

- 11) ตำแหน่งที่อยู่ของห้องห้องส้วมในข้อใด**ไม่ถูกต้อง**
 - ก. อยู่หลังบ้าน
 - ข. ระบายอากาศได้ดี
 - ค. ห่างจากครัว
 - ง. แสงแดดส่องไม่ถึง
- 12) ส่วนใดของห้องน้ำห้องส้วมที่ต้องดูแลรักษาความสะอาดกว่าส่วนอื่น ๆ
 - ก. พื้นห้องน้ำ
 - ข. อ่างล้างหน้า
 - ค. โถส้วม
 - ง. ถังใส่น้ำอาบ
- 13) อาหารในข้อใดควรตักเสิร์ฟตอนที่อาหารร้อนจัด
 - ก. ต้มยำกุ้ง
 - ข. น้ำพริก ปลาทุ
 - ค. สลัดผัก
 - ง. ข้าวผัดอเมริกัน
- 14) สิ่งที่ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติทุกครั้งก่อนประกอบอาหาร คือข้อใด
 - ก. อาบน้ำ
 - ข. ผูกผ้ากันเปื้อน
 - ค. ล้างมือ
 - ง. ผูกผ้าคลุมผม
- 15) การปรุงอาหารชอกจากจะทำให้สุก และมีรสดีแล้ว เราต้องคำนึงถึงข้อใดเป็นหลักสำคัญ
 - ก. ปริมาณของอาหาร
 - ข. สีสันทของอาหาร
 - ค. กลิ่นของอาหาร
 - ง. คุณค่าของอาหาร
- 16) มือใด เหมาะในการจัดอาหารจานเดียว
 - ก. มือซ้าย
 - ข. มือเย็น
 - ค. มือกลางวัน
 - ง. ก่อนนอน
- 17) ผลไม้ในข้อใด**ไม่**นิยมนำมาใส่ทำเครื่องดื่ม
 - ก. ส้ม
 - ข. สับปะรด
 - ค. ฝรั่ง
 - ง. ชมพู
- 18) น้ำผลไม้ในข้อใดให้วิตามินซีมากที่สุด
 - ก. น้ำมะตูม
 - ข. น้ำมะนาว
 - ค. น้ำตาลสด
 - ง. น้ำลำไย
- 19) การเลือกซื้ออาหารควรพิจารณาถึงสิ่งใดเป็นลำดับแรก
 - ก. ปริมาณอาหาร
 - ข. ราคาของอาหาร
 - ค. ผู้ขายอาหาร
 - ง. คุณค่าทางอาหาร
- 20) นักเรียน**ไม่ควร**เลือกซื้ออาหารในข้อใด
 - ก. ไข่ไก่ที่มีฉนวนพลาสติกห่อเคลือบอยู่
 - ข. ผักที่มีใบสีเขียวสดไม่มีรอยแมลงเจาะ
 - ค. ผักที่มีใบสีเขียวปนสีน้ำตาล
 - ง. เนื้อหมูที่มีสีชมพูอ่อน
- 21) ในการเลือกซื้อปลาสด ควรเลือกมีลักษณะอย่างไร
 - ก. เนื้อแข็ง
 - ข. มีเมือกมาก
 - ค. กลิ่นคาวแรง
 - ง. เหงือกสีขาว
- 22) การเก็บไข่เปิดให้อยู่ได้นาน ควรทำอย่างไร
 - ก. แช่เย็น
 - ข. ดอง
 - ค. ต้ม
 - ง. ผึ่งแดด