

Bài 8

RỬA DỤNG CỤ NẤU ĂN VÀ ĂN UỐNG

1. Mục đích

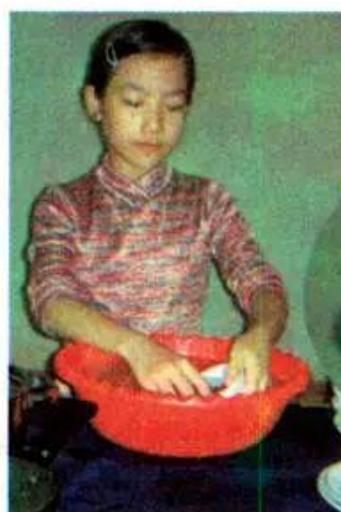
Rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống thường được tiến hành ngay sau mỗi bữa ăn nhằm :

- Làm sạch và giữ vệ sinh dụng cụ nấu ăn và ăn uống.
- Bảo quản dụng cụ nấu ăn và ăn uống bằng kim loại.

2. Cách tiến hành



Hình 1. Rửa bằng nước
rửa bát (chén)



Hình 2. Rửa bằng
nước sạch



Hình 3. Xếp vào rổ

① Em hãy quan sát hình 1, 2, 3 và nêu trình tự rửa bát sau bữa ăn.

- Tráng qua một lượt cho sạch thức ăn, cơm trong dụng cụ nấu ăn và bát, đĩa.
- Rửa bằng nước rửa bát (chén) (H.1) :
 - + Hoà một ít nước rửa bát vào một chiếc bát và nhúng miếng rửa hoặc xơ mướp vào bát nước rửa.
 - + Rửa lán lượt từng dụng cụ. Rửa bát ăn cơm, bát đựng canh, đĩa,... trước, rồi mới rửa soong, nồi, chảo,... Rửa trong lòng bát, đĩa trước, sau đó rửa phía ngoài.

?) Theo em, những dụng cụ dính mỡ, có mùi tanh nên rửa trước hay rửa sau ?

- Rửa bằng nước sạch hai lần (H.2) :
 - + Lần thứ nhất : Đổ nước sạch vào chậu rửa. Rửa sạch từng dụng cụ ăn, sau đó rửa dụng cụ nấu.
 - + Lần thứ hai : Đổ bỏ nước rửa lần đầu. Tráng sạch chậu và thay bằng nước mới, tráng lần lượt từng dụng cụ.
- Úp từng dụng cụ vào rổ cho ráo nước (H.3). Có thể đem phơi nắng cho khô ráo.
- Xếp bát, đĩa vào giá bát hoặc chặn và đùa, thia vào ống.

Ghi nhớ

1. Dụng cụ nấu ăn và ăn uống phải được rửa sạch ngay sau bữa ăn.
2. Rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống bằng nước rửa bát và nước sạch.
Dụng cụ rửa xong phải sạch và được xếp vào nơi khô ráo.

Câu hỏi

1. Em hãy cho biết vì sao phải rửa bát ngay sau khi ăn xong.
2. Ở gia đình em thường rửa bát sau bữa ăn như thế nào ?