



自制酸奶时间表

- 12月1日，发放无菌玻璃瓶。
- 12月2日~7日，购买材料，开具发票。制作酸奶。分析结果。制作ppt。洗清玻璃瓶。
- 12月8日，收取玻璃瓶和发票，ppt汇报。
- 12月15日，考试。



酸奶的制作方法

- 在牛奶中加入3%糖。
- 将牛奶煮沸后，倒入玻璃瓶中。
- 快速冷却至室温。
- 加入成品酸奶，酸奶和牛奶比例为1：5。混匀。
- 在37-42度以上培养过夜。



可变因素

- 糖的含量
- 酸奶的品种
- 培养温度
-



结果分析

- 甜度
- 酸度
- 稠度
- 口味
- 可变因素对于制作酸奶的影响
-



汇报PPT的内容

1. 题目
2. 小组成员
3. 酸奶制作的过程
4. 酸奶制作的原理
5. 为什么制作酸奶要加糖，为什么要快速冷却？
6. 可变因素对于酸奶制作的影响和原理
7. 制作酸奶的感受
长度为10分钟左右