

# MỘT SỐ DỤNG CỤ NẤU ĂN VÀ ĂN UỐNG TRONG GIA ĐÌNH

Môn: Kỹ Thuật 5



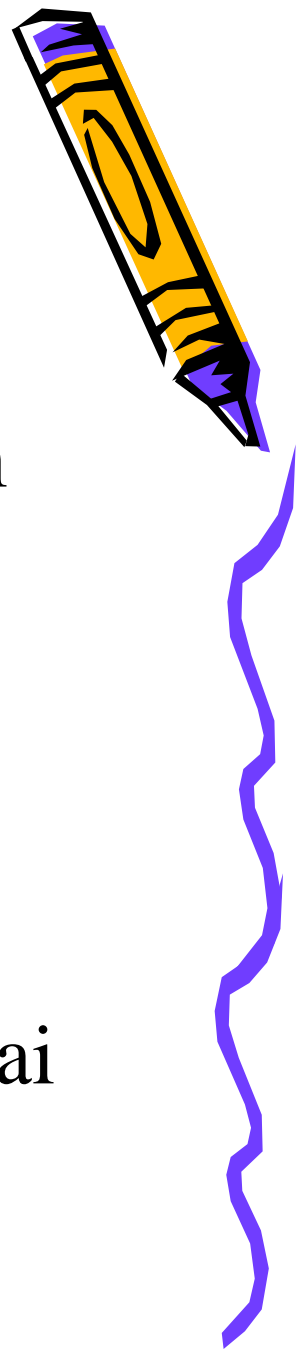
[uvankientruc.com.vn](http://uvankientruc.com.vn)

# Kiểm tra bài cũ:

Cắt, khâu, thêu trang trí túi xách đơn giản được thực hiện theo trình tự nào?

Có 3 bước:

- \_Đo, cắt vải để làm thân túi và quai túi
- \_Thêu trang trí phần vải làm thân túi
- \_Khâu các phần của túi xách và đính quai



