

Soạn bài: Thuyết minh về một phương pháp

THUYẾT MINH VỀ MỘT PHƯƠNG PHÁP

I. KIẾN THỨC CƠ BẢN

- Muốn thuyết minh về một phương pháp (cách làm), trước hết, người viết phải tìm hiểu để nắm chắc phương pháp đó.
- Khi thuyết minh, cần trình bày rõ những điều kiện, cách thức, trình tự,... tiến hành công việc. Nếu công việc cho kết quả là những sản phẩm thì phải nêu cả yêu cầu, chất lượng đối với sản phẩm đó.
- Lời văn thuyết minh cần ngắn gọn, rõ ràng.

II. RÈN LUYỆN KĨ NĂNG

1. Khi nêu cách làm bất cứ một đồ chơi nào đó, cần trình bày cụ thể các bước:

a) Nguyên vật liệu

- Đồ chơi đó được làm bằng gì (giấy, bìa, đất sét...)? Mỗi thứ cần bao nhiêu? Tiêu chuẩn (cứng, mềm, dài, ngắn...) như thế nào?

- Để làm được đồ chơi đó, cần những dụng cụ (kéo, hồ dán, băng dính, kim khâu, ghim...)
gì?

b) Cách làm

Hướng dẫn cụ thể, chi tiết từng bước, từ pha chế, cắt dán, tạo hình cho đến lắp ghép các chi tiết với nhau.

c) Yêu cầu thành phẩm

Nêu các yêu cầu thẩm mỹ, công dụng... của đồ chơi sau khi hoàn thành.

2. Văn bản Phương pháp đọc nhanh được trình bày như sau :

a) Nêu vấn đề

- Để khẳng định vai trò của việc đọc, người viết sử dụng biện pháp phản đề: Nêu sự phát triển của khoa học thông tin cũng như ý nghĩa của nó đối với con người nhưng đồng thời cũng khẳng định máy móc không thể thay thế được con người, chính con người sáng tạo và lập chương trình cho máy móc.

- Từ mâu thuẫn giữa khả năng đọc thực tế (theo cách thông thường) của con người với kho tàng tri thức khổng lồ của nhân loại, tác giả hướng bạn đọc đến yêu cầu bức thiết phải hình thành phương pháp đọc nhanh.

b) Giải quyết vấn đề

Người viết trình bày các cách đọc theo trình tự từ thấp đến cao.

- Ở mức thấp có đọc thành tiếng (quá chậm, mất nhiều thời gian).

- Ở mức cao có đọc thầm. Đọc thầm lại được chia làm hai loại: đọc theo dòng và đọc theo

ý.

+ Đọc theo dòng là cách đọc thông thường, đọc từng câu, từng chữ. ở mức chuẩn (150 - 200 từ/phút) vẫn còn quá chậm, chưa đáp ứng được yêu cầu.

+ Đọc theo ý chính là phương pháp đọc nhanh. Phương pháp này có những đặc điểm và ưu điểm sau:

- ✓ Đọc lướt từ trên xuống dưới (cách này làm cho mắt đỡ mỏi).
- ✓ Không bám sát các từ mà nắm chắc các ý.
- ✓ Trong một thời gian ngắn, có thể thu nhận đầy đủ các thông tin chủ yếu của một trang sách, một cuốn sách.
- ✓ Ai cũng có thể vận dụng được nhưng phải tập trung cao, có ý chí.

c) Kết luận

Trong phần kết luận, người viết trình bày hai thông tin :

- Những tấm gương đọc nhanh: Na-pô-lê-ông (2000 từ/phút), Ban-dắc (4000 từ/phút), Mác-xim Go-rơ-ki (đọc mỗi trang sách chỉ mất vài giây)...

- Làm thế nào để đáp ứng yêu cầu đọc nhanh của toàn xã hội? Người viết nêu: các nước tiên tiến (Nga, Mỹ...) mở các lớp dạy đọc nhanh. Hiệu quả: sau khi tham dự, người đọc có thể đạt tốc độ 1500 từ/phút, thậm chí có thể đạt mức 12000 từ/phút với những bài viết nhẹ nhàng.

Các số liệu trong bài (tốc độ đọc trung bình, tốc độ đọc của các vĩ nhân, tốc độ đọc của người đã qua lớp hướng dẫn) với độ chênh lệch rất cao có sức thuyết phục lớn khi nói đến hiệu quả của phương pháp đọc nhanh.

3. Tham khảo bài thuyết minh về một cách làm

a) Cách làm món vịt quay me.

