

แบบทดสอบ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร

จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด

- ข้อควรระวังในการทำความสะดวกเครื่องเคลือบคืออะไร
 - ไม่ควรล้างปนกับภาชนะชนิดอื่น
 - ไม่ควรแช่น้ำเพื่อรอให้เศษอาหารเปื่อย
 - ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น
 - ไม่ควรใช้ฝอยขัด และระวังสารเคลือบกะเทาะออก
- การเก็บอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอย่างมีระเบียบ มีประโยชน์ตามข้อใดมากที่สุด
 - ยืดอายุการใช้งานให้นานขึ้น
 - ประหยัดค่าใช้จ่ายได้มากขึ้น
 - หยิบก็ง่าย หายก็รู้ ดูก็งามตา
 - สามารถใช้ห้องครัวเป็นห้องอเนกประสงค์ได้
- ข้อควรคำนึงที่สำคัญที่สุดในการเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปคือข้อใด
 - รสชาติ
 - ราคาแพง
 - ความสะดวก
 - เครื่องปรุงของอาหาร
- การบริโภคผักสดให้ปลอดภัยควรล้างอย่างไร
 - แช่ในน้ำผสมน้ำเกลือ 1 คืน
 - แช่ในน้ำเย็นจัด 10 นาที
 - ใช้ฟองน้ำถูเบาไปให้ทั่ว แล้วแช่ในน้ำธรรมดา 15 นาที
 - เปิดก๊อกให้น้ำผ่านผักทุกใบ แล้วแช่ในน้ำเกลือหรือน้ำส้มเจือจาง 10 นาที

5. รายการอาหารมือเย็น ได้แก่ ข้าวสวย น้ำพริกกะปิ ผักลวก ปลาทอด ถ้าต้องการกับข้าวเพิ่มอีก

1 ชนิด นักเรียนคิดว่าอาหารชนิดใดเหมาะสมที่สุด

ก. แกงส้มผักรวม

ข. แกงจืดวุ้นเส้น

ค. ผัดเผ็ดหมูป่า

ง. ทอดมันปลากราย

6. รายการอาหารข้อใดที่ควรจัดไว้เป็นอาหารกลางวัน

ก. ข้าวมันไก่ เจาะลอยแก้ว

ข. แชนด์วิช โอวัลติน กล้วยหอม

ค. ข้าวต้ม ผัดผักบุ้งไฟแดง ยำไข่เค็ม ปลาอินทรีทอด ส้ม

ง. ข้าวสวย น้ำพริกกะปิ ปลาทอด ผักลวก แกงจืดวุ้นเส้น แตงโม

- 