



แบบทดสอบที่ 3

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

ห้องครัว



จงเลือกคำตอบที่ถูกต้อง

- 1 ขั้นตอนแรกของการทำความสะอาดตู้เย็น คือข้อใด
 - ก) ใช้ผ้าแห้งเช็ด
 - ข) ถอดปลั๊กออก
 - ค) นำของออกจากตู้เย็น
 - ง) ถอดถาดวางของออก
- 2 ควรทำความสะอาดเตาแก๊สเมื่อใด
 - ก) หลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว
 - ข) หลังจากปิดเตาแก๊สแล้วครู่หนึ่ง
 - ค) ขณะทำอาหาร
 - ง) ก่อนทำอาหาร
- 3 ข้อใดใช้ในการทำความสะอาดเตาไฟฟ้า
 - ก) น้ำยาล้างจาน ฟองน้ำ
 - ข) แปรงขนอ่อน สบู่
 - ค) เบกกิ้งโซดา ผ้า
 - ง) แผ่นขัด น้ำมัน
- 4 สิ่งใดสามารถแช่ตู้เย็นชั้นเดียวกันได้
 - ก) ส้ม แยม
 - ข) นม ขนมหึง
 - ค) เนื้อไก่ แองจี่
 - ง) น้ำเปล่า น้ำผลไม้
- 5 ถ้าเก็บเนื้อสัตว์ไว้ที่ประตูตู้เย็นจะเป็นอย่างไร
 - ก) เนื้อสัตว์แห้ง
 - ข) เนื้อสัตว์มีความชื้น
 - ค) เนื้อสัตว์เน่าเสียง่าย
 - ง) เนื้อสัตว์เย็นจนเป็นน้ำแข็ง
- 6 ห้องครัวควรอยู่ส่วนใดของบ้าน
 - ก) ใกล้ห้องนอน
 - ข) ชั้นบนของบ้าน
 - ค) ใกล้ห้องนั่งเล่น
 - ง) หลังบ้าน
- 7 การใช้ช้อนกลางส่งผลดีอย่างไร
 - ก) ตักข้าวได้สะดวก
 - ข) ป้องกันโรคติดต่อ
 - ค) กลิ่นอาหารไม่ปนกัน
 - ง) โต้ะอาหารเป็นระเบียบ
- 8 เหตุผลสำคัญที่ทำให้ต้องทำความสะอาดตู้เย็นเป็นประจำคือข้อใด
 - ก) ประหยัดไฟ
 - ข) ไม่ให้สิ่งสกปรกสะสม
 - ค) นำอาหารหมดอายุทิ้ง
 - ง) ลดปริมาณอาหารในตู้เย็น
- 9 เราควรช่วยเหลือสมาชิกครอบครัวในการดูแลห้องครัวอย่างไรจึงจะเป็นวิธีที่ดีที่สุด
 - ก) ย้ายของออกจากห้องครัวให้หมด
 - ข) ไม่ส่งเสียงรบกวนเวลามีคนทำงาน
 - ค) แบ่งงานกันทำความสะอาดเครื่องครัว
 - ง) ไม่เดินเหยียบพื้นเวลามีคนทำความสะอาด
- 10 ข้อใดปฏิบัติตนในการทำความสะอาด **ไม่เหมาะสม**
 - ก) ทำความสะอาดตู้เย็นเป็นประจำ
 - ข) ใช้แอลกอฮอล์เช็ดคราบบนโต๊ะไม้
 - ค) ใช้แปรงขนอ่อนปิดเบาๆที่เตาแก๊ส
 - ง) ใช้กะละมังรองน้ำไปทำความสะอาดเตา