

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

### เรื่องที่ 3 การจัดตู้เย็น

ตู้เย็นเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้เก็บรักษาอาหารให้คงความสด โดยใช้ความเย็นในการเก็บอาหารให้อยู่ได้นาน

#### หลักการจัดตู้เย็น

1. แยกประเภทอาหารให้เป็นหมวดหมู่ เช่น เนื้อสด ผัก ผลไม้ น้ำ
2. จัดอาหารเข้าตู้เย็นโดยจัดใส่ช่องในตู้เย็นให้เหมาะสม และมีอุณหภูมิพอเหมาะสำหรับเก็บอาหารชนิดนั้น
3. หมั่นทำความสะอาดตู้เย็นให้สะอาดอยู่เสมอ

#### ตัวอย่าง การจัดเก็บอาหารในตู้เย็น

ช่องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียสเหมาะสำหรับเก็บวัตถุดิบไว้นาน ๆ เช่น เนื้อสัตว์

หรือเก็บอาหารประเภทไอศกรีม

ช่องด้านล่างช่องแช่แข็ง อุณหภูมิ 0-2 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับเก็บเนื้อสัตว์ที่พร้อมจะปรุงอาหาร

ช่องกลางของตู้เย็น อุณหภูมิ 4-7 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับเก็บผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจาก น้ำผลไม้

นม อาหารปรุงสำเร็จ เพราะเป็นบริเวณที่มีอุณหภูมิคงที่ จึงสามารถช่วยให้อาหารเหล่านี้มีอายุนานขึ้น

ช่องด้านล่างสุด อุณหภูมิ ๗-๑๐ องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับเก็บผัก  
ผลไม้ โดยควรเก็บแยกกันควรใส่ในถุงหรือกล่องพลาสติก เพื่อให้ผักและ  
ผลไม้ไม่เน่าเสียเร็ว

การทำความสะอาดตู้เย็น

เมื่อใช้งานตู้เย็นไปได้สักระยะหนึ่งตู้เย็นอาจมีคราบเปื้อนจากอาหารที่เก็บ  
ให้ทำความสะอาดอยู่เสมอ

ขั้นตอนการทำความสะอาดตู้เย็น

ถอดปลั๊ก แล้วนำอาหารที่อยู่ในตู้เย็นออกมา

ถอดชั้นวางสิ่งของไปล้าง แล้วผึ่งแดดหรือเช็ดให้แห้ง

ใช้ฟองน้ำชุบน้ำอุ่นบิดหมาด ๆ เช็ดภายในตู้เย็นให้สะอาด

ประกอบชั้นวางเข้าที่เดิม จากนั้นจัดวางอาหารและเสบียงปลั๊กตู้เย็นตามเดิม

เกร็ดการทำงาน

การถอดประกอบชั้นทางในตู้เย็น ควรทำอย่างระมัดระวังและจะจำตำแหน่ง  
ให้ดี

หากใช้ฟองน้ำชุบน้ำอุ่นเช็ดคราบภายในในเย็นไม่ออก ให้ลองใช้ฟองน้ำ  
น้ำผสม

น้ำยาล้างจานเจือจางพีดอีกครั้ง แล้วให้น้ำร้อนน้ำบิดหมาดๆ เช็ดซ้ำ  
จากนั้นใช้

ผ้าแห้งเช็ดซ้ำอีกครั้ง

อาหารบางชนิดในตู้เย็นที่เก็บไว้นานอาจจะบูดเน่าหรือหมดอายุ ให้คัดทิ้ง  
ก่อน

แล้วจึงเก็บที่เหลือกลับเข้าตู้เย็นดังเดิม

