

*Trả lời câu hỏi SGK Bài 2 Công Nghệ 9 trang 11, 12, 13, 14*

**(trang 11 sgk Công nghệ 9):** Đồ dùng trong nhà bếp giúp ích gì cho việc nội trợ?

**Trả lời:**

- Đồ dùng trong nhà bếp giúp cho công việc nấu ăn trở nên dễ dàng, nhanh chóng và đạt hiệu quả cao.

**(trang 11 sgk Công nghệ 9):** Dựa vào gợi ý ở hình 5 và kết hợp với sự hiểu biết các nhân, em hãy kể tên các dụng cụ nhà bếp thường dùng:

**Trả lời:**

- Dụng cụ cắt thái: dao, nạo, kéo,...
- Dụng cụ để trộn: bát trộn có nắp, đũa, thìa,...
- Dụng cụ đo lường: cân, bình có chia thể tích,...
- Dụng cụ nấu nướng: nồi cơm, bếp gas, lò vi sóng, lò nướng,...
- Dụng cụ dọn ăn: khăn giấy, vải lau bàn,...
- Dụng cụ dọn rửa: nước rửa bát, miếng chà sát, miếng rửa bát mềm,...
- Dụng cụ bảo quản thức ăn: túi bọc thực phẩm, hộp đựng thực phẩm, tủ lạnh,...

**(trang 12 sgk Công nghệ 9):** Hãy kể tên một số thiết bị nhà bếp khác mà em biết.

**Trả lời:**

Một số loại dụng cụ nhà bếp khác như: lò nướng, lò vi sóng, bếp từ, máy xay, nồi hầm,...

**(trang 12 sgk Công nghệ 9):** Tính chất, cấu tạo của mỗi loại dụng cụ, thiết bị có ảnh hưởng gì đến cách sử dụng và bảo quản?

**Trả lời:**

Mỗi loại dụng cụ, thiết bị được cấu tạo bởi những chất liệu khác nhau, có độ bền khác nhau, nên cách sử dụng và bảo quản cũng khác nhau. Như đồ bằng gỗ muốn bảo quản tốt và lâu dài thì phải có cách vệ sinh khác hơn so với đồ kim loại.

**(trang 13 sgk Công nghệ 9):** Những đồ dùng nào trong nhà bếp được làm bằng gỗ? Cách sử dụng và bảo quản chúng như thế nào?

**Trả lời:**

- Những đồ dùng làm bằng gỗ: Muôi, thớt, đũa,...

- Cách sử dụng và bảo quản:

Không ngâm nước;

Khi sử dụng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát (hoặc xà phòng) thật sạch và phơi gió cho khô ráo; tránh phơi nắng hoặc hơi trên lửa.

**(trang 13 sgk Công nghệ 9):** Kể tên những đồ dùng bằng nhựa được sử dụng trong nhà bếp. Nêu cách sử dụng và bảo quản.

**Trả lời:**

- Những đồ dùng làm bằng nhựa: rổ đựng, lòng bàn, máy xay sinh tố, nồi com, thùng rác,...

- Nêu cách sử dụng và bảo quản:

Không để gần lửa;

Không nên chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ và đang sôi, nóng;

Khi sử dụng xong, nên rửa bằng nước rửa chén thật sạch và phơi khô ráo.

**(trang 13 sgk Công nghệ 9):** Kể tên những đồ dùng bằng thủy tinh và đồ dùng tráng men được sử dụng trong nhà bếp. Nêu cách sử dụng và bảo quản.

#### **Trả lời:**

- Những đồ dùng bằng thủy tinh, tráng men: bát tô, bát com, bát súp, bát thủy tinh, cốc thủy tinh, thìa, nồi đất...

- Cách sử dụng và bảo quản:

Nên cẩn thận trong khi sử dụng vì dễ vỡ, dễ tróc lớp men;

Chỉ nên đun lửa nhỏ;

Chỉ nên dùng đũa hoặc thìa (muỗng) bằng gỗ để xào nấu thức ăn, tránh dùng thìa nhôm;

Sử dụng xong phải rửa thật sạch bằng nước rửa chén và để khô ráo.

Không nấu thức ăn trong những đồ dùng tráng men đã bị tróc lớp men.

**(trang 13 sgk Công nghệ 9):** Hãy kể tên những đồ dùng bằng nhôm và bằng gang thường được sử dụng trong nhà bếp. Cách sử dụng và bảo quản chúng như thế nào?

**Trả lời:**

- Đồ dùng bằng nhôm và gang: Nồi đun, thìa, đũa, chảo,...

- Cách sử dụng và bảo quản:

Nên cẩn thận khi sử dụng vì dễ rạn nứt, móp méo;

Không để ẩm ướt;

Không đánh bóng bằng giấy nhám, chỉ nên dùng đồ chùi nhôm để chà sạch và rửa lại kĩ bằng nước rửa chén, bát;

Không chứa thức ăn có nhiều mỡ, chất muối, axit,... lâu ngày trong đồ dùng bằng nhôm hoặc gang.

**(trang 14 sgk Công nghệ 9):** Đồ dùng nào trong nhà bếp được làm bằng sắt không rỉ? Cách sử dụng và bảo quản chúng như thế nào?

**Trả lời:**

- Đồ dùng được làm bằng sắt: Chảo, nồi, thìa, đũa kim loại,...

