

CÔNG NGHỆ LỚP 6 – BÀI 24 THỰC HÀNH

I. Giới thiệu chung

Tĩa hoa trang trí là hình thức sử dụng các loại rau, củ, quả để tạo nên những bông hoa, mẫu vật làm các món muối chua, làm mứt, trang trí món ăn... Mục đích làm tăng giá trị thẩm mỹ của món ăn, tạo màu sắc hấp dẫn cho bữa ăn.

1. Nguyên liệu, dụng cụ tĩa hoa

a) Nguyên liệu: Các loại rau, củ, quả: hành lá, hành củ, ớt, tỏi, dưa chuột, cà chua, củ cải trắng, củ cải đỏ, đu đủ...

b) Dụng cụ: Dao bản to, mỏng; dao nhỏ, mũi nhọn; dao lam; kéo nhỏ, mũi nhọn; thau nhỏ... (h.3.28).



Hình 3.28 – Nguyên liệu, dụng cụ tĩa hoa.

2. Hình thức tĩa hoa

Có nhiều hình thức tĩa hoa: tĩa dạng phẳng, tĩa dạng nổi thành các loại hình khối; tĩa tạo hình hoa, lá từ các loại rau, củ, quả... Tùy theo tính chất của rau, củ, quả và yêu cầu mỹ thuật của món ăn mà vận dụng hình thức tĩa hoa phù hợp.

II. Thực hiện mẫu

Chọn 2 trong 4 loại sau:

1. Tĩa hoa từ hành lá

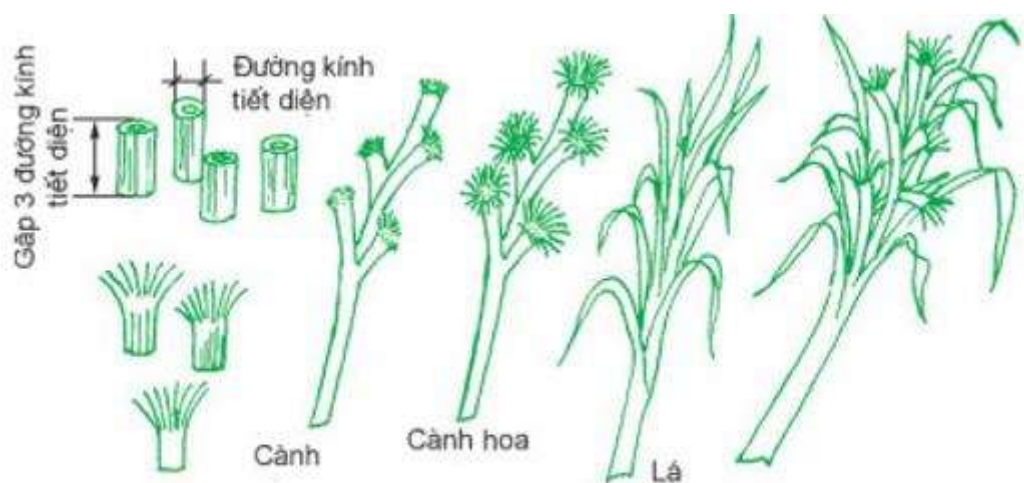
Tĩa hoa huệ trắng

a) Hoa: Sử dụng đoạn trắng của cọng hành, thân tròn, đẹp, cắt ra làm nhiều đoạn bằng nhau, có chiều dài gấp 3 lần đường kính tiết diện.

Dùng lưới dao lam chẻ sâu xuống 1/2 chiều cao đoạn hành vừa cắt tạo thành nhiều nhánh nhỏ đều nhau để làm cánh hoa; ngâm nước khoảng 5-10 phút cho cánh hoa cong ra.

b) Cành: Lấy 1 cây hành lá cắt bỏ phần lá xanh, mỗi lá chỉ chừa lại một đoạn ngắn 1cm - 2cm để tia thành cuống hoa. Dùng tăm tre gắn mỗi đoạn hành trắng vừa tia lên cuống hoa.

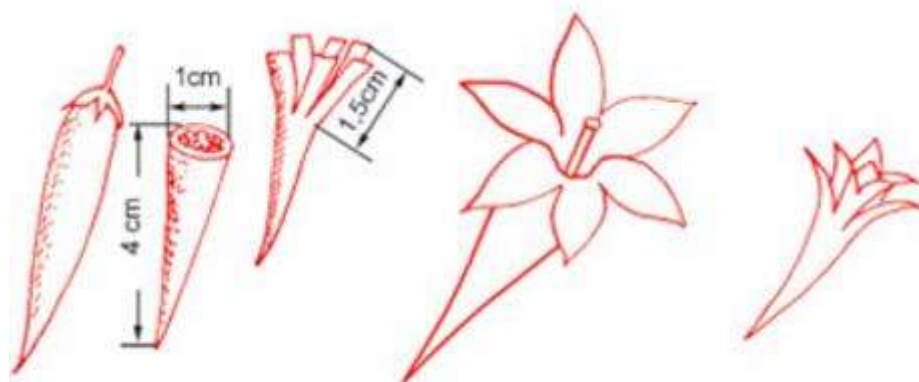
c) Lá: Chọn 1 cây hành lá khác, cắt bớt lá xanh, chừa lại một đoạn ngắn khoảng 10 cm, dùng mũi kéo nhọn tách mỗi cọng lá thành 2 - 3 lá nhỏ, ngâm nước vài phút cho lá cong tự nhiên, ở giữa cây hành lá này, dùng tăm tre cắm 1 cành hoa lên (h.3.29).



