

Nội dung bài viết

1. [Giải bài tập SGK Bài 47 Công Nghệ lớp 10](#)
2. [Lý thuyết Công Nghệ Bài 47 lớp 10](#)

Mời các em học sinh tham khảo ngay nội dung hướng dẫn soạn **Công nghệ 10 Bài 47: Thực hành: Làm sữa chua hoặc sữa đậu nành (đậu tương) bằng phương pháp đơn giản** được bày chi tiết, dễ hiểu nhất dưới đây sẽ giúp bạn đọc hiểu rõ hơn về bài học này, từ đó chuẩn bị tốt cho tiết học sắp tới nhé.

### ***Giải bài tập SGK Bài 47 Công Nghệ lớp 10***

#### **Học sinh báo cáo qua mẫu bảng:**

Chỉ tiêu đánh giá	Phân loại	Người đánh giá
-------------------	-----------	----------------

	Tốt Đạt Không đạt	
--	-------------------	--

Thực hiện quy trình		
---------------------	--	--

Thao tác kĩ thuật		
-------------------	--	--

Kết quả thực hành		
-------------------	--	--

Ví dụ bản báo cáo mẫu của chúng tôi:

- Bản báo cáo làm sữa chua:

Chỉ tiêu đánh giá	Phân loại	Người đánh giá
-------------------	-----------	----------------

	Tốt Đạt Không đạt	Giảng viên
--	-------------------	------------

Thực hiện quy trình	X	Thực hiện rất tốt các quy trình
---------------------	---	---------------------------------

Thao tác kĩ thuật	X	Thực hiện tốt thao tác kĩ thuật.
-------------------	---	----------------------------------

Kết quả thực hành	X	Sữa đông có vị chua dịu, đạt yêu cầu.
-------------------	---	---------------------------------------

- Bản báo cáo làm sữa đậu nành:

Chỉ tiêu đánh giá	Phân loại		Người đánh giá
	Tốt Đạt	Không đạt	
Thực hiện quy trình	X		Giảng viên
Thao tác kĩ thuật	X		Chọn đậu không kĩ, quá trình lọc chưa sạch.
Kết quả thực hành	X		Thao tác kĩ thuật còn chậm. lúng túng. Sữa có mùi lạ.

### *Lý thuyết Công Nghệ Bài 47 lớp 10*

## I - LÀM SỮA CHUA

### 1. Chuẩn bị

Một hộp sữa đặc

Một hộp sữa chua

Khoảng 400 đến 500ml nước sôi, 400 đến 500ml nước đun sôi để nguội Dụng cụ: cốc thủy tinh, thìa, đũa, chậu, xoong, nồi

### 2. Quy trình thực hành

**Bước 1:** Mở hộp sữa đặc cho vào chậu

**Bước 2:** Hòa thêm vào 3 – 4 lon nước (1/2 là nước sôi, 1/2 là nước đun sôi để nguội, dùng ngay lon đựng sữa vừa dùng để đong nước), khuấy đều. Dung dịch sữa này có nhiệt độ khoảng 40 - 50°C là tốt nhất.

**Bước 3:** Hoà đều hộp sữa chua với dung dịch sữa đã pha trên

**Bước 4:** Rót sữa đã chuẩn bị ở trên vào cốc thủy tinh hay các dụng cụ chứa khác (30 – 50 ml), đậy nắp kín.

**Bước 5:** Ủ ấm hoặc phơi nắng 4-5 giờ.

- Sau khi ủ, sữa đông lại, có vị chua dịu là được và giữ sữa chua trong tủ lạnh dùng dần.
- Sản phẩm thu được là khối đồng nhất, không chảy nước, vị chua dịu, có mùi thơm đặc trưng, ngon và bổ dưỡng.

## II – LÀM SỮA ĐẬU NÀNH (ĐẬU TƯƠNG)

### 1. Chuẩn bị

Đậu nành (đậu tương): 1kg

Đường trắng: 1kg

Máy xay sinh tố

Vải lọc hay túi lọc

Xoong nấu, chai, nồi, bếp



a)



b)

### 2. Quy trình thực hành

Rửa sạch đậu hạt → Ngâm → Loại vỏ → Xay ướt → Lọc tách bã, phối chế  
→ Thanh trùng → Sử dụng.

**Bước 1:** Chọn đậu loại tốt, hạt mẩy, kích thước tương đối đồng đều, loại bỏ tạp chất và hạt bị sâu bệnh. Vo nhiều lần bằng nước sạch

**Bước 2:** Ngâm đậu với tỉ lệ nước : đậu là 2 : 1. Mùa hè ngâm khoảng 4 đến 6 giờ, mùa đông khoảng 8 đến 10 giờ. Cần thường xuyên thay nước.

**Bước 3:** Loại vỏ. Tỉ lệ vỏ dưới 1% mới đảm bảo chất lượng sữa.

**Bước 4:** Xay bằng máy xay sinh tố hoặc cối đá xay với tỉ lệ nước : đậu là 6 : 1. Có thể xay lại 2 đến 3 lần. Khi sờ tay, cảm giác dịch sữa mịn là được.

**Bước 5:** Xay xong tiến hành lọc bỏ bã hai lần bằng vải mịn. Bã được rửa nhiều lần bằng nước sạch sao cho tỉ lệ đậu : nước là 1 : 8 hoặc 1 : 9 (làm thức ăn chăn nuôi)

**Bước 6:** Thanh trùng đun sôi 5 đến 10 phút. Cần chú ý nhiệt độ tránh vón cục, sữa trào và chống cháy. Để nguội là sử dụng được.

### III – ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ

Học sinh tự đánh giá kết quả theo mẫu bảng:

Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả			Người đánh giá
	Tốt	Đạt	Không đạt	
Thực hiện quy trình				
Thao tác kĩ thuật				
Kết quả thực hành				

►► **CLICK NGAY** vào đường dẫn dưới đây để **TẢI VỀ** lời giải **Công nghệ lớp 10 Bài 47: Thực hành: Làm sữa chua hoặc sữa đậu nành (đậu tương) bằng phương pháp đơn giản** chi tiết, đầy đủ nhất file word, file pdf hoàn toàn miễn phí từ chúng tôi, hỗ trợ các em ôn luyện giải đề đạt hiệu quả nhất.