

BÀI 15: CHẤT TINH KHIẾT – HỖN HỢP**Câu 15.20 – Trang 51 Sách bài tập KHTN 6 – Chân trời sáng tạo**

Cách làm hỗn hợp muối tiêu:

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

- Tiêu đen: 100g
- Muối tinh: 200g.



Muối tiêu

- Mì chính (bột ngọt): 1 thìa,

Bước 2: Tiến hành

- Tiêu hạt: cho vào chảo rang trên lửa nhỏ tới khi dậy mùi thơm thì ngừng. Tiếp theo, đổ tiêu ra đĩa và để nguội thì cho tiêu vào máy xay, xay đến khi nhuyễn mịn, Sau đó dùng rây, cho số tiêu đã xay vào lọc lại để loại bỏ phần cặn cứng.
- Muối tinh: cho vào chảo, rang trên lửa nhỏ đến khi hạt muối tiêu muối to ra, sờ thấy mịn như cát thì tắt bếp và để nguội. Khi rang cần đảo đều để tránh muối bị cháy khét.
- Cho toàn bộ muối và tiêu xay đã nguội vào một chiếc bát, thêm 1 thìa mì chính rồi trộn đều là có thể sử dụng. Nếu cần, có thể trút hỗn hợp này vào cối xay, xay thêm một lần nữa để tiêu và muối hoà quyện đều vào nhau.

- Hỗn hợp muối tiêu là hỗn hợp đồng nhất hay không đồng nhất?
- Độ mặn của hỗn hợp muối tiêu có thể thay đổi được không? Thay đổi bằng cách nào?
- Từ quy trình trên, em hãy tự chế biến hỗn hợp muối tiêu tại gia đình để sử dụng cho an toàn, tiết kiệm.

Phương pháp

- Hỗn hợp muối tiêu gồm các chất không hòa tan vào nhau

b) Thay đổi bằng cách tăng giảm lượng muối

Lời giải chi tiết

a) Hỗn hợp muối tiêu là hỗn hợp **không đồng nhất** do thành phần gồm các chất không tan vào nhau.

b) **Có thể thay đổi** độ mặn của muối tiêu bằng cách thay đổi lượng muối sử dụng trong hỗn hợp. Nếu muốn mặn hơn thì tăng lượng muối sử dụng, nếu muốn nhạt hơn thì giảm lượng muối sử dụng.

c) Học sinh tự chế biến muối tiêu tại nhà để sử dụng.