

CÂU 1 TRANG 65 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Nêu quy trình làm món sườn xào chua ngọt?

Trả lời



1. Chuẩn bị (sơ chế):

- Thịt nạc: rửa sạch, thái miếng mỏng.
- Tôm: rửa sạch, bóc vỏ, rút bỏ chỉ đăt ở sống lưng.
- Mực: rửa sạch, khía chéo, cắt lát.
- Cà rốt, xu hào: Cắt hình khối, kích thước 4cm x 4cm x 2cm, Dùng miếng sắt gợn sóng ấn thành miếng dài 4 cm, rộng 2cm.
- Súp lơ: cắt miếng nhỏ, ngâm, rửa sạch.
- Đậu Hà Lan: tước xơ, rửa sạch.
- Cần tây, hành lá: rửa sạch, cắt lá, cọng để riêng.
- Tỏi: bóc vỏ, băm nhỏ.
- Nấm rơm: gọt, rửa sạch.
- Rau mùi: nhặt, rửa sạch.

2. Chế biến: Xào thập cẩm:

- Chảo nóng, cho 1 thìa súp dầu ăn và 1/2 tỏi vào phi vàng, cho thịt, tôm, mực vào xào chín, nêm hạt tiêu, muối, bột ngọt, xì dầu. Nhấc xuống, xúc ra đĩa.
- Chảo nóng, cho 2 thìa súp dầu ăn, cho tỏi còn lại vào phi vàng, sau đó cho hỗn hợp rau vào xào + 2 thìa súp nước lạnh; khi hỗn hợp chín đều, nêm muối, xì dầu, hạt tiêu, bột ngọt vào ăn.
- Cho thịt vào cùng với cọng cần, hành lá, đảo đều.

3. Trình bày (sáng tạo cá nhân):

- Cho món xào vào đĩa, rắc hạt tiêu, hành lá, rau mùi lên trên; có thể trang trí thêm ớt, cà rốt tỉa hoa cho đẹp
- Dọn kèm xì dầu, ớt cắt lát mỏng.
- Ăn nóng với cơm.