****

**(Chèn Tên món thi)**

**GV HƯỚNG DẪN: ………………………………..**

**CHÈN HÌNH ẢNH MÓN THI**

***TP.HCM, ngày… tháng … năm …***

**Họ và Tên Học viên:**

**Khóa học:**

**(CHÈN TÊN KHÓA HỌC – VD: NGHIỆP VỤ BẾP TRƯỞNG)**

***(CHÈN TÊN KỲ THI – VD: THI GIỮA KỲ )***

**SỞ LAO ĐỘNG – THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI**

**TỔNG CỤC GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP**

**TRƯỜNG HƯỚNG NGHIỆP Á ÂU**

**FORM RECIPE**

Tên món:

Khẩu phần:

1. **Nguyên vật liệu – Gia vị**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Thành phần** | **Quy cách** | **Định lượng** | **Đơn vị tính** | **Ghi chú** |
| **I. Nguyên liệu chính** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| **II. Nguyên liệu phụ** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| **III. Gia vị** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| **IV. Nguyên liệu làm sauce** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |
| **V. Nguyên liệu trang trí** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |

1. **Các bước thực hiện:**
2. Sơ chế
3. Bảo quản
4. Quy trình chế biến
5. **Khẩu phần định lượng:**

Khẩu phần 1 người:

Đĩa ra món:

Nhiệt độ phục vụ:

**FORM MARKET LIST**

**Tên món ăn:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Thành phần** | **Quy cách** | **Định lượng MKL** | **Đơn vị MKL** | **Đơn giá** | **Thành tiền** |
| **Nguyên liệu (a)** | | | | | | |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |
| **Gia vị (b)** | | | | | | |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |
| **Công cụ dụng cụ (c)** | | | | | | |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |

**WORKING PLAN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TÊN MÓN: Ghi tên món thi** | | |
| **Thứ tự thực hiện** | **Chi tiết** | **Thời gian dự kiến** |
| **Bước 1** |  |  |
| **Bước 2** |  |  |
| **Bước 3** |  |  |