

Bài 47

Thực hành

LÀM SỮA CHUA HOẶC SỮA ĐẬU NÀNH (ĐẬU TƯƠNG) BẰNG PHƯƠNG PHÁP ĐƠN GIẢN (1 tiết)

I – MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này, GV phải làm cho HS :

- Làm được sữa chua hoặc sữa đậu nành (đậu tương).
- Có ý thức kỉ luật, giữ gìn VSATTP và bảo đảm an toàn lao động.

II – CHUẨN BỊ THỰC HÀNH

1. Chuẩn bị nội dung

Nghiên cứu SGK.

2. Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ

Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ đã ghi trong SGK.

3. Làm thử

GV cần làm trước ở nhà để có kinh nghiệm trước khi lên lớp.

III – GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC BÀI THỰC HÀNH

LÀM SỮA CHUA

3.1. Hoạt động 1 : Nêu mục tiêu bài học và quy trình thực hành

– GV có thể dùng phương pháp trực quan, thao tác mẫu kết hợp với giảng giải để giới thiệu quy trình theo trình tự từng bước. Đặc biệt, GV dành nhiều thời gian cho bước 5 (Lên men).

– Sau khi HS nắm vững được quy trình, GV chuyển sang hoạt động 2.

3.2. Hoạt động 2 : Chia lớp thành nhóm, phân công vị trí thực hành của mỗi nhóm, kiểm tra kĩ sự chuẩn bị của HS cả về nguyên liệu và dụng cụ. GV điều phối sao cho mỗi nhóm có đủ các điều kiện thực hành và chuyển sang hoạt động 3.

3.3. Hoạt động 3 : Thực hành

– HS thực hiện các bước theo đúng quy trình.

– GV quan sát, uốn nắn kĩ thuật thao tác của HS. GV tập trung theo dõi bước 5. Đây là thao tác quyết định chất lượng của sản phẩm.

3.4. Hoạt động 4 : Đánh giá kết quả thực hành

– HS tự đánh giá kết quả thực hành về mặt quy trình.

– GV đánh giá kết quả thực hành của HS về :

+ Thực hiện quy trình.

+ Kết quả thành phẩm (nếu có thể).

LÀM SỮA ĐẬU NÀNH

– GV giới thiệu quy trình thực hành như SGK.

– Trong quá trình thực hành, GV cần lưu ý HS làm bước 6 : Gia nhiệt bằng cách đun sôi.

– Hoạt động đánh giá kết quả thực hành, như phần Làm sữa chua.

IV – NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

1. Tùy theo điều kiện cụ thể mà chọn một trong hai phương pháp chế biến cho trong SGK.

2. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, các dụng cụ cần thiết và rửa sạch trước ở nhà.

3. Lưu ý : Trong làm sữa chua, ủ ấm là khâu quan trọng, cần lưu ý HS trong thực hành.

4. Thông tin bổ sung

a) Sữa lên men là kết quả của quá trình hoạt động của vi sinh vật. Trong quá trình này hình thành axit lactic từ đường lactozơ, đây là quá trình đặc trưng của quá trình chế biến sữa chua. Ngoài ra ethanol cũng được tạo ra, protein trong sữa bị pepton hoá trở nên dễ tiêu hoá, dễ hấp thụ. Nhờ những biến đổi trong quá trình lên men mà sữa đặc lại và có mùi thơm đặc trưng, dễ chịu.

Ngoài sản phẩm sữa chua truyền thống, người ta còn sản xuất sữa chua có hương thơm khác nhau khi bổ sung hợp lí vào sản phẩm các loại tinh dầu của các loại hoa quả : chuối, chanh, dâu, mơ v.v... Các chất thơm thường không có màu nên người ta bổ sung chất màu có nguồn gốc tự nhiên tương ứng với màu của quả và cho hương vào cùng thời điểm cấy vi khuẩn.

b) Tài liệu tham khảo

– Công nghệ bảo quản, chế biến sản phẩm chăn nuôi và cá, TS. Trần Văn Chương, 2001, NXB Văn hoá dân tộc, Hà Nội, trang 92–95.

– Kỹ thuật chế biến đậu tương, TS. Tôn Gia Hoá, 2001, Cục chế biến nông, lâm sản, NXB Nông nghiệp, Hà Nội.

– Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa, Lê Thị Liên Thanh, Lê Văn Hoàng, 2002, NXB KH&KT, Hà Nội, trang 96–100.