

## Bài 41. Thực hành

### CHẾ BIẾN THỨC ĂN HỘ ĐẬU BẰNG NHIỆT

Biết được phương pháp chế biến bằng nhiệt đối với các loại thức ăn hạt cây họ đậu để sử dụng cho vật nuôi.

#### I. VẬT LIỆU VÀ DỤNG CỤ CẦN THIẾT

- Nguyên liệu :  
Hạt đậu tương (đậu nành), đậu mèo sống.
- Dụng cụ : Chảo gang hoặc nồi hấp;  
Bếp dầu, bếp điện hoặc bếp ga; thiết bị nghiền nhỏ...  
Rổ, rá, chậu, nước, dụng cụ đảo khuấy, khay men...

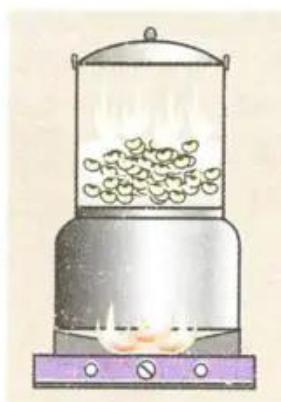
#### II. MỘT SỐ QUY TRÌNH THỰC HÀNH

##### 1. Rang hạt đậu tương

*Bước 1.* Làm sạch đậu (loại bỏ vỏ quả, rác, sạn sỏi).

*Bước 2.* Rang, khuấy đảo liên tục trên bếp.

*Bước 3.* Khi hạt đậu chín vàng, có mùi thơm, tách vỏ hạt dễ dàng thì nghiền nhỏ.



Hấp chín đậu

##### 2. Hấp hạt đậu tương

*Bước 1.* Làm sạch vỏ quả. Ngâm cho hạt đậu no nước.

*Bước 2.* Vớt ra rổ, rá để ráo nước.

*Bước 3.* Hấp chín hạt đậu trong hơi nước.

Hạt đậu chín tới, nguyên hạt, không bị nát là được.

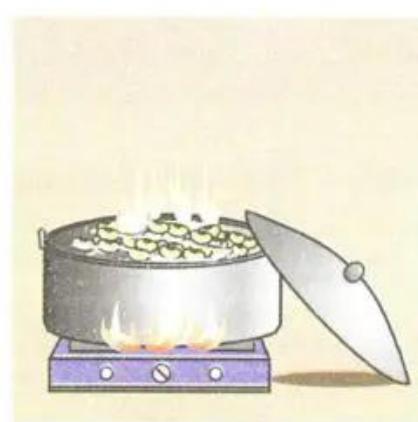
##### 3. Nấu, luộc hạt đậu mèo

*Bước 1.* Làm sạch vỏ quả.

*Bước 2.* Cho hạt đậu vào nồi và đổ ngập nước, luộc kỹ. Khi sôi, mở vung.

*Bước 3.* Khi hạt đậu chín, đổ bỏ nước luộc.

Hạt đậu chín kỹ, bở là dùng được, cho vật nuôi ăn cùng với thức ăn khác.



Khi sôi, mở vung

### **III. THỰC HÀNH**

Học sinh thực hành thành nhóm theo ba nội dung trên. Quan sát, nhận xét và ghi kết quả vào vở bài tập theo mẫu bảng sau :

Tên nhóm ..... Nguyên liệu ..... Cách chế biến .....

Chỉ tiêu đánh giá	Chưa chế biến	Kết quả chế biến	Yêu cầu đạt được	Đánh giá sản phẩm
- Trạng thái hạt				
- Màu sắc				
- Mùi				

### **IV. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ**

Học sinh tự đánh giá kết quả thực hành theo hướng dẫn của giáo viên.