



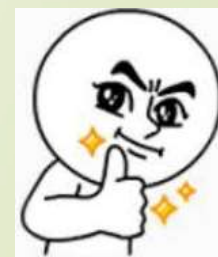
# 生活用品整理實作

廚房用品



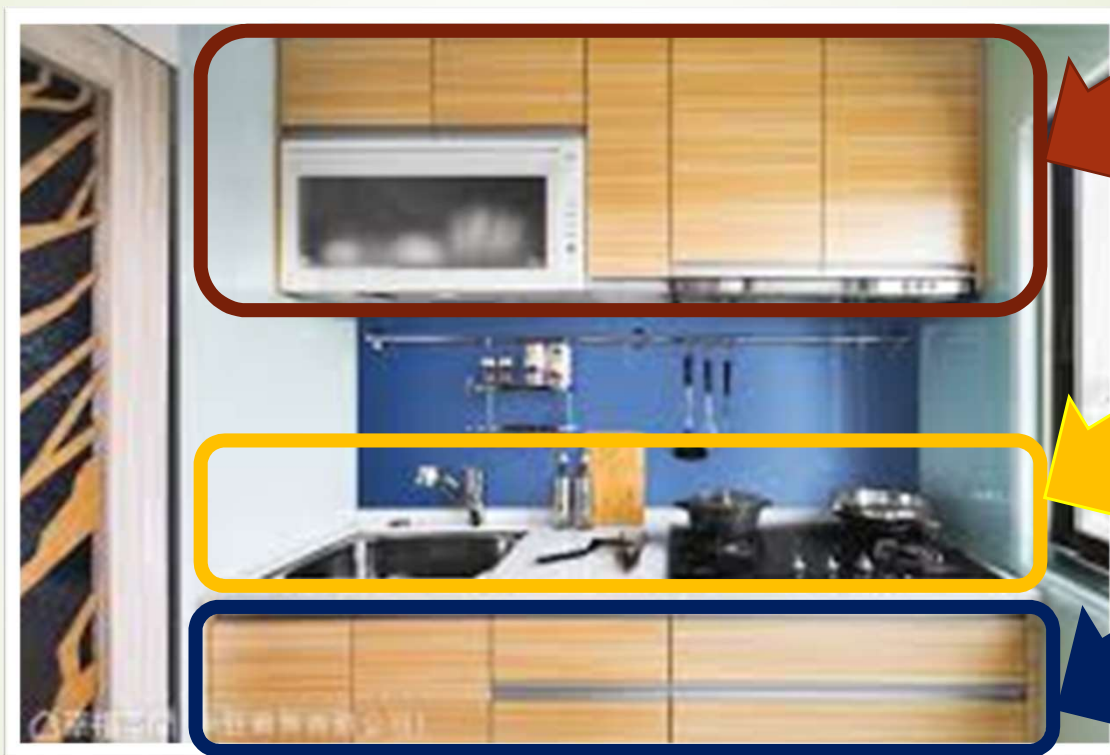
好吃的美食人人愛

你希望你吃的食物，是從哪一種廚房端出來的呢？



圖片來源:Google

廚房是一家之「煮」。是一家人的美食集散地。



廚房大致分成上半部(櫥櫃)和下半部(櫥櫃)，中段則是流理台檯面及水槽部分。



## 上半部櫥櫃



有些上方櫥櫃使用頻率高，而通常更高處的櫥櫃使用頻率偏低，因此我們在整理收納時，應將**常用物品**放在**上方櫥櫃的下兩層**（方便拿取），不常用的物品則收納在上層。

## 流理台



家中流理台經常會放置微波爐、電鍋、原豆咖啡機、淨水機、打汁機、調理機…等的物品。

理流理台的第一要務，就是要**限制放在流理台上的物品量**。流理台上只能放一兩項廚房必備用品，像是電鍋和微波爐，以確保流理台的料理空間夠寬敞。

## 水槽



大家應養成日常清理水槽的好習慣，並且儘量採用**中性的潔淨劑**，輕輕擦洗，然後用**清水**沖洗乾淨，並運用**海綿或抹布擦乾**，避免運用鋼刷或質地粗糙的刷子，以防止有金屬顆粒粘附在水槽壁，久了容易生鏽斑。

原文網址：<https://kknews.cc/home/zknraxg.html>

## 下半部櫥櫃



抽屜櫃內要放置的物品要做好計劃、**分門別類**，使用完畢後也要**物歸原處**。儘管收納的物品多而雜，但每件物品仍可以一目了然。



容量大的抽屜，將調味料瓶罐有秩序地儲存和擺放，使用才方便。搭配的分隔架，能有效防止瓶罐側翻。



## 瓦斯爐



請觀賞下方清潔瓦斯爐的影片

<https://reurl.cc/kZV7vx>

或





圖片出處：聯經《因為整理·人生變輕鬆了》

隨手將東西擺放歸位、  
不囤積太多的物品。  
能讓廚房整齊乾淨、  
衛生安全，也能讓使  
用者操作方便。

- ◎小任務1:請說出或寫出廚房大致分成哪3部分。
- ◎小任務2請將中間的藍字部分唸一遍！
- ◎小任務3:今天的碗就由同學們負責清洗囉！