

CÂU 2 TRANG 14 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

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

Trả lời



- 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 đĩa 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 chùi nhôm để chà sạch và rửa lại kỹ 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 ó;
- Tránh va chạm với những đồ dùng cùng chất liệu vì dễ làm trầy xước bề mặt. Chỉ nên dùng đĩa 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.