

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM

GIÁO TRÌNH MÔ ĐUN KỸ THUẬT CẮT TỈA RAU QUẢ

NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

TRÌNH ĐỘ : CAO ĐẲNG



*(Ban hành theo Quyết định số 137 /QĐ-TCDLTTP-ĐT ngày 2 tháng 3 năm 2018
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm)*

Đà Nẵng, năm 2018

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

LỜI GIỚI THIỆU

Với mục đích đáp ứng nhu cầu về tài liệu học tập cho sinh viên nhằm nâng cao chất lượng đào tạo, chúng tôi đã biên soạn giáo trình Kỹ thuật cắt tỉa rau quả.

Giáo trình nhằm cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về nguyên liệu, dụng cụ sử dụng trong cắt tỉa rau quả, các bước thực hiện và yêu cầu làm ra sản phẩm cắt tỉa dùng trong trang trí món ăn.

Đây là một trong những giáo trình chuyên môn dành cho học sinh sinh viên ngành/ nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

Giáo trình bao gồm các nội dung sau:

Bài 1. Khái quát chung về kỹ thuật tỉa rau quả

Bài 2. Cắt thái hình dạng nguyên liệu cơ bản

Bài 3. Cắt tỉa các loại hoa trang trí

Bài 4. Cắt tỉa các loại hình khối con vật

Trong quá trình biên soạn, mặc dù đã cố gắng song không thể tránh khỏi thiếu sót, rất mong nhận được góp ý của bạn đọc để nội dung giáo trình được phong phú và hoàn chỉnh hơn.

Đà Nẵng, ngày.....tháng..... năm 2018

Tham gia biên soạn

1. Th.S Nguyễn Thị Hoài Tâm (Chủ biên)

2. Th.S Thái Thị Ánh Ngọc

MỤC LỤC

TRANG

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN.....	1
LỜI GIỚI THIỆU	2
MỤC LỤC	3
BÀI 1. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ KỸ THUẬT CẮT TỈA RAU QUẢ	7
Mục tiêu.....	7
A. Nội dung	7
1. Vai trò của việc cắt tỉa rau quả trong chế biến món ăn	7
2. Nguyên liệu rau quả dùng cắt tỉa	7
2.1. Đặc điểm nguyên liệu	7
2.2. Cách lựa chọn một số nguyên liệu chủ yếu	7
3. Dụng cụ cắt tỉa rau quả	9
3.1. Dao tỉa	9
3.2. Bộ xúc, tỉa.....	11
3.3. Thớt	11
3.4. Kéo	12
4. Chuẩn bị khu vực làm việc	12
4.1. Vệ sinh mặt bàn	12
4.2. Vệ sinh thớt	13
4.3. Vệ sinh dụng cụ đựng nguyên liệu cắt tỉa	13
4.4. Vệ sinh dụng cụ cắt tỉa	14
B. Câu hỏi và bài tập	15
C. Ghi nhớ	15
BÀI 2. CẮT THÁI CÁC HÌNH DẠNG CƠ BẢN	16
Mục tiêu.....	16
A. Nội dung	16
1. Cắt tỉa hoa văn	16
1.1 Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa văn	17
1.2 Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa văn.....	17
1.3. Tạo cạnh mẫu tỉa hoa văn	17
1.4. Tạo hình hoa văn	18
1.5. Hoàn thiện mẫu tỉa hoa văn	20
2. Cắt tỉa hoa phẳng	21
2.1 Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa phẳng	21
2.2 Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa phẳng.....	22
2.3. Tạo cạnh mẫu tỉa hoa phẳng	23
2.4. Tạo hình hoa phẳng	23
2.5. Hoàn thiện mẫu tỉa hoa phẳng	24
B. Câu hỏi và bài tập	25
C. Ghi nhớ	25

BÀI 3. CẮT TỈA CÁC LOẠI HOA TRANG TRÍ	26
Mục tiêu	26
A. Nội dung.....	26
Nội dung 1. CẮT TỈA DƯA LEO	26
1. Cắt tỉa lá lúa dưa leo	27
1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa lá lúa dưa leo	27
1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa lá lúa dưa leo	28
1.3. Xác định độ dài mẫu tỉa lá lúa dưa leo.....	28
1.4. Tạo cánh mẫu tỉa lá lúa dưa leo	29
1.5. Xếp hình lá lúa dưa leo	29
2. Tỉa hoa ly dưa leo.....	30
2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa ly dưa leo	30
2.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa ly dưa leo	31
2.3. Xác định độ dài mẫu tỉa hoa ly dưa leo.....	31
2.4. Tạo hình cánh hoa ly dưa leo	32
2.5. Làm lộ cánh hoa ly dưa leo	33
2.6. Hoàn thiện hoa ly dưa leo	34
3. Tỉa hoa đồng tiền dưa leo.....	34
3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa đồng tiền dưa leo	35
3.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa đồng tiền dưa leo	35
3.3. Tiến hành tỉa hoa đồng tiền dưa leo	36
3.4. Làm lộ cánh hoa đồng tiền dưa leo	38
Nội dung 2. CẮT TỈA ỚT SỪNG.....	38
1.Tỉa hoa ly từ ớt sừng	38
1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa ly ớt.....	38
1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa ly ớt.....	39
1.3. Tỉa cánh hoa ly ớt.....	39
1.4. Hoàn thiện hoa ly ớt.....	34
2.Tỉa hoa hồng môn từ ớt	34
2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa hồng môn từ ớt.....	35
2.2. Chuẩn bị nguyên liệu tỉa hoa hồng môn từ ớt.....	35
2.3. Tỉa cánh hoa hồng môn từ ớt	35
3.Tỉa con cá từ ớt.....	36
3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa con cá từ ớt	36
3.2. Chuẩn bị nguyên liệu tỉa hoa hồng môn từ ớt.....	37
3.3. Tỉa cá từ ớt	37
3.4. Hoàn thiện cá ớt	38
4.Tỉa con tôm từ ớt.....	38
4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa con tôm từ ớt.....	39
4.2. Chuẩn bị nguyên liệu tỉa tôm từ ớt.....	39
4.3. Tỉa tôm từ ớt.....	39
4.4. Hoàn thiện tôm ớt.....	41
Nội dung 3. CẮT TỈA HOA ĐỒNG TIỀN BÍ ĐỎ.....	41

1. Tia hoa đồng tiền từ bí đỏ	42
1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa đồng tiền bí đỏ.....	42
1.2. Lựa chọn nguyên liệu tia hoa đồng tiền bí đỏ	42
1.3. Tia hoa đồng tiền bí đỏ	43
1.4. Hoàn thiện hoa đồng tiền bí đỏ.....	44
Nội dung 4. CẮT TIA HOA SAO NHÁI CÀ RỐT	44
1. Tia hoa sao nhái từ cà rốt	45
1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa sao nhái cà rốt.....	45
1.2. Lựa chọn nguyên liệu tia hoa sao nhái cà rốt	45
1.3. Tia hoa sao nhái cà rốt.....	46
1.4. Hoàn thiện hoa sao nhái cà rốt.....	47
Nội dung 5. CẮT TIA HOA LY CÀ RỐT	47
1. Tia hoa ly từ cà rốt	47
1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa ly từ cà rốt	48
1.2. Lựa chọn nguyên liệu tia hoa sao nhái cà rốt	48
1.3. Tia hoa ly cà rốt.....	48
Nội dung 6. CẮT TIA HOA HỒNG CỬ CẢI, CÀ RỐT	50
1. Tia hoa hồng của cải và hoa hồng cà rốt	50
1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa hồng của cải và hoa hồng cà rốt	50
1.2. Lựa chọn nguyên liệu tia hoa hồng của cải và hoa hồng cà rốt.....	51
1.3. Tia hoa hồng của cải và hoa hồng cà rốt	51
1.4. Hoàn thiện hoa hồng của cải và hoa hồng cà rốt.....	53
Nội dung 7. CẮT TIA CÀ CHUA	53
1. Cắt tia hoa sen nở cà chua	54
1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa sen nở cà chua	54
1.2. Lựa chọn nguyên liệu tia hoa sen nở cà chua	54
1.3. Pha khối hoa sen nở cà chua.....	55
1.4. Tạo cánh hoa sen nở cà chua	55
1.5. Hoàn thiện hoa sen nở cà chua	56
2. Tia con thiên nga cà chua	56
2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia con thiên nga cà chua	57
2.2. Lựa chọn nguyên liệu tia con thiên nga cà chua.....	57
2.3. Pha khối mẫu tia thiên nga cà chua	57
2.4. Tạo cánh thiên nga cà chua.....	58
2.5. Hoàn thiện mẫu tia thiên nga cà chua.....	59
3. Tia hoa hồng quần võ cà chua	59
3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa hồng quần võ cà chua	59
3.2. Lựa chọn nguyên liệu tia hoa hồng quần võ cà chua.....	60
3.3. Tạo cánh hoa hồng quần võ cà chua.....	60
3.4. Hoàn thiện hoa hồng quần võ cà chua.....	60
4. Tia hoa hồng quần lát cà chua	61
4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa hồng quần lát cà chua	61
4.2. Chuẩn bị nguyên liệu tia hoa hồng quần lát cà chua	61

4.3.Xác định độ dài mẫu tia hoa hồng quần lát cà chua.....	61
4.4. Tạo cánh hoa hồng quần lát cà chua	62
B. Câu hỏi và bài tập.....	62
C. Ghi nhớ.....	63
BÀI 4: CẮT TIA HÌNH THÚ CON VẬT	64
Mục tiêu	64
A. Nội dung.....	64
1. Cắt tia con tôm	64
1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia tôm cà rốt.....	65
1.2. Lựa chọn nguyên liệu tia con tôm.....	65
1.3. Tia con tôm cà rốt	65
1.4. Hoàn thiện con tôm	67
2. cắt tia con thiên nga	68
2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia thiên nga củ cải.....	68
2.2. Lựa chọn nguyên liệu tia thiên nga củ cải.....	69
2.3. Tia con tôm cà rốt	69
B. Câu hỏi và bài tập.....	71
C. Ghi nhớ.....	71
HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔ ĐUN.....	72

BÀI 1. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ KỸ THUẬT CẮT TỈA RAU QUẢ



Mục tiêu:

- Nêu được vai trò của việc cắt tỉa nguyên liệu trong chế biến món ăn;
- Lựa chọn nguyên liệu được dùng để cắt tỉa đúng qui định.
- Sử dụng được các dụng cụ dùng cắt tỉa rau quả đúng qui định;
- Vệ sinh được các dụng cụ cắt tỉa và khu vực làm việc đúng yêu cầu;
- Chủ động, tích cực vận dụng những kiến thức và kỹ năng vào việc sử dụng dụng cụ cắt tỉa đảm bảo an toàn lao động;
- Có ý thức tiết kiệm vật tư, đảm bảo vệ sinh môi trường

A. Nội dung

1. Vai trò của việc cắt tỉa rau quả trong chế biến món ăn

Món ăn thêm hấp dẫn lôi cuốn hơn chỉ với một vài thao tác cơ bản. Ngon thôi thì chưa đủ một người đầu bếp thành công là phải tạo ra được những món ăn không những thơm ngon đậm vị mà phải đảm bảo về hình thức và cách trang trí sao cho đẹp mắt. Việc cắt tỉa một vài loại rau củ quả sẽ giúp món ăn thêm sinh động và độc đáo hơn rất nhiều; đồng thời tạo nên những tác phẩm đẹp mắt với nghệ thuật cắt tỉa hoa quả sẽ khiến bạn thích thú hơn mỗi khi vào bếp hơn là chỉ biết chế biến những món ăn đơn giản.

Hiện nay, tại những Nhà hàng – Khách sạn từ 2 – 3 sao trở lên, đội ngũ đầu bếp được tuyển dụng với những tiêu chí rất khắt khe. Các đầu bếp không chỉ đáp ứng được yêu cầu nấu ngon mà còn phải biết cách decor (trang trí) món ăn đẹp mắt. Như vậy, biết cắt tỉa là một lợi thế rất lớn giúp người đầu bếp thể hiện năng lực và kỹ năng vượt trội, đồng thời giúp nhà hàng tạo được sự khác biệt trong từng món ăn ngay từ cái nhìn đầu tiên.

Cắt tỉa còn là một cách giúp đầu bếp thỏa sức sáng tạo, tạo điểm nhấn cá nhân cũng như trau chuốt hơn cho món ăn của mình. Đặc biệt, cách cắt tỉa đẹp mắt giúp trình bày cho món tráng miệng hoặc những bữa tiệc của nhà hàng, khách sạn vì vậy đòi hỏi kỹ năng cao ở người đầu bếp. Cắt tỉa là ngẫu hứng, là sáng tạo, nhưng đồng thời người đầu bếp cũng phải nắm được những đặc trưng và yêu cầu về cắt tỉa, phương pháp cắt tỉa, tạo hình khối, sắp đặt theo bố cục rõ ràng.

2. Nguyên liệu rau quả dùng cắt tỉa

2.1. Đặc điểm nguyên liệu

Để thực hiện cắt tỉa rau củ thành nhiều hình dạng khác nhau có thể sử dụng rất nhiều loại nguyên liệu từ rau củ như hành, ớt, dưa leo, cà rốt, bí đỏ, củ cải, dưa hấu, đu đủ... Trong giới hạn nội dung chương trình các nguyên liệu được sử dụng là hành, ớt, dưa leo, cà rốt, bí đỏ, củ cải trắng.

Đặc điểm chung của các nguyên liệu sử dụng trong cắt tỉa là yêu cầu phải tươi, mới. Ngoài ra, tùy thuộc vào từng loại rau, củ mà có cách lựa chọn khác nhau

2.2. Cách lựa chọn một số nguyên liệu chủ yếu

- Hành lá: tươi, lá xanh, cứng, thẳng, gốc hành ngắn, to.



- Ớt: sử dụng ớt sừng đỏ, quả cứng; có thể thẳng hoặc cong tùy vào mục đích tạo sản phẩm



- Dưa leo: tươi, ít ruột, thẳng đều



- Cà rốt: tươi, suôn thẳng, mềm; không sử dụng loại cứng vì như vậy thì rất khó tía



- Bí đỏ: dùng bí hồ lô, tươi và bí non ruột ít, đặc



- Củ cải: tươi, suôn thẳng



3. Dụng cụ cắt tỉa rau quả

3.1. Dao tỉa

3.1.1 Dao



Hình 1: Dao bếp

Dao là dụng cụ chủ yếu dùng để cắt thái. Dao có nhiều loại, tùy theo yêu cầu sử dụng vào các công việc khác nhau mà hình dạng loại dao cũng khác nhau. Dao thường được làm từ các loại thép không gỉ.

