



วง ○ ล้อมรอบตัวเลขหน้าคำตอบที่ถูกต้อง

- 1 เพราะเหตุใดควรแยกประเภทอาหารก่อนเก็บในตู้เย็น
 1. ไม่ให้ตู้เย็นมีอาหารเยอะเกินไป
 2. เพื่อจัดของเน่าเสียยากไว้ชั้นแช่แข็ง
 3. หยิบใช้สะดวก รวดเร็ว เพราะของไม่ปนกัน
 4. จะได้วางอาหารอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการเก็บรักษา
- 2 ถ้าเก็บเนื้อสัตว์ในช่องแช่ผักผลไม้ จะส่งผลอย่างไร
 1. เนื้อสัตว์เน่าเสียง่าย
 2. เนื้อสัตว์เน่าเสียยาก
 3. เนื้อสัตว์มีขนาดใหญ่ขึ้น
 4. เนื้อสัตว์มีความนุ่มมากขึ้น
- 3 การทำความสะอาดเตาแก๊ส ควรระวังสิ่งใดไม่ให้สัมผัสร่างกาย
 1. ความร้อนจากเตา
 2. คราบสกปรกต่าง ๆ
 3. คิว้นจากการปรุงอาหาร
 4. น้ำยาล้างจานที่ใช้ทำความสะอาด
- 4 เมื่อโตะอาหารที่ทำจากไม้มีคราบ ควรทำความสะอาดด้วยวิธีใด
 1. ถูด้วยฟองน้ำที่ชุบน้ำยาล้างจาน
 2. ขัดคราบสกปรกออกด้วยแผ่นขัด
 3. นำผ้าชุบน้ำสบู่ แล้วถูบริเวณที่มีคราบ
 4. นำผ้าชุบน้ำผสมผงซักฟอกมาถูให้ทั่วโตะ
- 5 การจัดสิ่งของในตู้เย็นควรศึกษาข้อมูลใดเพื่อจัดสิ่งของได้อย่างถูกต้อง
 1. ความจุของตู้เย็นที่ใช้อยู่
 2. อุณหภูมิแต่ละส่วนของตู้เย็น
 3. ความแตกต่างของเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ
 4. ตำแหน่งการวางตู้เย็นที่เหมาะสมกับบ้าน





- 6 ใครจัดและทำความสะอาดห้องครัวได้ดีที่สุด
1. ต้องจัดโต๊ะอาหารทุกวัน
 2. ล้างล้างและจัดตู้เย็นทุกวัน
 3. ไม่ทำความสะอาดห้องครัวทุกเดือน
 4. กรีนทำความสะอาดเตาเดือนละครั้ง
- 7 การปฏิบัติตนตามข้อใดเป็นมารยาทของการทำงานร่วมกับสมาชิกในครอบครัว
1. แกล้งผู้อื่นขณะทำงาน
 2. ต่อกว่าผู้อื่นเมื่อทำงานผิด
 3. ทำงานต่อเมื่อได้รับคำขณม
 4. ทำงานตามที่ได้รับมอบหมาย
- 8 ใครปฏิบัติตนไม่เหมาะสม
1. เก่งล้าภษณะที่ตนเองใช้เท่านั้น
 2. ใจอ้ล้าตู้เย็นทุกอาทิตย์ตามที่แม่สั่ง
 3. พืทวางลิ่งของตามอุณหภูมิของตู้เย็น
 4. พลอยทำความสะอาดเตาด้วยความตั้งใจ
- 9 ใครประหยัดพลังงานและทรัพยากรได้น้อยที่สุด
1. โยปิดเตาทุกครั้งเมื่อใช้เสร็จ
 2. ต้มถอดปล้กตู้เย็นก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง
 3. แนนเลือกซื้อตู้เย็นที่มีฉลากประหยัดไฟเบอร์ 5
 4. จุ่มทิ้งอุปกรณ์ทำความสะอาดห้องครัวเมื่อใช้เสร็จ
- 10 นักเรียนควรปฏิบัติตามการกระทำของใครมากที่สุด
1. โอ้เปิดน้ำตลอดการล้างจาน
 2. วิเปิดตู้เย็นเพื่อหยิบของทีละอย่าง
 3. ตักปิดไฟห้องครัวทุกครั้งเมื่อใช้งานเสร็จ
 4. เดือนล้างแก้วน้ำโดยใช้น้ำสะอาดอย่างเดียว

