

ชื่อ

นามสกุล

ชั้น ป.6/

เลขที่

งานครั้งที่ 4 (4 ก.ย. 2564)

เรื่อง เครื่องปรุงรสที่ใช้ในการประกอบอาหาร

รายวิชา การงานอาชีพ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

คำสั่ง : จงนำคำที่กำหนดให้ ไปเติมลงในช่องว่างให้ถูกต้อง

น้ำปลา

น้ำตาลทราย

กะทิ

มะขามเปียก

ซอสปรุงรส

มะนาว

ซีอิ๊ว

เกลือ

น้ำตาลปีบ

น้ำส้มสายชู

1. ใช้ปรุงรสในอาหาร เช่น ต้มยำ ต้มโคล้ง ต้มข่า ปลาแห้งมะนาว น้ำพริก
2. ผลิตจากพืชหลายชนิด เช่น อ้อย มะพร้าว ตาล นิยมใส่ในอาหาร และขนมเกือบทุกชนิด
3. ให้รสเค็มและกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย
4. ให้ความมัน นิยมใส่ในอาหารและขนมไทย เช่น แกงเขียวหวาน แกงเทโพ ขนมชั้น ตะโก้
5. นิยมใช้กับอาหารหลายชนิด เพื่อปรุงรสหรือตัดรสอื่นๆ ให้อาหาร กลมกล่อมยิ่งขึ้น
6. นิยมใช้เหยาะเพื่อเพิ่มรสชาติอาหารให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น หรือนำไปหมักเนื้อสัตว์ก่อนปรุงรส
7. มีกลิ่นฉุน สีใส ใช้แทนมะนาวและหมักดองผักผลไม้ได้
8. คล้ายน้ำปลา นิยมใช้ปรุงรสในอาหารจีนแทนน้ำปลาหรือเกลือ
9. ทำจากมะขามฝักแก่ ใช้ปรุงรสในอาหาร เช่น แกงส้ม น้ำปลาร้าหวาน
10. ให้รสหวานคล้ายน้ำตาลทราย เป็นส่วนผสมในอาหารและขนม เช่น ลอดช่อง ขนมต้ม