

ใบงานเรื่องการเตรียมและการประกอบอาหาร

ชื่อ นามสกุล.....ชั้น ป.6/..... เลขที่.....

ตัวชี้วัด ง 1.1 ป.6/2 ใช้ทักษะการจัดการในการทำงานและมีทักษะการทำงานร่วมกัน

ตอนที่ 1 ให้นักเรียนจับคู่วิธีการเตรียมอาหารลักษณะต่าง ๆ ที่กำหนด โดยนำข้อความไปใส่ในช่องว่างให้สัมพันธ์กัน

ปอก

หั่น

ซอย

บุง

สับ

ล้าง

..... การทำให้อาหารเป็นชิ้นตามต้องการ โดยมือหนึ่งจับมีดขนาดเล็ก อีกมือหนึ่งจับอาหารบนเขียง ใช้มีดกดเลื่อนไปข้างหน้าและถอยมาข้างหลังกลับไปกลับมาจนอาหารขาดจากกันเป็นชิ้น ๆ

..... การทำให้อาหารขาดจากกันเป็นชิ้น ๆ หรือละเอียดโดยใช้มีดขนาดใหญ่ ยกขึ้นให้สูงแล้วกดลงให้ถูกอาหารนั้นโดยแรงและเร็ว

..... การทำให้อาหารพองหรือพองแตก โดยนำอาหารที่ต้องการใส่ครกแล้วใช้สากกระแทกเบา ๆ

..... การทำให้เปลือกอาหารลอกออกโดยใช้มีดหรือมือเปล่า

..... การทำให้อาหารมีลักษณะเป็นฝอย โดยมือหนึ่งจับอาหาร อีกมือหนึ่งจับมีดกดลงบนอาหารไปข้างหน้าเล็กน้อย แล้วยกขึ้น ยกลงถี่ ๆ อย่างเร็ว

ตอนที่ 2 ให้นักเรียนพิจารณาข้อความที่กำหนดให้ว่าเป็นการเตรียมอาหารหรือการประกอบอาหาร
แล้วนำไปเติมในช่อง ให้ถูกต้อง

ซอยต้นหอมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ	นำปลามาทอดในกระทะ	โขลกรากผักชีและพริกไทย
หั่นเนื้อไก่เป็นก้อนลูกเต๋า	ใส่ข้าวไปผัดรวมกับไข่	นั่งขนมจีบ 10 นาที
นำแป้งเข้าอบในเตาอบ	สับกระเทียมให้ละเอียด	นำผักบุ้งไปล้างให้สะอาด
ย่างเนื้อด้วยไฟแรง	นำกุ้งไปลวกในน้ำเดือด	ตวงข้าวสาร 1 ถ้วยตวง

การเตรียมอาหาร

การประกอบอาหาร