拓展任务

**课时题目** 8-28-日常生活中的生物技术

**探密发酵食品的家庭制作方法**

1.查找家庭自制发酵食品的方法。

2.尝试利用家中现有材料制作一种发酵食品（如：馒头、泡菜、酸奶等）。

3.控制单一变量为“温度”，将制作过程设计成一个实验方案（写在下方空白处）。

4.以图文或照片的形式记录食品形态的变化（记录在下方空白处）。注意食品安全，未经家长允许，不可

轻易品尝！