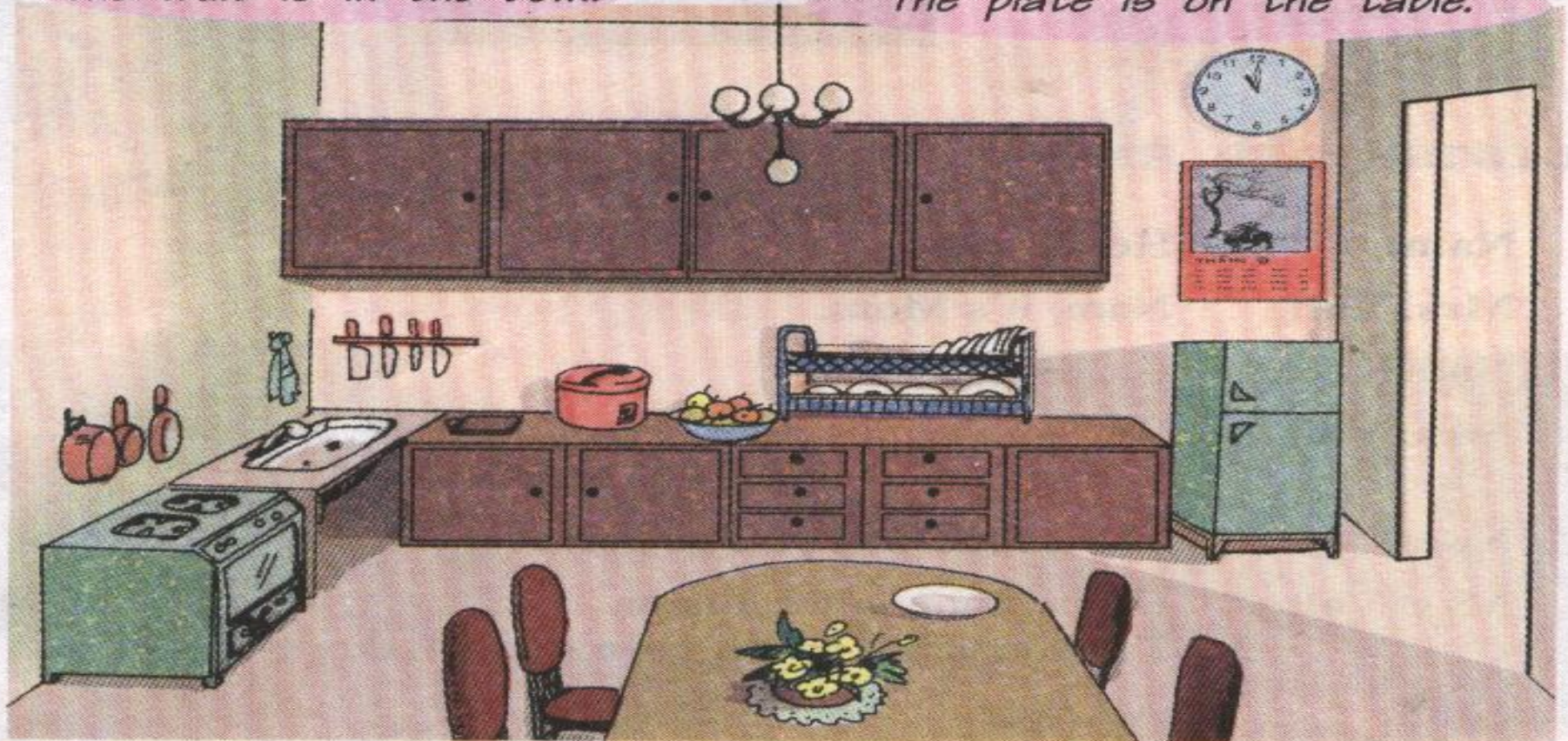


# Bài : Một số dụng cụ nấu ăn và ăn uống trong Gia đình

each item.

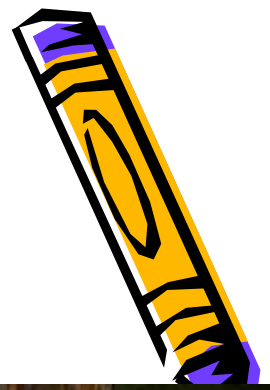
The fruit is in the bowl.

The plate is on the table.





# 1. Bếp đun



Hình 1: Một số loại bếp đun trong gia đình:



1a) Bếp củi



1b) Bếp than tổ ong





### 1c) Bếp Ga

- ? Quan sát hình 1, em hãy kể tên một số loại bếp đun được sử dụng để nấu ăn trong gia đình.

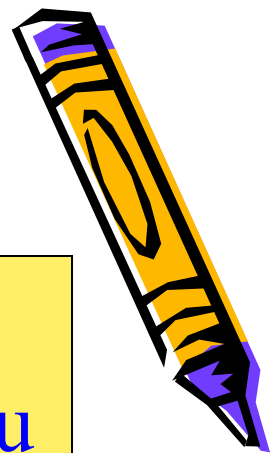
## 2. Dụng cụ nấu ăn



Hình 2: Một số dụng cụ nấu ăn trong gia đình



? Quan sát hình 2, em hãy nêu tên, tác dụng của những dụng cụ nấu ăn trong Gia đình.





## 2. Dụng cụ nấu ăn



Hình 2: Một số dụng cụ nấu ăn trong gia đình

- ? Hãy kể tên một số dụng cụ nấu ăn thường dùng trong gia đình em.






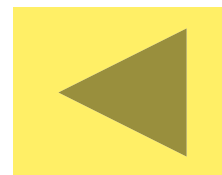




Hình 3: Dụng cụ dùng để bày thức ăn và đồ uống



**? Quan sát hình 3 và thực tế, em hãy  
kể tên những dụng cụ thường dùng để  
bày thức ăn và đồ uống trong gia đình  
em.**

