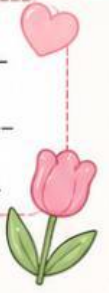




ใบงาน

การเตรียมเนื้อสัตว์แต่ละประเภท

ชื่อ-สกุล _____
ชั้น _____ เลขที่ _____
วันที่ _____



คำชี้แจง : ให้นักเรียนโยงเส้นจับคู่ภาพกับข้อความการเตรียมเนื้อสัตว์ให้ถูกต้อง

ภาพ

การเตรียมเนื้อสัตว์

1



ล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ
ขูดเกล็ดออก ควักไส้และล้างข้างในให้สะอาด
ซับน้ำให้แห้งก่อนนำไปปรุงอาหาร



2



ล้างให้สะอาด แกะเปลือกออก หรือแช่ในน้ำเกลือ
ขัดเปลือกให้สะอาด ล้างหลาย ๆ ครั้ง
เพื่อให้ทรายหลุดออกหมด



3



ล้างให้สะอาด หั่นหรือสับ แบ่งตามต้องการ
นำเนื้อใส่ภาชนะให้แห้ง หรือซับน้ำออก
เพื่อให้เนื้อนุ่ม เด้ง และไม่มีกลิ่นคาว



4



ล้างให้สะอาด ปอกเปลือก หัวทิ้งให้หลุด
ผ่าหลังดึงเส้นดำออก แล้วล้างอีกครั้ง
ซับน้ำให้แห้งก่อนนำไปปรุงอาหาร



5



ล้างให้สะอาด ก่อนนำไปตัดแยกชิ้นส่วน
จากนั้นคัดแยกชิ้นส่วน ออก น่อง สะโพก
ปีก และปีกบน



ทำให้เต็มที่นะคะ! ♥

