Mời các bạn cùng tham khảo hướng dẫn giải VBT 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.

Giải VBT Công nghệ lớp 7 Bài 42: Kết quả thực hành trang 80

Học sinh thực hành theo quy trình và ghi kết quả đạt được của từng quy trình.

Khối lượng bột và men rượu (Ghi rõ khối lượng bột và men rượu)	Làm nhỏ và sạch men rượu (Mức độ nhỏ và sạch)	Trộn bột với men rượu (Độ đều)	Làm ẩm hỗn hợp (Độ ẩm)	Ủ (Độ nén, độ phủ kín, nơi ủ)
100 gam bột, 4 gam men rượu	- Bỏ bớt trấu, giã nhuyễn	- Trộn đều	- Đủ ẩm	- Nén nhẹ, phủ ni lông sạch để nơi kín gió.

Giải vở bài tập Công nghệ lớp 7 Bài 42: Đánh giá kết quả thực hành trang 80

- Học sinh tự đánh giá theo các nội dung sau:

Tiêu chí đánh giá	Tốt	Đạt Không đạt	Giáo viên đánh giá
Thực hiện quy trình	x		
Sản phẩm chế biến	x		

- Giáo viên đánh giá chung: