

# **THỰC HÀNH TĨA HOA**

## **TRANG TRÍ MÓN ĂN TỪ MỘT SỐ**

### **LOẠI CỦ QUẢ**

#### **I-MỤC TIÊU :**

-Thông qua bài thực hành HS

+ Về kiến thức :

-Biết được cách tĩa hoa bằng rau củ, quả.

-Thực hiện được một số mẫu hoa đơn giản, thông dụng để trang trí món ăn.

+ Về kỹ năng : Có kỹ năng vận dụng các mẫu tĩa hoa để trang trí món ăn

+ về thái độ : Giáo dục HS có tính thẩm mỹ, khéo léo, cẩn thận.

#### **II-CHUẨN BỊ :**

-Mỗi tổ 1 bụi hành lá, 2 trái ớt to.

**III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :** Trực quan, thực hành theo nhóm, vấn đáp

**IV-TIẾN TRÌNH :**

1/ Ôn định tổ chức : 1' Kiểm tra đồ dùng thực hành của HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới : 34'

<b>HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS</b>	<b>NỘI DUNG BÀI HỌC</b>
* GV giới thiệu chung về kĩ thuật tía hoa trang trí món ăn từ một số loại rau củ, quả. . . và nêu yêu cầu thực hiện trong tiết thực hành. GV lưu ý	1/ <u>Nguyên liệu dụng cụ tía hoa</u> : a- <u>Nguyên liệu</u> : Các loại rau củ, quả, hành lá, hành củ, ớt, dưa chuột, cà chua, củ cải

<p>HS về biện pháp đảm bảo an toàn lao động trong khi thực hành.</p> <p>* GV giải thích các bước theo quy trình công nghệ và hướng dẫn thao tác thực hành.</p> <p>+ Nguyên liệu gồm các loại rau củ, quả nào ?</p> <p>+ Dụng cụ như thế nào ?</p> <p>+ HS trả lời</p> <p>Sử dụng đoạn trắng của cọng hành, thân tròn, đẹp cắt ra làm nhiều đoạn bằng nhau, có chiều dài bằng 3 lần đường kính tiết diện.</p> <p>-Dùng lưỡi dao lam chẻ sâu xuống <math>\frac{1}{2}</math> chiều cao đoạn hành vừa cắt tạo thành nhiều nhánh nhỏ đều nhau để làm cánh hoa, ngâm nước khoảng 5 – 10' cho cánh hoa cong</p>	<p>trắng, củ cải đỏ.</p> <p><u>b-Dụng cụ :</u></p> <p>Dao bản to, mỏng, dao nhỏ mũi nhọn, dao lam, kéo nhỏ mũi nhọn, thau nhỏ.</p> <p><u>2/ Thực hiện mẫu :</u></p> <p><u>a-Tỉa hoa từ hành lá :</u></p> <p>* <u>Tỉa hoa huê trắng :</u></p> <p>+ <u>Hoa :</u></p>
--	--

<p>ra.</p> <p>-Lấy một cây hành lá cắt bỏ phần lá xanh, mỗi lá chỉ chừa một đoạn ngắn 1 – 2 cm tĩa thành cuống hoa.</p> <p>-Chọn một cây hành lá khác, cắt bớt lá xanh, chừa lại một đoạn ngắn khoảng 10 cm, dùng mũi kéo nhọn tách mỗi cọng lá thành 2 – 3 lá nhỏ ngâm nước vài phút cho lá cong tự nhiên, ở giữa cây hành lá dùng tăm tre cắm một cành hoa lên.</p> <p>-Chọn quả ớt to vừa, đường kính tiết diện từ 1 – 1,5 cm có đuôi nhọn thon dài.</p> <p>-Từ đuôi nhọn lấy lên một đoạn dài bằng 4 lần đường kính tiết diện.</p> <p>-Dùng kéo cắt sâu vào 1,5 cm chia làm 6 cánh đều nhau.</p>	<p>+ <u>Cành</u> :</p> <p>+ <u>Lá</u> :</p> <p>b-Tĩa hoa từ quả ớt :</p> <p>* Tĩa hoa huệ tây, hoa lý :</p>
--	---

<p>-Tỉa đầu cánh hoa cong nhọn.</p> <p>-Lõi ớt bỏ bớt hạt, tỉa thành một nhánh, nhị dài.</p> <p>-Uốn cánh hoa nở đều rồi ngâm vào nước.</p> <p>* GV thao tác mẫu cho HS xem.</p> <p>+ HS quan sát GV làm thao tác mẫu</p> <p>-HS triển khai các bước thực hiện theo hướng dẫn của GV.</p> <p>-GV theo dõi HS thực hành và uốn nắn sai sót, nhắc nhở những vấn đề cần lưu ý trong quá trình thực hành.</p> <p>HS trình bày mẫu tự sáng tạo cá nhân</p>	
---	--

**4/ *Củng cố và luyện tập* :**

-HS tự nhận xét, đánh giá sản phẩm hoàn tất, trong nhóm thực hành.

-Dọn dẹp vệ sinh nơi làm việc.

-GV kiểm tra kết quả sản phẩm, chấm điểm một số sản phẩm tiêu biểu của mỗi nhóm.

-GV nhận xét tiết thực hành, rút kinh nghiệm về chuẩn bị, thao tác thực hành, sản phẩm thực hiện, vệ sinh.

**5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :**

-Chuẩn bị :

-Mỗi tổ 2 trái dưa chuột, 2 trái cà tiệt sau thực hành tiếp theo.

V-RÚT KINH NGHIỆM : .....

.....

.....