

ชื่อ - สกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

ใบงาน เรื่องการเตรียมและการประกอบอาหาร

ตอนที่ 1 ให้นักเรียนพิจารณาข้อความที่กำหนดให้ว่าเป็นการเตรียมอาหารหรือการประกอบอาหารแล้วนำไปเติมในช่องว่างให้ถูกต้อง

ซอยต้นหอมให้เป็นชิ้นเล็กๆ	นำปลาลงทอดในกระทะ
หั่นเนื้อไก่เป็นก้อนลูกเต๋า	โหลกรากผักชีและพริกไทย
ใส่ข้าวไปผัดรวมกับไข่	นั่งชมจิบ 10 นาที
นำแป้งเข้าอบในเตาอบ	สับกระเทียมให้ละเอียด
นำผักบุ้งไปล้างให้สะอาด	ย่างเนื้อด้วยไฟแรง
นำกุ้งไปลวกในน้ำเดือด	ตวงข้าวสาร 1 ถ้วยตวง

การเตรียมอาหาร

การประกอบอาหาร

ตอนที่ 2 จงนำคำที่กำหนดให้ เติมลงในช่องว่างให้ถูกต้อง

การต้ม	การแกง	การนึ่ง	การลวก	การปิ้ง
การเจียว	การอบ	การทอด	การชอย	การคลุก
การผัด	การย่าง	การคั่ว	การหัน	การตุ๋น

1. การนำผักใส่ในน้ำเดือด พอเปลี่ยนสีตักขึ้นจากน้ำ เรียกว่า
2. การนำไข่ใส่หม้อพร้อมน้ำ ตั้งไฟให้เดือดนานตามต้องการ เรียกว่า
3. การทำปลาให้สุกด้วยน้ำมันที่ร้อนจนปลา มีสีเหลืองตามต้องการ เรียกว่า
4. การทำขนมให้สุกโดยใช้ความแห้ง เรียกว่า
5. การผสมอาหารด้วยช้อนหรือมือให้ส่วนผสมเข้ากัน เรียกว่า
6. การนำกระเทียมสับละเอียดใส่ในน้ำมันร้อนจนเหลือง เรียกว่า
7. การทำอาหารให้สุกโดยการวางอาหารไว้เหนือไฟที่ไม่แรงมาก เรียกว่า
8. การทำอาหารให้สุกจนเปื่อยนุ่ม เรียกว่า
9. การทำอาหารให้สุกโดยใช้ไอน้ำ เรียกว่า
10. การใส่เครื่องปรุงรสลงละลายในน้ำกะทิ เรียกว่า
11. การทำให้อาหารสุกโดยใช้น้ำมันแต่น้อย ผัดโดยใช้ไฟแรงและระยะเวลาสั้น เรียกว่า
12. การทำให้อาหารสุกโดยการวางอาหารไว้เหนือไฟ ใช้ไฟแรง เรียกว่า
13. การทำให้อาหารสุกโดยการใส่อาหารลงในกระทะที่แห้งสนิท ไม่ต้องใช้น้ำมัน เรียกว่า
14. การกมิดลงบนอาหารด้วยความถี่และความเร็ว ทำให้อาหารขาดจากกันเป็นชิ้นๆ เรียกว่า
15. การทำให้อาหารขาดจากกันเป็นชิ้นใหญ่บ้างเล็กบ้าง เรียกว่า