

Bài 1: SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN THIẾT BỊ NHÀ BẾP

I. Dụng cụ và thiết bị nhà bếp:

1) *Dụng cụ nhà bếp:*

- Cắt thái: Dao, kéo...
- Để trộn: các loại thìa (muỗng), đĩa, thau
- Đo lường: cân, thìa, chén, chai..
- Nấu ăn: Soong, nồi, chảo...
- Dọn ăn: bát, thìa, đĩa..
- Dọn rửa: xô, thau, chậu, giẻ lau..
- Bảo quản thức ăn: Lồng bàn, tủ

2) *Thiết bị nhà bếp:*

- Dùng điện: Tủ lạnh, lò nướng, lò vi sóng, ấm điện, nồi cơm điện...
- Dùng gas: Bếp gas, lò gas...

* *Chuẩn bị:*

- Các dụng cụ và thiết bị nhà bếp thường được làm từ chất liệu gì?
- Hãy tìm hiểu cách bảo quản đối với từng loại chất liệu đó?