

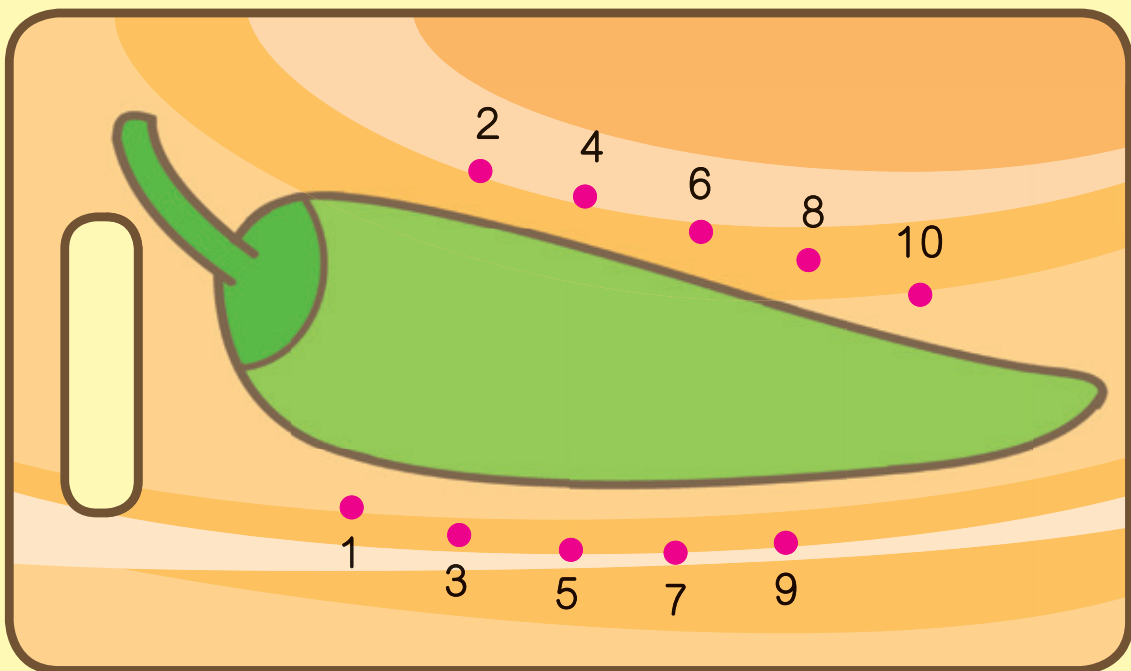
切東西



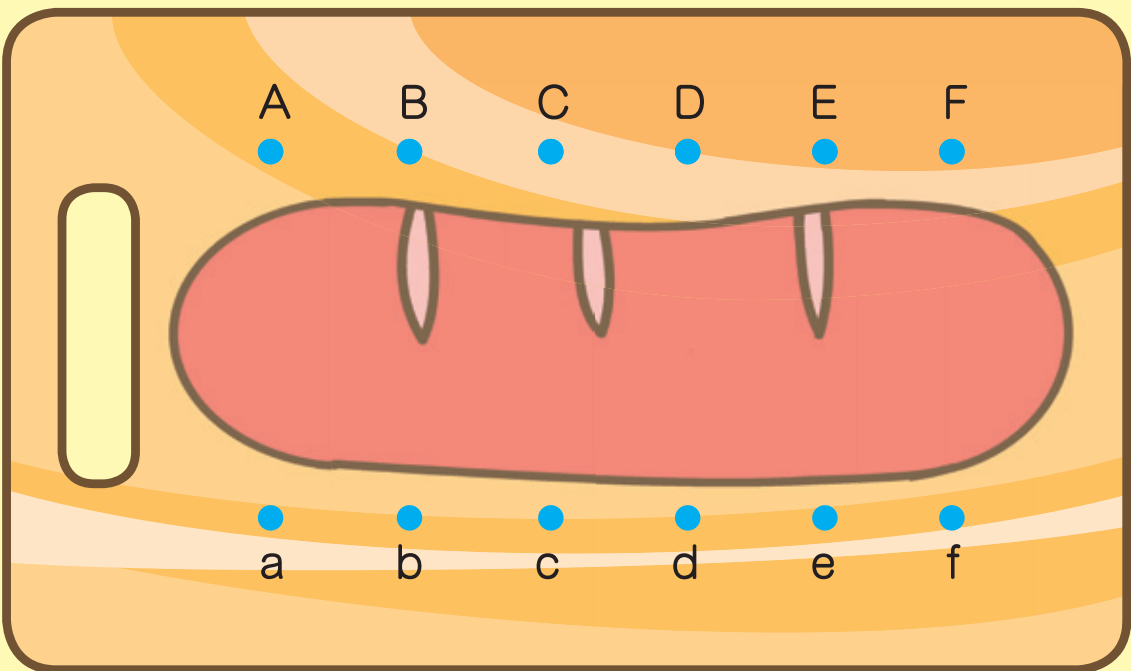
很多食材都需要先切好，再烹調。小朋友，請你按下面廚師的指示畫線把各點連起來，切好食材吧！



請按數字 1-10 順序連線，把青椒切好。



請將相應的大小楷字母連起來，把香腸切好。

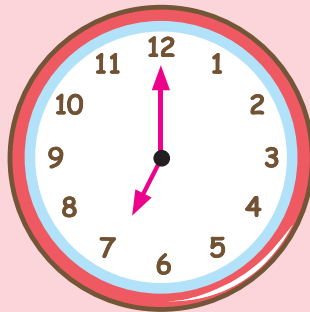
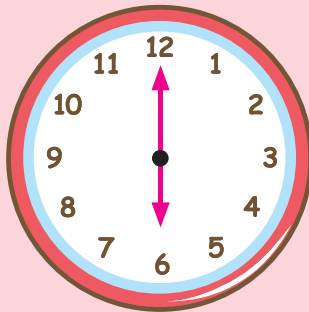


計時煮食



食物要煮得好吃，時間的掌握是非常重要的。小朋友，請看看下面的時鐘，算一算這些食物要煮多少時間，把答案寫在 _____ 上。

1.



煲湯要多少時間？ _____ 分鐘

2.



煮意大利粉要多少時間？ _____ 分鐘

3.



焗薄餅要多少時間？ _____ 分鐘

注意廚房安全

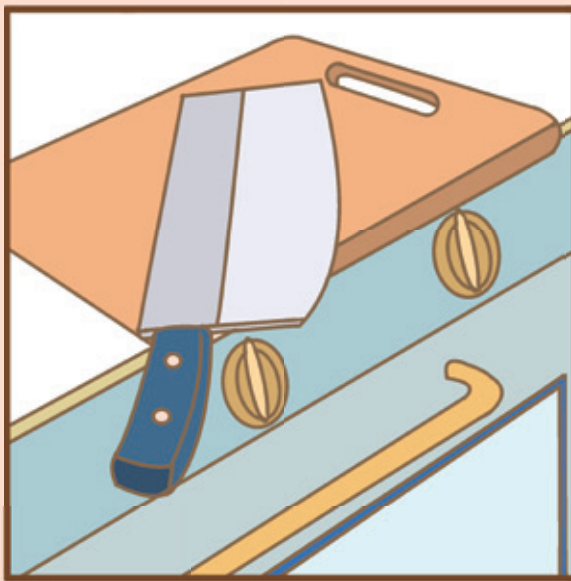


廚房內隱藏着不少危機，請看看下面四幅圖畫，
圈出可能發生危險的地方，並說說看。

1.



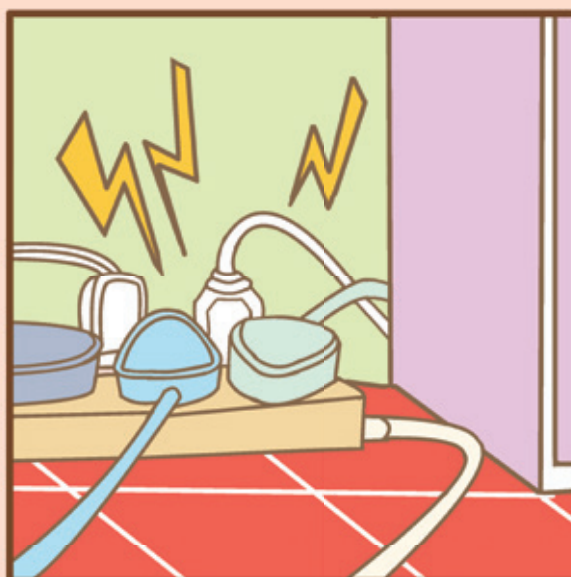
2.



3.



4.



廚房危機四伏，小朋友千萬
別在廚房內嬉戲。

餐廳衛生



做得好！

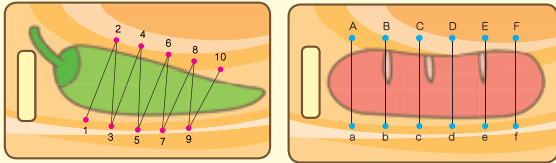
餐廳要注重衛生，食客才會放心光顧。小朋友，請看看下面的餐具，它們都洗乾淨了嗎？如果你見到污漬，請把它們通通圈起來吧！

小提示：污漬共有 10 處。



參考答案

P.10



P.12

1. 60 2. 10 3. 20

P.13

-  1. 地上有水漬，容易滑倒
-  2. 刀具不小心擺放
-  3. 易燃物品，如食油不應放近火源
-  4. 電插座負荷過重

P.18