- Cách sử dụng và bảo quản:

Tránh va chạm với những đồ dùng cùng chất liệu vì dễ làm trầy xước bề mặt. Chỉ nên dùng đũa hoặc đồ dùng bằng gỗ để xào nấu thức ăn;

Không lau chùi bằng đồ nhám vì dễ gây trầy xước, mất vẻ bóng láng;

Không chứa thức ăn có nhiều chất muối, axit,... lâu ngày trong đồ dùng bằng sắt không gỉ, thức ăn dễ nhiễm mùi sắt và làm mòn, hỏng đồ dùng...

**(trang 14 sgk Công nghệ 9):** Em hãy kể tên những đồ dùng điện sử dụng trong nhà bếp. Cách sử dụng an toàn và bảo quản chúng như thế nào?

**Trả lời:**

- Những đồ dùng điện trong nhà bếp: nồi cơm điện, bếp từ, nồi hấp, nồi áp suất,...

- Cách sử dụng và bảo quản:

Trước khi sử dụng: kiểm tra ổ cắm, dây dẫn điện.

Khi sử dụng: sử dụng đúng quy cách.

Sau khi sử dụng: chùi sạch, lau khô bằng giẻ mềm sạch, tránh để dính nước.

*Giải bài tập SGK Bài 2 Công Nghệ lớp 9*

**Câu 1 trang 14 sgk Công nghệ 9:**

Những dụng cụ, thiết bị nhà bếp được làm bằng những chất liệu gì? Nêu cụ thể một số tên các dụng cụ, thiết bị đó.

**Lời giải:**

- Những dụng cụ thiết bị nhà bếp được làm bằng những vật liệu như đồ nhựa, đồ gỗ, đồ thủy tinh, đồ gốm sứ tráng men, các loại đồ kim loại,...

- Một số tên các dụng cụ thiết bị đó:

Đồ gỗ: Thớt, muôi, đũa...

Đồ gốm sứ tráng men: Bát con, bát súp, bát tô, hén,...

Đồ thủy tinh: Bát canh, cốc,...

Các loại đồ kim loại: Thìa, đĩa, đũa,...

### **Câu 2 trang 14 sgk Công nghệ 9:**

Cho biết cách sử dụng và bảo quản đồ dùng làm bằng nhôm, thủy tinh, nhựa.

#### **Lời giải:**

- Đồ gỗ:

+ Không ngâm nước.

+ Khi sử dụng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô, tránh phơi ngoài nắng hoặc trực tiếp trên lửa.

- Đồ nhựa:

+ Không để gần lửa

+ Không nên chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ và những thức ăn đang nóng, sôi.

+ Khi sử dụng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát (hoặc xà phòng) thật sạch và phơi cho khô ráo.

- Đồ thủy tinh, tráng men:

+ Nên cẩn thận trong khi sử dụng vì dễ vỡ, dễ tróc lớp men;

+ Chỉ nên đun lửa nhỏ.

- + Chỉ nên dùng đũa hoặc thìa (muỗng) bằng gỗ để xào nấu thức ăn, tránh dùng thìa nhôm;
- + Sử dụng xong, phải rửa thật sạch bằng nước rửa chén, bát (hoặc xà phòng) và để khô ráo.
- + Không nấu thức ăn trong những đồ dùng tráng men đã bị tróc lớp men.

#### - Đồ nhôm, gang

- + Nên cẩn thận khi sử dụng vì dễ rạn nứt, móp méo.
- + Không để ẩm ướt.
- + Không đánh bóng bằng giấy nhám, chỉ nên dùng đồ chải nhôm để chà sạch và rửa lại kĩ bằng nước rửa chén, bát (hoặc xà phòng);
- + Không chứa thức ăn có nhiều mỡ, chất muối, axit,... lâu ngày trong đồ dùng bằng nhôm hoặc bằng gang.

#### - Đồ sắt không gỉ (inox)

- + Không đun lửa to vì dễ bị ô;
- + Tránh va chạm với những đồ dùng cùng chất liệu vì dễ làm trầy xước bề mặt. Chỉ nên dùng đũa hoặc đồ dùng bằng gỗ để xào nấu thức ăn;
- + Không lau chùi bằng đồ nhám vì dễ gây trầy xước, mất vẻ bóng láng;
- + Không chứa thức ăn có nhiều chất muối, axit,... lâu ngày trong đồ dùng bằng sắt không gỉ, thức ăn dễ bị nhiễm mùi sắt và làm mòn, hỏng đồ dùng.

#### - Đồ dùng điện

- + Trước khi sử dụng: kiểm tra ổ cắm, dây dẫn điện.
- + Khi sử dụng: sử dụng đúng quy cách.
- + Sau khi sử dụng: chùi sạch, lau khô bằng giẻ mềm sạch, tránh để dính nước.

**Câu 3 trang 14 sgk Công nghệ 9:**

Kể tên một vài đồ dùng điện dùng trong nhà bếp. Cách sử dụng và bảo quản các đồ dùng đó như thế nào?

**Lời giải:**

- Một vài đồ dùng điện dùng trong nhà bếp: Nồi cơm điện, bếp từ, lò vi sóng, nồi hầm,...

- Cách sử dụng và bảo quản:

- + Trước khi sử dụng: kiểm tra ổ cắm, dây dẫn điện.
- + Khi sử dụng: sử dụng đúng quy cách.
- + Sau khi sử dụng: chùi sạch, lau khô bằng giẻ mềm sạch, tránh để dính nước.