- Dao phở

Loại dao dùng để thái, băm loại nguyên liệu mềm như bánh phở, rau củ quả, thịt, cá đã lọc xương. Dao có bản to, lưỡi mỏng, sóng cứng, mũi bằng, cán bằng gỗ hoặc thép. Dao phở còn có loại hai cán bằng gỗ dùng để thái bánh phở.

- Dao phay, dao dựa

Loại dao to bản, dày lưỡi, sóng cứng, chuôi dao thường bằng thép gắn liền với bản dao. Dao thường được dùng để chặt các nguyên liệu cứng, có xương, hoặc chẻ củi.

- Dao bài

Dùng để lạng mỏng, thái các loại nguyên liệu mềm, trong một số trường hợp có thể dùng để cắt, gọt. Lưỡi dao dài, mỏng, sắc, bản rộng từ 2 – 4 cm, dao dài từ 12 – 30 cm.

- Dao bầu

Còn gọi là dao pha, dùng để phóng tiết và lọc thịt. Lưỡi dao hơi bầu, mũi nhọn, sóng dao cứng, cán bằng gỗ.

- Dao mũi nhọn

Dao mũi nhọn còn gọi là dao tia. Dùng để tia hoa, làm lòng, khoét gọt các loại củ quả..., lưỡi dao mỏng, nhỏ, mũi nhọn.

- Dao tia hoa Thái Lan

Là dòng dao cao cấp được những Carving chuyên nghiệp sử dụng với thiết kế 1 lưỡi, 2 lưỡi bằng chất thép cao cấp giúp cho dao có độ bền và thuận tiện khi thao tác trên nguyên liệu rau, củ, quả. Dao có lắp bảo quản rất an toàn khi vận chuyển.



Hình 2: Dao tỉa

3.2. Bộ xúc, tỉa



Hình 3: Bộ xúc

Dùng để xúc các loại hoa, tạo hình hoa khối, đặc biệt rất thuận tiện cho những người mới cắt tỉa hoa, nó giống như một chiếc khuôn để dễ dàng tạo hình một bông hoa ưng ý bằng bộ xúc. với 7 khuôn hoa V, U, dấu ngã, tạo ra những bông hoa sinh động. và rất đơn giản.

3.3. Thót

- Dùng để đặt nguyên liệu lên khi cắt thái. Thớt có tác dụng làm cho nguyên liệu cắt thái được sạch sẽ, vệ sinh, thao tác dễ dàng, thuận tiện. Thớt có 2 loại là thớt thái sống và thái chín.

- Thớt thái sống chủ yếu được làm từ gỗ nghiêng, gỗ nhãn những loại gỗ này rắn, ít mủn...đường kính trung bình từ 30 đến 50cm dày 7 đến 20 cm

- Thớt thái chín có thể làm từ gỗ hoặc loại nhựa cứng(Meca) thớt hình tròn, chữ nhật, nhỏ và mỏng hơn so với thớt thái sống.



3.4. Kéo

Kéo dùng kéo nhỏ, sắc, mũi ngắn, tay cầm to.

Ngoài ra còn sử dụng một số dụng cụ khác, bộ cây xúc hoa, ấn hình, dao gọt vỏ, dao xoáy.



4. Chuẩn bị khu vực làm việc

4.1. Vệ sinh mặt bàn

4.1.1. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Giặt khăn	- Khăn lau - Chất tẩy rửa	Giặt khăn sạch bằng chất tẩy rửa. Vắt khăn ráo nước trước khi lau
2	Lau bàn	- Khăn lau	Xếp khăn ngay ngắn, để khăn sát mép bàn. Lau bàn theo phương ngang của bàn, một lượt lau đầy tới lui hai lần.

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
			Lau hết lượt này mới qua lau lượt khác, không lau ngược trở lại. Giặt khăn thường xuyên trong khi lau bàn

4.1.2. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Mặt bàn còn vết lau, bàn không bóng, sạch.	Lau không đúng chiều, lau đi lau lại nhiều lần. Không giặt sạch khăn trước khi lau.	Lau đúng kỹ thuật, không lau quay ngược trở lại. Giặt khăn sạch trước khi lau.

4.2. Vệ sinh thớt

4.2.1. Phân loại thớt

- Thớt tiếp xúc trực tiếp với thức ăn do vậy nó là tác nhân dẫn đến nhiễm bẩn chéo.
- Thớt phải được giữ chắc vì nếu trượt có thể dẫn đến chấn thương.
- Mỗi loại thực phẩm nên dùng một màu đặc biệt để giảm rủi ro nhiễm vi khuẩn. Phân chia màu thớt để tránh nhiễm khuẩn chéo.

-Phân loại thớt:

- Đỏ: thịt chưa chế biến.
- Nâu: thịt đã chế biến.
- Vàng: thịt gà và thịt thú săn.
- Xanh lá cây: rau.
- Xanh lơ: cá.
- Trắng: các đồ ăn khác và các sản phẩm từ sữa.

4.2.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Vệ sinh mặt thớt	- Chổi tẩy rửa - Dụng cụ tẩy rửa	Ngâm thớt với chổi tẩy rửa 5 -10 phút Dùng búi rửa chà sạch các chất bẩn còn dính trên thớt. Rửa sạch với nước Phơi ráo hoặc hong khô trước khi sử dụng.
2	Đặt thớt lên bàn	- Khăn - Thớt	Xếp khăn ngay ngắn, để khăn cách mép bàn 10 cm. Đặt thớt ngay ngắn trên khăn để thớt không bị trượt trong quá trình làm việc

4.3. Vệ sinh dụng cụ đựng nguyên liệu cắt tỉa

4.3.1. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật	Yêu cầu kỹ thuật
------------	-------------------------	-------------------------------	-------------------------

		<i>tu</i>	
1	Vệ sinh dụng cụ chứa đựng	- Chất tẩy rửa - Dụng cụ tẩy rửa	Dùng búi rửa chà sạch các chất bẩn còn dính trên dụng cụ chứa đựng. Rửa sạch với nước
2	Lau khô	- Khăn	Lau khô hoặc hong khô dụng cụ chứa đựng trước khi sử dụng

4.4. Vệ sinh dụng cụ cắt tỉa

4.4.1. Trình tự thao tác

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
1	Vệ sinh dụng cụ cắt tỉa	- Chất tẩy rửa - Dụng cụ tẩy rửa	Không nghịch hoặc đùa với dao. Cầm dao đúng cách (chỉ cầm cán dao, không cầm lưỡi dao). Để những dao chưa rửa vào một thau chứa đựng riêng biệt, không để lẫn vào các dụng cụ khác. Không cố giữ hoặc bắt dao đang rơi. Dao và các dụng cụ khác sau khi chùi rửa phải được xếp gọn gàng ở giá .
2	Lau khô	- Khăn	Lau khô hoặc hong khô dụng cụ cắt tỉa trước khi sử dụng

4.4.2 Các chú ý về an toàn lao động

Cầm dao đúng cách và cẩn thận trong quá trình tẩy rửa tránh đứt tay.

Luôn cầm cán dao hoặc cán dụng cụ cắt tỉa. Không cầm lưỡi dao hoặc đưa các đầu nhọn của dụng cụ về phía cơ thể.

<i>STT</i>	<i>Tên các bước công việc</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>	<i>Các chú ý về an toàn lao động</i>
1	Vệ sinh mặt bàn	- Khăn lau - Chất tẩy rửa	-Lau bàn theo phương ngang của bàn, một lượt lau đầy tới lui hai lần. -Lau hết lượt này mới qua lau lượt khác, không lau ngược trở lại. -Giặt khăn thường xuyên trong khi lau bàn	- Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
2	Vệ sinh thớt	- Chất tẩy rửa -Dụng cụ tẩy rửa -Khăn lau	-Ngâm thớt với chất tẩy rửa 5-10 phút -Dùng búi rửa chà sạch các chất bẩn còn dính trên thớt.	Không đặt thớt trên mặt bàn trơn hoặc

			-Phơi ráo hoặc hong khô trước khi sử dụng. -Xếp khăn ngay ngắn, để khăn cách mép bàn 10 cm. -Đặt thớt ngay ngắn trên khăn để thớt không bị trượt trong quá trình làm việc	đặt ra khỏi mép bàn khiến thớt bị trượt chân.
3	Vệ sinh dụng cụ chứa đựng nguyên liệu cắt tỉa	- Chắt tẩy rửa -Dụng cụ tẩy rửa -Khăn lau	-Dùng búi rửa chà sạch các chất bẩn còn dính trên dụng cụ chứa đựng. Rửa sạch với nước -Lau khô hoặc hong khô dụng cụ chứa đựng trước khi sử dụng	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
4	Vệ sinh dụng cụ cắt tỉa	- Chắt tẩy rửa -Dụng cụ tẩy rửa -Khăn lau	-Cầm dao đúng cách (chỉ cầm cán dao, không cầm lưỡi dao). Để những dao chưa rửa vào một thau chứa đựng riêng biệt, không để lẫn vào các dụng cụ khác. -Không cố giữ hoặc bắt dao đang rơi. -Dao và các dụng cụ khác sau khi chùi rửa phải được xếp gọn gàng ở giá .	Tránh cầm lưỡi dao hoặc chia mũi dao, đầu nhọn của dụng cụ cắt tỉa về phía người.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Hãy cho biết vai trò của việc cắt tỉa nguyên liệu trong chế biến món ăn?
2. Liệt kê các loại nguyên liệu, dụng cụ dùng trong cắt tỉa rau quả?
3. Vệ sinh các dụng cụ cắt tỉa và khu vực làm việc?

C. Ghi nhớ

1. Đặc điểm của các loại nguyên liệu dùng trong cắt tỉa
2. Cách cầm các dụng cụ cắt tỉa
3. Các bước vệ sinh dụng cụ và khu vực làm việc cắt tỉa

BÀI 2: CẮT THÁI CÁC HÌNH DẠNG CƠ BẢN



Mục tiêu:

- Chọn đúng dụng cụ dùng để cắt thái hình dạng đơn giản;
- Lựa chọn được nguyên liệu dùng để tạo hình dạng hoa văn cơ bản;
- Thực hiện được các thao tác cắt thái các hình dạng hoa văn đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Nêu được yêu cầu của các hình cắt tỉa và hoàn thiện sản phẩm
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, có trách nhiệm, có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường.

A. Nội dung

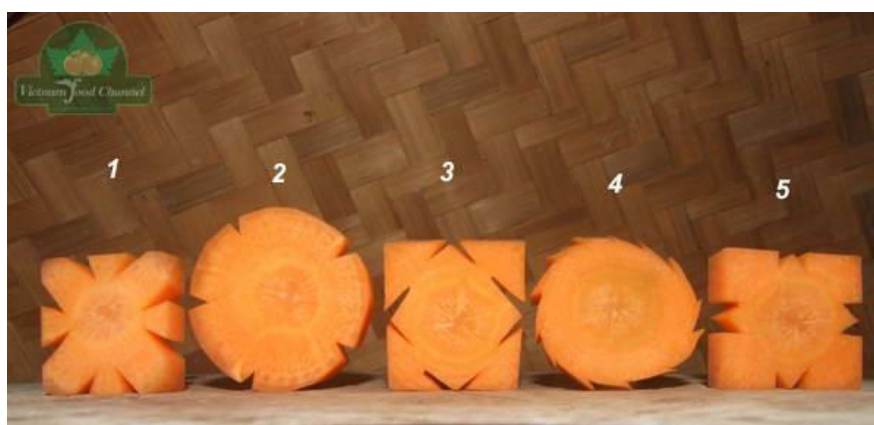
Trong các món ăn nói chung, một số nguyên liệu thường được cắt thái thành nhiều dạng như hình vuông, hình chữ nhật, hình quả trám... Nếu để nguyên những hình này với những cạnh thẳng của chúng sẽ không đẹp mắt bằng đem tía các cạnh đó thành những đường gấp khúc ngắn khép kín với vô số kiểu dáng khác nhau.

Hình tượng phẳng là những miếng nguyên liệu (su hào, cà rốt, củ cải...) có hai mặt phẳng bằng nhau, viền xung quanh bằng những đường gấp khúc ngắn khép kín. Hình tượng phẳng có nhiều hình thức khác nhau như hình hoa văn, hình lá, hình con giống.

Phương pháp tía hình tượng phẳng được vận dụng để biến đổi các nguyên liệu thành những miếng mỏng có hình dạng và đường nét khác nhau, dùng để ngâm dấm, làm dưa góp, làm chân tẩy trong một số món xào nấu, hoặc có thể trang trí món ăn.

Những yêu cầu trong quá trình tía hình tượng phẳng.

1. Cắt tỉa hoa văn



Hình 2.1. Tía hoa văn

Tía hoa văn là loại hình đơn giản nhất trong kỹ thuật cắt tỉa hình tượng phẳng. Hoa văn là những hình tượng phẳng được tía từ khối nguyên liệu là hình cơ bản (hình hình học) như hình vuông, hình chữ nhật, hình thoi...

Nguyên liệu sau khi tía hoa văn thường dùng làm dưa góp, chân tẩy, các món xào nấu, hoặc có thể trình bày.

1.1 Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa văn

1.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.

- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.

- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

1.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bài, dao tỉa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

1.1.3 Các chú ý về an toàn lao động

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bài, dao tỉa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

1.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tỉa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tỉa.	- Xác định đối tượng cắt tỉa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

1.2 Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa văn

1.2.1 Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 04 mẫu hoa văn cơ bản.

Nguyên liệu	Định lượng
Cà rốt	1 củ
Củ cải	1 củ

1.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Củ cải và cà rốt. 	- Nguyên liệu phải tươi mới, không sâu bệnh, không bị xộp, già. - Có đường kính từ 4-5 cm trở lên, thon dài. - Sơ chế sạch (gọt bỏ vỏ, rửa sạch). Sau khi gọt vỏ xong đem sử dụng ngay tránh để lâu củ cải, cà rốt có thể bị đắng hoặc chuyển màu.

1.3. Tạo cạnh mẫu tỉa hoa văn

1.3.1. Những lưu ý khi tạo cạnh mẫu tỉa hoa văn

- Tùy theo kích thước nguyên liệu và yêu cầu chế biến mà lựa chọn mẫu hình cho phù hợp, ví dụ làm chân tây món xào nấu có thể tĩa từ khối chữ nhật, quả trám, nếu là dưa góp có thể chọn mẫu khác hoặc mẫu tương tự - những mẫu có kích thước nhỏ gọn hơn.

- Trong cùng một món ăn có thể tĩa nhiều mẫu khác nhau nhưng kích thước phải tương xứng nhau.

