

## CÔNG NGHỆ LỚP 6 – BÀI 3 TRANG 112

### Câu hỏi

Trình bày cách sắp xếp bàn ăn và cách phục vụ trong các bữa tiệc, liên hoan ?

### Lời giải bài 3 trang 112 Sách giáo khoa Công nghệ lớp 6

1. Chuẩn bị dụng cụ : Căn cứ vào thực đơn và số người dự bữa để tính số bàn ăn và các loại bát , đĩa , thìa, li, cốc ... cho đầy đủ phù hợp .

Cần chọn dụng cụ đẹp, phù hợp với tính chất của bữa ăn .

2. bày bàn ăn : bàn ăn cần phải trang trí lịch sự ,đẹp mắt .Món ăn đưa ra theo thực đơn ,được trình bày đẹp ,hài hoà về màu sắc và hương vị .

Cách trình bày bàn và bố trí chỗ ngồi cho khách phụ thuộc vào tính chất của bữa ăn

3. Cách phục vụ và thu dọn sau khi ăn

+ phục vụ : Để tạo bữa ăn thêm chu đáo ,lịch sự , người phục vụ cần thân thiện và cởi mở ,hiểu được yêu cầu của khách hàng .

+ dọn bàn ăn : Xếp dụng cụ ăn uống theo từng loại ( Bát, đĩa ,cốc ...)

Không thu dọn dụng cụ ăn uống khi còn người đang ăn .

\*\*\*

Để các em học sinh lớp 6 học tốt môn [Công nghệ 6](#), doctailieu.com đã tổng hợp lời [giải bài tập SGK Công nghệ lớp 6](#) cho các em để giúp các em hiểu bài và ôn luyện bài được tốt hơn. Chúc các em học tốt môn học ý nghĩa này.