

# Bài 5

## NẤU CƠM

Nấu cơm là công việc hằng ngày và quen thuộc đối với mọi gia đình ở nước ta. Tùy theo điều kiện của từng gia đình, có thể nấu cơm bằng bếp đun hoặc nấu cơm bằng nồi cơm điện.

### 1. Nấu cơm bằng bếp đun

#### a) Chuẩn bị

❖ Chuẩn bị dụng cụ và nguyên liệu để nấu cơm :

❓ Bằng hiểu biết của mình, em hãy kể tên những dụng cụ và nguyên liệu cần chuẩn bị để nấu cơm bằng bếp đun.

❖ Lấy gạo để nấu cơm :

– Xác định lượng gạo để nấu cơm sao cho vừa đủ với số người ăn.

– Dùng dụng cụ đong như cốc nhựa, lon sữa bò, bát ăn cơm,... để lấy gạo nấu cơm. Đong gạo vào rá (H.1).

❖ Làm sạch gạo và dụng cụ nấu cơm :

❓ Dựa vào hình 2 và hiểu biết của mình, em hãy nêu cách làm sạch gạo và dụng cụ nấu cơm.



Hình 1. Lấy gạo để nấu cơm



a) Nhặt thóc, sạn



b) Vo gạo

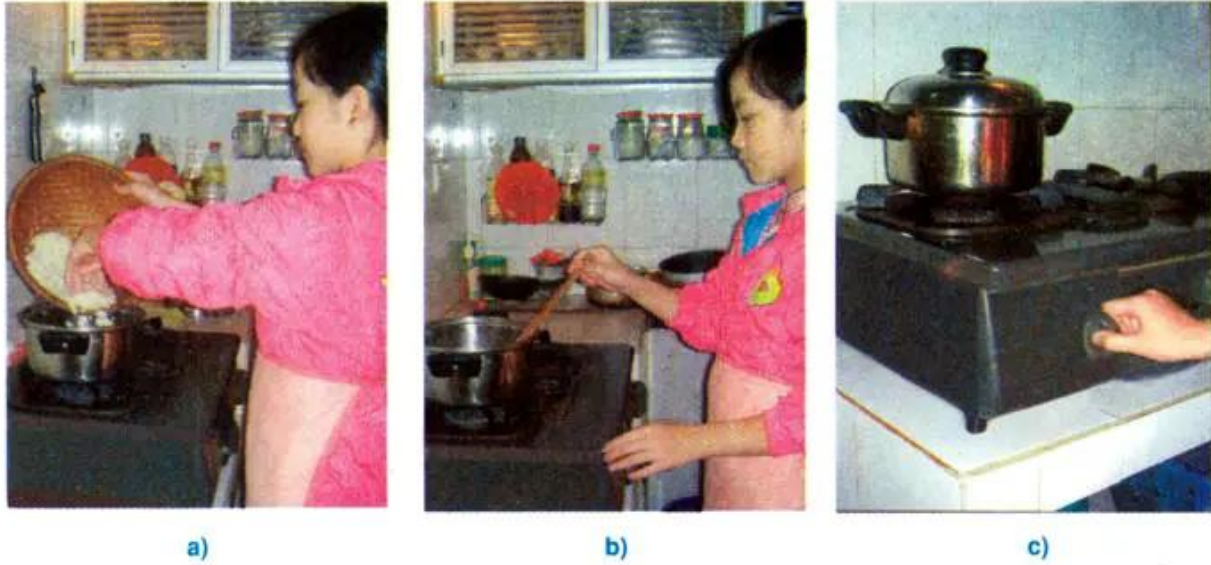


c) Tráng sạch nồi nấu

Hình 2. Chuẩn bị nấu cơm

### b) Nấu cơm bằng bếp đun (H.3)

– Đổ nước vào nồi theo tỉ lệ : Cứ 1 lon gạo thì cho khoảng 1,5 - 1,8 lon nước. Lượng nước có thể tăng, giảm một chút tùy theo loại gạo đem nấu.



Hình 3. Nấu cơm bằng bếp đun

**?** Ở gia đình em thường cho nước vào nồi nấu cơm theo cách nào ?

- Đặt nồi nấu lên bếp và đun sôi nước, đổ gạo vào nồi (H.3a).
- Dùng đũa nấu để đảo và san đều gạo trong nồi (H.3b).
- Đậy nắp nồi và đun to, đều lửa cho đến khi cạn nước.
- Đảo đều gạo trong nồi một lần nữa, sau đó giảm lửa thật nhỏ (H.3c).

Nếu đun bằng bếp củi cần rút củi và dàn đều than trong bếp. Còn nấu bằng bếp than thì phải nhắc nồi xuống, đặt một miếng sắt dày lên bếp, sau đó đặt nồi lên.

**?** Vì sao phải giảm nhỏ lửa khi nước đã cạn ?

- Sau khoảng 10 - 15 phút, cơm chín.
- Yêu cầu : Cơm chín đều, dẻo, không có mùi khê, mùi cháy.

## 2. Nấu cơm bằng nồi cơm điện (H.4)

### a) Chuẩn bị

Các công việc chuẩn bị giống như nấu cơm bằng bếp đun, chỉ khác ở dụng cụ dùng để nấu cơm.

**?** Em hãy nêu sự khác nhau về dụng cụ dùng để nấu cơm bằng nồi cơm điện với nấu cơm bằng bếp đun.

### b) Nấu cơm bằng nồi cơm điện



a)



b)



c)

- Cho gạo đã vo sạch vào nồi.
- Cho nước vào nồi nấu cơm theo một trong hai cách sau :
  - + Đổ nước theo các khắc vạch phía trong nồi : Cứ một cốc gạo ứng với một khắc vạch nước trong nồi.
  - + Dùng cốc đong nước : Cứ một cốc gạo thì cho 1,5 cốc nước (H.4a).

**Chú ý :** Cách cho nước thứ hai phải dùng cốc nhựa của nồi cơm điện để đong gạo, đong nước.

**?** Ở gia đình em thường cho nước vào nồi cơm điện để nấu theo cách nào ?

- San đều gạo trong nồi (H.4b).
- Lau khô đáy nồi (H.4c).

- Đậy nắp, cắm điện và bật nấc nấu (nấc Cook). Đèn ở nấc nấu bật sáng (H.4d).
- Khi cạn nước, nấc nấu tự động chuyển sang nấc ù.
- Sau khoảng 8 - 10 phút, cơm chín.

**?** Em hãy so sánh cách nấu cơm bằng bếp đun và nấu cơm bằng nồi cơm điện.

Yêu cầu : Cơm chín đều, dẻo, không khô hoặc nhão.



d)

Hình 4. Nấu cơm bằng nồi cơm điện

## Ghi nhớ

1. Trước khi nấu cơm cần lấy gạo đủ nấu, nhặt bỏ thóc, sạn lẫn trong gạo và vo sạch gạo.
2. Khi cho nước vào nồi nấu cơm cần dựa vào lượng gạo, loại gạo đem nấu và cách nấu.
3. Nếu nấu cơm bằng bếp đun, khi cơm đã cạn phải giảm lửa thật nhỏ để cơm không bị cháy, khô.

## Câu hỏi

1. Có mấy cách nấu cơm ? Đó là những cách nào ?
2. Gia đình em thường nấu cơm bằng cách nào ? Em hãy nêu cách nấu cơm đó.