1.3.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Tư thế ngồi		Ngồi thoải mái trên ghế cao, vai thẳng, mình hơi ngả về phía trước, đầu hơi cúi.
2	- Pha nguyên liệu thành 04 khối lăng trụ có tiết diện (mặt cắt) tùy ý. - 01 hình vuông, 01 hình chữ nhật, 01 quả trám, 01 hình tròn.		1. Pha khối hình vuông - Dùng dao bài chia khối củ cải thành một hình vuông có kích thước mỗi cạnh là 3cm, độ dày khoảng 4cm. 2. Pha khối hình chữ nhật - Dùng dao bài chia khối củ cải thành một hình chữ nhật có kích thước 3cm x 4.5cm, độ dày khoảng 4cm tùy thuộc vào nguyên liệu. 3. Pha khối hình quả trám - Dùng dao bài chia khối cà rốt thành khối hình quả trám có kích thước 3cm x 4cm (có thể tăng kích thước với tỉ lệ cân đối phù hợp với kích thước của nguyên liệu), dày 4cm. 4. Pha khối hình tròn - Dùng dao bài pha khối cà rốt thành khối hình trụ có độ dày 4-5cm, đường kính tùy theo kích thước nguyên liệu hoặc theo yêu cầu của món ăn.

1.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kỹ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

1.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	- Hình khối bị lệch.	- Chia cạnh không đều.	- Nhắm chuẩn kích thước, hình dạng.
2	- Độ dày khối nguyên liệu không đồng nhất.	- Hình dạng nguyên liệu. - Tư thế cầm dao sai kỹ	- Phải xác định hình dạng nguyên liệu để có cách xử lý phù hợp.

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
		thuật.	- Tư thế cầm dao và thao tác đúng kỹ thuật.

1.4. Tạo hình hoa văn

1.4.1. Những lưu ý khi tạo hình hoa văn

- Đối với các kích thước hình cơ bản cơ bản, chiều sâu nét cắt các loại hoa văn không quá 0,5 cm tính từ cạnh nguyên liệu vào.

- Đối với các nguyên liệu tĩa để chế biến những món ăn mà khi nấu phải khuấy đảo nhiều thì không nên tĩa cầu kì, sắc nét để tránh gây nát sau khi chế biến.

1.4.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Tĩa hoa văn răng cưa trên khối nguyên liệu hình tròn.	- Dao tĩa.	- Tay trái cầm nguyên liệu (không đặt nguyên liệu lên bàn). - Tay phải cầm dao, ngón tay cái tỳ lên sống dao để điều khiển chiều chuyển động của lưỡi dao, ngón tay trở áp vào má dao (cho dao tiếp sát với nguyên liệu) để làm cữ cho dao nhằm không chế độ dày mỏng cho đều, 3 ngón tay còn lại nắm chặt đuôi dao. - Đặt dao tạo một góc nghiêng với chiều dọc khối trụ, cắt vào hai lát cắt dao nhau có độ sâu khoảng 2 – 5 mm , tạo góc nhọn.
2	- Tĩa hoa văn mang cá trên khối nguyên liệu hình thoi.	Dao tĩa	- Cầm dao tĩa đúng kỹ thuật tương tự thao tác 1. - Lát cắt tạo thành hai răng cưa góc nhọn có chiều ngược nhau.
3	➤ Tĩa hoa văn chữ thập trên khối nguyên liệu hình vuông.	Dao tĩa	- Cầm dao tĩa đúng kỹ thuật tương tự thao tác 1. - Lát cắt tạo thành hai răng cưa góc nhọn có chiều ngược nhau, đỉnh của hai răng cưa cách nhau 0.5 cm
4	➤ Tĩa hoa văn	Dao tĩa	- Cầm dao tĩa đúng kỹ thuật tương tự thao tác 1.

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
	chữ M trên khối nguyên liệu hình chữ nhật		- Lát cắt tạo thành hai răng cưa góc nhọn có hình chữ M.

1.4.3. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Các hoa văn không đều nhau.	Xác định hình dạng và kích thước hoa văn không chuẩn. Dùng dao chưa đúng kỹ thuật, chưa đều tay.	Xác định hình dạng và kích thước hoa văn kỹ trước khi tĩa. Dùng dao đúng kỹ thuật, đều tay.
2	Các chi tiết hoa văn bị đứt.	Các lát cắt chồng chéo lên nhau	Nhắm điểm bắt đầu và điểm kết thúc thật chuẩn trước khi tĩa

1.5. Hoàn thiện mẫu tĩa hoa văn

1.5.1. Kích thước thái lát mẫu tĩa hoa văn

- Các lát nguyên liệu có độ dày phù hợp tùy vào nhu cầu sử dụng như xào, nấu, trang trí, ...

1.5.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	➤ Cắt lát hình khối dài thành những lát mỏng theo yêu cầu	Dao bài, thớt	➤ Đặt nằm ngang khối nguyên liệu đã tĩa lên thớt, thái nang khối nguyên liệu thành những lát mỏng đều nhau. ➤ Đúng kỹ thuật thái đứng dao (mặt phẳng dao luôn vuông góc với mặt phẳng thớt)

1.5.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cần thận khi cắt làm đứt tay.

1.5.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Lát cắt có độ dày không đồng đều.	Dùng dao chưa đều tay, canh kích thước chưa chuẩn.	Canh độ dày thật chuẩn trước khi cắt .
2	Lát cắt bị xéo	Đặt dao bị nghiêng so với mặt phẳng thớt	Đặt dao vuông góc với mặt phẳng thớt.

2. Tĩa hoa phẳng

Tương tự như tĩa hoa văn, cắt tĩa hoa phẳng cũng bắt đầu từ các mẫu hình cơ bản. Hoa phẳng được cách điệu từ hoa, lá, quả có trong thực tế. Các loại hình này rất đa dạng và phong

phủ, tùy theo kích thước, hình dạng của nguyên liệu và yêu cầu chế biến mà xác định mẫu hình cho phù hợp.

Nguyên liệu sau khi tĩa các loại hoa phẳng thường được dùng làm chân tây các món xào, nấu, làm dưa góp hoặc dùng để trang trí món ăn làm tăng giá trị thẩm mỹ của món ăn.



2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tĩa hoa phẳng

2.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ , thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tĩa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tĩa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

2.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bài, dao tĩa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

2.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tĩa (dao bài, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

2.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

2.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa hoa phẳng

2.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 04 mẫu hoa văn cơ bản.

Nguyên liệu	Định lượng
Cà rốt	1 củ
Củ cải	1 củ

2.2.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
-----	------------------	---------------------------	------------------

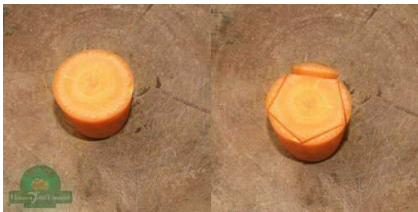
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Cà rốt.	- Nguyên liệu phải tươi mới, không sâu bệnh, già. - Có đường kính từ 4-5 cm trở lên, thuôn dài. - Sơ chế sạch (gọt bỏ vỏ, rửa sạch). Sau khi gọt vỏ xong đem sử dụng ngay tránh để lâu cà rốt có thể bị đắng hoặc chuyển màu.
----------	----------------------------	-----------	---

2.3. Xác định độ dài mẫu tỉa hoa phẳng

2.3.1. Kích thước mẫu tỉa hoa phẳng

-Kích thước các loại hoa, lá, quả có thể to hay nhỏ tùy theo nhu cầu sử dụng nhưng tỷ lệ các phần trong cùng một loại hình phải cân đối (ví dụ tỉ lệ giữa lá và cuống lá, hoa và cánh hoa).

2.3.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Tư thế ngồi		-Ngồi thoải mái trên ghế cao, vai thẳng, mình hơi ngả về phía trước, đầu hơi cúi.
2	- Pha nguyên liệu thành 02 khối lăng trụ có tiết diện hình chữ nhật và hình tròn. - Riêng khối hình tròn pha thành khối ngũ giác có năm cạnh bằng nhau.	-Dao bài, thớt gỗ. 	1.Pha khối hình chữ nhật -Dùng dao bài chia khối cà rốt thành một hình chữ nhật có kích thước 3cm x 4.5cm, độ dày khoảng 4cm tùy thuộc vào nguyên liệu. 2.Pha khối hình tròn -Dùng dao bài pha khối cà rốt thành khối hình trụ có độ dày 4-5cm, đường kính tùy theo kích thước nguyên liệu hoặc theo yêu cầu của món ăn. -Chia năm điểm cách đều nhau trên khối tròn, dùng dao bài cắt thành hình ngũ giác đều.

2.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kỹ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

2.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
-----	------------	-------------	----------------

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	-Hình khối bị lệch.	-Chia cạnh không đều.	-Nhắm chuẩn kích thước, hình dạng.
2	-Độ dày khối nguyên liệu không đồng nhất.	-Hình dạng nguyên liệu. -Tư thế cầm dao sai kĩ thuật.	-Phải xác định hình dạng nguyên liệu để có cách xử lý phù hợp. -Tư thế cầm dao và thao tác đúng kĩ thuật.

2.4. Tạo hình cánh hoa phẳng

2.4.1. Các mẫu hoa phẳng và lá cơ bản

Cắt mẫu hoa phẳng cơ bản:

Tia hình lá được tia từ các khối nguyên liệu là hình chữ nhật, hình vuông, hình tam giác, nửa hình tròn...

Các loại lá: lá răng cưa, lá ốp.

Tia hoa tròn: trong số món ăn có sử dụng nguyên liệu khối tròn như cà rốt, củ cải... những loại nguyên liệu này có thể vận dụng để tia các loại hoa tròn như hình ngôi sao, hoa mai, hoa cúc, hoa thục quỳ...

2.4.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tia lá răng cưa trên khối hình chữ nhật. - Tia cuống. - Sửa khối (định hình lá). - Làm rãnh lá (tia răng cưa).	- Dao tia. 	-Cầm dao tia đúng kĩ thuật. -Cuống lá và đỉnh lá phải cùng chiều. -Hai bên răng cưa đều nhau tạo hình chiếc lá thon gọn phần đầu.
2	Tia hoa mai trên khối nguyên liệu hình ngũ giác.	Dao tia 	-Cầm dao tia đúng kỹ thuật. -Giữa mỗi cạnh của hình ngũ giác tạo một lát cắt vuông góc sâu 0.5cm. -Từ năm đỉnh của ngũ giác tạo các lát cắt cong chữ S giao nhau ở giữa cạnh.
3	Tia hoa cánh hình chữ C trên khối nguyên liệu hình ngũ giác.	Dao tia 	-Cầm dao tia đúng kỹ thuật. -Giữa mỗi cạnh của hình ngũ giác tạo một lát cắt vuông góc sâu 0.5cm. -Từ năm đỉnh của ngũ giác tạo các lát cắt cong chữ C giao nhau ở giữa cạnh.
4	Tia hoa hình chữ ngôi sao trên khối	Dao tia	-Cầm dao tia đúng kỹ thuật. -Cắt chéo phải từ đỉnh của

	nguyên liệu hình ngũ giác.		góc hình ngũ giác. -Cắt chéo trái từ đỉnh của góc hình ngũ giác.
--	----------------------------	---	---

2.4.3. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Hai bên răng cưa của lá không đều nhau.	Xác định vị trí của răng cưa chưa chính xác. Dùng dao chưa đúng kỹ thuật, chưa đều tay.	Xác định vị trí của răng cưa cho thật kỹ trước khi tĩa. Dùng dao đúng kỹ thuật, đều tay.
2	Các cánh hoa quá nhọn.	Các lát cắt ở giữa cạnh ngũ giác qua sâu.	Nhắm điểm bắt đầu và điểm kết thúc thật chuẩn trước khi tĩa

2.5. Hoàn thiện mẫu tĩa hoa phẳng

2.5.1. Kích thước thái lát mẫu tĩa hoa phẳng

- Các lát nguyên liệu có độ dày phù hợp tùy vào nhu cầu sử dụng như xào, nấu, trang trí, ...

2.5.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Cắt lát hình khối dài thành những lát mỏng theo yêu cầu	Dao bìa, thớt 	-Đặt nằm ngang khối nguyên liệu đã tĩa lên thớt, thái nang khối nguyên liệu thành những lát mỏng đều nhau. -Đúng kỹ thuật thái đứng dao (mặt phẳng dao luôn vuông góc với mặt phẳng thớt)

2.5.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cần thận khi cắt làm đứt tay.

2.5.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Lát cắt có độ dày không đồng đều.	Dùng dao chưa đều tay, canh kích thước chưa chuẩn.	Canh độ dày thật chuẩn trước khi cắt .
2	Lát cắt bị xéo	Đặt dao bị nghiêng so với mặt phẳng thớt	Đặt dao vuông góc với mặt phẳng thớt.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Hãy cho biết nguyên liệu, dụng cụ dùng trong cắt tỉa các hình dạng cơ bản?
2. Trình bày các bước tạo các hình hoa văn và tạo các hình hoa phẳng?
3. Cắt thái các hình hoa văn và tạo các hình hoa phẳng?

C. Ghi nhớ

1. Nguyên liệu, dụng cụ dùng trong cắt tỉa các hình dạng cơ bản
2. Các bước tạo các hình hoa văn và tạo các hình hoa phẳng

BÀI 3: CẮT TỈA CÁC LOẠI HOA TRANG TRÍ



Mục tiêu:

- Chọn đúng dụng cụ dùng để cắt tỉa các loại hoa trang trí;
- Lựa chọn được nguyên liệu dùng để cắt tỉa các loại hoa trang trí;
- Thực hiện được các thao tác cắt tỉa các loại hoa trang trí đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn

lao động;

- Nêu được yêu cầu của các loại hoa trang trí và hoàn thiện sản phẩm
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, có trách nhiệm, có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường

A. Nội dung

Nội dung 1. CẮT TỈA DƯA LEO

Dưa leo là một trong những loại rau củ phổ biến nhất được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi màu xanh bắt mắt, cấu trúc mềm cũng như giá thành khá rẻ.

Ta có thể ứng dụng dưa leo để tỉa nhiều loại hoa lá, chim thú khác nhau trong tự nhiên tùy yêu cầu chế biến. Ví dụ: hoa ly, hoa đồng tiền, hoa hồng khối, hoa hồng cuốn, rẽ quạt, lá lúa, con cua, ...

Dưa leo cũng có thể phối với một số loại rau củ quả khác như cà rốt, củ dền, ... tạo thành các tiểu cảnh, bình hoa trang trí bàn buffet đẹp mắt.



