

ใบงานวิชาการงาน



ชื่อ.....เลขที่.....ชั้น.....



1

ช่องด้านล่างสุด อุณหภูมิ

7-10 องศาเซลเซียส

เก็บผัก ผลไม้ โดยเก็บแยกกัน

2

ช่องด้านล่างของแช่แข็ง

อุณหภูมิ 0-2 องศาเซลเซียส

เก็บเนื้อสัตว์ที่พร้อมจะปรุงอาหาร

ประตูตู้เย็น อุณหภูมิ

5-15 องศาเซลเซียส

เก็บสิ่งที่เน่าเสียได้ยาก

3

ช่วงกลางของตู้เย็น

อุณหภูมิ 5-7 องศาเซลเซียส

เก็บผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากนม
น้ำผลไม้ อาหารปรุงสำเร็จ

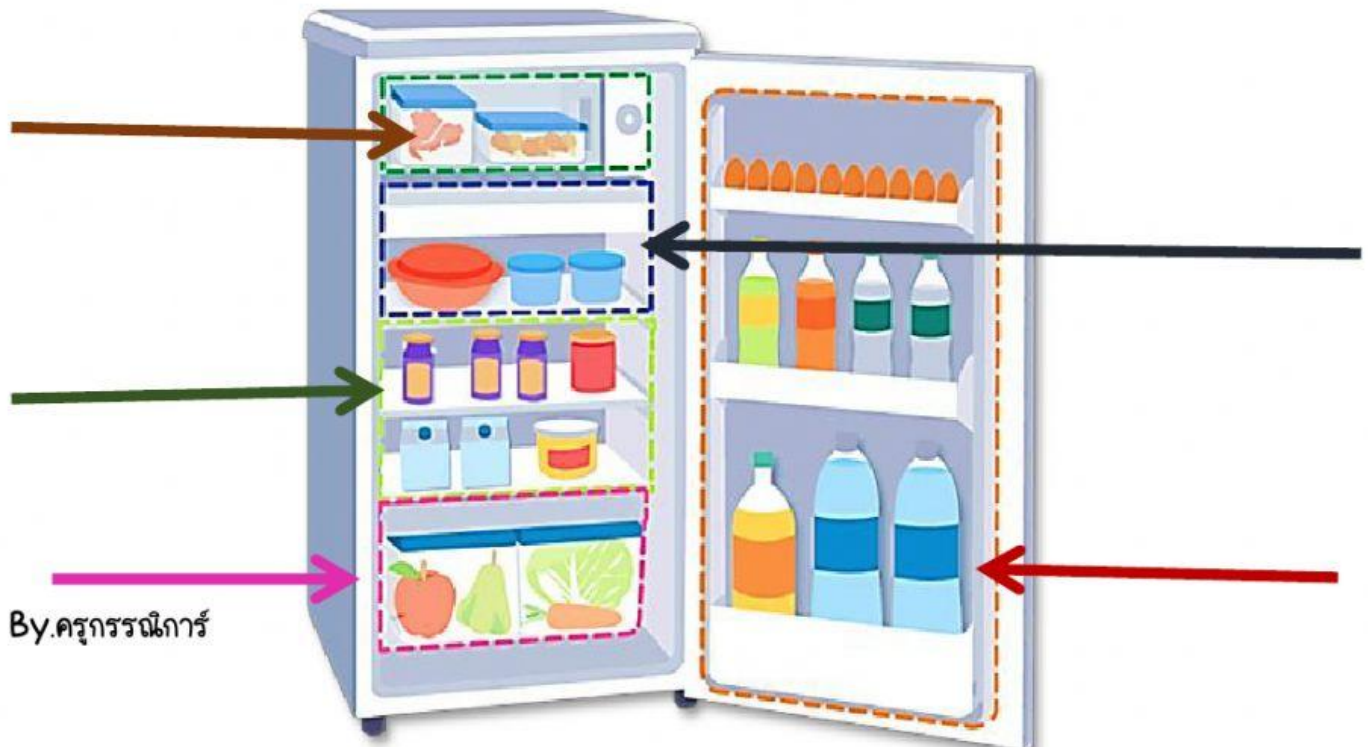
4

ช่องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า

0 องศาเซลเซียส เก็บวัตถุดิบ

ไว้นานๆ เช่น เนื้อสัตว์หรือ
เก็บอาหารประเภทไอศกรีม

5



By.ครูกรรณิการ์