* Vật liệu

- 1 con vịt 1,5 kg
- 1 miếng gừng 50 gr
- 3 thìa (muỗng) súp rượu trắng
- Hành ta, tỏi, tiêu, muối, đường, bột ngọt, dấm
- 2 thìa cà phê dầu mè
- 1 quả dứa xiêm
- 2 thìa súp tương hột
- 1 vắt me chín to
- 1 muỗng súp bột năng
- 100gr xà lách xoong
- 2 quả cà chua, 2 quả ớt, hành lá

- 1 củ cà rốt, 1 củ cải trắng
- 2 chiếc bánh mì

*Cách làm

Giai đoạn 1: Chuẩn bị

1. Hành ta, tỏi: băm nhỏ
2. Vịt: làm sạch, moi dưới bụng lấy bộ lòng ra. Gừng giã nhỏ, hoà với rượu, vắt lấy nước, tẩm vào vịt, để độ 1/2 giờ để vịt bớt tanh, rửa sạch, để ráo, ướp vào vịt: hành tỏi băm nhỏ + 1 chút tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu mè cho vừa ăn, cho vịt vào chảo mỡ đã khử tỏi, rán (chiên) vàng, chặt miếng vừa ăn.
3. Tương ớt: băm nhỏ
4. Me chín: cho nước nóng vào, tán cho me ra chất chua.
5. Cà chua, ớt, hành lá: tía hoa
6. Cà rốt, củ cải trắng: tía hoa, ngâm dấm và đường.

Giai đoạn hai: nấu vịt

- Cho vịt đã chiên vàng vào xoong, chế nước dừa vào cho ngập, bắc lên bếp, nấu cho vịt mềm.
- Bắc chảo mỡ nóng, phi thơm hành tỏi, cho tương hột và nước me vào, nêm chút đường + bột ngọt + tiêu cho vừa ăn, cho vào vịt đang hầm, nấu tiếp cho vịt thật mềm là được, nêm lại cho vừa ăn. Bột năng hoà nước cho vào cho nước nấu được sánh sánh, nhắc xuống.

Giai đoạn 3: Trình bày

Xếp vịt ra đĩa cho ra hình dáng con vịt, miệng vịt cho ngâm ớt, đùi vịt quấn giấy cắt tua, giữa để cà chua + ớt tía hoa, xung quanh để xà lách xoong và cà rốt + củ cải trắng tía hoa cho xen kẽ, dùng nóng với bánh mì.

b) Cách làm mì xào giòn:

* Vật liệu

- 12 vắt mì tươi
- 1 cái cật heo
- 1 bộ lòng gà
- 100 g nấm rơm búp
- 100g bông cải
- 50g đậu hoà lan
- 1 đùi gà (hoặc ức gà)
- 150g tôm bạc thẻ
- 2 trái cà chua, 2 trái ớt

- 150g xương heo nấu lấy 1 chén nước lèo
- 50g hành ta, 1 củ tỏi
- 1 củ hành tây
- Muối, tiêu, đường, bột ngọt, xì dầu ngò, dấm
- 2 muỗng cà phê dầu mè
- 1 muỗng súp bột năng
- Mỡ nước hoặc dầu ăn
- 1/2 muỗng cà phê thuốc muối
- 100g bột mì hoặc bột năng để rắc mì

***Cách làm**

Giai đoạn 1: Chuẩn bị

1. Mì: trụng sơ nước sôi, để ráo, gỡ mì cho rời ra.
2. Cật heo: bỏ đôi, lạng bỏ lờm trong của cật rửa sạch, ngâm cật trong nước có pha chút dấm và muối độ 15 phút, vớt ra, rửa sạch, xắt ra từng miếng độ dày 1,5cm.
3. Lòng gà; gan xắt mỏng, mề xắt hoa (khía ngang và khía dọc có bằng 1 ly).
4. Nấm rom: gọt rửa sạch, trụng sơ nước sôi có cho chút muối cho nấm được giòn
5. Bông cải: cắt miếng vừa ăn, trụng sơ nước sôi.
6. Đậu hoà lan: tước xơ hai bên mép, trụng sơ nước sôi có cho chút muối và thuốc muối cho đậu được xanh (đậu Đà lạt, loại đẹp).
7. Đùi gà: lóc nạc, xắt mỏng
8. Tôm bạc thẻ: rửa sạch, bóc vỏ, rút bỏ chỉ đen, để ráo.
9. Cà chua: 1 trái tia hoa, còn lại xắt dọc theo trái độ 8 miếng (xắt theo múi xà).
10. Hành ta + tỏi: băm nhỏ
11. Hành tây: tia lá, hoặc xắt dọc theo củ có bằng độ 1 cm.

Giai đoạn hai: Chiên mì, xào thịt, làm nước sốt

1. Chiên mì: rây đều bột mì (hoặc bột năng) vào các sợi mì đã luộc chín, cho mì này vào chảo mỡ đã cho một ít tỏi đập dập, chiên từng cọng cho mì được vàng và giòn.
2. Xào thịt: Bắc chảo mỡ nóng, phi hành tỏi cho thơm, cho thịt gà vào xào, kế cho tô, + cật heo + lòng gà, xào lên cho đều, nêm tiêu + xì dầu + đường + bột ngọt cho vừa ăn. Khi thịt săn, cho nấm rom + bông cải + đậu hoà lan, sau cùng cho cà chua + hành tây, nêm lại cho vừa ăn, nhắc xuống, cho dầu hào và dầu mè (xào cho rau cải vừa chín tới mới ngon).

Giai đoạn 3: Trình bày

Cho mì ra đĩa, trên cho hỗn hợp rau + thịt, gần ăn hâm sốt lại cho nóng chế lên mì, giữ để cà chua + ớt tia hoa, rắc tiêu và ngò cho thơm, dùng nóng với xì dầu + ớt xắt khoanh mỏng (Theo Nghệ thuật nấu ăn - NXB Phụ nữ, 1987).