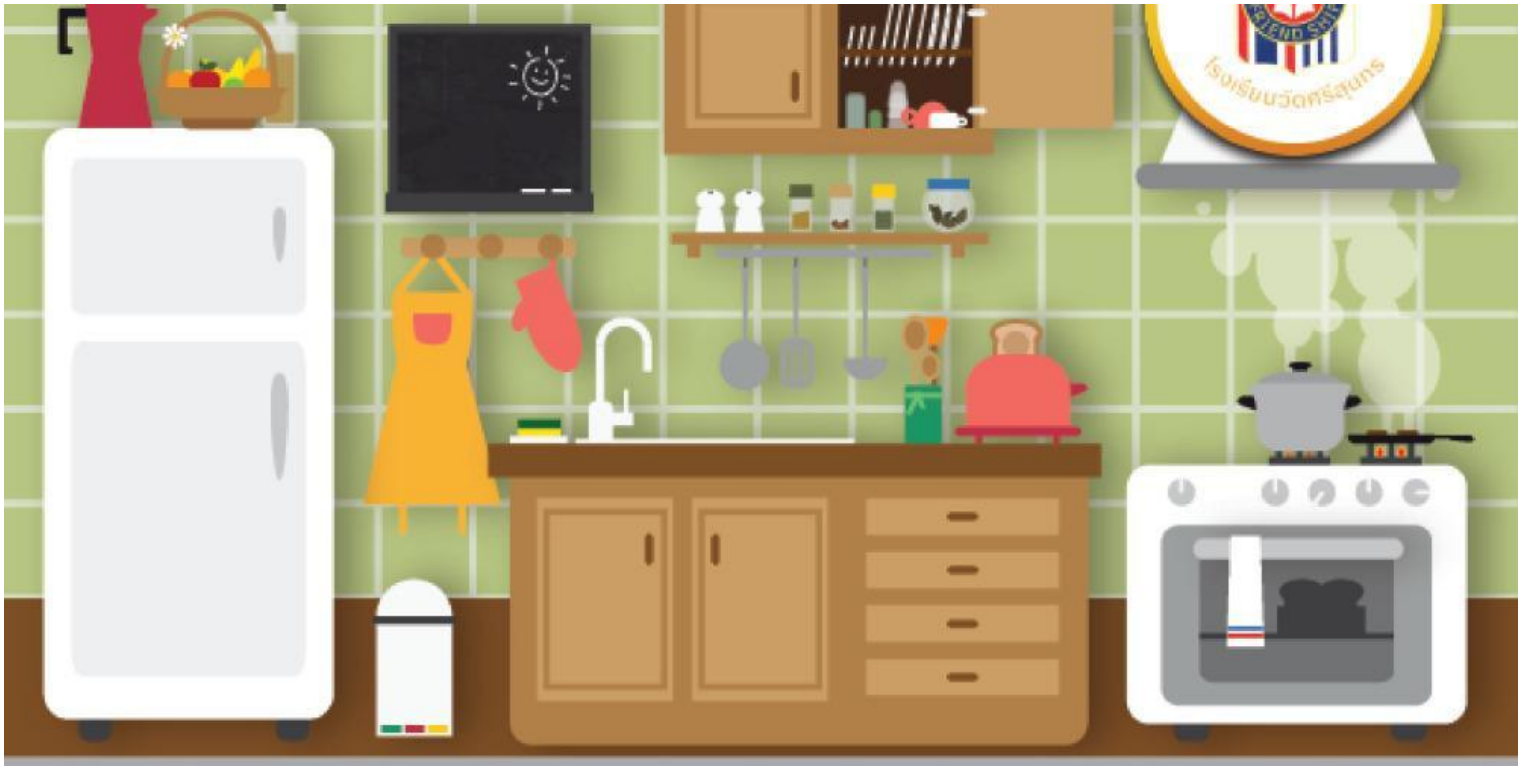

ช่องแช่แข็ง ช่องด้านล่างของช่องแช่แข็ง ช่องช่วงกลางของตู้เย็น ประตูตู้เย็น ช่องด้านล่างสุด

ตอนที่ 1

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบจากตัวเลือกที่จัดวางอาหารให้ตรงกับอาหารที่ต้องวางภายในตู้เย็น

.....1.เครื่องดื่มต่างๆ เครื่องปรุงรส

.....2.น้ำผลไม้ อาหารปรุงสำเร็จ

.....3.ผักผลไม้

.....4.เนื้อสัตว์หรือไอศกรีม

.....5.เนื้อสัตว์ที่พร้อมจะปรุงอาหาร

ตอนที่ 2

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบว่าข้อใด “ถูก” หรือ “ผิด”

ครูอัจฉรา มิตรวงศ์

.....1.เราควรทำความสะอาดและจัดระเบียบห้องครัวทุกวัน

.....2.เตาที่ใช้กันทั่วไปมี 3 แบบคือ เตาถ่าน เตาแก๊ส เตาปิคนิค

.....3.การจัดตู้อาหารควรจัดอาหารที่หมดอายุเร็วไว้ด้านในสุด

.....4.หลักการจัดโต๊ะอาหารคือ ความสะอาด ความเป็นระเบียบ ความสวยงาม

.....5.เราควรจัดห้องครัวไว้หลังบ้านเพื่อป้องกันกลิ่นอาหารรบกวนภายในบ้าน

LIVEWORKSHEETS