ชื่อ..... ชั้น.....เลขที่.....

ครูผู้สอน : ครูวินาคาร บุญยืด	รายวิชา : งานอาหาร 2 ม.2	โรงเรียน : วัดห้วยโป่ง

การถนอมอาหาร (1)



คำสั่ง : ให้นักเรียนอ่านข้อความในตาราง แล้วเติมคำว่า "ถูก" หากข้อความนั้นถูกต้อง และเติมคำว่า "ผิด" หากข้อความนั้น ไม่ถูกต้อง

รายละเอียด	ถูก/ผิด
1. การถนอมอาหาร หมายถึง การเก็บรักษาอาหารให้ยาวนานขึ้น โดยคงสภาพรสชาติ กลิ่น สีและคุณค่าทางโภชนาการ ไม่ทำให้อาหารนั้นเกิดการเสื่อมเสีย	
2. การถนอมอาหารไม่ช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกฤดูกาล	
3. การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน มี 3 วิธี คือ การพาสเจอไรซ์ การสเตอริไลซ์ ใช้ความร้อนที่สูงกว่าอุณหภูมิน้ำเดือด	
4. การพาสเจอร์ไรซ์ : เป็นกระบวนการให้ความร้อน โดยใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่า 200 °C มักจะใช้ ถนอมอาหาร จำพวก นม น้ำผลไม้ต่าง ๆ	
5. การทำให้แห้งโดยใช้เครื่องมือช่วยไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิ ความชื้นได้	
6. หากต้องการเก็บผักให้สด ควรใช้วิธีการแช่แข็ง	
7. การถนอมอาหารโดยใช้น้ำตาล ประกอบด้วย การเชื่อม การกวน การแช่อิ่ม และการทำแยม	
8. การนำเอาผักหรือผลไม้ไปแช่ในน้ำเชื่อม เพื่อให้น้ำเชื่อมซึมเข้าสู่ผักหรือผลไม้ จนกระทั่งเกิดการอิ่มตัว คือ การเชื่อมแบบแช่อิ่ม	
9. การกวน เป็นการนำเอาเนื้อผลไม้ที่สุกแล้วผสมกับน้ำตาล ใช้ความร้อนสูง แล้วปรับลดลงต่ำ ใช้ไม้พายกวนไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งเนื้อผลไม้ข้นเหนียว	

LIVEWORKSHEETS

รายละเอียด	ถูก/ผิด
10. การทำแยม เป็นการต้มเนื้อผลไม้ปนกับน้ำตาลด้วยไฟอ่อนในระยะแรก แล้วค่อย ๆ เพิ่มไฟขึ้นทีละน้อย หมั่นคนสม่ำเสมอ จนกระทั่งแยมเหนียวตามต้องการ ผลไม้ที่นิยมนำมาทำแยม ได้แก่ สับปะรด ส้ม สตรอเบอรี่	

LIVEWORKSHEETS