Khoa học

Bài 20.

Nấm ăn và nấm men trong đời sống

2 tiết – Tiết 2

HOẠT ĐỘNG 1.

KHÁM PHÁ NHỮNG SẢN PHẨM CÓ ỨNG DỤNG NẤM MEN TRONG SẢN XUẤT MÀ GIA ĐÌNH EM SỬ DỤNG

Hãy ghép tên những sản phẩm có ứng dụng nấm men trong sản xuất với mỗi hình cho phù hợp.

Bánh bao

Rượu cần

Cơm rượu

10

11

12

THẢO LUẬN NHÓM BỐN

Hãy ghép tên những sản phẩm có ứng dụng nấm men trong sản xuất với mỗi hình cho phù hợp.

Bánh bao

10

11

12

Chia sẻ với bạn một số sản phẩm được làm từ nấm men mà gia đình em sử dụng trong đời sống hằng ngày.

CHÚC MỪNG CÔ TRÒ

Lắng nghe – Quan sát – Nhận xét

Làm cải chua

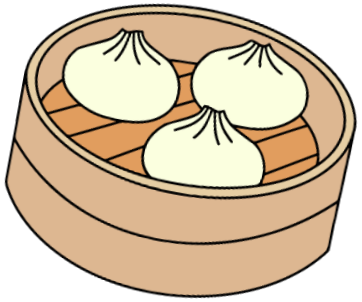
Làm kim chi

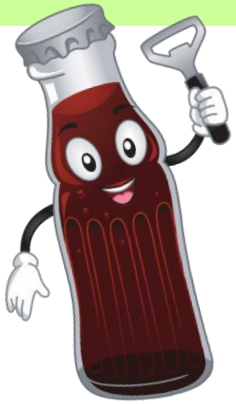
Làm bột nêm

Làm bánh mì

Kết luận

Nấm men được con người ứng dụng nhiều trong đời sống như sản xuất rượu (rượu cần, rượu nếp,..), bia, nước giải khát, bột nêm,...





VẬN DỤNG

Hoạt động 2:

EM TẬP LÀM NHÀ KHOA HỌC:

"TÌM HIỂU TÁC DỤNG CỦA NẮM MEN TỚI BỘT MÌ"

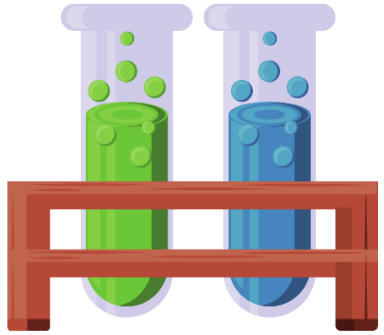
Em tập làm nhà khoa học: "Tìm hiểu tác dụng của nấm men với bột mì"

Chuẩn bị:

- 200 g bột mì, 100 ml nước.
- 15 g nấm men.
- Hai bát ta và hai đĩa.

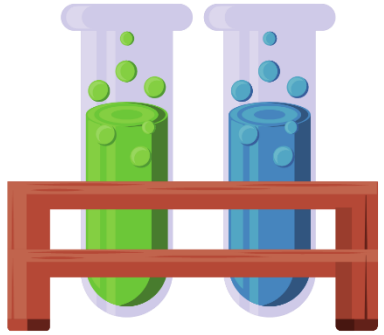
Thực hiện:

- Chia đều 200 g bột mì vào hai bát to.
- Bát đối chứng: Trộn đều 100 g bột mì với 50 ml nước.
- Bát thí nghiệm: Trọn đều 100 g bột mì, 50 ml nước, 15 g nấm men.
- Nhào trộn kĩ bột mì, vo tròn khối bột và ủ ở nhiệt độ phòng trong 1 giờ. (Lưu ý: Cần thực hiện theo đúng thứ tự: bát đối chứng trước, bát thí nghiệm sau.



THẢO LUẬN NHÓM BỐN

Hãy mô tả lại các bước thực hiện trong mục ***Em tập làm nhà khoa học.***



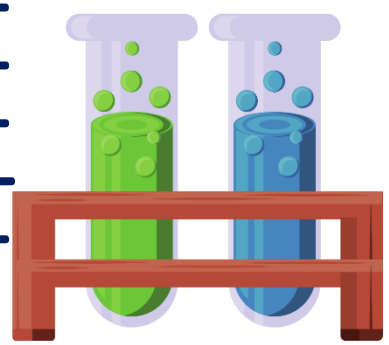
THẢO LUẬN NHÓM BỐN

Quan sát, so sánh kích thước của khối bột mì có trộn nấm men và khối bột mì không trộn nấm men.

Giải thích kết quả mà em quan sát được.

CÙNG NHAU CHƯƠNG TRÌNH

Lắng nghe + quan sát + nhận xét

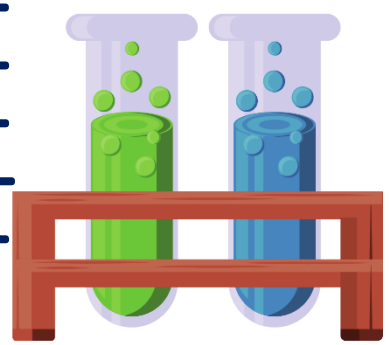


Quan sát, so sánh kích thước của khối bột mì có trộn nấm men và khối bột mì không trộn nấm men.

Khối bột mì trộn nấm men nở to hơn khối bột mì không trộn nấm men.

CÙNG NHAU CHƯƠNG TRÌNH

Lắng nghe + quan sát + nhận xét



Giải thích kết quả mà em quan sát được.

Kết quả mà em quan sát được là do men được ủ khiến bột trở nên phồng xốp và nở to ra.

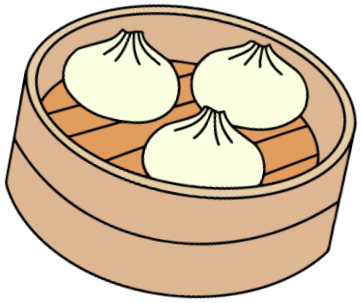
Cuộc bình chọn về chủ đề khoa học

Nhóm thực hiện đúng các bước thí nghiệm

Nhóm có phần giải thích chính xác nhất.

Kết luận

Nấm men có tác dụng làm tăng độ nở cho thực phẩm như bánh mì, bánh bao,... giúp cho bánh phồng, xốp mềm hơn



Tạm biệt và hẹn gặp lại