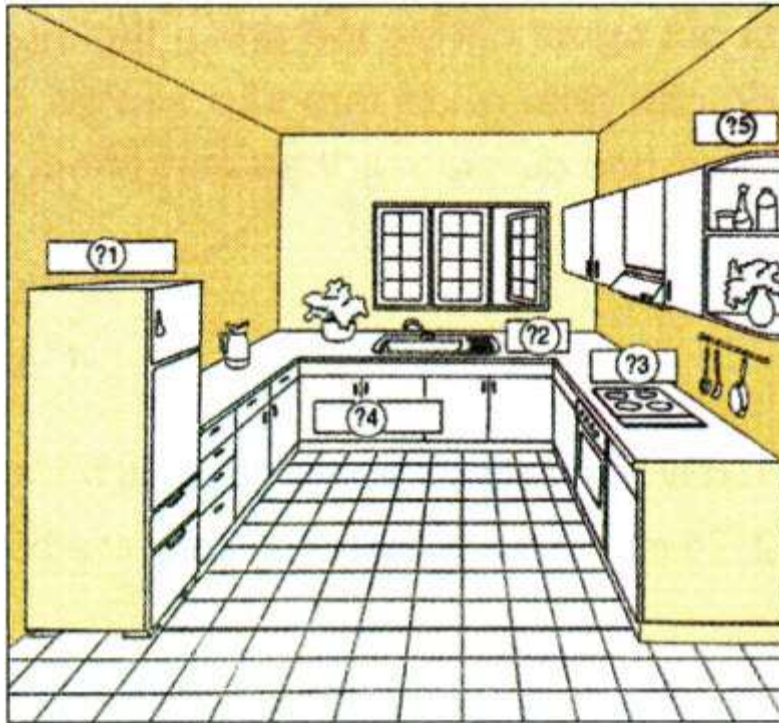


## CÂU 2 TRANG 20 SGK CÔNG NGHỆ 9

### Câu hỏi

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

### Trả lời



- Có 5 khu vực hoạt động trong nhà bếp, đó là: cất giữ thực phẩm; nấu nướng; bày dọn thức ăn; rửa 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 nổi 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.