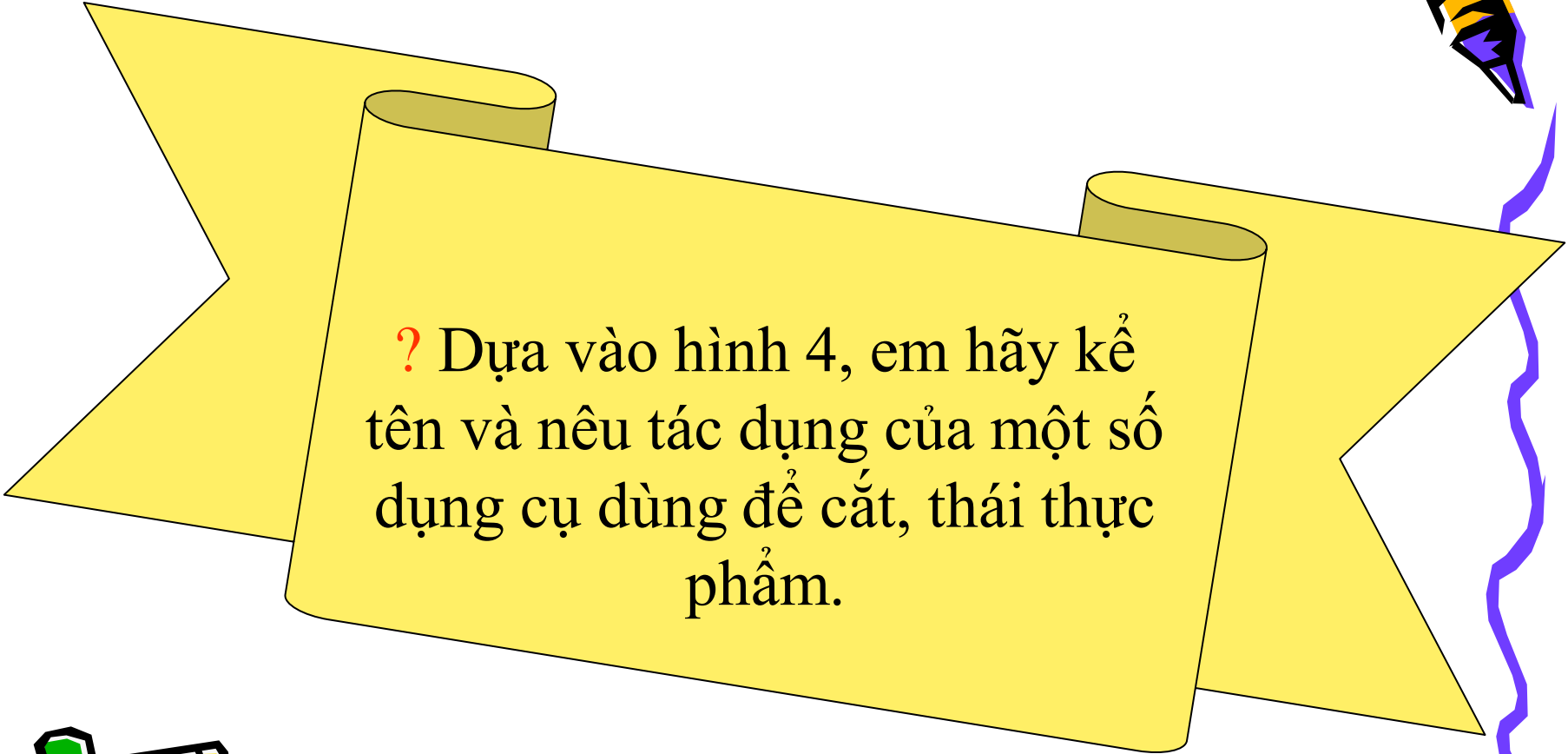


## 4. Dụng cụ cắt, thái thực phẩm

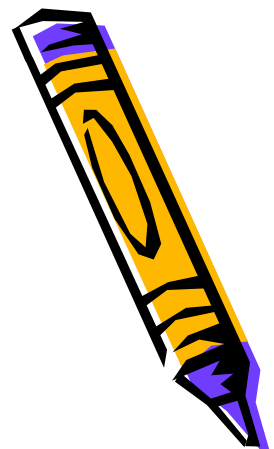


Hình 4: Một số dụng cụ cắt, thái thực phẩm





? Dựa vào hình 4, em hãy kể tên và nêu tác dụng của một số dụng cụ dùng để cắt, thái thực phẩm.



## 4. Dụng cụ cắt, thái thực phẩm



Hình 4: Một số dụng cụ cắt, thái thực phẩm

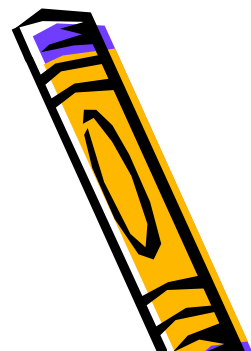
5. Một số dụng cụ khác dùng khi  
nấu ăn

?





# Bài tập 1



Loại dụng cụ	Dụng cụ cùng loại	Tác dụng	Sử dụng, bảo quản
Bếp đun	Bếp củi, bếp ga...	Cung cấp nhiệt Nấu chín thực phẩm	Để nơi khô ráo
Dụng cụ nấu	Soong, nồi, chảo	Nấu chín, chế biến...	Rửa sạch, tránh để vỡ
Dụng cụ dùng để bày thức ăn và ăn uống	Chén, đĩa, cốc...	Ăn uống thuận lợi, hợp vệ sinh	Rửa sạch để nơi khô ráo
Dụng cụ cắt, thái Thực phẩm	dao, thớt, kéo...	Làm nhỏ thực phẩm	Rửa sạch, để nơi khô ráo
Các dụng cụ khác	thau, rá...	Để thực phẩm	Rửa sạch, đảm bảo vệ sinh



**Bài tập 2: Em hãy nối cụm từ ở cột A với  
cụm từ ở cột B cho đúng tác dụng của mỗi  
dụng cụ sau:**



**A**

Bếp đun có tác dụng

Dụng cụ nấu dùng để

Dụng cụ dùng để bày thức  
Ăn và ăn uống có tác dụng

dụng cụ cắt, thái thực phẩm  
Có tác dụng chủ yếu là

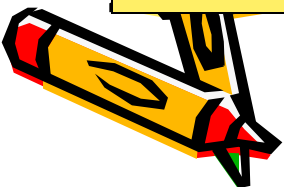
**B**

Làm sạch, làm nhỏ và tạo hình  
Thực phẩm trước khi chế biến

Giúp cho việc ăn uống thuận  
Lợi hợp vệ sinh

Cung cấp nhiệt để làm chín  
Lương thực, thực phẩm.

Nấu chín và chế biến  
thực phẩm





## Ghi nhớ:



- 1. Muốn thực hiện công việc nấu ăn cần phải có các dụng cụ thích hợp.
- 2. Khi sử dụng dụng cụ nấu ăn và ăn uống cần chú ý sử dụng đúng cách, đảm bảo vệ sinh, an toàn.





Xin chân thành cảm ơn.

