

## Thực hành : Chế biến xi rô từ quả

- Làm được xi rô từ một số loại quả.
- Thực hiện đúng quy trình, bảo đảm an toàn lao động và vệ sinh môi trường.

### I – CHUẨN BỊ

- Quả (mơ, mận, nho, dâu...) đến độ thu hoạch, tươi ngon, không sâu, bệnh : 1kg.
- Đường trắng : từ 1 đến 1,5kg.
- Lọ thủy tinh đã rửa sạch, lau khô.

Để xi rô đậm đà hơn, dùng cho giải khát, có thể cho thêm một chút muối ăn tùy khẩu vị người sử dụng.

### II – QUY TRÌNH THỰC HÀNH

**Bước 1.** Quả (mơ, mận, nho, dâu...) tươi ngon được chọn lựa cẩn thận, loại bỏ những quả bị giập ; quả bị sâu, bệnh ; rửa sạch ; để ráo nước.



a)



b)

Hình 45. Quả nho và xi rô (mật) nho Ninh Thuận

**Bước 2.** Xếp quả vào lọ thủy tinh, cứ một lớp quả một lớp đường, chú ý dành một phần đường để phủ kín lớp quả trên cùng nhằm hạn chế sự lây nhiễm của vi sinh vật. Sau đó đậy lọ thật kín.

*Bước 3.* Sau 20 đến 30 ngày, nước quả được chiết ra tạo thành xi rô.  
Gạn dịch chiết vào lọ thủy tinh sạch khác để tiện sử dụng.

### III – ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ

– Học sinh tự đánh giá kết quả theo mẫu bảng :

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

– Giáo viên đánh giá kết quả thực hành của học sinh về mặt thực hiện quy trình.