



Khoa Học Trong Bếp

Trở Thành Nhà Khoa Học Về Mì Ống với hỗ trợ trực quan

Xem **hoạt động này** trên kênh YouTube của chúng tôi.

Mặc dù làm mì ống của riêng bạn có vẻ phức tạp, nhưng ở phiên bản đơn giản nhất, mì ống tự làm chỉ là một thử nghiệm trong việc trộn bột và nước với nhau. **Với sự giám sát của người lớn**, các thành viên trong gia đình ở mọi độ tuổi có thể thử nghiệm làm mì ống tại nhà!

Mì Ống “Kiểm Soát” Cơ Bản

- 3 phần bột mì
- 1 phần nước

1.		Trộn bột và nước với nhau cho đến khi tạo thành một cục bột nhào mịn.
2.		Để yên bột nhào ít nhất 30 phút.
3.		Cắt hoặc xé bột nhào thành các hình dạng.

4.		Luộc mì ống cho đến khi nổi bọt và chất nước.
5.		Nếm mì ống của bạn. Lưu ý: Vì bột nhào này sử dụng bột mì thô, nên hãy nhớ chờ cho đến khi bột chín hoàn toàn trước khi nếm!

Một khi bạn nếm mẻ mì ống cơ bản hay "kiểm soát", hãy tự hỏi:
“Có bất kỳ thay đổi nào đối với công thức mà tôi muốn thử không?”

Bạn có thể:

- Thêm một thành phần như một chút muối hoặc bột cà chua
- Thử một loại bột mì khác
- Thay nước bằng lượng trứng tương đương
- Để yên bột nhào trong một khoảng thời gian ngắn hơn hoặc lâu hơn
- Thay đổi hình dạng của mì ống
- Làm nước sốt

Hãy suy nghĩ như một nhà khoa học về thực phẩm, đặt câu hỏi, đưa ra dự đoán, và tiến hành các thí nghiệm, và trước khi bạn biết, bạn sẽ có công thức mì ống gia đình đặc trưng của riêng mình!

Tìm thêm các hoạt động ở nhà tại <http://discoveryacton.org/discovery-home>.