

ใบงานที่ ๓.๒
เรื่อง การประกอบอาหาร

ชื่อ.....นามสกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

ตัวชี้วัดระหว่างทาง : มฐ. ง ๑.๑ ม.๑/๑

คำชี้แจง : ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้

๑. การประกอบอาหาร หมายถึง

๒. การประกอบอาหารมีความสำคัญอย่างไร

.....

๓. ให้นักเรียนเลือกคำตอบด้านล่างใส่ในช่องว่างให้ถูกต้อง



การต้ม

การแกง

การนึ่ง

การลวก

การปิ้ง

การตุ๋น

การเจียว

การอบ

การทอด

การคลุก

๓.๑ การนำผักใส่ในน้ำเดือด พอผักเปลี่ยนสีตักขึ้นจากน้ำ เรียกว่า

๓.๒ การนำไข่ใส่หม้อพร้อมน้ำ ตั้งไฟให้เดือดนานตามต้องการ เรียกว่า

๓.๓ การทำปลาให้สุกด้วยน้ำมันที่ร้อนจนปลามีสีเหลืองตามต้องการ เรียกว่า

๓.๔ การทำขนมให้สุกโดยใช้ความแห้ง เรียกว่า

๓.๕ การผสมอาหารด้วยช้อนหรือมือให้ส่วนผสมเข้ากัน เรียกว่า

๓.๖ การนำกระเทียมสับละเอียดใส่ในน้ำมันที่ร้อนจนกระเทียมมีสีเหลือง เรียกว่า

๓.๗ การทำอาหารให้สุกโดยวางอาหารไว้เหนือไฟที่ไม่แรงมาก เรียกว่า

๓.๘ การทำอาหารให้สุกจนเปื่อยนุ่ม เรียกว่า

๓.๙ การทำอาหารให้สุกโดยใช้ไอน้ำ เรียกว่า

๓.๑๐ การใส่เครื่องปรุงรสถะเลาะละลายกับน้ำกะทิ เรียกว่า