

Trả lời câu hỏi SGK Bài 3 Công Nghệ 9 trang 15, 17, 18, 19, 20

(trang 15 sgk Công nghệ 9): Tại sao phải quan tâm đến cách sắp xếp và trang trí nhà bếp?

Trả lời:

Nhà bếp là nơi người nội trợ tốn nhiều thời gian và công sức cho việc nấu ăn hàng ngày, do đó cần phải sắp xếp đồ đạc hợp lí và trang trí vui tươi, sáng sủa để góp phần làm giảm bớt sự mệt nhọc, đồng thời tạo không khí ấm cúng và thoải mái cho gia đình trong sinh hoạt thường ngày.

(trang 17 sgk Công nghệ 9): Nhìn vào hình 7, em hãy phân tích cách sắp xếp các khu vực trong nhà bếp như thế nào?

Trả lời:

Các khu vực trong nhà bếp được sắp xếp, quy hoạch theo đúng một chuẩn mực là các nhóm đồ có cùng tác dụng hoặc cùng phụ trợ được xếp cùng với nhau nhằm tạo sự thuận tiện khi nấu ăn, rửa bát, chế biến,... tạo sự thống nhất và trợ giúp lớn nhất có thể cho người nấu.

(trang 18 sgk Công nghệ 9): Căn cứ vào gợi ý ở từng hình nhỏ, các em hãy thảo luận để rút ra kết luận về việc sắp xếp các khu vực làm việc trong nhà bếp như thế nào cho hợp lí?

Trả lời:

- Cách sắp xếp thích hợp:

+ Tủ cất giữ thực phẩm (hoặc tủ lạnh) nên đặt gần cửa ra vào nhà bếp;

+ Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cát thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm;

+ Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp;

+ Cảnh bếp đun nên đặt kệ nhỏ để các loại gia vị dùng cho việc nấu nướng và bàn để thức ăn vừa chế biến xong.

(trang 19 sgk Công nghệ 9): Em hãy nêu tên gọi các khu vực đã được đóng khung (có ghi số) trên sơ đồ bếp dạng chữ U. Theo em, cách sắp xếp này đã hợp lí chưa? Tại sao?

Trả lời:

- Số 1: tủ lạnh cất giữ thực phẩm ở gần cửa ra vào

- Số 2: Bồn rửa bát ở giữa tủ lạnh và bếp đun.

- Số 3: bếp đun

- Số 4: tủ đựng đồ

- Số 5: tủ đựng gia vị trên bếp đun.

- Cách sắp xếp chữ U là sự kết hợp của cả 2 cách là dạng chữ I và dạng song song nên có được sự ưu điểm cả 2. Cách sắp như trên đã tạo được sự hợp lí khi tạo được sự thuận tiện lẫn nhau trong quá trình nấu nướng.

(trang 20 sgk Công nghệ 9): Hãy cho biết tên gọi các khu vực làm việc (có ghi số) trong sơ đồ nhà bếp dạng chữ L. Cách sắp xếp này đã hợp lí chưa? Tại sao?

Trả lời:

- Số 1: tủ lạnh cất chứa thực phẩm chưa dùng.
- Số 2: nơi rửa bát.
- Số 3: bếp đun
- Số 4: nơi chứa thực phẩm chín.
- Số 5: nơi chế biến.
- Số 6: rác
- Số 7: thùng rác.

Cách sắp xếp trên chưa hợp lí do:

- + Nơi để đồ chín lại ở giữa nơi chế biến và bếp đun. Trong quá trình nấu nướng có thể để dây đồ sống vào đồ chín.
- + Bồn rửa bát cách xa nơi chế biến, làm vung vãi nước khi di chuyển.
- + Tủ lạnh gần bếp đun không an toàn.

Giải bài tập SGK Bài 3 Công Nghệ lớp 9

Câu 1 trang 20 sgk Công nghệ 9:

Hãy kể những công việc thường làm trong nhà bếp?

Lời giải:

- Cất giữ thực phẩm chưa dùng;
- Cất giữ dụng cụ làm bếp;

- Chuẩn bị sơ chế thực phẩm: cắt, thái, rửa,...
- Nấu nướng, thực hiện món ăn;
- Bàn dọn thức ăn và bàn ăn.

Câu 2 trang 20 sgk Công nghệ 9:

Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp ? Cho biết cách sắp xếp thích hợp?

Lời giải:

- Có 5 khu vực hoạt động trong nhà bếp, đó là: Cất giữ thực phẩm; nấu nướng; bày dọn thức ăn; sửa soạn thực phẩm; thái, rửa thực phẩm;...
- Cách sắp xếp thích hợp:
 - + Tủ cất giữ thực phẩm (hoặc tủ lạnh) nên đặt gần cửa ra vào nhà bếp;
 - + Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm;
 - + Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp;
 - + Cạnh bếp đun nên đặt kệ nhỏ để các loại gia vị dùng cho việc nấu nướng và bàn để thức ăn vừa chế biến xong.
- Chú ý:
 - + Nên đặt bồn rửa ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun.

+ Tủ chức thức ăn, bếp và nơi dọn thức ăn được tạo thành một tam giác đều để tiện việc đi lại, di chuyển và ít tốn thời gian. Nếu nhà bếp quá hẹp nên đặt thẳng hàng.

+ Để nói lên các khu vực làm việc nêu trên, cần có những tủ, ngăn chứa tất cả những đồ dùng cần thiết; những tủ này có thể dài hay ngắn tùy theo nhà bếp rộng hay hẹp.

+ Chiều cao của tất cả tủ, bồn rửa phải vừa tầm tay, trung bình 80 cm, chiều rộng khoảng 60 cm.

+ Bề mặt của tủ, bồn rửa nên làm bằng nhôm hay gạch men hoặc đá mài cho dễ lau chùi.