

ชื่อ-สกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

การจัดและตกแต่งอาหาร

คำสั่ง : ให้นักเรียนอ่านข้อความให้ตาราง แล้วเติมคำว่า ใช่ หากข้อความนั้นถูกต้อง และเติมคำว่า ไม่ใช่ หากข้อความนั้นไม่ถูกต้อง

ข้อ	ข้อความ	ใช่/ไม่ใช่
1	อาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก ควรใส่ในถ้วยเล็กกันเล็ก แล้ววางบนจานแบนใหญ่ที่มีผักสดหรือผักต้มวางเรียงไว้โดยรอบ	
2	อาหารประเภททอดหรือผัด ควรใส่ถ้วยใหญ่กันเล็ก	
3	ขนมหวานที่ใช้ในการจัดเลี้ยงคนจำนวนมากให้วางเป็นกลุ่มในถาดสแตนเลสขนาดใหญ่และกว้าง เพื่อจะได้ใส่ขนมเยอะ ๆ	
4	อาหารที่มีน้ำ เช่น แกงจืด ต้มยำ แกงเผ็ด ควรใส่ถ้วยใหญ่กันเล็ก โดยไม่ตักล้นถึงขอบถ้วย และมีจานรอง	
5	อาหารหวานที่มีน้ำ เช่น บัวลอย ลอดช่อง ทับทิมกรอบ ผลไม้ลอยแก้ว ให้ใส่ในถ้วยแก้วขนาดใหญ่ เพื่อจะได้ตักไว้รับประทานเยอะ ๆ ไม่ต้องเติมหลายรอบ	
6	ขนมที่เป็นห่อ เช่น ขนมกล้วย ขนมใส่ไส้ ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวสังขยา ควรแยกชนิดของขนม แล้วจัดเรียงใส่จาน ถาด หรือกระดาษให้เป็นระเบียบเรียบร้อย สวยงาม	
7	การทำอาหารเป็นคำ ๆ ทำเพื่อความสะดวกในการรับประทานและความสวยงาม	
8	การใช้สีม่วงที่สกัดได้จากดอกอัญชันมาเป็นส่วนผสมของขนมชั้นไม่สวย และไม่ได้คุณค่าเท่ากับการใช้สีผสมอาหาร	
9	การนำแตงกวา มะเขือเทศ และถั่วงอกยาวที่มีรูปทรงแตกต่างกันมาจัดวางในจานอาหารทำให้เกะกะ	
10	การดักข้าวใส่แม่พิมพ์รูปแบบต่าง ๆ กดเบา ๆ แล้วเคาะออกมาวางบนภาชนะ ทำให้อาหารดูสวยงามและน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น	

Kruflm

WATBOONSUMPHAN SCHOOL