



CTT534 – Thiết Kế Giao Diện

COMPUTER PROTOTYPE

PA 3

Thông tin nhóm

Tên nhóm: **LacTrois**

Các thành viên trong nhóm

MSSV	Họ và tên	Email	Số điện thoại	Vai trò
1542230	Vũ Mạnh Hùng	vmhung93@gmail.com	0938 237 419	Leader
1542241	Bạch Chấn Minh	danny.minh0893@gmail.com	0169 777 1714	
1542264	Phạm Quang Sơn	phamquangson4493@gmail.com	0166 907 0077	
1542290	Trần Thanh Tùng	thanhtung9313@gmail.com	0937 478 089	

Trang chủ

65 x 55

[trang chủ](#)
[khoa học](#)
[giới thiệu](#)
[liên hệ](#)
[đăng nhập](#)
[đăng ký](#)

NAU AN KHONG BAO GIO DE HON

TAI SAO CHON COOKINGSCHOOL



Tiết kiệm thời gian

Learn C++, the games industry standard language.

Develop strong and transferrable problem solving skills.

Gain an excellent knowledge of modern game development.

Learn how object oriented programming works in practice.



Tiết kiệm chi phí

Learn C++, the games industry standard language.

Develop strong and transferrable problem solving skills.

Gain an excellent knowledge of modern game development.

Learn how object oriented programming works in practice.



Tương tác

Learn C++, the games industry standard language.

Develop strong and transferrable problem solving skills.

Gain an excellent knowledge of modern game development.

Learn how object oriented programming works in practice.

SAN PHAM CUA CHUNG TOI

BAI HOC

Learn C++, the games industry standard language.

Develop strong and transferrable problem solving skills.

Gain an excellent knowledge of modern game development.

Learn how object oriented programming works in practice.

VS

KHOA HOC

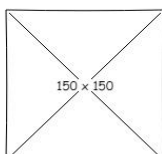
Learn C++, the games industry standard language.

Develop strong and transferrable problem solving skills.

Gain an excellent knowledge of modern game development.

Learn how object oriented programming works in practice.

HOC VIEN NOI VE CHUNG TOI



Nguyen Van A

Website thân thiện, dễ sử dụng, đầu bếp hướng dẫn nhiệt tình. Verry Good!!!



Đăng nhập

[trang chủ](#)[khoa học](#)[giới thiệu](#)[liên hệ](#)[đăng nhập](#)[đăng ký](#)

ĐĂNG NHẬP

Email

Mật khẩu

Bạn chưa có tài khoản. [Click đây](#) để đăng ký thành viên.



Đăng ký

[trang chủ](#)[khoa học](#)[giới thiệu](#)[liên hệ](#)[đăng nhập](#)[đăng ký](#)

ĐĂNG KÝ THÀNH VIÊN

Ho & tên

Email

Mật khẩu

Xác thực mật khẩu

Click vào đây để khôi phục mật khẩu.

ĐĂNG KÝ



Tìm bài học/khoá học

65 x 65

trang chủ [khoa học](#) giới thiệu liên hệ

User Name

khu vực

▼

loại môn

▼

tên môn

tìm kiếm

185 x 185

★

xem chi tiết

mua ngay

185 x 185

xem chi tiết

mua ngay

185 x 185

★

xem chi tiết

mua ngay

185 x 185

★

xem chi tiết

mua ngay

185 x 185

xem chi tiết

mua ngay

185 x 185

★

xem chi tiết

mua ngay

185 x 185

xem chi tiết

mua ngay

185 x 185

xem chi tiết

mua ngay

load more



Giới thiệu bài học



65 x 65

[trang chủ](#)

[khoa học](#)

[giới thiệu](#)

[liên hệ](#)

User Name



Cá kèo nướng muối ớt



9669 người dùng đã đăng ký

Dầu bếp hướng dẫn: Gordon Ramsay

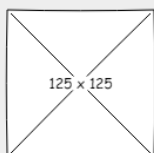
Ngày cập nhật: 11/4/2017

Giới thiệu tổng quan môn ăn

Mô tả khoa học

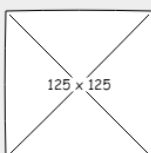
Giới thiệu về đầu bếp

Khoa học liên quan



125 x 125

[xem chi tiết](#)



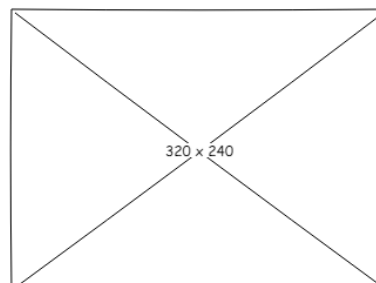
125 x 125

[xem chi tiết](#)



125 x 125

[xem chi tiết](#)



320 x 240

Mien phi

Mua ngay

Điểm nổi bật 1

Điểm nổi bật 2

Điểm nổi bật 3



Thanh toán

[trang chủ](#)[khoa học](#)[giới thiệu](#)[liên hệ](#)[User Name](#)

Phương thức thanh toán

☒ Credit Card



☐ PAYPAL

☐ ATM

Thông tin đơn hàng

Cà kéo nướng muối ớt

100.000 VNĐ

Thời gian: 20/1/2017

Đầu bếp hướng dẫn: Gordon Ramsay


Loại khóa học: Bài học đơn

THANH TOÁN






Chi tiết bài học

65 x 65


[trang chủ](#)
[khoa học](#)
[giới thiệu](#)
[liên hệ](#)

User Name
 





Cá kèo nướng muối ớt

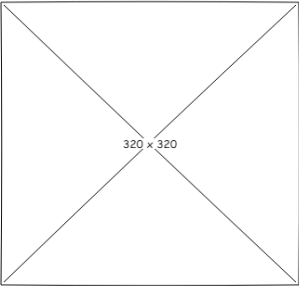
Ngày cập nhật: 11/4/2017
 Thời gian nấu: 30 phút