1.Cắt tỉa lá lúa dưa leo

Dưa leo được cắt tỉa thành hình dễ quạt thường được ứng dụng để trang trí đường viền trên đĩa thức ăn hoặc phối hợp với các mẫu hoa khác tạo điểm nhấn đẹp mắt .

Kỹ thuật cắt tỉa dễ quạt từ dưa leo không phức tạp, nhanh và tiết kiệm nguyên liệu lại có tính ứng dụng cao.

1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa lá lúa dưa leo

1.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.

- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.

- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

1.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bài, dao tỉa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

1.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bài, dao tỉa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

1.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
-----	------------	-------------	----------------

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

1.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa lá lúa dừa leo

1.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 04 mẫu lá lúa.

Nguyên liệu	Định lượng
Dừa leo	1 quả

1.2.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Dừa leo	- Dừa leo tươi mới, không bị sâu bệnh, không quá non hoặc quá già. - Chọn dừa leo có phần cùi nhiều, ruột ít. - Có đường kính từ 4-5 cm trở lên, hình dáng thuôn dài. - Sơ chế sạch (rửa sạch).

1.3. Xác định độ dài mẫu tĩa lá lúa dừa leo

1.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Tư thế ngồi		Ngồi thoải mái trên ghế cao, vai thẳng, mình hơi ngả về phía trước, đầu hơi cúi.
2	- Pha nguyên liệu thành hai nửa theo chiều dọc		- Hai nửa dừa leo đều nhau. - Dừa leo không bị chảy nước, không bị nứt bể, lát cắt phẳng.

1.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kỹ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

1.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	- Lát cắt không phẳng, đẹp	- Dừa leo quá già, hạt nhiều và cứng - Dao cùn.	- Chọn dừa leo không quá non , không quá già, cùi nhiều ruột ít. - mài dao thật sắc
2	- Hai nửa dừa leo không đều nhau	-Tư thế cầm dao sai kỹ thuật.	-Tư thế cầm dao và thao tác đúng kỹ thuật thái

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
			đứng, dao vuông góc với mặt phẳng thót..

1.4. Tạo cánh mẫu tĩa lá lúa dừa leo

1.4.1. Kích thước, số lượng cánh mẫu tĩa lá lúa

- Cắt mẫu dễ quạt cơ bản:

- Dễ quạt đơn : Gồm 2 -3 lát dừa leo , dày 1 mm.
- Dễ quạt kép ngang: Gồm 5 lát dừa leo trở lên, dày 1 mm.
- Dễ quạt kép dọc: Bỏ dọc quả dừa chuột lấy một phần đầu dài 10 cm, cắt lát mỏng từ trên xuống dưới cách cuống 1cm, dày 1 mm. Cài cánh chẵn cong vào trong tạo dễ quạt kép dọc.

1.4.2. Trình tự thao tác (dễ quạt đơn):

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Cắt chéo một phần đầu 45 độ.	- Dao bài, thót gỗ.	- Lát cắt dứt khoát, nghiêng đúng 1 góc 45 độ
2	- Cắt lát mỏng	Dao bài, thót gỗ	-Áp dụng đúng kỹ thuật thái đứng (mặt phẳng dao vuông góc với mặt phẳng thót). -Mỗi lát dày từ 1 -2 mm , dính một đầu.

1.4.3. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Các lát cắt không đều.	Kỹ thuật thái đứng không tốt.	Nhắm kích thước lát cắt thật chuẩn trước khi cắt

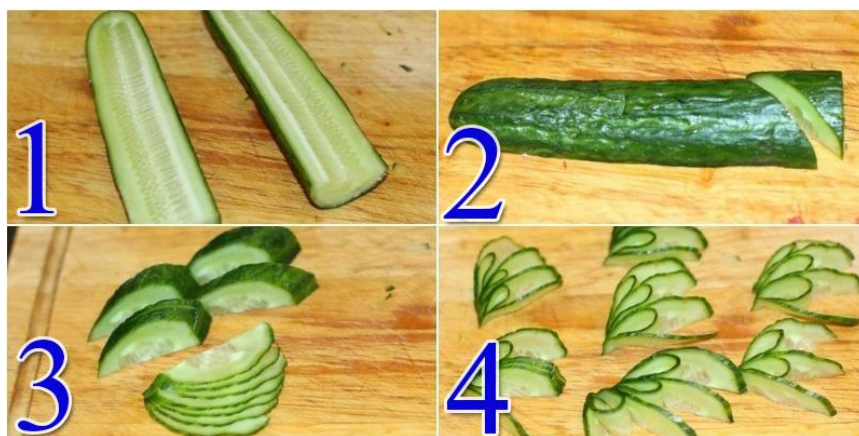
1.5. Xếp hình lá lúa dừa leo

1.5.1. Trình tự thao tác (dễ quạt đơn):

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
3	-Cài lát giữa vào trong		-Lát giữa được uốn cong và cài vào giữa hai lát ngoài. -Lát giữa không bị gãy hoặc bung khỏi mí.
4	-Ngâm nước	Thau đựng nước	- Ngâm 5 phút trong nước lạnh để cánh hoa cứng, đẹp, giữ form dáng.

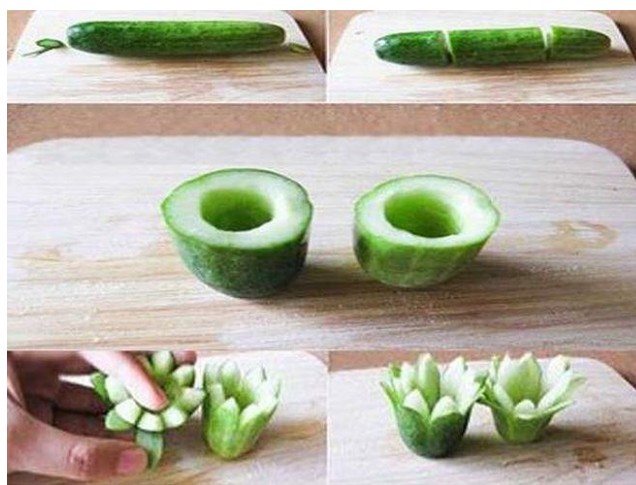
1.5.2. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Uốn cánh bị gãy hoặc bung	Các lát cắt quá dày hoặc quá mỏng	Cắt đúng kích thước yêu cầu.



Hình 3.1: Tỉa rễ quạt đôi

2. Tỉa hoa ly dưa leo



Hình 3.2: Quy trình tỉa hoa ly dưa leo



Hình 3.3: Mẫu tỉa hoa ly

2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa ly dưa leo

2.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

2.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bằm, dao tĩa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

2.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tĩa (dao bằm, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

2.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

2.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa hoa ly dưa leo

2.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 02 bông hoa ly từ dưa leo

Nguyên liệu	Định lượng
Dưa leo	1 quả

2.2.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Dưa leo	- Dưa leo tươi mới, không bị sâu bệnh, không quá non hoặc quá già. - Chọn dưa leo có phần cùi nhiều, ruột ít. - Có đường kính từ 4-5 cm trở lên, hình dáng thuôn dài. - Sơ chế sạch (rửa sạch).

2.3. Xác định độ dài mẫu tĩa hoa ly dưa leo

2.3.1. Ứng dụng hoa ly trong trang trí món ăn

- Ứng dụng làm điểm nhấn trang trí trong các món ăn được bày ở đĩa lớn hoặc phối hợp với các loại hoa từ rau củ khác tạo tiểu cảnh buffet.

2.3.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
-----	------------------	---------------------------	------------------

1	- Pha nguyên liệu thành 03 khối, dùng phần đầu quả dưa leo để tĩa	-Dao bìa, thớt gỗ. 	Cắt ngang lấy khúc đầu dưa leo dài từ 5 – 6 cm
---	---	---	--

2.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kỹ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

2.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Pha khối không đều, bị xéo	Kỹ thuật thái đứng dao chưa chính xác	Đặt mặt phẳng dao vuông góc với mặt phẳng thớt.

2.4. Tạo hình cánh hoa ly dưa leo

2.4.1. Các mẫu hoa ly cơ bản

- Cắt mẫu hoa ly cơ bản:

- Hoa ly 1 lớp cánh
- Hoa ly 2 lớp cánh
- Hoa ly cánh răng cưa

2.4.2. Trình tự thao tác (hoa ly 2 lớp cánh) :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chia cánh	- Dao tĩa. 	- Chia dọc từ trên xuống gần cuống thành 6 cánh bằng nhau.
2	Bỏ ruột	Dao tĩa, muỗng nhỏ 	-Dùng dao tĩa gọt bỏ phần ruột dưa leo, lấy muỗng múc ruột dưa ra ngoài.
3	Tĩa cánh	Dao tĩa	-Cắt cánh hoa theo đường cong chữ S tạo các cánh hoa có phần cánh nhọn, thuôn đẹp.

			
--	--	--	--

2.4.3. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Cánh không đều	Xác định vị trí tia đầu cánh chưa đúng, chẻ cánh không đều. Dùng dao chưa đúng kỹ thuật, chưa đều tay.	Xác định vị trí của đầu cánh cho thật kỹ trước khi tia. Dùng dao đúng kỹ thuật, đều tay.
2	Cánh bị đứt	Lạng cánh quá mỏng hoặc để dao ngang sai kỹ thuật.	Lạng lớp cánh ngoài dày 1 mm, để dao tia ở phương dọc so với cánh hoa.

2.5. Làm lộ cánh hoa ly dưa leo

2.5.1. Trình tự thao tác (hoa ly 2 lớp cánh) :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
4	Tia cánh nhỏ	Dao tia 	- Tách một cánh nhỏ ở giữa cánh lớn.
5	Thao tác 5: Tách lớp cánh hoa	Dao tia 	- Tách cánh hoa thành 2 lớp, lớp ngoài dày 1 mm. - Đẩy cánh lớn và cánh nhỏ ra để tạo độ nở cho hoa.
6	Thao tác 6: Ngâm nước	Thau đựng nước	- Ngâm 5 phút cho cánh hoa nở, cứng đẹp.

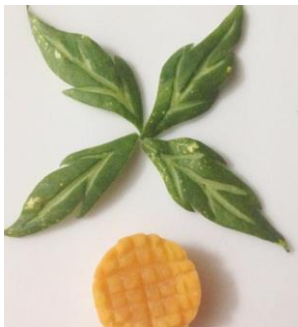
2.5.2 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
-----	------------	-------------	----------------

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Cánh bị gãy	Uốn cánh quá mạnh.	Dùng tay nhẹ nhàng đẩy cánh ra ngoài.

2.6. Hoàn thiện hoa ly dưa leo

2.6.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Cắt khối nhụy bằng cà rốt hình tròn	Dao bào, thớt	- Khối cà rốt dày khoảng 1 cm, tròn đều. - Kích thước phù hợp với hoa ly vừa tía.
2	Tia nhụy hoa	Dao bào, thớt gỗ 	- Khứa các rãnh chữ V chéo nhau tạo hoa văn nhụy hoa.

2.6.2. Các chú ý về an toàn lao động

- Cần thận khi cắt làm đứt tay.

2.6.3. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Rãnh chữ V không đều, quá sâu	Canh kích thước chưa chuẩn	Canh độ sâu rãnh chữ V khoảng 1 mm, cách đều nhau.
2	Lát cắt bị xéo	Đặt dao bị nghiêng so với mặt phẳng thớt	Đặt dao vuông góc với mặt phẳng thớt.

3. Tỉa hoa đồng tiền dưa leo





Hình 3.2: Quy trình tĩa hoa đồng tiền dưa leo

3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tĩa hoa đồng tiền dưa leo

3.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tĩa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tĩa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

3.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bài, dao tĩa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

3.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tĩa (dao bài, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

3.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

3.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa hoa đồng tiền dưa leo

3.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 02 bông hoa ly từ dưa leo

Nguyên liệu	Định lượng
Dưa leo	1 quả

3.2.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Dưa leo	- Dưa leo tươi mới, không bị sâu bệnh, không quá non hoặc quá già. - Chọn dưa leo có phần cùi nhiều, ruột ít. - Có đường kính từ 4-5 cm trở lên, hình dáng thon dài. - Sơ chế sạch (rửa sạch).

3.3. Tiến hành tĩa hoa đồng tiền dưa leo

3.3.1. Ứng dụng hoa đồng tiền trong trang trí món ăn

- Ứng dụng làm điểm nhấn trang trí trong các món ăn được bày ở đĩa lớn hoặc phối hợp với các loại hoa từ rau củ khác tạo tiểu cảnh buffet.

3.3.2. Trình tự thao tác:

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tạo lớp cánh 1	- bộ xúc 	- xúc đều các cánh hoa cho lớp thứ nhất.
2	Tạo lớp cánh thứ 2	Dao tĩa, bộ xúc 	- Dùng dao tĩa gọt bỏ phần sát lớp cánh thứ nhất - xúc đều các cánh hoa cho lớp thứ hai

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
			
3	Tạo lớp cánh thứ 3	Dao tĩa, bộ xúc  	- Dùng dao tĩa gọt bỏ phần sát lớp cánh thứ hai - Cắt ngắn để tạo lớp cánh thứ 3 - cắt lớp trong sát lớp cánh thứ 2 - xúc đều các cánh hoa cho lớp thứ ba
4	Tạo nhụy	Dao tĩa, bộ xúc 	- Dùng dao tĩa gọt bỏ phần sát lớp cánh thứ ba - Cắt tạo nhụy

3.3.3. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Cánh không đều	Xác định vị trí tia đầu cánh chưa đúng, xúc cánh không đều. Dùng dao chưa đúng kỹ thuật, chưa đều tay.	Xác định vị trí của đầu cánh cho thật kỹ trước khi tĩa. Dùng dao đúng kỹ thuật, đều tay.

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
2	Cánh bị đứt	Xúc cánh mạnh tay	Xúc đều tay, cánh tiếp theo cách đều cánh trước.
3	Các lớp cánh không tách biệt nhau	Không cắt bỏ lớp trong của cánh mới tạo hoặc cắt bỏ quá mỏng	Cắt bỏ dày khoảng 3mm quanh lớp trong

3.4. Làm lộ cánh hoa đồng tiền dựa leo

3.4.1. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
4	Thao tác 6: Ngâm nước	Thau đựng nước	Ngâm 5 phút cho cánh hoa nở, cứng đẹp.

Nội dung 2. CẮT TỈA ỚT SỪNG

Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng chọn được nguyên liệu phù hợp và tỉa được các mẫu tỉa từ ớt sừng, thực hiện các thao tác chính xác, an toàn, nhanh gọn và thể hiện được tính chuyên nghiệp.

