

CÂU 2 TRANG 70 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Em hãy nêu quy trình chế biến món bò nướng chanh?

Trả lời



Cách 1:

1. Cho 1/4 thìa cà phê muối + 1/4 thìa cà phê bột ngọt + 1/4 thìa cà phê ngũ vị hương + hạt tiêu + tỏi băm nhỏ, phi vàng ướp vào bò, để khoảng 10 – 15 phút cho ngấm;
2. Lạng giữa mỗi miếng bò, cắt 4 lát chanh mỏng để ở giữa, xoa mỡ, ép miếng thịt bò lại, cho vào vỉ kẹp chặt, đặt lên lửa than nướng khoảng 10 phút.

*/Chú ý: Trong khi nướng, cần trở tay hai mặt vỉ để tránh thịt bị cháy xém.

Cách 2:

1. CHUẨN BỊ (Sơ chế)

- Nguyên liệu thực phẩm: Làm sạch, để nguyên hoặc cắt, thái phù hợp, tẩm ướp gia vị.
- Riêng món bánh: Cần pha trộn nguyên liệu trước khi nướng.

2. CHẾ BIẾN (Nướng): Để lên vỉ nướng hoặc que xiên. Trỏ các mặt thực phẩm cho vàng đều

3. TRÌNH BÀY: Cho món nướng vào đĩa và trang trí (tùy sáng tạo cá nhân)