



Thuyết minh về một phương pháp cách làm

Lý thuyết văn 8

Lý thuyết Ngữ văn 8: Thuyết minh về một phương pháp cách làm được VnDoc sưu tầm và tổng hợp nhằm giúp ích cho các bạn học sinh cùng quý thầy cô tham khảo để giảng dạy và học tập tốt **Ngữ văn lớp 8**. Mời các bạn tham khảo chuẩn bị tốt cho bài giảng sắp tới đây.

Bài: Thuyết minh về một phương pháp cách làm

I. Kiến thức cơ bản bài Thuyết minh về một phương pháp cách làm

II. Bài tập củng cố bài Thuyết minh về một phương pháp cách làm

Dàn ý Thuyết minh về món thịt kho tàu

Dàn ý Thuyết minh về một món ăn đặc sản ở quê hương em

Dàn ý thuyết minh về bánh chưng ngày tết mẫu 1

Dàn ý thuyết minh về bánh chưng ngày tết mẫu 2

I. Kiến thức cơ bản bài Thuyết minh về một phương pháp cách làm

1. Khi cần thuyết minh cách làm một đồ vật (hay cách nấu món ăn, may áo quần,...) người ta thường trình bày:

+ Nguyên liệu

+ Cách làm

+ Yêu cầu về thành phẩm

- Cách trình bày được thể hiện: từ điều kiện, cách thức, trình tự ... làm ra sản phẩm và yêu cầu cần thiết đối với chất lượng của sản phẩm làm ra.

2. Khi giới thiệu một phương pháp (cách làm) nào, người viết phải tìm hiểu, nắm chắc, phương pháp (cách làm) đó.

3. Lời văn cần ngắn gọn, rõ ràng

II. Bài tập củng cố bài Thuyết minh về một phương pháp cách làm

Dàn ý Thuyết minh về món thịt kho tàu

1. Mở bài

Giới thiệu và dẫn dắt vào vấn đề cần thuyết minh: món thịt kho tàu.

2. Thân bài

a. Cách nấu món thịt kho tàu

Nguyên liệu để làm món thịt kho tàu rất đơn giản: Chỉ gồm có thịt ba rọi, trứng vịt, hành, tỏi và nước dừa xiêm cùng với các gia vị thông dụng. .

Muốn nấu món thịt kho tàu ngon thì nên lựa thịt ba rọi có 3 phần mỡ, 7 phần nạc và chọn thịt nạc thăn. Theo quan niệm, trứng trong món thịt kho tàu phải tròn, hông bị nứt nẻ thì công việc làm ăn mới thuận lợi, gặp nhiều may mắn.

Đầu tiên, thịt sau khi mua về thì cạo rửa sạch, để ráo nước. Sau đó cắt khúc, vuông khoảng 4-5cm, nêm nếm gia vị vừa ăn rồi để hai giờ cho thịt thấm đều. Sau đó, Phi hành, tỏi rồi xào thịt cho săn lại.

Trứng vịt đem đi luộc chín, bóc vỏ, lấy tăm đâm vào trứng rồi đem đi chiên qua dầu để có màu vàng đẹp, thoát hơi tốt. Ngoài ra, ta còn có thể thay thế trứng vịt bằng trứng cút.

Thịt sau khi xào thơm, cho 1/2 thìa cà phê nước màu, 1/2 chén nước mắm. Nấu cho đến khi sôi lên thì đổ nước dừa xiêm vào ngang mặt thịt. Cuối cùng cho trứng vịt đã chiên vàng vào khi nước sôi và nấu cho sôi 2-3 lần.

b. Ý nghĩa của món thịt kho tàu

Thịt kho Tàu là món ăn thân quen đối với người miền Nam ta đặc biệt là dịp Tết, gắn bó với các thành viên trong gia đình từ bé đến lớn, khiến mọi người dễ dàng cảm nhận không khí hòa thuận, sum vầy. Đó cũng là dấu hiệu của một năm mới thuận lợi, thành công.

Nó trở thành một món ăn truyền thống, một nét đẹp văn hóa của dân tộc và đóng góp vào kho tàng ẩm thực phong phú của Việt Nam.

3. Kết bài

Khái quát lại giá trị, ý nghĩa của món thịt kho tàu đối với con người.

Dàn ý Thuyết minh về một món ăn đặc sản ở quê hương em

1. Mở bài

Giới thiệu vấn đề cần thuyết minh: một món ăn đặc sản.

