

### การประกอบอาหาร

การลวก	การรวน	การต้ม	การนึ่ง
การตุ๋น	การคั่ว	การปิ้งหรือย่าง	การเจียว
การทอด	การฉี	การผัด	การหุง



**คำสั่ง** ให้นักเรียนนำข้อความในกรอบสี่เหลี่ยมมาเขียนลงในช่องว่างให้ถูกต้อง

1. เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมัน โดยตั้งกระทะบนไฟแล้วทาน้ำมันในปริมาณน้อยให้ทั่วกระทะ แล้วใส่อาหารนั้นบนกระทะ กลับไปกลับมาจากจนสุก มักใช้กับขนม **ตอบ** .....
2. เป็นการทำให้อาหารสุกจนเปื่อยนุ่ม โดยการนำอาหารใส่ภาชนะตั้งไฟหรือเหนียวภาชนะอีกใบหนึ่งที่มีน้ำเดือดและมีฝาปิด **ตอบ** .....
3. เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมันหรือน้ำปริมาณน้อย โดยใส่อาหารลงไปใ้น้ำมันหรือน้ำร้อนในกระทะ คนพอสุกแล้วตักขึ้น **ตอบ** .....
4. เป็นการทำให้อาหารสุกโดยใส่อาหารลงในกระทะ และใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามถือ เช่น ทัพพี ตะหลิว เขี่ยคนอาหารกลับไปกลับมาจนสุกหรือเกรียมกรอบตามต้องการ **ตอบ** .....
5. เป็นการทำให้อาหารสุก โดยนำอาหารวางบนลังถึงเหนือหม้อที่มีน้ำเดือดแล้วปิดฝาครอบไม่ให้ไอน้ำออก **ตอบ** .....
6. เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมัน โดยตักน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อนแล้วใส่อาหารลงไป พอเหลืองหรือสุกตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน **ตอบ** .....
7. เป็นการทำให้อาหารสุก โดยนำอาหารใส่หม้อพร้อมน้ำแล้วตั้งไฟให้เดือด **ตอบ** .....
8. เป็นการทำให้อาหารแห้งสุก โดยวางบนตะแกรงเหนือไฟอ่อนๆจนกระทั่งสุก **ตอบ** .....
9. เป็นการทำให้อาหารที่ละเอียดหรือเป็นฝอยสุกหรือกรอบด้วยน้ำมัน โดยตักน้ำมันใส่กระทะแล้วใส่อาหารลงไป คนเรื่อยๆจนสุกตามต้องการ **ตอบ** .....
10. เป็นการทำให้อาหารสุก หรือทำให้หมดกลิ่นที่ไม่ต้องการ โดยใส่อาหารลงในน้ำเดือด เมื่ออาหารเปลี่ยนสีให้ตักขึ้น **ตอบ** .....

