

I - DỤNG CỤ VÀ VẬT LIỆU

Một số loại quả (táo, quýt, mơ...) đã rửa sạch.

Đường trắng.

Lọ thủy tinh sạch.

II - QUY TRÌNH THỰC HÀNH

Bước 1. Lựa chọn quả đều, không bị giập nát, rửa sạch, ráo nước.

Bước 2. Xếp quả vào lọ, cứ 1 lớp quả, 1 lớp đường sao cho lớp đường phủ kín quả. Tỷ lệ 1kg quả cần 1,5 kg đường. Sau đó đậy lọ thật kín để ở nơi quy định.

Bước 3. Sau 20 – 30 ngày chắt lấy nước. Sau đó cho thêm đường để chắt cho hết dịch quả, lần này lượng đường ít hơn, tỷ lệ 1kg quả cần 1kg đường. sau 1 – 2 tuần, chắt lấy nước lần thứ hai.

Đổ lẫn nước của hai lần chắt với nhau sẽ được loại nước xiro đặc, có thể bảo quản trong 6 tháng.

III – ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ

Học sinh tự đánh giá kết quả thực hành theo nội dung:

- Sự chuẩn bị thực hành
- Thực hiện quy trình thực hành
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động.