Lưu ý: Học sinh tự lựa chọn cách viết mở bài trực tiếp hoặc gián tiếp tùy thuộc vào năng lực của bản thân mình.

2. Thân bài

a. Khái quát chung

Giới thiệu về lịch sử ra đời của món ăn đặc sản: Món ăn được bắt nguồn từ đâu, vào khoảng thời gian nào.

Nguyên liệu để làm nên món ăn đó gồm những gì? Món ăn được chế biến trong khoảng bao nhiêu lâu?

Những giá trị kinh tế và giá trị văn hóa mà món ăn đó mang lại cho địa phương nói riêng cũng như cho nền ẩm thực Việt Nam nói chung là gì?

Đánh giá về thực trạng của món ăn đặc sản đó trên thị trường: Hiện nay, món ăn có được ưa chuộng hay phổ biến hay không?

b. Thuyết minh chi tiết

Để làm nên món ăn cần chuẩn bị những gì?

Thuyết minh chi tiết về quá trình tạo ra món ăn: gồm những bước nào? Đây là công đoạn quan trọng nhất?

Thường thức món ăn như thế nào là ngon nhất?

Hương vị của món ăn có gì đặc sắc, nổi bật?

c. Ý nghĩa, ưu điểm mà món ăn mang lại

Món ăn đặc sản đó có ý nghĩa như thế nào với người dân địa phương và nền ẩm thực?

Chúng ta cần phải làm gì để lưu giữ món ăn đó và làm cho mọi người ngày càng biết đến nó nhiều hơn?

3. Kết bài

Khái quát lại món ăn đặc sản vừa thuyết minh, đồng thời liên hệ đến bản thân và rút ra bài học chung cho mọi người.

Dàn ý thuyết minh về bánh chưng ngày tết mẫu 1

1. Mở bài

Giới thiệu đối tượng cần thuyết minh: bánh chưng ngày tết.

2. Thân bài

a. Khái quát chung

Bánh chưng theo dân gian ta có xuất phát từ câu truyện cổ tích “Bánh chưng bánh giầy”, người phát minh là Lang Liêu, con vua Hùng thứ 6. Nhờ 2 món bánh này mà chàng đã trở thành vua, từ đó bánh chưng trở thành một món ăn không thể thiếu vào dịp lễ tết.

b. Thuyết minh chi tiết

Bánh chưng có hình vuông, được gói từ lá dong xanh và buộc bằng lá giang hoặc dây lạt.

Nguyên liệu làm bánh chưng: gạo nếp, đậu xanh, thịt lợn (thịt ba chỉ), lá dong, lạt buộc và một số gia vị (muối, tiêu,...).

Chuẩn bị: lá dong rửa sạch, cắt bỏ cuống cho vuông vắn bằng nhau, gạo nếp sau khi ngâm thì rửa sạch, đậu xanh bỏ vỏ, đồ nhuyển, thịt lợn cắt miếng khoảng hai đốt ngón tay, lạt giang chẻ nhỏ.

Quy trình gói bánh: lấy chiếc khuôn hình vuông sau đó xếp lá theo 4 góc vuông của khuôn, đổ lần lượt gạo nếp, đậu xanh, thịt lợn, đậu xanh, gạo nếp vào trong khuôn đã xếp lá cho thật vuông vắn sau đó gấp phần lá còn lại cho chẻ hết được nguyên liệu bên trong rồi dùng lạt buộc chặt bánh lại.

Để nấu bánh chưng, người ta chuẩn bị một chiếc nồi bên dưới phủ lá dong còn thừa rồi xếp bánh ngay ngắn, đổ nước ngập bánh rồi bắc lên bếp đun trong khoảng 8-12 tiếng tùy kích cỡ to nhỏ của bánh. Trong quá trình đun, cần phải thường xuyên xem nước trong nồi đã cạn chưa và đổ thêm nước để tránh tình trạng bánh bị cháy.

Sau khi bánh chín, vớt ra để ráo rồi lấy khăn lau sạch bề mặt bánh, chỉnh lại dây lạt cho bánh đẹp nhất có thể, để cho bánh nguội là có thể sắp lên bàn thờ, mang đi biếu hoặc ăn luôn.

c. Ý nghĩa của bánh chưng ngày tết

Bánh chưng là nét đẹp văn hóa, là một trong những biểu tượng của ngày tết cổ truyền Việt Nam. Nó không chỉ là món ăn mà còn là tinh thần được lưu truyền bao năm tháng.

