ใบงานลำดับที่ 3.2 หลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และความปลอดภัยในการใช้งาน

ชื่อ เลขที่

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามที่กำหนดให้ถูกต้อง

1. หลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารมีอะไรบ้าง

2. นักเรียนมีหลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารอย่างไร จงอธิบาย

3. เพราะเหตุใดจึงไม่ใช้มีดปอกผลไม้ในการสับหมู และไม่ใช้มีดสับหมูในการปอกผลไม้

4. นักเรียนจะเลือกวางครกหิน กระทะ จานชาม หม้อ หรือมีดไว้ที่ชั้นล่างสุดของตู้เก็บอุปกรณ์ เพราะเหตุใด จงอธิบาย

5. นักเรียนคิดว่า เตาถ่านหรือเตาแก๊สมีความปลอดภัยในการใช้งานมากกว่ากัน เพราะเหตุใด จงอธิบาย

6. การเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารให้ถูกต้อง เหมาะสมช่วยให้เกิดความปลอดภัยต่อนักเรียนอย่างไร

LIVEWORKSHEETS