

Thứ ... ngày ... tháng ... năm ...

Toán

THỰC HÀNH VÀ TRẢI NGHIỆM

2 Tiết



Thời đồng



Thực hành, Luyện tập



LÀM SỮA CHUA CÓ VỊ DÂU



Tổ em được phân công làm sữa chua có vị dâu cho tất cả các bạn trong lớp.

1. Chuẩn bị nguyên liệu

a) Công thức

Để làm 10 hũ sữa chua có vị dâu (mỗi hũ khoảng 120 ml) cần các nguyên liệu sau:

- Sữa đặc có đường: 1 hộp 380 g
- Sữa chua cái: 1 hộp 100 ml
- Sữa tươi có vị dâu: $\frac{2}{5}$ l
- Nước lọc: $\frac{1}{4}$ l

b) Dự tính nguyên liệu

Chuẩn bị nguyên liệu để làm sữa chua cho mỗi bạn 1 hũ.

Gợi ý: Dựa vào công thức trên, số hũ sữa chua cần làm nên tính theo số hộp sữa đặc. Khi đó số hũ sữa chua làm được là số tròn chục lớn hơn số học sinh một vài hũ.

Ví dụ: Lớp có 34 bạn thì nên dùng 4 hộp sữa đặc để được 40 hũ sữa chua.

Số?

Lớp em có **?.** bạn, tổ em dự tính làm **?.** hũ sữa chua.

Nguyên liệu	Dự tính
Sữa đặc có đường	?. hộp
Sữa chua cái	?. hộp
Sữa tươi có vị dâu	?. ml
Nước lọc	?. ml

c) Dự tính tiền để mua nguyên liệu

Giáo viên cùng học sinh tìm hiểu giá tiền của mỗi loại nguyên liệu rồi tính số tiền cần chuẩn bị để mua nguyên liệu.

d) Chuẩn bị vật liệu làm sữa chua

- Một cái nồi có dung tích khoảng 7 l.
- Các hũ có nắp đậy, dung tích mỗi hũ khoảng 120 ml để đựng sữa chua (có thể thay thế bằng cốc thủy tinh có nắp đậy).
- Dụng cụ để khuấy sữa, ca để múc sữa.
- Một vài thùng xốp để ủ sữa chua (đủ để đựng số hũ sữa chua).
- Ấm đun nước.

2. Làm sữa chua

– Bước 1: Giáo viên giúp học sinh đun sôi nước lọc rồi đổ ra nồi. Đổ hết sữa đặc vào nồi nước sôi, khuấy đều tay cho sữa tan và chín.



– Bước 2: Ngay khi sữa pha còn nóng, rót hết sữa tươi vào nồi, tiếp tục khuấy nhẹ nhàng để hoà tan.



– Bước 3: Khi nhiệt độ sữa trong nồi khoảng 40 °C thì đổ các hộp sữa chua vào nồi, khuấy đều cho tan sữa chua.



– Bước 4: Múc sữa từ nồi vào các hũ, đậy nắp hũ rồi đặt vào thùng xốp sau đó đậy nắp thùng xốp để ủ sữa khoảng 8 giờ (trong khoảng thời gian này không mở nắp và không di chuyển thùng xốp).



TẠM BIỆT VÀ HẸN GẶP LẠI

