

ใบงานที่ 3.1

เรื่อง หลักการจัดเก็บห้องครัว

ชื่อ.....เลขที่.....ชั้น.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนวิเคราะห์ข้อความต่อไปนี้ แล้วบอกว่าข้อความใดคือเกี่ยวข้องกับหลักการจัดเก็บห้องครัว

**** อ่านข้อความในกล่องข้อความแล้วเลือกคำตอบ ****

ไม่วางสิ่งของกีดขวางทางเดิน

เครื่องปรุงพวกน้ำตาล เกลือ ผงปรุงรส ต้องวางบนชั้นเคาน์เตอร์

จัดวางอุปกรณ์และเครื่องปรุงต่าง ๆ ตามโต๊ะอาหาร หลังตู้เย็น

เมื่อต้องการล้างจานมักจะเทอาหารลงบนอ่างล้างจานโดยทันที

จัดวางตู้กับข้าว โต๊ะอาหาร ถังขยะและเตาสำหรับปรุงอาหารให้เป็นระเบียบและถูก

แยกภาชนะออกเป็นหมวดหมู่ แยกขนาดและประเภท

ทำความสะอาดและจัดระเบียบห้องครัวทุกวัน

ทำอาหารเสร็จ ก็วางกระทะไว้บนเตาแก๊ส

นำไปเศษอาหารไปทิ้งทุกวันเพื่อป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค



หลักการจัด
ห้องครัวที่ถูกวิธี

ใบงานที่ 3.2

เรื่อง การดูแลรักษาเตาให้ถูกวิธี

ชื่อ.....เลขที่.....ชั้น.....

คำชี้แจง อ่านข้อความ แล้วนำข้อความไปใส่ในช่องที่มีความสัมพันธ์กัน

ฟองน้ำ	เบรกกิ้งโซดา	น้ำยาล้างจาน
ถาดรองเตา	ซีเมนต์	ผ้าชุบน้ำร้อน
น้ำส้มสายชู	แปรงขนอ่อน	ผ้าแห้ง



เตาแก๊ส

.....

.....

.....

.....

เตาถ่าน

.....

.....

.....

.....

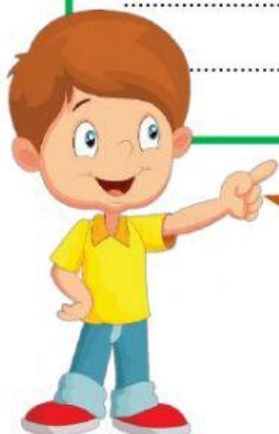
เตาไฟฟ้า

.....

.....

.....

.....



ข้อความข้างบน
เกี่ยวกับเตาชนิดไหนบ้าง

ใบงานที่ 3.3

เรื่อง ขั้นตอนการทำความสะอาดอ่างล้างจาน

ชื่อ.....เลขที่.....ชั้น.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนเรียงขั้นการล้างจานจากขั้นตอนแรกไปยังขั้นตอนสุดท้าย

- 
1. ใช้แปรงสีฟันที่ไม่ใช้แล้วจุ่มน้ำยาล้างจาน
 2. ขัดรอบๆก๊อกซิงค์ล้างจานให้ทั่ว จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด
 3. เปิดน้ำในอ่างให้เปียกทั่วทั้งซิงค์ล้างจาน
 4. นำเบกกิ้งโซดาโรยให้ทั่วซิงค์ล้างจาน ทิ้งไว้สักพักจนกว่าผงเบกกิ้งโซดาจะจับตัวเป็นก้อน จากนั้นก็ใช้น้ำสะอาดล้างออก
 5. ใช้ผ้าสะอาดเช็ดซิงค์ล้างจานจนแห้งและนำทิชชูแปะซิงค์ล้างจาน แล้วหยดน้ำส้มสายชูลงไปเล็กน้อย โดยคลุมไว้ให้ทั่วอ่างซิงค์ล้างจาน ทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที
 6. บีบน้ำมะนาวให้ทั่วซิงค์ และนำซีกของมะนาวมาขัดซิงค์ล้างจาน
 7. ใช้ฟองน้ำขับน้ำยาล้างจาน เช็ดให้ทั่วซิงค์ล้างจานอีกครั้ง แล้วล้างออกให้สะอาดเกลี้ยงเกลา

**** พิจารณาขั้นตอนการทำความสะอาดอ่างล้างจานข้างต้น แล้วเรียงคำตอบจากขั้นตอนแรกไป
ถึงขั้นตอนสุดท้าย โดยใช้ตัวเลขข้างต้นแทนข้อความ ****
