ชื่อ-สกุล.....ชั้น..... เลขที่ .....

ครูผู้สอน : ครูวินาคาร บุญยืด	รายวิชา : การงานอาชีพ1 ม.1	โรงเรียน : วัดห้วยโป่ง



การจัดและตกแต่งอาหาร



คำสั่ง ให้นักเรียนอ่านข้อความในตาราง แล้วเติมคำว่า **"ใช่"** หากข้อความนั้น ถูกต้อง และเติมคำว่า **"ไม่ใช่"** หากข้อความนั้น ไม่ถูกต้อง

รายละเอียด	ใช่/ไม่ใช่
1. อาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก ควรใส่ในถ้วยเล็กก้นลึก แล้ววางบนจานแบนใหญ่ที่มีผักสดหรือผักต้มวางเรียงไว้โดยรอบ	
2. อาหารประเภททอดหรือผัด ควรใส่ถ้วยใหญ่ก้นลึก	
3. ขนมหวานที่ใช้ในการจัดเลี้ยงคนจำนวนมากให้วางเป็นกลุ่มในถาดสแตนเลสขนาดใหญ่และกว้าง เพื่อจะได้ใส่ขนมเยอะๆ	
4. อาหารที่มีน้ำ เช่น แกงจืด ต้มยำ แกงเผ็ด ควรใส่ถ้วยใหญ่ก้นลึก โดยไม่ตักให้ล้นถึงขอบถ้วย และมีจานรอง	
5. อาหารหวานที่มีน้ำ เช่น บัวลอย ลอดช่อง ทับทิมกรอบ ผลไม้ลอยแก้ว ให้ใส่ในถ้วยแก้วขนาดใหญ่ เพื่อจะได้ตักไว้รับประทานเยอะๆ ไม่ต้องเติมหลายรอบ	
6. ขนมที่เป็นห่อ เช่น ขนมกล้วย ขนมใส้ไส้ ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวสังขยา ควรแยกชนิดของขนม แล้วจัดเรียงใส่จาน ถาด หรือกระจาดให้เป็นระเบียบเรียบร้อย สวยงาม	
7. การทำอาหารเป็นคำ ๆ ทำเพื่อความสะดวกในการรับประทานและความสวยงาม	
8. การใช้สีม่วงที่สกัดได้จากดอกอัญชันมาเป็นส่วนผสมของขนมชั้นไม่สวย และไม่ได้คุณค่าเท่ากับการใช้สีผสมอาหาร	
9. การนำแตงกวา มะเขือเทศ และถั่วฝักยาวที่มีรูปทรงแตกต่างกันมาจัดวางในจานอาหารทำให้เกะกะ	
10. การตักข้าวใส่แม่พิมพ์รูปแบบต่าง ๆ กดเบา ๆแล้วเคาะออกมาวางบนภาชนะ ทำให้อาหารดูสวยงามและน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น	

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS