

ชื่อ - สกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

ใบงาน เรื่องการเตรียมและการประกอบอาหาร

ตอนที่ 1 ให้นักเรียนพิจารณาข้อความที่กำหนดให้ว่าเป็นการเตรียมอาหารหรือการประกอบอาหารแล้วนำไปเติมในช่องว่างให้ถูกต้อง

ซอยต้นหอมให้เป็นชิ้นเล็กๆ	นำปลาลงทอดในกระทะ
หั่นเนื้อไก่เป็นก้อนลูกเต๋า	โขลกรากผักชีและพริกไทย
ใส่ข้าวโปัดรวมกับไข่	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	การขอย	การคลุก
การผัด	การย่าง	การคั่ว	การหัน	การตุ๋น

1. การนำผักใส่ในน้ำเดือด พอเปลี่ยนสีตักขึ้นจากน้ำ เรียกว่า
2. การนำไข่ใส่หม้อพร้อมน้ำ ตั้งไฟให้เดือดนานตามต้องการ เรียกว่า
3. การทำปลาให้สุกด้วยน้ำมันที่ร้อนจนปลาไหม้เหลืองตามต้องการ เรียกว่า
4. การทำขนมให้สุกโดยใช้ความแห้ง เรียกว่า
5. การผสมอาหารด้วยช้อนหรือมือให้ส่วนผสมเข้ากัน เรียกว่า
6. การนำกระเทียมสับละเอียดใส่ในน้ำมันร้อนจนจนเหลือง เรียกว่า
7. การทำอาหารให้สุกโดยการวางอาหารไว้เหนือไฟที่ไม่แรงมาก เรียกว่า
8. การทำอาหารให้สุกจนเปื่อยนุ่ม เรียกว่า
9. การทำอาหารให้สุกโดยใช้ไอน้ำ เรียกว่า
10. การใส่เครื่องปรุงรสเกล็ดละเอียดละลายกับน้ำกะทิ เรียกว่า
11. การทำให้อาหารสุกโดยใช้น้ำมันแต่น้อย ผัดโดยใช้ไฟแรงและระยะเวลาสั้น เรียกว่า
12. การทำให้อาหารสุกโดยการวางอาหารไว้เหนือไฟ ใช้ไฟแรง เรียกว่า
13. การทำให้อาหารสุกโดยการใส่อาหารลงในกระทะที่แห้งสนิท ไม่ต้องใช้น้ำมัน เรียกว่า
14. การกดเมล็ดลงบนอาหารด้วยความถี่และความเร็ว ทำให้อาหารขาดจากกันเป็นชิ้นๆ เรียกว่า
15. การทำให้อาหารขาดจากกันเป็นชิ้นใหญ่บ้างเล็กบ้าง เรียกว่า