

แบบทดสอบก่อนเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓

ชื่อ-สกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

๑. จุดศูนย์กลางของวิวัฒนาการวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอยู่ที่ใด

- ก. วังหน้า
- ข. วังหลวง
- ค. โรงเรียน
- ง. พระตำหนักต่างๆ

๒. ข้อใดไม่ใช่ความสำคัญของการรับประทานอาหาร ประเภทสำหรับ

- ก. แสดงถึงวิถีชีวิตของคนไทย
- ข. ช่วยให้ได้รับประทานอาหารที่เสริมรสชาติกัน
- ค. ช่วยให้รับประทานอาหารที่หลากหลาย มีสารอาหาร ครบทั้ง ๕ หมู่
- ง. ช่วยให้อาหารมีหน้าตาน่ารับประทาน เป็นอาหารตาอาหารใจ

๓. ข้อใดเป็นอาหารประเภทแกงส้ม

- ก. แกงป่า แกงไตปลา
- ข. แกงหมูเทโพ แกงแค
- ค. แกงบอน แกงเหลืออง
- ง. แกงอ่อมมะระ แกงควั่นอไม่ดอง

๔. แกงกะหรี่แตกต่างจากแกงเผ็ดอย่างไร

- ก. ใส่ผงกะหรี่
- ข. ใส่พริกไทย
- ค. ใส่เครื่องเทศ
- ง. ใส่พริกแกงกะหรี่

๕. ข้อใดเป็นอาหารหวานประเภทที่ทำจากแป้งมัน

- ก. ขนมเรไร ขนมขี้หนู
- ข. ขนมเทียน ขนมซาหริ่ม
- ค. ขนมหน้านวล ขนมสาสี
- ง. ขนมผิง ขนมลอดช่องสิงคโปร์

๖. ข้อใดเป็นอาหารที่ควรรับประทานคู่กับขนมจีนน้ำพริก

- ก. อาจาด ผักดอง
- ข. ปลาย่าง ปลาทอด กุ้งเผา
- ค. ไข่ฟู กะหล่ำปลีสลัด ผักดอง
- ง. ไข่ต้ม ไข่ดาว ทอดมัน กุ้งฝอยชุบแป้งทอด

๗. ข้อใดเหมาะสำหรับเป็นรายการอาหารมื้อกลางวัน

- ก. ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วใส่ไข่ ฟักทองแกงบวช
- ข. ข้าวสวย แกงส้มพริกแกง เนื้อเค็มทอด ขนมชั้น
- ค. ข้าวสวย แกงจืดฟักกับหมู ไข่เจียวหมูสับ มะละกอสุก
- ง. ข้าวสวย ผักกาดดองต้มหมู น้ำพริกกะปิ ผักต้ม ปลาทอด ส้มขี้ลิง

๘. แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับควรจัดใส่ภาชนะชนิดใดจึงจะเหมาะสม

ก. ไม้

ข. เงิน

ค. พลาสติก

ง. ทองเหลือง

๙. ข้อใดไม่ใช่หลักทั่วไปในการจัดและตกแต่งอาหาร

ก. คำนึงถึงสำหรับอาหาร

ข. คำนึงถึงสีสันทของอาหาร

ค. คำนึงถึงลักษณะอาหาร

ง. ใช้ศิลปะเข้ามาช่วยในการจัดและตกแต่งอาหาร

๑๐. ข้าวต้มไก่ ก๋วยเตี๋ยว และโกโก้ร้อน เป็นรายการ

อาหารมื้อใด

ก. อาหารเช้า

ข. อาหารกลางวัน

ค. อาหารเย็น

ง.อาหารดึก