

CÂU 1 TRANG 74 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Trình bày quy trình làm bánh sắn nướng ?

Trả lời



1. Chuẩn bị: sơ chế

-Dừa nạo: cho vào 1 bát nhỏ nước nóng, vắt lấy cốt.

-Sắn: lột vỏ, rửa sạch, mài nhuyễn, vắt ráo nước, lấy khoảng 650g bột.

- Bột bánh:

- Cho nước cốt dừa + đường + sữa, hòa chung, khuấy tan;
- Bột sắn + hỗn hợp nước dừa, hòa chung lại, cho va ni + 1/2 lượng bơ vào trộn đều

- Bơ: phần còn lại xoa đều vào khuôn, đổ bột bánh vào.

2. Ché biến:

- Để lò nướng nóng, cho khuôn bánh vào nướng;

- Nếu nướng trực tiếp trên bếp than thì gấp bột than ở dưới cho lên nắp nồi nướng;

- Bánh chín vàng đều và dẻo là được

3. Trình bày:

- Bánh chín để nguội, lấy ra khỏi khuôn, cắt thành miếng, xếp ra đĩa.