



KHOA HỌC

## Bài 20

# Nấm ăn và nấm trong chế biến thực phẩm

Tiết 2 - Trang 76



# Yêu cầu cần đạt

- Khám phá được ích lợi của một số nấm men trong chế biến thực phẩm (ví dụ: làm bánh mì,...) thông qua thí nghiệm thực hành hoặc quan sát tranh ảnh, video.
- Nếu được và liên hệ thực tế ở gia đình và địa phương về vai trò của nấm men trong đời sống sản xuất và sinh hoạt.
- Rèn luyện kỹ năng làm thí nghiệm, hoạt động trải nghiệm, qua đó góp phần phát triển năng lực khoa học.

01



KHỞI ĐỘNG



**GV chuẩn bị hình ảnh của một số loài nấm, tổ chức cho HS bốc thăm lựa chọn, nêu tên và mô tả các đặc điểm của loài nấm đó.**





**Nấm kim châm màu trắng  
ngà, hình giá đậu, có phần  
mũ nấm tròn nhỏ xíu và  
thân dài và rất nhỏ.**



**Nấm đùi gà, có phần nón  
hình cầu, thân nhỏ dài  
giống như đùi gà.**

**Nấm mỡ có mùi hương  
rất thơm, màu trắng, rất  
nhiều chất dinh dưỡng.**

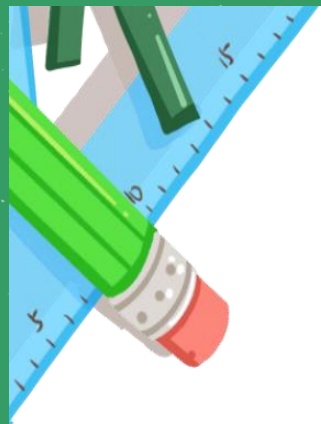


Nấm hương có dạng  
như cái ô, màu nâu  
nhạt, có nhiều chất  
dinh dưỡng.



02

# KHÁM PHÁ





## Hoạt động 2

Nấm men



**Đọc thông tin trang 76 sgk.**

**Người ta sử dụng nấm men để tạo ra các sản phẩm đa dạng như làm bánh mì, bánh bao, lên men rượu trong sản xuất rượu, bia,...**



**Người ta sử dụng  
nấm men để làm gì?**

Người ta sử dụng nấm men để tạo ra các sản phẩm đa dạng như làm bánh mì, bánh bao, lên men rượu trong sản xuất rượu, bia,...



# 1. Quan sát hình 5 và đọc thông tin về quy trình làm bánh mì và trả lời câu hỏi:

- + Các nguyên vật liệu và dụng cụ cần thiết để làm bánh mì là gì?
- + Em hãy nêu quy trình các bước cần thực hiện để làm bánh mì?
- + Vì sao phải nhào kĩ bột.
- + Vì sao phải ủ bột khoảng 30-40 phút?



**THẢO LUẬN NHÓM**

- Mina
- + Các nguyên vật liệu và dụng cụ cần thiết để làm bánh mì là gì?
  - + Em hãy nêu quy trình các bước cần thực hiện để làm bánh mì?
  - + Vì sao phải nhào kĩ bột?
  - + Vì sao phải ủ bột khoảng 30-40 phút với khăn ẩm?



**THẢO LUẬN NHÓM**

# Quan sát hình 5 và đọc thông tin về quy trình làm bánh mì.

## Chuẩn bị:

### *Nguyên liệu:*

Bột mì: 300 g.

Nấm men (men nở): 5g.

Đường: 20 g.

Nước ấm: 200 ml.

Dụng cụ: ca, bát, cái cán bột, cân, đĩa đồng hồ, găng tay,...

# TIẾN HÀNH

## Bước 1



**Bước 1: Cho men nở, đường, nước ấm vào ca rồi khuấy đều.**

## TIẾN HÀNH

Bước 2



Nhào bột



**Bước 2: Cho hỗn hợp vừa làm ở bước 1 vào bát bột mì và nhào kĩ.**

**Vì sao phải nhào bột kĩ?**

**Để giúp men nở thấm đều vào bột**

# TIẾN HÀNH

Bước 3



Khăn ẩm

**Bước 3: Ủ bột trong khoảng thời gian từ 30 phút đến 40 phút với khăn ẩm.**

## TIẾN HÀNH

Bước 3



Khăn ẩm

Vì sao phải ủ bột trong khoảng thời gian từ 30 phút đến 40 phút với khăn ẩm?

Để đảm bảo bột không bị khô, có thời gian giúp men nở phát huy tác dụng làm bột có độ mềm, xốp.