Nội dung

Ớt sừng là một trong những loại rau củ phổ biến nhất được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi màu đỏ bắt mắt, cấu tạo quả cho ra nhiều hình dạng khác nhau khi cắt tỉa, giá thành khá rẻ.

Ta có thể ứng dụng ớt sừng để tỉa nhiều loại hoa, tôm, cá khác nhau trong tự nhiên tùy yêu cầu chế biến. Ví dụ: hoa ly, hoa đồng tiền, hoa hồng môn, con tôm, con cá, ...

1. Tỉa hoa ly từ ớt sừng

Hoa ly (hoa huệ) từ ớt sừng là một trong những mẫu tỉa được ứng dụng nhiều nhất trong nghệ thuật trang trí món ăn.

Hoa ly từ ớt rất bắt mắt, nguyên liệu dễ kiếm và rẻ tiền, quá trình tỉa lại đơn giản và nhanh chóng giúp cho các đầu bếp thuận lợi hơn trong quá trình trang trí món ăn.



1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa ly ớt

1.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.

- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.

- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

1.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bào, dao tĩa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

1.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bào, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

1.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tỉa.	- Xác định đối tượng cắt tỉa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

1.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa hoa ly ớt

1.2.1. Định lượng nguyên liệu

Nguyên liệu cho 03 bông hoa ly ớt

Nguyên liệu	Định lượng
Ớt sừng đỏ	3 quả

1.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Ớt sừng đỏ	- Chọn quả ớt to, thuôn dài, thẳng đều. - Chọn quả ớt còn tươi, thịt quả dày, cuống tươi không bị đứt , gãy.

1.3. Tĩa cánh hoa ly ớt

1.3.1. Các loại hoa ly từ ớt sừng cơ bản

Các loại hoa ly từ ớt sừng thường dùng trong trang trí món ăn:

- Hoa ba cánh ngắn : Hoa gồm 3 cánh dài khoảng 5 cm, 1 lớp cánh.

- Hoa ba cánh dài: Hoa gồm 3 cánh dài khoảng 10 cm, 1 lớp cánh.

- Hoa ba cánh hai lớp: Hoa gồm ba cánh dài 6 cm, 2 lớp cánh một lớp xòe ra một lớp cúp vào

- Hoa năm cánh: Hoa gồm 5 cánh dài 7 cm, một lớp cánh.

1.3.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
-----	------------------	---------------------------	------------------

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Pha khối	Dao bìa, thớt gỗ 	- Cắt ngang trái ớt , lấy phần cuống dài từ 9 -10 cm
2	Chẻ cánh	Dao tỉa 	-Chia quả ớt thành 3 phần bằng nhau theo chiều dọc. -Dùng dao tỉa chia 3 cánh hoa tách rời nhau cách cuống 1cm. -Tỉa phần hạt ớt dính với phần cánh hoa. -Tỉa mỗi bên cánh hoa một sợi dài có độ dày 1mm
3	Tỉa cánh	Dao tỉa 	-Tỉa đầu nhọn cho cánh hoa, đầu cánh thuôn đều. -Cắt răng cưa nhỏ hoặc khía hai bên cạnh cánh hoa

1.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kỹ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

1.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	- Cánh không đều, râu cánh bị đứt	Xác định vị trí cánh hoa chưa chính xác.	- Xác định vị trí và hình dạng cánh trước khi tỉa .

1.4. Hoàn thiện hoa ly ớt

1.4.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Ngâm nước	Thau đựng nước 	Ngâm hoa ớt vào nước lạnh 10 đến 15 phút cho cánh cong, hoa nở ra là được.

1.4.2. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	- Cánh bị cong quá	- Ngâm nước quá lâu	- Ngâm hoa theo đúng thời gian quy định.

2.Tỉa hoa hồng môn từ ớt



Cắt tỉa ớt thành hoa môn

2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa hồng môn từ ớt

2.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ , thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

2.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bài, dao tỉa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

2.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bài, dao tỉa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

2.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tỉa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tỉa.	- Xác định đối tượng cắt tỉa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

2.2. Chuẩn bị nguyên liệu tỉa hoa hồng môn từ ớt

2.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 03 hoa hồng môn ớt.

Nguyên liệu	Định lượng
Ớt sừng đỏ	3 quả

2.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Ớt sừng đỏ	- Chọn quả ớt to, thuận dài, thẳng đều. - Chọn quả ớt còn tươi, thịt quả dày, cuống tươi không bị đứt, gãy.

2.3. Tia cánh hoa hồng môn từ ớt

3.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tia khối hoa	- Dao tia. 	-Cầm dao tia đúng kỹ thuật. - Cắt vòng quanh trái ớt cách cuống ớt khoảng 5mm. Chú ý không cắt đứt lõi hạt ớt.
2	Tia cánh hoa hồng môn	-Dao tia/ kéo. 	-Cầm dao tia đúng kỹ thuật. - Cắt một đường dọc theo trái ớt tới đầu nhọn. Cần thận tách rời vỏ và lõi hạt ra. - Dùng dao hoặc kéo tia phần vỏ ớt thành hình trái tim. - Dùng dao khoét một lỗ bên trong trái tim.

2.3.2 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Cánh hoa không đều	Xác định hình dạng cánh hoa chưa chính xác.	Xác định hình dạng cánh hoa thật kỹ trước khi tia (hình trái tim)
2	Ruột ớt bị gãy	Ruột ớt bị dính vào phần vỏ	Dùng dao lách nhẹ giữa ruột và vỏ ớt cho đứt rời trước khi tách phần ruột ớt ra.

3.Tia con cá từ ớt



3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tĩa con cá từ ớt

3.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ , thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tĩa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tĩa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

3.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, kéo, dao tĩa, bộ xúc, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

3.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tĩa (dao bài, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

3.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

3.2. Chuẩn bị nguyên liệu tĩa hoa hồng môn từ ớt

3.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 03 con cá ớt.

Nguyên liệu	Định lượng
Ớt sừng đỏ	3 quả

3.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Ớt sừng đỏ 	- Chọn quả ớt to, thuôn dài, thẳng đều. - Chọn quả ớt còn tươi, thịt quả dày, cuống tươi không bị đút, gãy.

3.3. Tỉa cá từ ớt

3.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Cắt bỏ phần cuống	- Dao tỉa. 	-Cầm dao tỉa đúng kỹ thuật. - Cắt vòng quanh trái ớt chỗ cuối cùng của cuống tiếp xúc với quả. Chú ý không cắt đứt lõi hạt ớt.
2	Tạo miệng cá	-Dao tỉa/ kéo. 	-Cầm dao tỉa đúng kỹ thuật. - Cắt một đường dọc ở chính giữa quả từ đuôi dài khoảng 0,5cm. - Cắt chéo trái và cắt chéo phải để tạo miệng. Chú ý khi cắt nghiêng dao để tạo miệng cá đẹp
3	Tạo mắt cá	- dao tỉa, tăm tre 	-Cầm dao tỉa đúng kỹ thuật. - Cách miệng trên của cá 0,5cm dùng tăm tre đâm xuyên. - Nhét cuống ớt vào chỗ vừa tạo. - Cắt phần cuống ớt dư. Chú ý khi tạo mắt cá tránh để làm nứt quả
4	Tạo mang cá	Dao tỉa 	- Cầm dao tỉa đúng kỹ thuật. - Cách mắt trên của cá 0,2cm nghiêng dao cắt quanh để tạo mang cá. Chú ý khi tạo mang cá tránh để làm cắt sâu vào hạt

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
5	Tạo vây cá	Bộ xúc 	- Cầm xúc tĩa đúng kỹ thuật. - Tạo 2 vây phụ bên mang, vây dưới bụng và vây chính trên thân bằng cách dùng nghiêng xúc. - Chú ý khi tạo vây cá tránh để làm xúc sâu vào hạt
6	Tạo đuôi cá	Dao tĩa, kéo 	- Cầm dao tĩa, kéo đúng kỹ thuật. - Dùng dao tĩa cắt sâu ở đầu quả ớt uống 1,5cm và cắt xéo bỏ lớp giữa để chia làm 2 phần (phần trên và phần dưới) - Dùng kéo cắt phần trên để tạo đuôi.

3.3.2 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

<i>STT</i>	<i>Hiện tượng</i>	<i>Nguyên nhân</i>	<i>Các phòng ngừa</i>
1	Mang và vây không rõ	Cầm xúc tĩa không đúng yêu cầu. Xúc quá sâu	Xem kỹ hình dạng mang và vây thật kỹ trước khi tĩa
2	Đuôi cá không rõ	Xẻ quá ngắn, cắt đuôi cá không đều	Xem kỹ hình dạng đuôi cá thật kỹ trước khi tĩa Xác định độ dài của đuôi trước khi cắt
3	Mắt cá bị rách	Xăm và đâm xuyên cuống quá mạnh	Cẩn thận và xác định lỗ xăm tương ứng với cuống quả

3.4. Hoàn thiện cá ớt

3.4.1. Trình tự thao tác :

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
1	Ngâm nước	Thau đựng nước	Ngâm cá ớt vào nước lạnh 10 đến 15 phút cho mang, vây, đuôi nở ra là được.

4.Tĩa con tôm từ ớt



4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tĩa con tôm từ ớt

4.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ , thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tĩa rau củ quả.

- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tĩa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.

- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

4.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, kéo, dao tĩa, bộ xúc, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

4.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tĩa (dao bài, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

4.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

4.2. Chuẩn bị nguyên liệu tĩa tôm từ ớt

4.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 03 con tôm ớt.

Nguyên liệu	Định lượng
Ớt sừng đỏ	3 quả

4.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Ớt sừng đỏ	- Chọn quả ớt to, thuôn dài, đầu quả cong. - Chọn quả ớt còn tươi, thịt quả dày, cuống tươi không bị đứt, gãy.

			
--	--	--	--

4.3. Tỉa tôm từ ớt

4.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Cắt bỏ phần cuống	- Dao tỉa. 	-Cầm dao tỉa đúng kỹ thuật. - Cắt vòng quanh trái ớt chỗ cuối cùng của cuống tiếp xúc với quả. Chú ý không cắt đứt lõi hạt ớt.
2	Tạo đầu và râu	-Dao tỉa/ kéo.  	-Cầm dao tỉa đúng kỹ thuật. - Chia quả ớt làm 3 phần bằng nhau. Phần dưới cuống dùng làm đầu và râu om - Rạch dài 1/3 quả ớt theo hình chop nón để tạo râu lớn ở giữa. - Hai râu hai bên rạch thấp xuống và hình chop nón. - Lòn nghiêng dao cắt bỏ phần dưới để tạo đầu và râu Chú ý khi cắt nghiêng dao để tạo miệng cá đẹp
3	Tạo gân tôm	Dao tỉa/dao sủi 	- Cầm dao tỉa đúng kỹ thuật. - Lấy 2/3 thân tôm để tạo gân. Dùng dao sủi hoặc dao tỉa tạo 3-4 gân tôm. Chú ý khi tạo gân tôm tránh để rọc sâu vào thịt quả

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
4	Tạo chân tôm	Dao tỉa/kéo 	- Cầm dao tỉa đúng kỹ thuật. - Cầm nghiêng dao 75 độ rọc tạo 3 chân tôm. Chú ý không rọc sâu vào thịt quả - Dùng kéo cắt giữa mỗi chân tôm
5	Tạo đuôi tôm	Dao tỉa, kéo 	- Cầm dao tỉa, kéo đúng kỹ thuật. -Dùng dao tỉa cắt sâu ở đầu quả ốt uống 1,5cm và cắt xéo bỏ lớp giữa để chia làm 2 phần (phần trên và phần dưới) - Dùng kéo cắt phần trên để tạo đuôi.
6	Tạo mắt tôm	- dao tỉa, tăm tre 	-Cầm dao tỉa đúng kỹ thuật. - Cách râu của tôm 0,5cm dùng tăm tre đâm xuyên. - Nhét cuống ốt vào chỗ vừa tạo. - Cắt phần cuống ốt dư. Chú ý khi tạo mắt cá tránh để làm nứt quả

3.3.2 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

<i>STT</i>	<i>Hiện tượng</i>	<i>Nguyên nhân</i>	<i>Các phòng ngừa</i>
1	Chân và râu không xòe	Cầm dao tỉa không đúng yêu cầu. Cắt quá sâu, không nghiêng dao Chia không đều	Xem kỹ hình dạng chân và râu thật kỹ trước khi tỉa
2	Đuôi tôm không rõ	Xẻ quá ngắn, cắt đuôi cá không đều	Xem kỹ hình dạng đuôi cá thật kỹ trước khi tỉa Xác định độ dài của đuôi trước khi cắt
3	Mắt cá bị rách	Xăm và đâm xuyên cuống quá mạnh	Cẩn thận và xác định lỗ xăm tương ứng với cuống quả

4.4. Hoàn thiện tôm ốt

4.4.1. Trình tự thao tác :

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
------------	-------------------------	----------------------------------	-------------------------

1	Ngâm nước	Thau đựng nước	Ngâm tôm ớt vào nước lạnh 10 đến 15 phút cho mang, vẩy, đuôi nở ra là được.
---	-----------	----------------	---

Nội dung 3. CẮT TỈA HOA ĐỒNG TIỀN BÍ ĐỎ

Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng chọn được nguyên liệu phù hợp và tỉa được hoa đồng tiền bí đỏ, thực hiện các thao tác chính xác, an toàn, nhanh gọn và thể hiện được tính chuyên nghiệp.

Nội dung

Bí đỏ là một trong những loại rau củ phổ biến nhất được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi màu vàng bắt mắt, cấu tạo quả cho ra nhiều hình dạng khác nhau khi cắt tỉa, giá thành hợp lý.

Ta có thể ứng dụng bí đỏ để tỉa nhiều loại hoa, con vật khác nhau trong tự nhiên tùy yêu cầu chế biến. Ví dụ: hoa hoa đồng tiền, hoa hồng, giỏ trái cây, các loại con vật,...

1. Tỉa hoa đồng tiền từ bí đỏ

Hoa đồng tiền từ bí đỏ là một trong những mẫu tỉa được ứng dụng nhiều trong nghệ thuật trang trí món ăn cũng như trang trí nghệ thuật, bàn tiệc.

Hoa đồng tiền từ bí đỏ bắt mắt, nguyên liệu dễ kiếm, quá trình tỉa yêu cầu có kỹ thuật vì vậy sản phẩm tạo thành đẹp, thu hút giúp cho các món ăn thêm bắt mắt và tăng sức hấp dẫn cho các bữa tiệc.



1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa đồng tiền bí đỏ

1.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

1.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bào, dao tĩa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

1.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tĩa (dao bào, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

1.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

1.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa hoa đồng tiền bí đỏ

1.2.1. Định lượng nguyên liệu

Nguyên liệu cho 03 bông hoa đồng tiền bí đỏ

Nguyên liệu	Định lượng
Bí đỏ	3 khoanh

1.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Bí đỏ được cắt khoanh	- Chọn quả bí hồ lô suông thẳng, ít ruột. - Khoanh bí đỏ dày khoảng 1,5cm.

1.3. Tĩa hoa đồng tiền bí đỏ

1.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Pha khối	Dao cắt thái, thớt gỗ 	- Cắt ngang quả bí ở phần không có ruột, cắt ngang từng lát dày 1,5cm
2	Tạo nhụy hoa	Dao tĩa	- Vẽ vòng tròn đường kính khoảng 2-3cm tùy vào đường kính của quả bí. - Cắt sâu xuống đường vẽ, khoét quanh viền tròn cách viền tròn

			khoảng 1,5-2cm để lõm sâu xuống nhằm lộ phần nhụy. - Cắt chéo tạo các ô vuông nhỏ để hình thành nhụy hoa.
3	Tạo cánh hoa	Dao tĩa 	- Cắt 1 đường thẳng vuông góc từ vòng ngoài của nhụy hoa ra đến gần vỏ của khoanh bí. (*) - Đánh cong dao để tạo vòng tròn của cánh ra đến vòng ngoài của khoanh bí (**) - Cắt bỏ phần thịt quả men theo đường đã cắt (***) - Tiếp tục làm theo các bước (*), (**), (***)

1.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kĩ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

1.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Nhụy hoa không tròn	Xác định vị trí nhụy chưa chính xác. Vạch đường tròn không cân đối	- Xác định vị trí và hình dạng nhụy trước khi tĩa .
2	Cánh không đều, các cánh không đối xứng nhau	Xác định vị trí cánh hoa chưa chính xác. Cắt 1 đường thẳng từ vòng ngoài của nhụy hoa ra đến gần vỏ của khoanh bí nhưng không vuông góc	- Xác định vị trí và hình dạng cánh trước khi tĩa .
3	Nhụy và cánh hoa không cân đối với nhau	Xác định tỉ lệ giữa nhụy hoa và cánh hoa chưa chính xác.	Xác định chính xác tỉ lệ giữa nhụy hoa và cánh hoa.

1.4. Hoàn thiện hoa đồng tiền bí đỏ

1.4.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tách hoa	Dao cắt thái 	Cắt, tách bỏ lớp dưới
2	Nhúng nước	Thau đựng nước 	Nhúng hoa vào nước lạnh để hoa không bị khô.

Nội dung 4. CẮT TỈA HOA SAO NHÁI CÀ RỐT

Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng chọn được nguyên liệu phù hợp và tỉa được hoa sao nhái cà rốt, thực hiện các thao tác chính xác, an toàn, nhanh gọn và thể hiện được tính chuyên nghiệp.

Nội dung

Cà rốt là một trong những loại rau củ phổ biến nhất được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi màu vàng, đỏ bắt mắt, cấu tạo quả cho ra nhiều hình dạng khác nhau khi cắt tỉa, giá thành hợp lý.

Ta có thể ứng dụng cà rốt tỉa nhiều loại hoa, con vật khác nhau trong tự nhiên tùy yêu cầu chế biến. Ví dụ: hoa ly, hoa hồng, các loại con vật,...

1. Tỉa hoa sao nhái từ cà rốt

Hoa sao nhái từ cà rốt là một trong những mẫu tỉa được ứng dụng nhiều trong nghệ thuật trang trí món ăn cũng như trang trí nghệ thuật, bàn tiệc.

Hoa sao nhái từ cà rốt bắt mắt, nguyên liệu dễ kiếm, thực hiện thao tác dễ dàng vì vậy sản phẩm tạo thành đẹp, thu hút giúp cho các món ăn thêm bắt mắt và tăng sức hấp dẫn cho các bữa tiệc.



1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa sao nhái cà rốt

1.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.

- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.

- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

1.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bào, dao tỉa, tô đựng nước. - Bộ xúc tỉa	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

1.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bào, dao tỉa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

1.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tỉa, dao xúc không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tỉa.	- Xác định đối tượng cắt tỉa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa sao nhái cà rốt

1.2.1. Định lượng nguyên liệu

Nguyên liệu cho 06 bông hoa sao nhái

Nguyên liệu	Định lượng
Cà rốt	1 củ

1.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Cà rốt	- Chọn củ to, to, thẳng.

1.3. Tỉa hoa sao nhái cà rốt

1.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tạo mặt phẳng	Dao cắt thái, thớt gỗ, dao bào 	- Bào sạch vỏ - Cắt ngang bỏ cuống tạo mặt phẳng ngang cho củ
2	Tạo nhụy hoa	Dao tĩa 	- Dùng cây sủi (xúc) tròn canh chính giữa của mặt phẳng ấn sâu xuống khoảng 0,5cm, xoay 1 vòng tròn để tạo nhụy. - Bỏ phần thừa xung quanh nhụy.
3	Tạo cánh hoa	Dao tĩa, bộ xúc   	- Chọn dao xúc hình dạng khác nhau sẽ cho cánh hoa hình khác nhau - Tạo lớp cánh thứ 1: có đường kính = 1/2 đường kính ngoài. Nghiêng dao 1 góc 45 độ và ấn dao hướng vào nhụy độ sâu dao là 0,5cm. Dao thứ 2 liền kề dao thứ nhất. Chú ý không chạm nhụy hoa - Cắt bỏ phần thừa - Tạo lớp thứ 2: xen kẽ lớp thứ nhất. Nghiêng dao 1 góc 45 độ và ấn sâu dao là 0,5cm

1.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

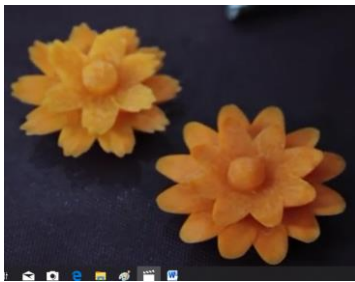
- Cầm dao đúng kỹ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

1.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Nhụy hoa không tròn	Xác định vị trí nhụy chưa chính xác. Ấn dao xúc không đúng yêu cầu	- Xác định vị trí và hình dạng nhụy trước khi tỉa. - Cầm dao xúc đúng kỹ thuật
2	Cánh không đều, các cánh không đối xứng nhau	Xác định vị trí cánh hoa chưa chính xác.	- Xác định vị trí và hình dạng cánh trước khi xúc.
3	Nhụy và cánh hoa không cân đối với nhau	Xác định tỉ lệ giữa nhụy hoa và cánh hoa chưa chính xác.	Xác định chính xác tỉ lệ giữa nhụy hoa và cánh hoa.

1.4. Hoàn thiện hoa sao nhái cà rốt

1.4.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tách hoa	Dao cắt thái 	Cắt, tách bỏ lớp dưới
2	Nhúng nước	Thau đựng nước 	Nhúng hoa vào nước lạnh để hoa không bị khô.

Nội dung 5. CẮT TỈA HOA LY CÀ RỐT

Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng chọn được nguyên liệu phù hợp và tỉa được hoa ly cà rốt, thực hiện các thao tác chính xác, an toàn, nhanh gọn và thể hiện được tính chuyên nghiệp.

Nội dung

Cà rốt là một trong những loại rau củ phổ biến nhất được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi màu vàng, đỏ bắt mắt, cấu tạo quả cho ra nhiều hình dạng khác nhau khi cắt tỉa, giá thành hợp lý.

Ta có thể ứng dụng cà rốt tỉa nhiều loại hoa, con vật khác nhau trong tự nhiên tùy yêu cầu chế biến. Ví dụ: hoa ly, hoa hồng, các loại con vật,...

1. Tỉa hoa ly từ cà rốt

Hoa sao ly từ cà rốt là một trong những mẫu tỉa được ứng dụng nhiều nhất trong nghệ thuật trang trí món ăn cũng như trang trí nghệ thuật, bàn tiệc.

Hoa ly từ cà rốt bắt mắt, nguyên liệu dễ kiếm, thực hiện thao tác dễ dàng vì vậy sản phẩm tạo thành đẹp, thu hút giúp cho các món ăn thêm bắt mắt và tăng sức hấp dẫn cho các bữa tiệc.



1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa ly từ cà rốt

1.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

1.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bào, dao tỉa, tô đựng nước. - Bộ xúc tỉa	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

1.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bào, dao tỉa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

1.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tỉa, dao xúc không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tỉa.	- Xác định đối tượng cắt tỉa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

1.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa hoa sao nhái cà rốt

1.2.1. Định lượng nguyên liệu

Nguyên liệu cho 06 bông hoa sao nhái

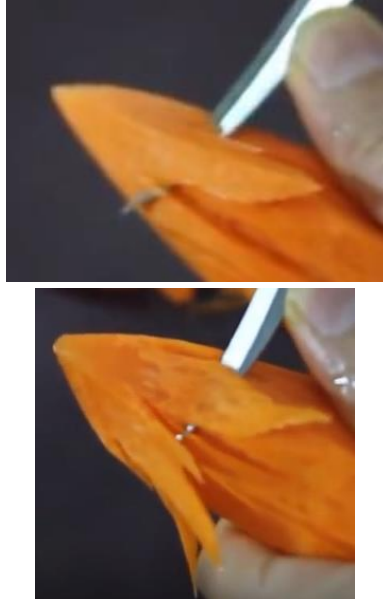
Nguyên liệu	Định lượng
Cà rốt	1 củ

1.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Cà rốt	- Chọn củ thon, suông thẳng, tươi

1.3. Tĩa hoa ly cà rốt

1.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tạo khối cà rốt	Dao cắt thái, thớt gỗ, dao bào 	- Cắt ngang củ cà rốt - Chia 5 phần bằng nhau - Dùng dao bào bào củ cà rốt để tạo khối trụ. Chú ý: đầu lớn bào nhiều hơn đầu bé
2	Tạo răng cưa cho cánh hoa	Dao sủi 	- Dùng cây sủi (xúc) vuông sủi 2-3 rãnh nhỏ dọc các mặt. Chú ý: chia đều khoảng cách các rãnh
3	Tạo cánh hoa	Dao tĩa 	- Cánh chiều dài của hoa khoảng 5cm - Dùng mũi dao gọt hướng về tâm gọt bỏ để tạo 5 mặt phẳng. Chú ý: đây là bước quan trọng để tạo khuôn cho cánh hoa - Gọt song song với mặt phẳng để tạo các cánh hoa. Chú ý: dùng đầu mũi dao, dùng ngón tay đẩy đầu dao, không gọt rời - Cánh hoa cuối cùng hơi nghiêng dao và coay dao để đẩy rời hoa ra ngoài

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
			

1.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kỹ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

1.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Cánh không đều, các cánh không đối xứng nhau	Tạo khối không cân đối Gọt không đều tay, lúc dày lúc mỏng	Tạo khối cân đối Gọt và đi dao đều tay .
2	Cánh hoa bị gãy	Đi dao quá mạnh Nghiêng và xoay dao nhanh, không cẩn thận	Gọt từ từ Nghiêng và xoay dao chậm, cẩn thận.

Nội dung 6. CẮT TỈA HOA HỒNG CỦ CẢI, CÀ RỐT

Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng chọn được nguyên liệu phù hợp và tỉa được hoa hồng củ cải và hoa hồng cà rốt, thực hiện các thao tác chính xác, an toàn, nhanh gọn và thể hiện được tính chuyên nghiệp.

Nội dung

Củ cải là một trong những loại rau củ phổ biến được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi sự mềm mại dễ cắt tỉa, cấu tạo quả cho ra nhiều hình dạng khác nhau khi cắt tỉa, giá thành hợp lý.

Cà rốt là một trong những loại rau củ phổ biến nhất được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi màu vàng, đỏ bắt mắt, cấu tạo quả cho ra nhiều hình dạng khác nhau khi cắt tỉa, giá thành hợp lý.

Ta có thể ứng dụng cà rốt tỉa nhiều loại hoa, con vật khác nhau trong tự nhiên tùy yêu cầu chế biến. Ví dụ: hoa ly, hoa hồng, các loại con vật,...

1. Tỉa hoa hồng củ cải và hoa hồng cà rốt

Hoa hồng từ củ cải, cà rốt là một trong những mẫu tỉa được ứng dụng nhiều trong nghệ thuật trang trí món ăn cũng như nghệ thuật, bàn tiệc.

Hoa hồng từ củ cải, cà rốt bắt mắt, nguyên liệu dễ kiếm, sản phẩm yêu cầu thao tác đúng kỹ thuật và cẩn thận tỉ mỉ; sản phẩm tạo thành đẹp, thu hút giúp cho các món ăn thêm bắt mắt và tăng sức hấp dẫn cho các bữa tiệc.



1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tĩa hoa hồng của cải và hoa hồng cà rốt

1.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

1.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bào, dao tỉa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

1.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bào, dao tỉa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

1.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tỉa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tỉa.	- Xác định đối tượng cắt tỉa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

1.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa hoa hồng của cải và hoa hồng cà rốt

1.2.1. Định lượng nguyên liệu

Nguyên liệu cho 06 bông hoa hồng (3 bông hồng củ cải, 3 bông hồng cà rốt)

Nguyên liệu	Định lượng
Cà rốt, Củ cải	1 củ, 1 củ

1.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Cà rốt - Củ cải	- Chọn củ suông dài, tươi, thẳng. - Chọn củ suông dài, tươi, thẳng.

1.3. Tĩa hoa hồng của cải và hoa hồng cà rốt

1.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tạo khối	Dao cắt thái, thớt gỗ, dao bào 	- Bào sạch vỏ - Cắt khúc dày khoảng 5-6cm - Tạo khối trụ lăng tròn có đường kính mặt trên lớn hơn đường kính mặt dưới
2	Tạo lớp cánh hoa thứ nhất	Dao tỉa 	- Dùng dao tỉa cánh thứ nhất. (nếu lớp cánh ngoài bao nhiêu cánh thì chia bấy nhiêu đoạn bằng nhau) - Cắt bỏ lớp trong của cánh thứ nhất - Cánh thứ hai được tỉa lồng vào trong cánh thứ nhất. - tương tự cho các cánh còn lại của lớp thứ hai
3	Tạo lớp cánh thứ 2,3..	Dao tỉa 	- Dùng dao tỉa cánh thứ nhất. Chú ý: cánh thứ nhất của lớp cánh thứ hai nằm giữa 2 cánh của lớp cánh thứ nhất - Cắt bỏ lớp trong của cánh thứ nhất. Chú ý: khi cắt bỏ dao tỉa nghiêng về phía trong nhiều hơn lần trước

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
			- Cánh thứ hai được tĩa lồng vào trong cánh thứ nhất. - tương tự cho các cánh còn lại của lớp thứ hai Chú ý: các lớp trong ngắn hơn lớp ngoài

1.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kĩ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

1.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

<i>STT</i>	<i>Hiện tượng</i>	<i>Nguyên nhân</i>	<i>Các phòng ngừa</i>
1	Cánh không đều	Xác định vị trí và khoảng cách của cánh hoa chưa chính xác.	- Xác định vị trí và hình dạng cánh trước khi xúc.
2	Các lớp cánh hoa không tách rời nhau	Cắt bỏ nguyên liệu sau khi tạo xong lớp cánh quá mỏng hoặc hướng dao vào trong ít	Cắt bỏ lớp trong nhiều đủ để lớp cánh hoa thứ hai tách riêng lớp cánh hoa thứ nhất

1.4. Hoàn thiện hoa hồng của cải và hoa hồng cà rốt

1.4.1. Trình tự thao tác :

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
1	Sát muối vào cánh hoa (nếu làm hoa nờ)	Muối bột	Dùng muối bột thoa vào các cánh hoa Sau khi sát muối để khoảng 5

			phút Dùng tay uốn cánh hoa xòe ra ngoài
2	Ngâm nước	Thau đựng nước	Nhúng hoa vào nước lạnh để cánh hoa nở và hoa không bị khô.

Nội dung 7. CẮT TỈA CÀ CHUA

Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng lựa chọn nguyên liệu đúng tiêu chuẩn chất lượng và tỉa được các mẫu hoa từ cà chua, thực hiện các thao tác chính xác, an toàn, nhanh gọn và thể hiện được tính chuyên nghiệp.

Nội dung

Cắt tỉa cà chua



Cà chua là một trong những loại rau củ phổ biến nhất được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi màu đỏ bắt mắt, cấu trúc mềm cũng như giá thành khá rẻ.

Ta có thể ứng dụng cà chua để tỉa nhiều loại hoa lá, chim thú khác nhau trong tự nhiên tùy yêu cầu chế biến. Ví dụ: Hoa sen, hoa hồng quần vỏ, hoa hồng cuốn lát, con thiên nga, ...

Cà chua phù hợp để trang trí nhiều loại thức ăn khác nhau bởi hương vị có tính ứng dụng cao của nó

1. Cắt tỉa hoa sen nở cà chua

Hoa sen nở từ cà chua thường được ứng dụng để trang trí các bữa tiệc ăn lớn, tạo điểm nhấn bắt mắt.

Kỹ thuật cắt tỉa hoa sen nở từ cà chua không phức tạp, nhanh và tiết kiệm nguyên liệu lại có tính ứng dụng cao.



1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa sen nở cà chua

1.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.

- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.

- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

1.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bài, dao tỉa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

1.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bài, dao tỉa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

1.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tỉa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tỉa.	- Xác định đối tượng cắt tỉa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa sen nở cà chua

1.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 01 hoa sen cà chua

Nguyên liệu	Định lượng
Cà chua	1 quả

1.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Cà chua	- Cà chua tươi mới, không bị sâu bệnh, chín tới và có màu đỏ bắt mắt. - Chọn cà chua có phần cơm dày, ruột ít. - Có hình dáng tròn đều - Sơ chế sạch (rửa sạch).

1.3. Pha khối hoa sen nở cà chua

1.3.1. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Tư thế ngồi		➤ Ngồi thoải mái trên ghế cao, vai thẳng, mình hơi ngả về phía trước, đầu hơi cúi.
2	- Cắt ngang lấy 2/3 quả cà chua (bỏ phần cuống lấy phần đáy) - Cắt một lát mỏng phần đáy để hoa sen đứng được	Dao bìa, thớt gỗ 	➤ Khối cà chua thẳng đều ➤ Cà chua không bị chảy nước, không bị nứt bể, lát cắt phẳng.

1.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kỹ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

1.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	- Lát cắt không phẳng, đẹp	- Cà chua quá chín, ruột nhiều - Dao cùn.	- Chọn cà chua chín vừa, cùi nhiều ruột ít. - Mài dao thật sắc
2	- Khối cà chua bị méo	- Tư thế cầm dao sai kỹ thuật.	- Tư thế cầm dao và thao tác đúng kỹ thuật thái đúng, dao vuông góc với mặt phẳng thớt.

1.4. Tạo cánh hoa sen nở cà chua

1.4.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Chia cánh	- Dao bìa, thớt gỗ. 	- Chia trái cà chua thành 6 phần bằng nhau, mỗi phần ứng với một cánh.
2	- Tia cánh	Dao bìa, thớt gỗ	- Dùng dao tia từng cánh hoa cong hình chữ S, tạo đầu cánh nhọn và thân cánh bầu. - Nét cắt tạo góc xéo nổi tâm hoa xuống để hoa

			(cách để hoa 1 cm)
3	Chẻ cánh ngoài	Dao tỉa 	-Chẻ cánh hoa thành hai lớp, lớp ngoài dày 1 mm.

1.4.2. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Cánh hoa không đều.	Chia sai kích thước, không đều tay. Kỹ thuật tỉa cánh chưa tốt.	Nhắm kích thước lát cắt thật chuẩn trước khi cắt.
2	Uốn cánh bị gãy	Các lát cắt quá dày hoặc quá mỏng	Cắt đúng kích thước yêu cầu.

1.5. Hoàn thiện hoa sen nở cà chua

1.5.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Uốn cánh		- Dùng ngón tay hoặc đũa uốn nhẹ cánh ngoài của hoa sen cho cong đẹp tự nhiên

2. Tỉa con thiên nga cà chua



Con thiên nga cắt tỉa từ cà chua thường được ứng dụng nhiều trong các tiệc cưới hỏi sang trọng của các nước Đông Á.

Thường thiên nga cà chua được cắt tỉa thành một đôi, tượng trưng cho hạnh phúc lứa đôi. Cũng có thể cắt tỉa từng con riêng biệt để trang trí cho các món ăn ở các bữa tiệc năm mới, dịp lễ trang trọng,

2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa con thiên nga cà chua

2.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.

- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.

- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

2.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bài, dao tỉa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

2.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bài, dao tỉa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

2.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tỉa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tỉa.	- Xác định đối tượng cắt tỉa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

2.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa con thiên nga cà chua

2.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 02 con thiên nga

Nguyên liệu	Định lượng
Cà chua	1 quả

2.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Cà chua	- Cà chua tươi mới, không bị sâu bệnh, chín tới và có màu đỏ bắt mắt. - Chọn cà chua có phần com dày, ruột ít. - Có hình dáng tròn đều - Sơ chế sạch (rửa sạch).

2.3. Pha khối mẫu tỉa thiên nga cà chua

2.3.1 Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
-----	------------------	---------------------------	------------------

1	- Tư thế ngồi		Ngồi thoải mái trên ghế cao, vai thẳng, mình hơi ngả về phía trước, đầu hơi cúi.
2	- Cắt dọc quả cà chua - Cắt một lát dày từ 0.5 đến 1 cm phần cuống cà chua làm đầu thiên nga	Dao bài, thớt gỗ 	Khối cà chua thẳng đều Cà chua không bị chảy nước, không bị nứt bể, lát cắt phẳng.

2.3.2 Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kỹ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

2.3.3 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	- Lát cắt không phẳng, đẹp	- Cà chua quá chín, ruột nhiều - Dao cùn.	- Chọn cà chua chín vừa, cùi nhiều ruột ít. - Mài dao thật sắc
2	- Khối cà chua bị méo	- Tư thế cầm dao sai kỹ thuật.	- Tư thế cầm dao và thao tác đúng kỹ thuật thái đứng, dao vuông góc với mặt phẳng thớt..

2.4. Tạo cánh thiên nga cà chua

2.4.1. Các mẫu thiên nga cà chua cơ bản

- Có hai mẫu thiên nga cơ bản:

- Thiên nga cánh xòe
- Thiên nga cánh cụp.

2.4.2 Trình tự thao tác (Thiên nga cánh xòe) :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tia đuôi thiên nga	- Dao tía, thớt gỗ 	- Cắt 4 lát hình chữ V thẳng ở giữa nửa trái cà chua. - Các lát cách đều nhau 0.5 cm. - Đẩy nhẹ các lát cắt hơi lệch nhau về phía đuôi.
2	Tia cánh thiên nga	Dao tía, thớt gỗ 	- Cắt 3 lát hình chữ V thẳng ở hai bên sườn nửa trái cà chua. - Các lát cách đều nhau 0.5 cm. - Đẩy nhẹ các lát cắt hơi lệch nhau về phía đuôi tạo 2 cánh thiên nga

3	Tĩa đầu thiên nga	Dao tĩa 	Cắt đôi lát cà chua, bỏ phần ruột, tạo đầu nhọn của thiên nga. Gắn mắt thiên nga .
---	-------------------	--	---

2.4.3 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Lát cắt chữ V không đều, bị đứt	Xác định vị trí tĩa chưa đúng, lát cắt không đều. Dùng dao chưa đúng kỹ thuật, cắt quá sâu.	Xác định vị trí của đầu cánh cho thật kỹ trước khi tĩa. Dùng dao đúng kỹ thuật, cắt vừa đủ đứt, không phạm sâu vào lát cắt tiếp theo.

2.5. Hoàn thiện mẫu tĩa thiên nga cà chua

2.5.1 Trình tự thao tác (Thiên nga cánh xòe) :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Ráp hoàn thiện	Tăm 	- Dùng tăm găm đầu thiên nga vào phần thân thiên nga (phía đầu cuống).

3. Tĩa hoa hồng quần vỏ cà chua



3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tĩa hoa hồng quần vỏ cà chua

3.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tĩa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tĩa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

3.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bài, dao tĩa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

3.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tĩa (dao bài, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

3.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

3.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa hoa hồng quán vỏ cà chua

3.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 01 hoa hồng cà chua.

Nguyên liệu	Định lượng
Cà chua	1 quả

3.2.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Cà chua	- Cà chua tươi mới, không bị sâu bệnh, chín tới và có màu đỏ bắt mắt. - Chọn cà chua có phần com dày, ruột ít. - Có hình dáng tròn đều - Sơ chế sạch (rửa sạch).

3.3. Tạo cánh hoa hồng quán vỏ cà chua

3.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Tĩa đài hoa hồng	- Dao tĩa. 	-Cầm dao tĩa đúng kỹ thuật. - Cắt ngang một lát mỏng phần cuống cà chua, phần mép còn dính liền với trái cà chua
2	Tĩa cánh hoa hồng	-Dao tĩa.	-Cầm dao tĩa đúng kỹ thuật. - Dùng dao lạng một đường vỏ mỏng theo

			đường dọn sóng xung quanh quả cà chua.
--	--	---	--

3.3.2 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Cánh hoa bị đứt giữa chừng	Sử dụng kỹ thuật lạng chưa đúng chuẩn	Cẩn thận, tỉ mỉ khi tỉa cánh. Áp dụng kỹ thuật lạng dao theo đúng kỹ thuật tránh bị đứt vỏ.

3.4. Hoàn thiện hoa hồng quần vỏ cà chua

3.4.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Cuốn cánh hoa hồng		-Bỏ ruột, cuộn vỏ lại từ phía đầu về phần cuống.

3.4.2 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Cánh hoa bị gãy khúc	Cánh quá dày hoặc quá mỏng	Canh đúng độ dày cánh hoa (khoảng 1 mm) khi lạng vỏ.

4. Tỉa hoa hồng quần lát cà chua



4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa hồng quần lát cà chua

4.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

4.1.2. Trình tự thao tác

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bài, dao tĩa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

4.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tĩa (dao bài, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

4.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

<i>STT</i>	<i>Hiện tượng</i>	<i>Nguyên nhân</i>	<i>Các phòng ngừa</i>
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

4.2. Chuẩn bị nguyên liệu tĩa hoa hồng quán lát cà chua

4.2.1. Định lượng nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 02 hoa hồng quán lát

Nguyên liệu	Định lượng
Cà chua	1 quả

4.2.2. Trình tự thao tác :

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Cà chua	- Cà chua tươi mới, không bị sâu bệnh, chín tới và có màu đỏ bắt mắt. - Chọn cà chua có phần côm dày, ruột ít. - Có hình dáng tròn đều - Sơ chế sạch (rửa sạch).

4.3.Xác định độ dài mẫu tĩa hoa hồng quán lát cà chua

4.3.1. Trình tự thao tác :

<i>STT</i>	<i>Tên các thao tác</i>	<i>Dụng cụ, thiết bị, vật tư</i>	<i>Yêu cầu kỹ thuật</i>
1	- Tư thế ngồi		-Ngồi thoải mái trên ghế cao, vai thẳng, mình hơi ngả về phía trước, đầu hơi cúi.
2	- Cắt dọc quả cà chua	Dao bài, thớt gỗ	-Khối cà chua thẳng đều -Cà chua không bị chảy nước, không bị nứt bể, lát cắt phẳng.

4.3.2. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kĩ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

4.3.3. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	- Lát cắt không phẳng, đẹp	- Cà chua quá chín , ruột nhiều - Dao cùn.	- Chọn cà chua chín vừa, cùi nhiều ruột ít. - Mài dao thật sắc
2	- Khối cà chua bị méo	- Tư thế cầm dao sai kỹ thuật.	- Tư thế cầm dao và thao tác đúng kỹ thuật thái đứng, dao vuông góc với mặt phẳng thớt..

4.4. Tạo cánh hoa hồng quần lát cà chua

4.4.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Cắt lát mỏng	- Dao bài, thớt gỗ	-Cầm dao tĩa đúng kỹ thuật thái đứng (mặt phẳng dao vuông góc với mặt phẳng thớt) - Cắt ngang nửa trái cà chua thành những lát mỏng có độ dày 1 mm.
2	Quần hoa	-Dao bài, thớt gỗ	-Dùng má dao ép khối cà chua thành một dải dài, các lát cà chua xếp lớp lên nhau. - Quần các lát cà chua từ lớp trong ra ngoài tạo thành bông hoa hồng quần.

4.4.2. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Các lát cà chua không đều, bị đứt, xéo.	Sử dụng kỹ thuật thái đứng dao chưa đúng chuẩn.	Xác định độ dày lát cá chua trước khi thái. Đặt dao vuông góc với mặt phẳng thớt để lát cà chua không bị đứt, xéo.
2	Cuốn hoa bị bung, gãy.	Cánh quá dày . Cuốn không đều tay, không giữ chặt các lát cà chua khi cuốn	Thái đúng độ dày yêu cầu (1mm). Cuốn chặt tay và đều tay.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Hãy cho biết nguyên liệu, dụng cụ dùng trong cắt tỉa các loại hoa trang trí?
2. Trình bày các bước tạo các loại hoa trang trí cơ bản?
3. Cắt tỉa các hình hoa trang trí cơ bản?

C. Ghi nhớ

1. Nguyên liệu, dụng cụ dùng trong cắt tỉa các loại hoa trang trí

2. Các bước tạo các loại hoa trang trí

BÀI 4: CẮT TỈA HÌNH THÚ CON VẬT



Mục tiêu:

- Chọn đúng dụng cụ dùng để cắt tỉa các loại con vật;
- Lựa chọn được nguyên liệu dùng để cắt tỉa các loại con vật;
- Thực hiện được các thao tác cắt tỉa các loại con vật đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Nêu được yêu cầu của các loại con vật và hoàn thiện sản phẩm
 - Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, có trách nhiệm, có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường

1. CẮT TỈA CON TÔM

Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng chọn được nguyên liệu phù hợp và tỉa được mẫu tỉa con tôm từ cà rốt, thực hiện các thao tác chính xác, an toàn, nhanh gọn và thể hiện được tính chuyên nghiệp.

Nội dung

Cà rốt là một trong những loại rau củ phổ biến nhất được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi màu vàng, đỏ bắt mắt, cấu tạo quả cho ra nhiều hình dạng khác nhau khi cắt tỉa, giá thành hợp lý.

Ta có thể ứng dụng cà rốt tỉa nhiều loại hoa, con vật khác nhau trong tự nhiên tùy yêu cầu chế biến. Ví dụ: hoa ly, hoa hồng, các loại con vật,...

Tôm từ cà rốt là một trong những mẫu tỉa được ứng dụng nhiều trong nghệ thuật trang trí món ăn cũng như trang trí nghệ thuật, bàn tiệc.



1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa tôm cà rốt

1.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tỉa rau củ quả.

- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tỉa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.

- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

1.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bào, dao tỉa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

1.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tỉa (dao bào, dao tỉa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

1.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tỉa, dao xúc không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tỉa.	- Xác định đối tượng cắt tỉa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa con tôm

1.2.1. Định lượng nguyên liệu

Nguyên liệu cho 02 con tôm

Nguyên liệu	Định lượng
Cà rốt	1 củ

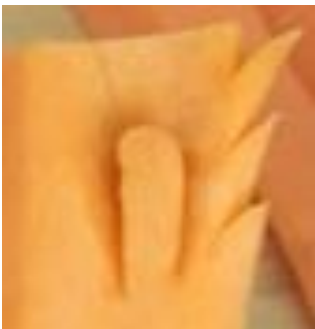
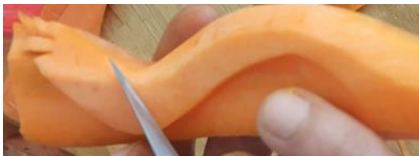
1.2.2. Trình tự thao tác :

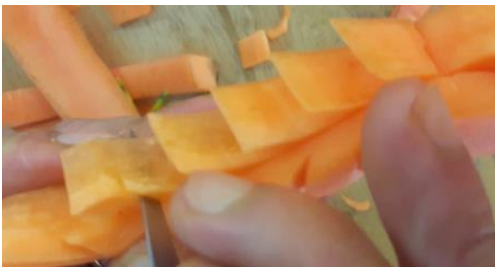
STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Cà rốt	- Chọn củ suông dài, thẳng, tươi.

1.3. Tỉa con tôm cà rốt

1.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Pha khối	Dao cắt thái, thớt gỗ, dao bào 	- Bỏ dọc cà rốt - Lấy ½ củ, cắt bỏ 1 bên tạo mặt phẳng song song với mặt kia
2	Tạo thân trên của tôm	Dao tỉa 	- Chia làm 3 phần để vẽ hình con tôm (đầu, thân, đuôi) ở phần trên và cắt bỏ - ở phần đầu vát 2 bên tạo hình tam giác và bo tròn hai

			bên thân tôm
3	Tạo gai trên đầu tôm	Dao tỉa 	- Phần đầu tôm chia làm 3 phần, phần đầu tiên tạo gai (3-4 gai). Chú ý: nghiêng dao
4	Tạo mắt tôm	Dao tỉa 	- Ấn mũi dao để tạo hình giồng hình giọt nước song song với gai trên đầu tôm - Nghiêng dao bỏ phần dư quang hình giọt nước
5	Tạo thân dưới của tôm	Dao tỉa 	- Vẽ đường cong từ mắt dưới của tôm cong theo thân trên của tôm - Rạch sâu khoảng 0,5cm - Cắt bỏ phần dư để tạo mặt phẳng song song với mặt phẳng cũ
6	Tạo các đốt lưng tôm	Dao tỉa 	Dùng dao rạch 5-6 đường cong trên lưng tôm Nghiêng dao cách đường đã rạch khoảng 1mm để tạo đường rãnh Chú ý: các đốt về phía đuôi ngắn dần
7	Tạo đuôi tôm	Dao tỉa	Ở phần đuôi tôm cách đốt lưng cuối khoảng 0,6cm dùng dao xẻ thẳng ra ngoài dài khoảng 2-3cm sau đó đánh cong dao Nghiêng dao cạnh đường đã vạch để bỏ phần thừa Chú ý: làm từ trên đường cong của đuôi tôm sau đó dần xuống dưới

			
8	Tạo chân tôm trước	Dao tỉa 	Ngay dưới đầu tôm cắt chữ V (bỏ đi hình tam giác) Chân ngoài dài hơn chân trong Chân ở phía sát thân dày hơn chân ở phía xa chân
9	Tạo chân tôm sau	Dao tỉa 	Nghiêng dao 1 góc 30 độ hướng về phía đuôi tôm Tạo 4-5 chân sau

1.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kĩ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

1.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thân tôm không cân đối	Vẽ 3 phần (đầu, thân, đuôi) trên khối cà rốt đã pha không cân đối	- Xác định vị trí và vẽ theo hình dáng phù hợp với khối cà rốt đã pha
2	Thân tôm không mềm mại, uyển chuyển	Không bo, vát các góc vuông của thân tôm	- Bo, vát cho thân tôm tròn.
3	Đuôi tôm không rõ hình dạng	Cắt bỏ phần thừa không đúng yêu cầu	Đặt nghiêng dao 1 góc 30 độ so với đường dao đã rạch thẳng
4	Chân tôm bị đứt, gãy	Tỉa phần chân tôm gắn với thân quá mỏng	Tỉa phần chân tôm gắn với thân dày gấp 3-4 lần so với phần chân xa so với thân

			tôm
--	--	--	-----

1.4. Hoàn thiện con tôm

1.4.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Làm râu tôm	Dao tỉa 	Cắt 1 lát cà rốt dày khoảng 2mm Rạch cong như hình chữ S ngược Rạch đường song song với đường vừa rạch dày khoảng 2mm không đứt Rạch đường thứ 3 song song với đường vừa rạch dày 2mm đứt rời khỏi lát cà rốt
2	Gắn mắt và râu tôm		Dùng keo gắn râu đã tạo vào ở phần dưới đầu sát chân tôm Dùng keo gắn hạt tiêu vào mắt tôm

2. CẮT TỈA CON THIÊN NGÀ

Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng chọn được nguyên liệu phù hợp và tỉa được mẫu tỉa con thiên nga từ củ cải, thực hiện các thao tác chính xác, an toàn, nhanh gọn và thể hiện được tính chuyên nghiệp.

Nội dung

Củ cải là một trong những loại rau củ phổ biến nhất được ứng dụng trong nghệ thuật cắt tỉa – trang trí món ăn bởi quả mềm dễ tỉa, cấu tạo quả cho ra nhiều hình dạng khác nhau khi cắt tỉa, giá thành hợp lý.

Ta có thể ứng dụng củ cải tỉa nhiều loại hoa, con vật khác nhau trong tự nhiên tùy yêu cầu chế biến. Ví dụ: hoa cúc, hoa hồng, các loại con vật,...

Thiên nga từ củ cải là một trong những mẫu tỉa được ứng dụng nhiều trong nghệ thuật trang trí món ăn cũng như trang trí nghệ thuật, bàn tiệc.



2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tĩa thiên nga củ cải

2.1.1. Những lưu ý khi chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Việc chuẩn bị dụng cụ là công việc không thể thiếu đối với công việc cắt tĩa rau củ quả.
- Xác định chính xác chủng loại dụng cụ phục vụ trong quá trình cắt tĩa để tiết kiệm được thời gian và đạt được hiệu quả cao.
- Vệ sinh dụng cụ trước, trong và sau khi chế biến.

2.1.2. Trình tự thao tác

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn dụng cụ.	- Thớt gỗ, dao bào, dao tĩa, tô đựng nước.	- Đúng chủng loại. - Chính xác. - Nhanh gọn.

2.1.3 Các chú ý về an toàn lao động:

- Kiểm tra chất lượng dụng cụ cắt tĩa (dao bào, dao tĩa): sắc bén, không bị mẻ, bị gãy mũi dao, cán dao chắc chắn không bị lung lay.

2.1.4 Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục:

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thiếu dụng cụ	-Không lên danh mục dụng cụ	-Lên danh mục dụng cụ
2	Chọn dao tĩa, dao xúc không đúng chủng loại	-Không xác định được đối tượng cần cắt tĩa.	- Xác định đối tượng cắt tĩa: hình dạng, chủng loại, nguyên liệu.

2.2. Lựa chọn nguyên liệu tĩa thiên nga củ cải

2.2.1. Định lượng nguyên liệu

Nguyên liệu cho 03 thiên nga

Nguyên liệu	Định lượng
Củ cải	1 củ

2.2.2. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Lựa chọn nguyên liệu chính	- Củ cải	- Chọn củ suông dài, thẳng, tươi.

2.3. Tĩa con tôm cà rốt

2.3.1. Trình tự thao tác :

STT	Tên các thao tác	Dụng cụ, thiết bị, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật
1	Pha khối	Dao cắt thái, thớt gỗ, dao bào 	- Cắt củ cải dài khoảng 13-14cm - Đặt thẳng đứng củ - Cắt chéo 2 bên
2	Tạo đầu	Dao tỉa 	- Vẽ dấu hỏi ở 1 mặt bên của khối - Dùng mũi dao tỉa cắt theo hình đã vẽ - Cắt đường song song cách đường đã cắt dày 1cm - Cắt bỏ phần thừa sát đường đã tạo
3	Tạo cánh	Dao tỉa 	- Chẻ chéo 2 bên theo hình chữ V để tạo khối cho 2 cánh thiên nga - Cắt cong dao

			
4	Tạo cổ	Dao tỉa 	- Nghiêng dao, cắt vát hai bên - Bo tròn để tạo cổ cho thiên nga
5	Tạo miệng và mắt thiên nga	Dao tỉa 	- Cắt bí đỏ/cà rốt gắn vào đầu - Bo và vát lại cho đúng hình dạng - Lấy tiêu gắn vào để tạo mắt

2.3.3. Các chú ý về an toàn lao động

- Cầm dao đúng kĩ thuật, tránh đứt tay khi thao tác.

2.3.4. Các hư hỏng thường gặp nguyên nhân và cách khắc phục

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Các phòng ngừa
1	Thân thiên nga không cân đối	Cắt phần đầu, cánh trên khối không cân đối	- Xác định vị trí, vẽ và cắt theo hình dáng phù hợp với khối củ cải đã pha
2	Cánh thiên nga không rõ nét	Đưa dao không cong làm cánh thiên nga không uyển chuyển	Cắt cong

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Hãy cho biết nguyên liệu, dụng cụ dùng trong cắt tỉa các loại con vật?
2. Trình bày các bước tạo các loại con vật?
3. Cắt tỉa các hình hoa trang trí cơ bản?

C. Ghi nhớ

1. Nguyên liệu, dụng cụ dùng trong cắt tỉa các loại con vật
2. Các bước tạo các loại hoa con vật

HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔ ĐUN

I. Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của mô đun:

- *Vị trí*: Kỹ thuật cắt tỉa rau quả là mô đun chuyên môn bắt buộc trong chương trình đào tạo. Mô đun được bố trí giảng dạy sau các môn học cơ sở của nghề.

- *Tính chất*: Đây là mô đun tích hợp giữa lý thuyết và thực hành, đun trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về nguyên liệu, dụng cụ cắt tỉa rau quả, các bước thực hiện và yêu cầu cắt tỉa ra các sản phẩm từ rau củ cụ thể.

- *Ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun*: Đây là mô đun cung cấp kiến thức lý thuyết và rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp và là một trong những mô đun điều kiện để xét công nhận tốt nghiệp (điểm tổng kết mô đun phải đạt từ C⁻ trở lên).

II. Mục tiêu của mô đun:

1. Kiến thức

- Nêu được vai trò của việc cắt tỉa nguyên liệu trong chế biến món ăn;
- Trình bày được đặc điểm nguyên liệu và lựa chọn nguyên liệu phù hợp dùng để cắt tỉa các loại hình từ rau củ quả;
- Trình bày được yêu cầu kỹ thuật, nguyên tắc khi cắt tỉa các loại hình từ rau củ quả;
- Mô tả được quy trình cắt tỉa rau củ quả thành các loại hình khác nhau

2. Kỹ năng

- Biết sử dụng đúng các dụng cụ dùng để cắt tỉa các loại hình từ rau củ quả;
- Thực hiện được thao tác cắt tỉa rau củ quả và thứ tự các bước tỉa thành các hình dạng đơn giản, hình tượng phẳng và hình khối đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Ứng dụng được sản phẩm sau khi cắt tỉa vào việc chế biến, trang trí món ăn.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được vai trò việc cắt tỉa rau quả trong chế biến món ăn;
- Vận dụng kiến thức đã học vào nội dung thực hành nghề nghiệp;
- Có thái độ học tập nghiêm túc, có ý thức và khả năng tự học, tự nghiên cứu, có khả năng hoạt động nhóm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp.

III. Tài liệu tham khảo

- [1]. Nguyễn Hữu Thủy (2006), *Giáo trình lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*, Nhà xuất bản Hà Nội.
- [2]. Nguyễn Thị Tuyết, Nguyễn Bích Liên, Phan Thị Liên,... (2003), *Kỹ thuật cắt tỉa rau củ quả*, Nhà xuất bản Hà Nội.
- [3]. Nguyễn Thị Tuyết (2007), *Giáo trình thực hành chế biến món ăn (tập 1: các món Á*, Nhà xuất bản Hà Nội.