

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ข้อใดคือสิ่งที่ควรคำนึงถึงมากที่สุดในการเลือกซื้ออาหาร

1. รสชาติความอร่อย
2. เป็นของต่างประเทศ
3. ช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย
4. ให้คุณค่าทางโภชนาการ

ตอบ

2. ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับอุปกรณ์ประกอบอาหาร
1. ใช้จานเซรามิกใส่อาหารแล้วอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟ
 2. เมื่อข้าวสุกให้ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออกทันที
 3. เก็บมีดปอกผลไม้ไว้บนหลังตู้เก็บของ
 4. ปิดเตาแก๊สทุกครั้งเมื่อใช้งานเสร็จ

ตอบ

3. หากกล่องพลาสติกใส่อาหารมีกลิ่นอาหารติด ควรกำจัดกลิ่นอย่างไร
1. ล้างด้วยน้ำยาล้างจานผสมน้ำมะนาว
 2. ใช้น้ำยาทำความสะอาดขัดด้วยฝอยแบบอ่อน
 3. ล้างด้วยน้ำส้มสายชูแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
 4. ต้มในน้ำผสมเกลือ แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ตอบ

4. ใครเลือกซื้ออาหารสดไม่ถูกต้อง
1. ซื้ออาหารตามข้อจำกัดในวงเงินที่กำหนด
 2. ซื้ออาหารที่มีคุณค่าตามหลักการ 5 หมู่
 3. ซื้ออาหารที่มีปริมาณมาก ราคาถูก
 4. สำนักรวราคาจากร้านค้าพอสมควร

ตอบ

5. อุปกรณ์ใดควรวางไว้ในตู้เก็บชั้นล่างสุด
1. ช้อน ส้อม ตะเกียบ
 2. จาน ชาม ถ้วย
 3. มีด ที่เปิดขวด
 4. เขียง ครก

ตอบ

6. ถ้าเครื่องใช้ประเภทสแตนเลสถูกความร้อนจนเป็นสีดำ จะมีวิธีการแก้ไขอย่างไร

1. ใช้น้ำยาล้างจานล้างให้สะอาด
2. ใช้น้ำยาขัดห้องน้ำหรือผงขัดแช่จนขึ้นเงา
3. ใช้ฟองน้ำชุบน้ำส้มสายชูผสมน้ำมะนาวขัด
4. ใช้ฟองน้ำชุบน้ำผงซักฟอกผสมน้ำส้มสายชู

ตอบ

7. นักเรียนควรเลือกมีดหั่นเนื้อที่มีลักษณะอย่างไร
1. ปลายแหลม บาง คม ยาวประมาณ 8-10 นิ้ว
 2. มีน้ำหนักมาก มีขนาดใหญ่กว่ามีดอื่น ๆ
 3. ปลายแหลม บาง มีน้ำหนักเบา
 4. ยาว 10-12 นิ้ว ปลายแหลม และน้ำหนักเบา

ตอบ

8. เราควรเลือกซื้ออาหารแบบใดมารับประทาน
1. เลือกอาหารที่รสชาติอร่อยถูกปาก
 2. มีคุณค่าทางสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่
 3. มีสีกลิ่นสวยงาม สะอาด น่ารับประทาน
 4. ซื้ออาหารจากร้านประจำที่แม่ครัวทำสะอาด

ตอบ

9. ถ้านักเรียนพบว่าผักและผลไม้มีคราบขาว ๆ ติดอยู่ นักเรียนจะเลือกซื้อหรือไม่ เพราะเหตุใด
1. ซื้อ เพราะมีความสดใหม่
 2. ซื้อ เพราะมีคุณค่าทางสารอาหาร
 3. ไม่ซื้อ เพราะผักและผลไม้สกปรก
 4. ไม่ซื้อ เพราะอาจมีสารเคมีตกค้าง

ตอบ

10. บุคคลในข้อใดคำนึงถึงหลักในการแปรรูปอาหาร
1. อุ่นเลือกใช้ผลผลิตที่สุกงอม
 2. ปั่นมาเลือกใช้ผลผลิตโดยคำนึงถึงรสชาติ
 3. อนาคตเลือกใช้ผลผลิตโดยคำนึงถึงสีกลิ่นและความสวยงาม
 4. นารีเลือกการรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ให้ได้มากที่สุด

ตอบ