**BÀI 26. THỰC HÀNH QUAN SÁT VI KHUẨN**

**TÌM HIỂU CÁC BƯỚC LÀM SỮA CHUA**

**1. Thực hành quan sát vi khuẩn:**

- Làm và quan sát tiêu bản vi khuẩn lactic trong nước dưa muối/ nước cà muối theo 6 bước (SGK/112).

- Vẽ và mô tả hình dạng vi khuẩn lactic có trong tiêu bản.

**2. Tìm hiểu các bước làm sữa chua:**

*Bước 1*: Mở hộp sữa đặc đổ vào chậu thủy tinh.

*Bước 2*: Thêm vào chậu thủy tinh 1 lít nước theo tỉ lệ ½ nước vừa đun sôi: ½ nước sôi để nguội và khuấy đều sao cho nhiệt độ hỗn hợp khoảng 400C - 500C.

*Bước 3*: Cho vào hỗn hợp trên một hộp sữa chua để bổ sung vi khuẩn lactic, khuấy nhẹ, đều tay.

*Bước 4*: Múc hỗn hợp sữa chua vào các cốc thủy tinh nhỏ có nắp đậy.

*Bước 5:* Xếp các cốc vào nồi ủ hoặc thùng xốp và ủ khoảng 8 – 12 giờ.

*Bước 6*: Bảo quản sữa chua đã ủ trong ngăn mát tủ lạnh.