# TIẾN HÀNH

## Bước 4

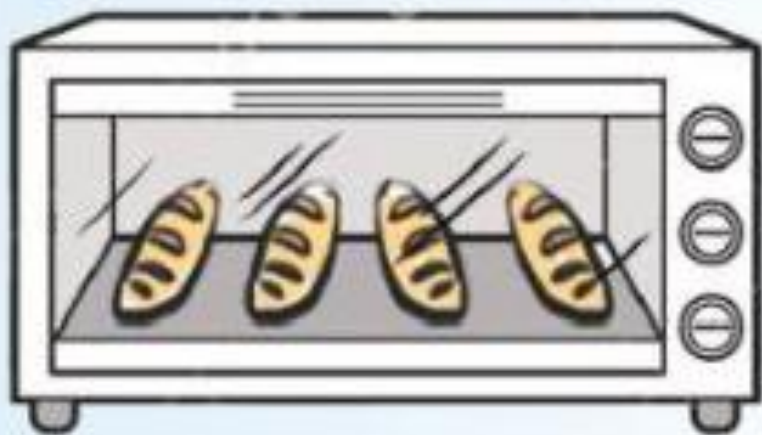


**Bước 4: Cho bột lên mặt phẳng, tiến hành cán bột cho đến khi bột chuyển sang trạng thái mịn, dai và kéo được mỏng. Chia bột thành khối nhỏ và tạo hình phù hợp.**

# TIẾN HÀNH



Bước 5



**Bước 5: Nướng bánh ở nhiệt độ khoảng thời gian từ 15 phút đến 20 phút cho đến khi bánh chín vàng đều.**

# Thực hành

Từ bước 1 đến bước 3.

Bước 1



Khuấy



Bước 1



Khuấy



Bước 3



# Báo cáo kết quả

**Nhận xét về độ nở của bột mì trước và sau khi ủ ở bước 3.**

Bước 3



Khăn ẩm

# VẬN DỤNG

Mùng Mùng

Mùng Mùng

**1. Nấm men có tác dụng gì trong quy trình làm bánh mì nêu trên?**

**Nấm men có vai trò lên men tinh bột trong bột mì, tạo ra khí các-bô-níc giúp làm nở bánh mì.**



## 2. Giai đoạn ủ ở bước 3 có tác dụng gì?

Tạo điều kiện thuận lợi cho cho nấm men hoạt động và lên men có chất bột đường.



**Nêu tên các sản phẩm trong hình 6 và cho biết vai trò của nấm men trong việc tạo ra các sản phẩm đó.**



Hình 6

**Nêu tên các sản phẩm trong hình 6 và cho biết vai trò của nấm men trong việc tạo ra các sản phẩm đó.**



6

**Nấm men hoạt động chủ yếu là lên men các chất bột đường, giúp tạo ra các sản phẩm có giá trị cao.**

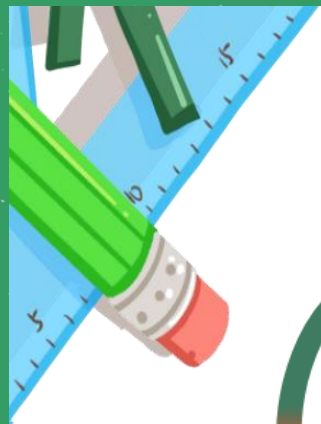
## Em đã học

- + Một số nấm được dùng làm thức ăn có hình dạng, màu sắc khác nhau. Ví dụ: nấm hương, mộc nhĩ, nấm sò, nấm kim châm,...
- + Nấm men được ứng dụng rộng rãi trong chế biến thực phẩm nhằm tạo ra các sản phẩm lên men như bánh mì, rượu, bia,...

# Dặn dò

- Chia sẻ bài học với mọi người.
- Chọn được năm để làm năm ăn.
- Dùng năm men để làm một số loại bánh như bánh bao, bánh mì,...

*Chúc các em  
học tốt!*





**MĂNG NON - TÀI LIỆU TIỂU HỌC**

*Chuyên*

**SOẠN BÀI GIẢNG ĐIỆN TỬ**

**LỚP 2, 3, 4**

**BỘ KẾT NỐI TRI THỨC VÀ  
CHÂN TRỜI SÁNG TẠO**

*Soạn bài giảng yêu cầu, dự giờ,  
thao giảng dựa theo chương trình GDPT 2018*

Mời truy cập:

**Facebook: MĂNG NON - TÀI LIỆU TIỂU HỌC**

**Zalo: 0382348780 - 0984848929**

Quét mã QR:

