ชื่อ.....ชั้น.....เลขที่.....

ใบงาน เรื่อง การถนอมอาหารโดยการหมักดอง เชื่อม แช่อิ่ม

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเติมข้อความลงในช่องด้านล่างให้ถูกต้อง

การดองหวาน	การเชื่อมโดยการฉาบ	
การดองเค็ม	การดองสามรส	การเชื่อมแบบแช่อิ่ม

1.) เป็นการนำเอาผัก/ผลไม้ไปแช่ในน้ำเชื่อมเพื่อให้น้ำเชื่อมซึมเข้าสู่ผลไม้จนกระทั่งอิ่มตัว

2.) เป็นการดองที่ต้มน้ำตาลน้ำส้มสายชูและเกลือให้ออกรสหวาน ทิ้งให้เย็นแล้วเทราดลงบนผัก

3.) เป็นการดองที่นิยมใช้กับผักและเนื้อสัตว์ หมักทิ้งไว้ 4-9 เดือน

4.) เป็นการดองที่ให้มีรสชาติออกเปรี้ยว เค็ม และหวาน ผักที่นิยมดอง เช่น ขิงดอง กระเทียมสด

5.) เป็นการเคี่ยวน้ำตาลให้เป็นน้ำเชื่อมแล้วเคี่ยวต่อไป จนกลายเป็นเกล็ด แล้วเทลงผสมกับของที่ทอดไว้แล้ว

ครูศิรินาฎ แจ่มฟุ้ง วิชาการงานอาชีพ
โรงเรียนเคียนซาพิทยาคม

LIVEWORKSHEETS