**BÀI 45: THỰC HÀNH: CHẾ BIẾN XIRO TỪ QUẢ**

1. **Chuẩn bị**
	* Quả ( mơ, mận, nho, dâu,..) : 1kg
	* Đường : 1kg
	* Lọ thủy tinh
2. **Thực hiện**
	* B1: lựa chọn quả tươi ngon, rửa sạch, để ráo
	* B2: Xếp quả vào lọ, cứ 1 lớp quả 1 lớp đường, dành phần đường để phủ kín lớp quả trên cùng để hạn chế lây nhiễm của vi sinh vật. Sau đó đậy lọ thật kín
	* B3: Sau 20 – 30 ngày, nước quả chiết ra thành xiro

**BÀI 48: CHẾ BIẾN SẢN PHẨM**

**CÂY CÔNG NGHIỆP VÀ LÂM SẢN**

1. **Chế biến sản phẩm cây công nghiệp (chè, cà phê)**
2. **Chế biến chè**
3. **Một số phương pháp**
	* Chế biến chè đen
	* Chế biến chè xanh
	* Chế biến chè vàng
	* Chế biến chè đỏ
4. **Quy trình chế biến chè xanh quy mô công nghiệp**

Nguyên liệu (lá chè xanh) 🡪 làm héo 🡪diệt men trong lá chè 🡪vò chè 🡪làm khô 🡪phân loại, đóng gói 🡪 sử dụng

**2. Chế biến cà phê nhân**

**a. Một số phương pháp**

- Phương pháp chế biến ướt

- Phương pháp chế biến khô

**b. Quy trình chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt**

Thu hái quả cà phê 🡪phân loại, làm sạch 🡪 bóc vỏ quả 🡪ngâm ủ (lên men) 🡪 rửa nhớt 🡪 làm khô 🡪cà phê thóc 🡪 xát bỏ vỏ trấu 🡪 cà phê nhân 🡪 đóng gói 🡪 bảo quản 🡪 sử dụng

1. **Một số sản phẩm chế biến từ gỗ**
	* Ván gỗ xẻ, đồ mộc dân dụng và trang trí nội thất, bột gỗ để sản xuất giấy,…