ใบงานที่ 4

วิชา การประกอบอาหารตะวันตก

(รหัสวิชา 20701-2025)

ชื่อ-สกุล .....

ชั้น ..... เลขที่ .....

หน่วยที่ 4 : วัตถุดิบอาหารตะวันตก

คำชี้แจง : ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้ให้ถูกต้อง ครบถ้วน

1. เนื้อวัว (Beef)

1. เนื้อวัว Grass-Fed คือ .....
2. เนื้อวัว ที่มันมีสีขาว เลี้ยงด้วยอะไร .....
3. ระดับเนื้อวัวที่มีความสุกสีน้ำตาลสม่ำเสมอ ไม่มีเนื้อสีชมพูเลย สัมผัสแน่นและแห้งกว่าแบบอื่น .....
4. Rib คือเนื้ออะไรของวัว .....
5. เนื้อติดกระดูกรูปตัว T .....
6. Sirloin คือเนื้ออะไรของวัว .....
7. Round คือเนื้ออะไรของวัว .....
8. จงเรียนความสุกของเนื้อวัวมา 1 ระดับ .....
9. Brisket, Plate, Flank, Shank, Chuck) เป็นส่วนที่วัวใช้รับน้ำหนักและเดินตลอดทำให้เนื้อมีลักษะแบบใด .....
10. Rib, Short Loin, Tenderloin, Sirloin วัวไม่ค่อยได้ขยับทำให้เนื้อมีลักษณะแบบใด .....

2. เนื้อหมู (Pork)

1. Loin คือ เนื้อสัน .....
2. Tenderloin คือ เนื้อสัน .....
3. Ribs บิบมนำมาทำอะไร .....
4. 1 ชิ้นจะมีชั้นหนัง ไขมัน และเนื้อแดงสลับชั้นกัน คือเนื้อส่วนใด .....
5. Ham ใช้เนื้อส่วนไหนในการเอามาทำ .....
6. มีเอ็นและหนังล้วนๆ นิยมนำไปต้มพะโล้หรือเคี่ยวน้ำซุปให้ข้นเหนียว คือส่วนใด .....
7. Liver คือส่วนใดของหมู .....
8. เชี่ยงจิ๊จิ คือส่วนใดของหมู .....
9. Shoulder, Ham, Hock เป็นส่วนที่หมูมีกล้ามเนื้อและมีเอ็นและหนัง ควรอบนานๆ เพื่อทำให้กลายเป็นความนุ่ม .....
10. ชี่โครงส่วนที่ติดกับสันนอก สันใน เรียกว่า .....

3. เนื้อไก่ (Chicken)

1. เนื้อสีขาวแน่น ไขมันน้อย โปรตีนสูง นิยมนำมาทำสเต็กอกไก่คือ .....
2. Tenderloin เป็นส่วนที่เหมาะกับการนำมาทำ .....
3. เนื้อนุ่มและมีไขมันแทรกปนอยู่มากที่สุด คือส่วนใด .....
4. Wings แบ่งออกเป็นกี่ส่วนย่อย .....
5. น้ำสต็อกไก่ (Chicken Stock) นิยมนำส่วนใดมาทำ .....

4. เนื้อวัว/เนื้อสัตว์ทะเล (Fish & Seafood)

1. Rack คือ เนื้อส่วนใด .....
2. เนื้อเส้นเรียวยาว ไขมันน้อยและนุ่มที่สุด คือ เนื้อส่วนใด .....
3. การหั่นแบ่งชิ้นส่วน Loin หรือ Rack ออกเป็นชิ้นเดี่ยวๆ ติดกระดูกเรียกว่า .....
4. Loin เนื้อสันช่วงเอว มีความนุ่มสูงและมีชั้นไขมันบางๆ คลุมด้านนอก ในภาษาไทย คือเนื้อสัน .....
5. ชิ้นใหญ่ เนื้อแน่นและนุ่ม นิยมนำไปอบทั้งขา คือ เนื้อส่วนใด .....

5. ปลาและอาหารทะเล (Seafood)

1. Steak / Darne (สเต็กปลา) นิยมหั่นแบบใด .....
2. P&D คือกุ้งแบบใด .....
3. Ring Cuts คือการหั่นปลาหมึกแบบใด .....
4. INK Sac นิยมนำมาทำอาหารชนิดใด .....
5. เนื้อก้อนขาวอวบแน่นที่เชื่อมกับใบพายว่ายน้ำคู่หลังสุด นิยมนำทำสลัดปู คือชิ้นส่วนใด .....

Western Cuisine

LIVEWORKSHEETS