

六年乙班 13號 姓名：

1. 寫出午餐的製作流程順序

1.烹調 2.配膳(打菜) 3.食材清洗和分切 4.食材驗收 (4)(3)(1)(2)

2. 廚房裡，有哪些預防措施可用來斷絕微生物的生長，以確保預防發生食品中毒？

把食物放在保持乾燥、隔絕空氣

3. 今天在廚房裡看到標示四章一Q的食材有哪些？分別是那些標章？

CAS優良、吉園圃、產銷履歷、CAS有機

4. 廚房裡的廚媽戴不同顏色的手套原因是什麼？

因為有分還沒煮過的食物，還有煮過的食物

5. 參觀午餐廚房後，知道食物得之不易，你如何珍惜食物不浪費食物？

以後把廚工媽媽的東西都會吃完。

6. 參觀午餐廚房後，你印象最深的是什麼？

我看到廚工媽媽煮的很辛苦，我也是第一次去學校的廚房，還有第一次看到大鍋子。