Hình 3.29 - Tia hoa huệ trắng

2. Tia hoa từ quả ớt

a) Tia hoa huệ tây (hoa ly)



Hình 3.30 - Tia hoa huệ tây

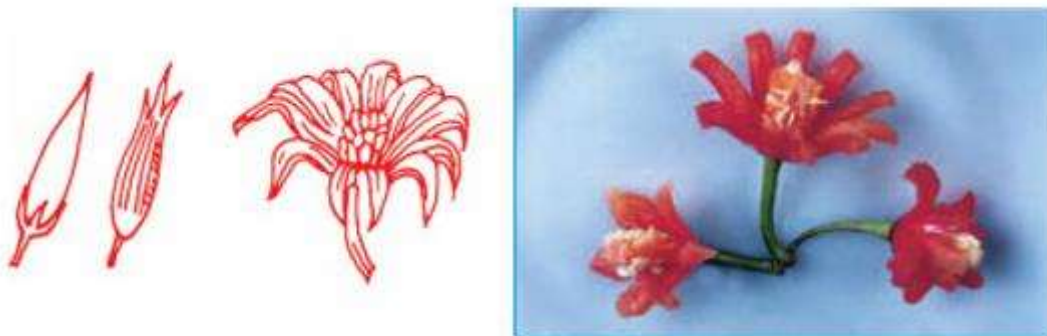
- Chọn quả ớt to vừa, đường kính tiết diện từ 1cm - 1,5cm, có đuôi nhọn thon dài.

- Từ đuôi nhọn lấy lên một đoạn dài bằng 4 lần đường kính tiết diện.

- Dùng kéo cắt sâu vào 1,5cm, chia làm 6 cánh đều nhau.
- Tia đầu cánh hoa cong nhọn.
- Lõi ớt bỏ bớt hạt, tía thành một nhánh nhị dài.
- Uốn cánh hoa nở đều rồi ngâm vào nước (h.3.30)

b) Tia hoa đồng tiền

- Chọn quả ớt thon dài, màu đỏ tươi.
- Dùng kéo mũi nhọn, cắt từ trên đỉnh nhọn của quả ớt xuống gần cuống ớt (còn cách cuống khoảng 1cm - 2 cm), cắt thành nhiều cánh dài.
- Lõi ớt bỏ bớt hạt, tía nhị hoa.
- Ngâm ớt đã tía trong nước cho cánh hoa nở cong ra.
- Có thể để nguyên độ dài của cánh hoa hoặc cắt ngắn bớt (h.3.31).



Hình 3.31 - Tia hoa đồng tiền

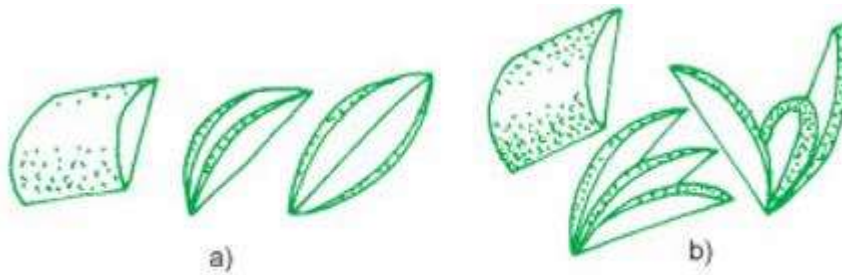
3. Tia hoa từ quả dưa chuột

a) Tia một lá và ba lá

* Một lá:

- Dùng dao cắt một cạnh quả dưa, không cắt sâu đến ruột dưa.
- Cắt lát mỏng theo cạnh xiên, cắt dính nhau từng 2 lát một - tách 2 lát dính rẽ ra thành hình lá (h.3.32a).

