

ใบงานวิชาการงาน



ชื่อ.....เลขที่.....ชั้น.....



1

ช่องด้านล่างสุด อุณหภูมิ
7-10 องศาเซลเซียส
เก็บผัก ผลไม้ โดยเก็บแยกกัน

2

ช่องด้านล่างของแช่แข็ง
อุณหภูมิ 0-2 องศาเซลเซียส
เก็บเนื้อสัตว์ที่พร้อมจะปรุงอาหาร

ประตูตู้เย็น อุณหภูมิ
5-15 องศาเซลเซียส
เก็บสิ่งที่เน่าเสียได้ยาก

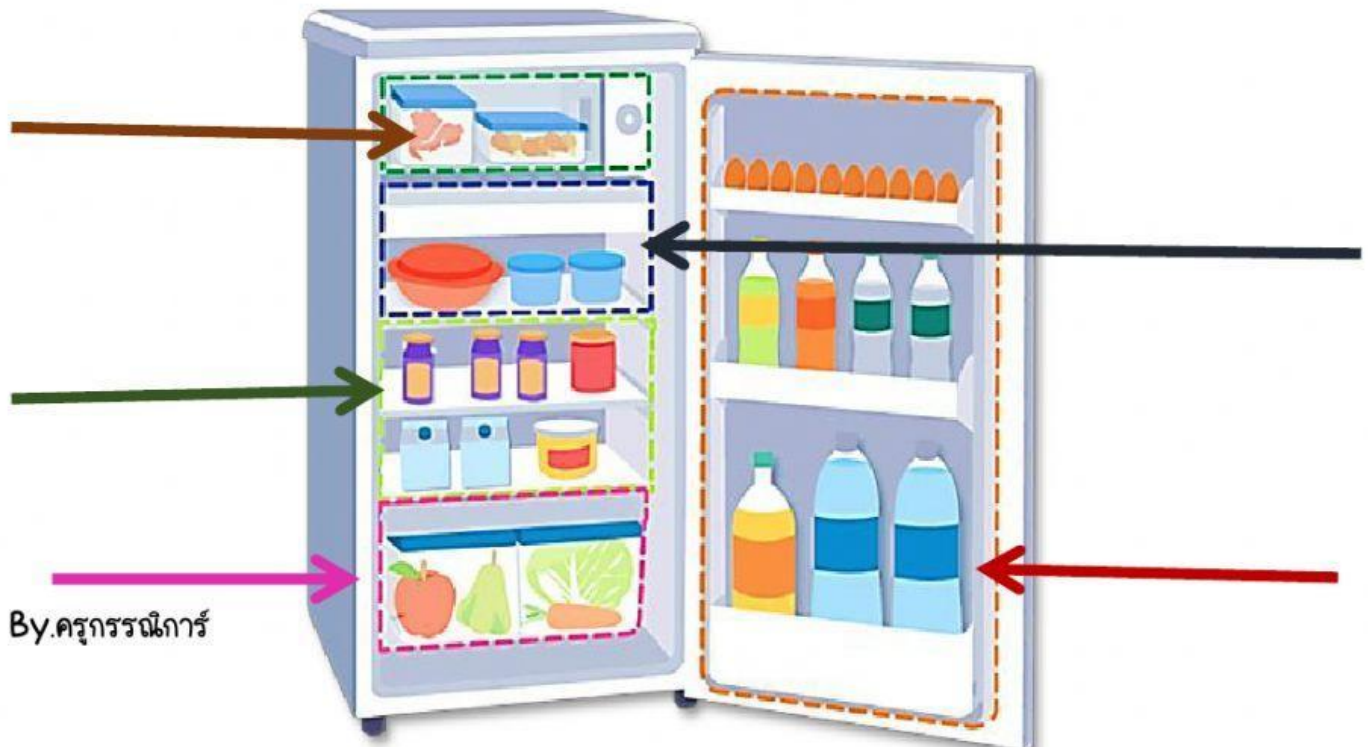
3

ช่วงกลางของตู้เย็น
อุณหภูมิ 5-7 องศาเซลเซียส
เก็บผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากนม
น้ำผลไม้ อาหารปรุงสำเร็จ

4

ช่องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า
0 องศาเซลเซียส เก็บวัตถุดิบ
ไว้นานๆ เช่น เนื้อสัตว์หรือ
เก็บอาหารประเภทไอศกรีม

5



By.ครูกรรณิการ์