



แบบทดสอบก่อนเรียน เรื่อง เห็ดนางฟ้า

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว แบบทดสอบมีจำนวน 20 ข้อ 20 คะแนน

- เห็ดนางฟ้าจัดมีลักษณะคล้ายกับเห็ดชนิดใด
 - เห็ดหูหนู เห็ดหอม
 - เห็ดหูหนู เห็ดเป๋าฮื้อ
 - เห็ดหูหนู เห็ดนางรม
 - เห็ดนางรม เห็ดเป๋าฮื้อ
- เห็ดนางฟ้ามีถิ่นกำเนิดในประเทศใด
 - จีน
 - อินเดีย
 - เนปาล
 - บังคลาเทศ
- อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญเติบโตของเห็ดนางฟ้าคือ
 - 10 องศาเซลเซียส
 - 15 องศาเซลเซียส
 - 20 องศาเซลเซียส
 - 25 องศาเซลเซียส
- สปอร์เห็ดนางฟ้าจะพบในบริเวณใด
 - วงแหวน
 - ก้านดอก
 - ครีบดอก
 - โคนดอก
- เห็ดในข้อใดที่สามารถเพาะเป็นอาชีพได้
 - เห็ดเผาะ
 - เห็ดตะไคล
 - เห็ดนางฟ้า
 - เห็ดน้ำหมาก
- เห็ดนางฟ้าภูฐานจะมีโคนดอกเห็ดเชื่อมติดกันกลุ่มละกี่ดอก
 - 3 - 5 ดอก
 - 3 - 10 ดอก
 - 3 - 15 ดอก
 - 3 - 20 ดอก
- เห็ดนางฟ้าสามารถเพาะเลี้ยงได้ตลอดปี ยกเว้นฤดูใดที่เห็ดจะไม่ออกดอก
 - ฤดูร้อน
 - ฤดูฝน
 - ฤดูหนาว
 - ฤดูใบไม้ร่วง
- วิธีการเพาะเห็ดนางฟ้ามีทั้งหมดกี่ขั้นตอน
 - 5 ขั้นตอน
 - 6 ขั้นตอน
 - 7 ขั้นตอน
 - 8 ขั้นตอน



9. วัสดุที่ใช้เชียวหัวเชื้อควรทำความสะอาดด้วยสิ่งใด
- ก. น้ำอุ่น
 - ข. น้ำเย็น
 - ค. แอลกอฮอล์
 - ง. น้ำยาล้างจาน
10. ลักษณะของโรงเรือนที่ดีควรบุผนังด้วยวัสดุในข้อใด
- ก. จาก
 - ข. ไม้แห้ง
 - ค. ซาเลน
 - ง. พลาสติกใส
11. อุปกรณ์ชนิดใดที่จำเป็นต้องใช้มากที่สุดในการเพาะเห็ดนางฟ้าในถุงพลาสติก
- ก. เชื้อเห็ด
 - ข. กระบะเพาะ
 - ค. ขี้เลื่อยไม่ย่ำพารา
 - ง. คอขวด
12. เมื่อผสมวัสดุเพาะเห็ดนางฟ้าเรียบร้อยแล้วลำดับสุดท้ายทำอย่างไร
- ก. นึ่งฆ่าเชื้อ
 - ข. เชียวเชื้อเห็ด
 - ค. บรรจุถุงพลาสติก
 - ง. บ่มก้อนเชื้อ
13. การเลือกทำเลสร้างโรงเรือนเพาะเห็ดข้อใดไม่ถูกต้อง
- ก. อยู่ใกล้ที่พัก
 - ข. เป็นที่อยู่ใกล้ถนน
 - ค. เป็นที่น้ำไม่ท่วม
14. ก้อนเชื้อที่นึ่งแล้วควรทิ้งระยะไว้นานเท่าไรจึงจะหยอดเชื้อเห็ด
- ก. 1 คืน
 - ข. 2 คืน
 - ค. 3 คืน
 - ง. 1 สัปดาห์
15. แหนมเห็ดเป็นการแปรรูปชนิดใด
- ก. การแช่แข็ง
 - ข. การหมัก
 - ค. การทำให้สุก
 - ง. การตากแห้ง
16. ลักษณะของเห็ดนางฟ้าที่พร้อมเก็บเกี่ยวเป็นอย่างไร
- ก. เห็ดบานเต็มที่
 - ข. เห็ดที่แก่เต็มที่แล้ว
 - ค. เห็ดโตเต็มที่แล้วแต่ยังไม่บาน
 - ง. เห็ดเริ่มโผล่ออกจากถุงเพาะเห็ด



17. ข้อใดไม่ใช่ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร
- ก. ยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร
 - ข. สร้างผลิตภัณฑ์ได้จำนวนมาก
 - ค. คุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น
 - ง. เพิ่มความหลากหลายให้กับอาหาร
18. ข้อใดไม่ใช่วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมของแฮมแดด
- ก. กระเทียม
 - ข. เกลือ
 - ค. ข้าวเหนียว
 - ง. พริกไทย
19. การแปรรูปอาหารมีความสำคัญในข้อใด
- ก. สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าด้านการเกษตร
 - ข. ช่วยกระจายรายได้
 - ค. สร้างงานให้กับเกษตรกรในท้องถิ่น
 - ง. ถูกทุกข้อ
20. ข้อใดคือข้อดีของการถนอมอาหารโดยวิธีการตากแห้ง
- ก. ต้นทุนต่ำ
 - ข. ทำได้ง่าย
 - ค. ผลผลิตมีคุณภาพ
 - ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข