Họ và tên: .....

Lớp Năm 1

PHIẾU HỌC TẬP

Bài 19: VI KHUẨN CÓ ÍCH TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Em hãy chọn vào **ô có đáp án đúng nhất** nhé

1. **Khi ủ sữa chua, em cần lưu ý điều gì?**

- ☐ Ủ trong nước nóng 80 - 100 °C , từ 8 đến 12 tiếng.
- ☐ Ủ trong nước nóng 40 - 50 °C , từ 8 đến 12 tiếng.
- ☐ Ủ trong nước nóng 80 - 100 °C , từ 2 đến 6 tiếng.
- ☐ Ủ trong nước nóng 40 - 50 °C , từ 1 đến 2 tiếng.

2. **Sau khi ủ, sữa chua sẽ có màu sắc, mùi vị khác gì so với sữa đặc pha loãng lúc đầu?**

- ☐ Sữa chua sẽ có màu vàng hơn, vẫn loãng, không có vị
- ☐ Sữa chua sẽ có màu vàng, sánh mịn, có vị ngọt như mật ong.
- ☐ Sữa chua sẽ có màu trắng, đặc, sánh mịn, có vị chua nhẹ
- ☐ Sữa chua sẽ có màu trắng, sánh mịn, có vị ngọt như mật ong.

Em hãy **kéo từ** thích hợp **vào chỗ trống**

lên men

hương thơm

vị chua

Vi khuẩn có ích sử dụng các chất trong nguyên liệu để ....., tạo ..... và ..... đặc trưng cho món sữa chua.

LIVEWORKSHEETS