

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- ข้อใดคือสิ่งที่ควรคำนึงถึงมากที่สุดในการเลือกซื้ออาหาร
  - รสชาติความอร่อย
  - เป็นของต่างประเทศ
  - ช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย
  - ให้คุณค่าทางโภชนาการ

ตอบ

- ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับอุปกรณ์ประกอบอาหาร
  - ใช้งานเซรามิกใส่อาหารแล้วอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟ
  - เมื่อข้าวสุกให้ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออกทันที
  - เก็บมีดปอกผลไม้ไว้บนหลังตู้เก็บของ
  - ปิดเตาแก๊สทุกครั้งเมื่อใช้งานเสร็จ

ตอบ

- หากกล่องพลาสติกใส่อาหารมีกลิ่นอาหารติด ควรกำจัดกลิ่นอย่างไร
  - ล้างด้วยน้ำยาล้างจานผสมน้ำมะนาว
  - ใช้น้ำยาทำความสะอาดขัดด้วยฝอยแบบอ่อน
  - ล้างด้วยน้ำส้มสายชูแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
  - ต้มในน้ำผสมเกลือ แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ตอบ

- ใครเลือกซื้ออาหารสดไม่ถูกต้อง
  - ซื้ออาหารตามข้อจำกัดในวงเงินที่กำหนด
  - ซื้ออาหารที่มีคุณค่าตามหลักการ 5 หมู่
  - ซื้ออาหารที่มีปริมาณมาก ราคาถูก
  - สำรวจราคาจากร้านค้าพอสมควร

ตอบ

- อุปกรณ์ใดควรวางไว้ในตู้เก็บชั้นล่างสุด
  - ช้อน ส้อม ตะเกียบ
  - จาน ชาม ถ้วย
  - มีด ที่เปิดขวด
  - เขียง ครก

ตอบ

- ถ้าเครื่องใช้ประเภทสแตนเลสถูกความร้อนจนเป็นสีดำ จะมีวิธีการแก้ไขอย่างไร
  - ใช้น้ำยาล้างจานล้างให้สะอาด
  - ใช้น้ำยาขัดห้องน้ำหรือผงขัดแช่จนขึ้นเงา
  - ใช้ฟองน้ำชุบน้ำส้มสายชูผสมน้ำมะนาวขัด
  - ใช้ฟองน้ำชุบน้ำผงซักฟอกผสมน้ำส้มสายชู

ตอบ

- นักเรียนควรเลือกมีดหั่นเนื้อที่มีลักษณะอย่างไร
  - ปลายแหลม บาง คม ยาวประมาณ 8-10 นิ้ว
  - มีน้ำหนักมาก มีขนาดใหญ่กว่ามีดอื่น ๆ
  - ปลายแหลม บาง มีน้ำหนักเบา
  - ยาว 10-12 นิ้ว ปลายแหลม และน้ำหนักเบา

ตอบ

- เราควรเลือกซื้ออาหารแบบใดมารับประทาน
  - เลือกอาหารที่รสชาติอร่อยถูกปาก
  - มีคุณค่าทางสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่
  - มีสีส้มสวยงาม สะอาด นำมารับประทาน
  - ซื้ออาหารจากร้านประจำที่แม่ครัวทำสะอาด

ตอบ

- ถ้านักเรียนพบว่าผักและผลไม้มีคราบขาว ๆ ติดอยู่ นักเรียนจะเลือกซื้อหรือไม่ เพราะเหตุใด
  - ซื้อ เพราะมีความสดใหม่
  - ซื้อ เพราะมีคุณค่าทางสารอาหาร
  - ไม่ซื้อ เพราะผักและผลไม้สกปรก
  - ไม่ซื้อ เพราะอาจมีสารเคมีตกค้าง

ตอบ

- บุคคลในข้อใดคำนึงถึงหลักในการแปรรูปอาหาร
  - อุงุ่นเลือกใช้ผลผลิตที่สุกงอม
  - ปัทมาเลือกใช้ผลผลิตโดยคำนึงถึงรสชาติ
  - อนงค์เลือกใช้ผลผลิตโดยคำนึงถึงสีส้มและความสวยงาม
  - นารีเลือกการรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ให้ได้มากที่สุด

ตอบ