Gordon Ramsay

Mo ta khoa học



1

2

3

4

5

Nguyên liệu chế biến

Nguyên liệu	Số lượng
1. Cá kèo nguyên con	1 kg
2. Xì dầu	Vừa đủ
3. Rau ăn kèm	Vừa đủ
4. Gia vị	Vừa đủ

Sơ chế nguyên liệu

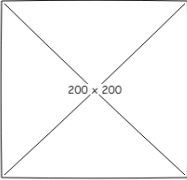
- Cá kèo rửa sạch, xien vào xien que nguyên con
- Ớt sung, ớt hiểm rửa sạch, bỏ hạt, giã nát với muối hạt
- Ướp cá kèo với muối ớt và gia vị khoảng 15 phút

Các bước thực hiện

Bước 1: Nướng cá kèo với muối ớt

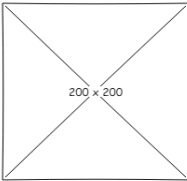
- Đầu tiên bạn chuẩn bị một chiếc lò than hoa cháy hồng rồi cho cá kèo xếp lần lượt vào trong vỉ nướng rồi đặt vỉ cá lên trên bếp than hoa tiến hành nướng.
- Khi nướng, bạn lấy một chiếc chổi nhỏ quét đều dầu ăn lên trên khắp mình cá để cá được chín vàng đều, giòn ngon và không bị khô.

CHÚ Ý: Tiến hành nướng cá trên than hoa, nướng đều tay để tránh bị cháy cá. Khi con cá chín vàng đều và tỏa mùi thơm thì món cá của bạn đã đạt được yêu cầu.



Bước 2: Chuan bi nước chấm


- Me chín bạn cho vào bát nước ngâm rồi lấy một chiếc thìa đánh cho thật nhuyễn, rồi lọc qua rây để lấy phần nước cốt me.
- Sau đó bạn tiếp tục cho 1/2 thìa dầu ăn vào trong chảo, đặt lên bếp rồi đun nóng, đổ hết bát nước cốt me, 2 thìa nước mắm, 2 thìa cà phê đường trắng và hạt nêm vào cùng, rồi dùng thìa đảo thật nhanh và đều tay cho đến khi bạn thấy nước me sôi lên thì nêm lại gia vị sao cho vừa ăn rồi tắt bếp, trút ra bát.
- Khi thưởng thức bạn chỉ cần dọn đĩa cá kèo nướng muối ớt ra bàn ăn cùng với bát nước sốt me chua ngọt, ăn khi nóng sẽ ngon tuyệt cú mèo luôn nhé






Yêu cầu đạt được



Con cá kèo chín đều, vàng, không bị cháy. Mùi vị thơm và hấp dẫn. Về gia vị phải ngâm đều con cá không bị chổ mặn chỗ nhạt. Như vậy bạn đã làm món cá kèo nướng muối ớt hoàn chỉnh rồi đó


Đien dan





Michale | 4 ngày trước
 Đây là nhận xét của michale về món cá kèo nướng than thành
 22  Reply



Jackson | 4 ngày trước
 Đây là nhận xét của jackson về món cá kèo nướng than thành
 20  Reply



Jackson | 4 ngày trước
 Đây là nhận xét của jackson về món cá kèo nướng than thành
 20  Reply

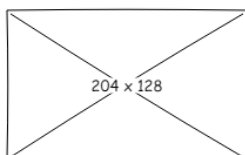
<http://www.fit.hcmus.edu.vn>



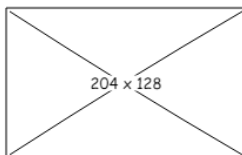
Quản lý bài học

[trang chủ](#)[khoa học](#)[giới thiệu](#)[liên hệ](#)[Quản lý khoa học](#)[User Name](#)

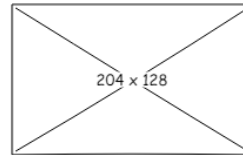
Các khoá học của <Hùng>

[Gần đây](#)[Tất cả](#)[Yêu thích](#)[Đã hoàn thành](#)**Tên chủ đề A**

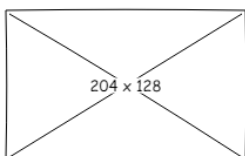
Thông tin chủ đề

[Bắt đầu học](#)**Tên chủ đề A**

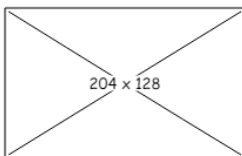
Thông tin chủ đề

[Bắt đầu học](#)**Tên chủ đề A**

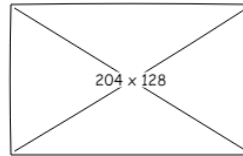
Thông tin chủ đề

[Bắt đầu học](#)**Tên chủ đề A**

Thông tin chủ đề

[Bắt đầu học](#)**Tên chủ đề A**

Thông tin chủ đề

[Bắt đầu học](#)**Tên chủ đề A**

Thông tin chủ đề

[Bắt đầu học](#)[Tải thêm](#)



Quản lý thông tin

65 x 65

trang chủkhoa hocgiới thiệuliên hệQuản lý khoa họcUser Name

125 x 125

Hung Vu
Học viên

Xem thông tin chung

Thông tin cá nhân

Ảnh đại diện

Các thẻ thanh toán

Thông báo

Thông tin chung

Thông tin được hiển thị công khai trên hệ thống

Tên hiển thị

Họ tên

Ngày tham gia

Khoá học đã mua

60

Các bài viết

17

Các bình luận

20