

Mời các bạn cùng tham khảo hướng dẫn giải Công nghệ 7 Bài 41: Thực Hành : Chế biến thức ăn họ đậu bằng nhiệt 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.

Trả lời câu hỏi SGK Bài 41 Công Nghệ 7 trang 111

Học sinh thực hành theo nhóm theo ba nội dung trên. Quan sát, nhận xét và ghi kết quả vào vở bài tập theo mẫu bảng sau:

Chỉ tiêu đánh giá	Chưa chế biến	Kết quả chế biến	Yêu cầu đạt được	Đánh giá sản phẩm
- Trạng thái hạt				
- Màu sắc				
- Mùi				

Trả lời:

Tên nhóm: 1 Nguyên liệu: hạt đậu tương Cách chế biến: Rang

Chỉ tiêu đánh giá	Chưa chế biến	Kết quả chế biến	Yêu cầu đạt được	Đánh giá sản phẩm
- Trạng thái hạt	Sống, cứng	Chín	Chín	Đạt yêu cầu
- Màu sắc	Vàng	Vàng	Vàng	Đạt yêu cầu
- Mùi	Không mùi	Thơm	Thơm	Đạt yêu cầu

Tên nhóm: 1 Nguyên liệu: hạt đậu tương Cách chế biến: Hấp

Chỉ tiêu đánh giá	Chưa chế biến	Kết quả chế biến	Yêu cầu đạt được	Đánh giá sản phẩm
- Trạng thái hạt	Sống, cứng	Chín, nát	Chín, nguyên hạt	Chưa đạt yêu cầu
- Màu sắc	Vàng	Vàng	Vàng	Đạt yêu cầu

- Mùi	Không mùi	Không mùi	Không mùi	Đạt yêu cầu
-------	-----------	-----------	-----------	-------------

Lý thuyết Công Nghệ Bài 41 lớp 7

I. Vật liệu và dụng cụ cần thiết

- Nguyên liệu: hạt đậu tương, đậu mè sống, ...
- Dụng cụ: chảo gang hoặc nồi hấp; bếp dầu, bếp điện, bếp ga, thiết bị nghiền nhỏ, rổ, rá, ...

II. Một số quy trình thực hành

1. Rang hạt đậu tương

Bước 1: Làm sạch hạt

Bước 2: Rang, khuấy đảo liên tục

Bước 3: Khi hạt chín vàng, mùi thơm tách vỏ hạt và nghiền.

2. Hấp hạt đậu tương

Bước 1: Làm sạch, ngâm hạt.

Bước 2: Vớt ra rổ ráo nước

Bước 3: Hấp chín trong hơi nước, hạt chín tới, nguyên hạt, không bị nát.

3. Nấu, luộc hạt đậu mè

Bước 1: Làm sạch vỏ quả.

Bước 2: Cho hạt vào nồi luộc ngập nước, khi sôi bỏ vung

Bước 3: Hạt chín bỏ nước luộc.

III. Thực hành

Chỉ tiêu đánh giá	Chưa chế biến	Kết quả chế biến	Yêu cầu đạt được	Đánh giá sản phẩm
1. Trạng thái hạt	Rắn	Mềm	Nguyên hạt, không nát	Đạt

2. Màu sắc	Trắng	Vàng	Vàng tươi	Đạt
3. Mùi	Hôi	Thơm	Thơm	Đạt

IV. Đánh giá kết quả

Học sinh tự đánh giá kết quả theo hướng dẫn giáo viên.