

Mời các bạn cùng tham khảo hướng dẫn giải Công nghệ 7 Bài 42: Thực hành : Chế biến thức ăn giàu gluxit bằng men hay, ngắn gọn được chúng tôi chọn lọc và giới thiệu ngay dưới đây nhằm giúp các em học sinh tiếp thu kiến thức và củng cố bài học của mình trong quá trình học tập môn Công nghệ.

## Soạn SGK Công Nghệ 7 Bài 42

### I. Vật liệu và các dụng cụ cần thiết

- Dụng cụ: 4 chậu nhựa, túi nilon sạch, chày, cối sứ, cân.
- Vật liệu: Bột bắp, bánh men rượu, nước sạch.

### II. Quy trình thực hiện

Bước 1: Cân bột và men rượu theo tỉ lệ 100 phần bột, 4 phần men.



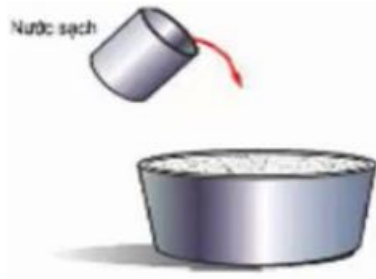
Bước 2: Giã nhỏ men rượu, bỏ bớt trấu.



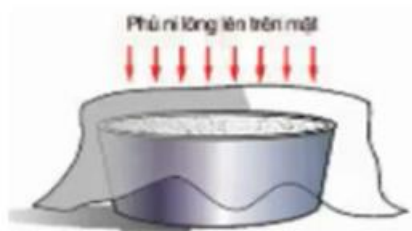
Bước 3: Trộn đều men rượu với bột.



Bước 4: Cho nước sạch vào, nhào kỹ đến đủ ẩm.



Bước 5: Nén nhẹ bột xuống cho đều. Phủ ni lông sạch lên mặt. Đem ủ nơi kín gió, ủ trong 24h.



### III. Thực hành

- Học sinh thực hành theo nhóm. Mỗi nhóm ủ 1kg bột theo quy trình trên.

- Ví dụ một bản báo cáo mẫu:

Nhóm: 1	Lớp: 7A1
Nguyễn Văn A Nguyễn Văn B Nguyễn Văn C	
Đánh giá quy trình	Đánh giá sản phẩm
Các quy trình thực hiện tốt	Sản phẩm có màu đẹp, có mùi thơm dịu. Đạt tiêu chuẩn
Nhóm: 2	Lớp: 7A1
Nguyễn Văn An Nguyễn Thị Lan Phạm Minh Vân	

Đánh giá quy trình	Đánh giá sản phẩm
Tỉ lệ giữa bột và men chưa đảm bảo.	Sản phẩm có màu đen, mùi khó chịu. Chưa đạt yêu cầu.

### Lý thuyết Công Nghệ Bài 42 lớp 7

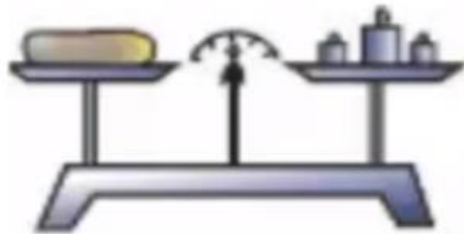
#### I. Vật liệu và dụng cụ cần thiết

- Nguyên liệu: bột ngô, bánh men rượu, nước sạch.
- Dụng cụ: chậu nhựa hoặc thùng, vải ni lông, Rôbecvan hoặc cân.

#### II. Một số quy trình thực hành

Dùng men rượu chế biến glucit

Bước 1: Cân bột và rượu: 100 phần bột, 4 phần men rượu.



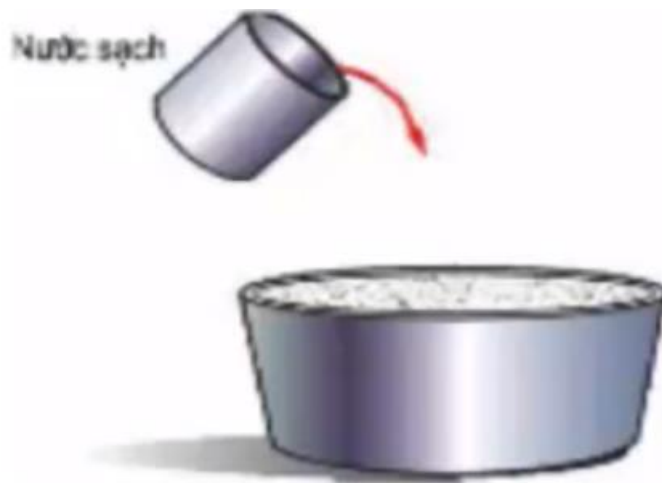
Bước 2: Giã nhỏ men rượu, bỏ bớt trấu.



Bước 3: Trộn đều.



Bước 4: Cho đủ nước sạch, nhào kỹ đến đủ ẩm.



Bước 5: Nén nhẹ bột xuống phủ đều, phủ ni lông sạch lên trên mặt. Đem ủ nơi kín gió, khô, ẩm trong 24h.

