Trộn đều đậu xanh với đường, 40g dầu thực vật, bắc lên bếp xào. Xào đến lúc thật ráo, không dính đáy xoong, cho vani, rắc bột mỳ, bắc ra viên thành viên.  - Làm vỏ bánh  Khoai lang luộc chín, bóc vỏ, giã nhuyễn  Bột nếp nhồi với nước nóng cho dẻo, trộn cùng bột khoai lang nhào kỹ. Cắt bột, cán mỏng, đặt nhân vào giữa, gói lại, vo tròn, lăn vào vừng.  Đun dầu nóng, thả từng viên bánh vào rán. Khi rán, dùng đũa xoay cho bánh nở tròn và vàng đều. Bánh chín, ăn nóng. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  Bánh rán vàng đều, nở phồng, tròn và đều nhau, không vỡ, ruột rỗng, nhân không dính vỏ mà lúc lắc bên trong, vị thơm, ngọt dịu. | | | | | |

**MỨT DỪA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| Dừa bánh tẻ | 1000g | Phèn chua | 30g | Màu thực phẩm |  |
| Đường kính trắng | 700g | Vani | 20ml |  |  |
| ***Qui trình chế biến***  - Dừa gọt vỏ nâu bên ngoài, cắt hoặc bào thành sợi mỏng, rửa sạch để ráo nước, chần qua nước pha phèn chua, rửa sạch dừa nhiều lần bằng nước lạnh, cho dừa và đường vào xoong trộn đều, ướp 15 phút. Bắc xoong lên bếp, đun nhỏ lửa cho đến khi cạn hết. Đem xoong ra khỏi bếp trộn vani. Cuộn từng lát dừa thành hình hoa, hình bướm, để nguội cho vào lọ thủy tinh đậy kín.  - Muốn pha màu thì cho riêng từng màu vào lúc ướp đường và rim đường riêng mỗi màu cho một xoong. | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  Mứt màu trắng, xanh, vàng, đỏ, thơm mùi vani, ngọt. Mứt khô, có hình hoa, bướm sinh động, giòn, mềm, đường kết tinh nhỏ quanh miếng mứt. | | | | | |

**KEM CARAMEN**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | | | |
| Sữa tươi | 300ml | Đường | 120g | Hoa quả theo mùa |  |
| Trứng gà | 120g | Vani | 10ml |  |  |
| ***Qui trình chế biến***  - Làm caramen: cho 80g đường vào nồi đun nhỏ lửa. Khi đường ngả màu vàng, hơi nâu cho thêm ít nước, quấy đều là được.  - Đánh tan trứng với số đường còn lại, sau đó đổ sữa vào quấy đều cùng vani. Khuôn kem rửa sạch, lau khô. Phía dưới cho caramen, phía trên đổ hỗn hợp đường sữa, sau đó đem hấp chín. Thời gian hấp khoảng 30 phút. Chú ý: luôn cung cấp cho lồng hấp nhiệt lượng vừa phải và khi hấp khoảng 20 phút, lau nước trên vung nồi để tránh kem bị rỗ.  - Khi kem chín(đông đặc hoàn toàn) để nguội và bảo quản trong tủ lạnh. Khi phục vụ khách, đổ kem ra đĩa nhỏ(có thể trình bày hoa quả ăm kèm theo mùa) | | | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  Kem chín mềm, mịn, ngọt mát, không vỡ nát, không rỗ. | | | | | |

**NEM CHUA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Nguyên liệu*** | | | |
| - Thịt mông nạc | 500g | -Mỡ nước | 50g |
| - Bì lợn | 300g | -Mì chính | 3g |
| - Nước mắm | 15ml | -Bột canh | 5g |
| - Lá sung(hoặc lá ổi, lá đinh lăng) | 30g | -Lạt buộc | 10m |
| - Đường kính | 50g | -Tỏi khô | 30g |
| -Lá chuối | 200g | -Diêm tiêu | 5g |
| -Phèn chua | 30g |  |  |
| ***Qui trình chế biến***  - Đường kính giã nhỏ. Nước mắm cô đặc.  -Bì lợn cạo, rửa sạch, cuộn ngược lại (mặt ngoài miếng bì cuộn vào trong) lấy dây buộc chặt luộc chín tới, vớt ra rửa sạch, ngâm nước phèn 35-40 phút, vớt ra rửa sạch, lạng mỏng thái chỉ thật nhỏ.  -Thịt nạc lọc bỏ gân, xơ, thái mỏng, dọc thớ thịt, ướp đường, diêm tiêu khoảng 20 phút, vắt bớt nước, đem xay giã hoặc giã nhuyễn rồi trộn đều với nước mắm cô đặc, tỏi (giã nhỏ), mỡ nước, bì lợn, mì chính. Viên thịt lại thành từng phần.  -Lá ổi (sung, đinh lăng), lá chuối rửa sạch, lau khô. Dùng lá ổi (sung, đinh lăng) bọc viên thịt lại sau đó đặt viên thịt vào giữa, cuộn lá chuối ra ngoài gói thanh hình hộp vuông, hoặc hình trụ, lấy lạt buộc chặt, treo chỗ thoáng để 3-7 ngày ( tùy điều kiện thời tiết và kĩ thauajt chế biến). | | | |
| ***Yêu cầu cảm quan***  - Màu sắc: Nem màu đỏ hồng  - Mùi vị: thơm, vị hơi chua.  - Trạng thái: Nem gói đều, đẹp, khi bóc ra không dính lá chuối, giòn, dai, không bã. | | | |