

ใบงานลำดับที่

3.2

หลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้
ในการประกอบอาหาร และความ
ปลอดภัยในการใช้งาน

ชื่อ

เลขที่

คำชี้แจง

ให้นักเรียนตอบคำถามที่กำหนดให้ถูกต้อง

1. หลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารมีอะไรบ้าง
2. นักเรียนมีหลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารอย่างไร จงอธิบาย
3. เพราะเหตุใดจึงไม่ใช้มีดปอกผลไม้ในการสับหมู และไม่ใช้มีดสับหมูในการปอกผลไม้
4. นักเรียนจะเลือกวางครกหิน กระทะ จานขาม หม้อ หรือมีดไว้ที่ชั้นล่างสุดของตู้เก็บอุปกรณ์ เพราะเหตุใด จงอธิบาย
5. นักเรียนคิดว่า เตาถ่านหรือเตาแก๊สมีความปลอดภัยในการใช้งานมากกว่ากัน เพราะเหตุใด จงอธิบาย
6. การเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารให้ถูกต้อง เหมาะสมช่วยให้เกิดความปลอดภัย ต่อนักเรียนอย่างไร