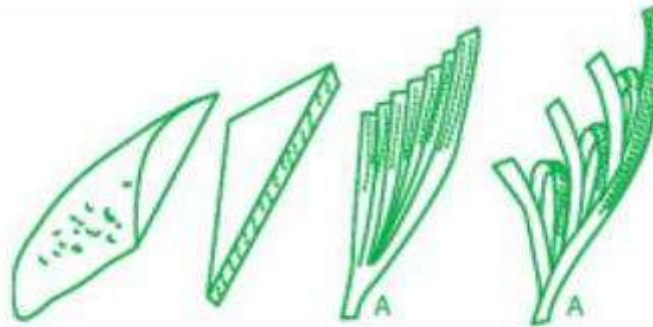
* Ba lá : Cắt lát mỏng theo cạnh xiên và cắt dính nhau 3 lát một - xếp xoè 3 lát hoặc cuộn lát giữa lại (h.3.32b).



Hình 3.32 - Tia lá từ quả dưa chuột

b) Tia cành lá

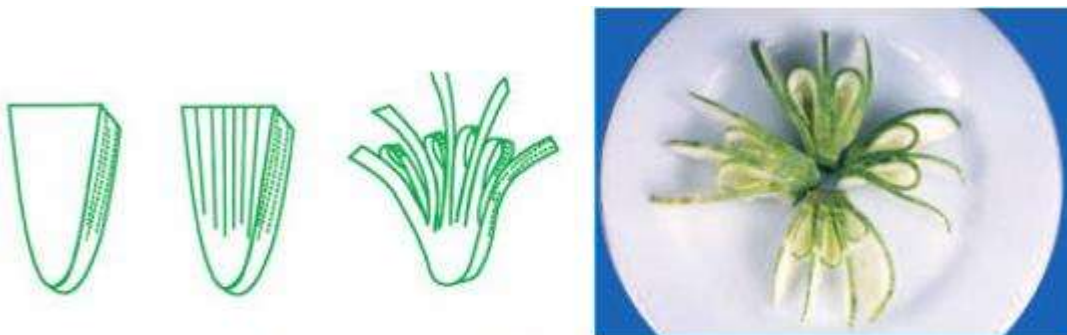
- Cắt một cạnh quả dưa, cắt lại thành hình tam giác, cắt nhiều lát mỏng dính nhau tại đỉnh nhọn A của tam giác (theo số lượng lẻ: 5, 7, 9 ...).
- Cuộn các lát dưa xen kẽ nhau (hình 3.33).



Hình 3.33 - Tia cành lá từ quả dưa chuột

c) Tia bó lúa

Cách thực hiện giống như cách tia cành lá nhưng chỉ khác là miếng dưa để tia được cắt thành hình tam giác cân có đỉnh cong (h.3.34).

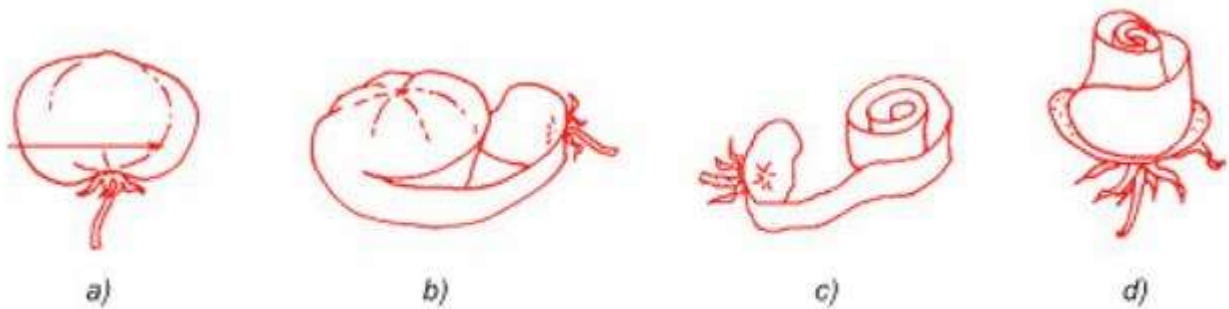


Hình 3.34 - Tia bó lúa từ quả dưa chuột

4. Tia hoa từ quả cà chua

Tỉa hoa hồng (h.3.35)

- Dùng dao cắt ngang gần cuống quả cà chua nhưng còn để dính lại một phần (h.3.35a).
- Lạng phần vỏ cà chua dày 0,1cm - 0,2cm từ cuống theo dạng vòng tròn ốc xung quanh quả cà chua để có một dải dài (h.3.35b).
- Cuộn vòng từ dưới lên, phần cuống sẽ dùng làm đế hoa (h.3.35c,d).



Hình 3.35 - Tỉa hoa hồng

5. Tổng hợp các kiểu tỉa hoa đơn giản (h.3.36)



Hình 3.36

Để các em học sinh lớp 6 học tốt môn [Công nghệ 6](#), doctailieu.com đã tổng hợp lời [giải bài tập SGK Công nghệ lớp 6](#) cho các em để giúp các em hiểu bài và ôn luyện bài được tốt hơn. Chúc các em học tốt môn học ý nghĩa này.