3. Kết bài

Khái quát lại những giá trị, ý nghĩa của bánh chưng ngày tết và nêu lên trách nhiệm của bản thân trong việc giữ gìn nét đẹp này.

Dàn ý thuyết minh về bánh chưng ngày tết mẫu 2

Mở bài: Giới thiệu Tết truyền thống của Việt Nam và các món ăn đặc trưng trong đó có bánh chưng.

Thân bài:

1. Nguyên liệu chính: nếp, lá dong, thịt, đậu xanh, hành khô. Ngoài ra cần có lạt buộc, khuôn bánh (nhiều nơi còn gói bánh chưng đường)

- + Nếp chọn những hạt chắc, tròn.
- + Đậu xanh nên chọn loại có màu vàng đẹp để làm nhân bánh chưng.
- + Lá dong cần phải tươi, gân chắc, không bị rách.
- + Thịt: chọn loại thịt ba chỉ
- + Hành củ: to, chọn loại hành thơm

2. Cách làm

a. Quy trình chuẩn bị

- + Lá gói bánh: lá dong rửa lá cho sạch để ráo nước
- Gạo nếp: được vo sạch, ngâm để hạt được mềm
- Đậu xanh: ngâm tách vỏ, đồ lên hoặc để nguyên
- Thịt lợn: rửa sạch, cắt thành miếng
- Hành: Thái dọc

b. Gói bánh

- + Thường dùng khuôn khoảng 20 cm x 25 cm để gói bánh chưng cho đẹp.
- + Khéo léo gấp 4 góc lá dong lại, bên trong gồm cho lớp gạo nếp (khoảng gần 1 bát ăn cơm) sau đó cho nhân (đậu, thịt, hành) rồi cho lớp gạo nếp
- + Dùng dây để gói bánh chưng lại, dây giúp nhân bên trong không bị xô dịch trong quá trình nấu bánh.

c. Nấu bánh chưng

- + Tùy theo số lượng mà chuẩn bị nồi to hay nhỏ.
- + Đổ nước vào nồi, cho bánh chưng vào và nấu bằng củi trong thời gian từ 10 đến 12 tiếng (Thường xuyên đổ nước, tiếp củi, than vào trong quá trình luộc)
- + Sau khi vớt bánh phải để để bánh rắn chắc

3. Yêu cầu thành phẩm

- Bánh chưng chín đều (tránh bị sống)
- Màu bánh chưng xanh

- Khi đè bánh tránh bị lòi nhân bên trong

4. Trang trí

+ Bánh chưng sau khi chín nhẹ nhàng gỡ bánh. Cắt bánh cho ra đĩa.

+ Ăn kèm bánh chưng với nước chấm hoặc một số món khác như củ hành muối, dưa món....

5. Dùng bánh chưng để làm gì?

+ Những chiếc bánh đẹp thờ cúng trên bàn thờ tổ tiên.

+ Bánh chưng đãi khách đến nhà hoặc làm quà biếu.

+ Dùng ăn trong nhà trong những ngày Tết.

5. Ý nghĩa bánh chưng

+ Món ăn truyền thống dân tộc, tượng trưng cho sự tròn đầy và hạnh phúc trong năm mới.

+ Đề cao nền văn minh lúa nước và sự biết ơn đối với tổ tiên.

Kết bài: Bánh chưng là món ăn truyền thống của người Việt Nam, cần được lưu giữ và phát triển truyền thống này.

Với nội dung bài Thuyết minh về một phương pháp cách làm các bạn học sinh cùng quý thầy cô cần nắm vững kiến thức về cách thức trình bày giới thiệu một phương pháp khi làm văn thuyết minh...

Trên đây VnDoc đã giới thiệu nội dung bài [Thuyết minh về một phương pháp cách làm](#) cho các bạn tham khảo chuẩn bị cho bài học sắp tới. Ngoài ra các bạn có thể xem thêm chuyên mục [Lý thuyết môn Ngữ Văn 8](#), [Tác giả - Tác phẩm Ngữ văn 8](#), [Soạn bài lớp 8](#), [Văn mẫu lớp 8](#), [Giải Vở bài tập Ngữ Văn 8](#), [Soạn văn 8 siêu ngắn](#). Mời các em học sinh, các thầy cô cùng các bậc phụ huynh tham khảo.