

แบบทดสอบหน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเตรียมและการประกอบอาหารอย่างสวยงามดูดี

การเตรียมและการประกอบอาหารที่ถูกต้อง
และสวยงามดูดีทางโภชนาการมีกี่ขั้นตอน

3 ขั้นตอน 4 ขั้นตอน 5 ขั้นตอน

การทำให้อาหารสุกโดยใช้
ไอน้ำนำความร้อนไปสุก
อาหารเป็นวิธีการประกอบ
อาหารด้วยวิธีใด

นึ่ง สับ ต้ม

นำสิ่งสกปรกที่ปนมาออกขาวในน้ำน้อยเพียงพอ
ครั้งเดียวเป็นการเตรียมเครื่องปรุงอะไร

ผักต่างๆ เนื้อสัตว์ ข้าวสาร

ข้อใดไม่ใช่เครื่องปรุง

น้ำตาล น้ำมัน พริกไทย

ล้างบ่อน้ำไหลอาบแช่ในน้ำผสม
เกลือหรือเบกกิ้งโซดา ใช้มือช่วย
ถูสิ่งสกปรก ล้างน้ำให้สะอาด
ประมาณ 15 นาที เป็นการ
เตรียมเครื่องปรุงอะไร

เนื้อสัตว์ ผดไม่ ข้าวสาร

เพื่อให้สะดวกรวดเร็วเมื่อต้องการปรุง
รสชาติ ควรวางเครื่องปรุงไว้ที่ใด

วางไว้บนโต๊ะเตรียมอาหาร
วางไว้ให้ห่างจากเตา
วางไว้ในตู้เย็นโดยเรียงลำดับการใช้
ก่อนหลัง

การนำเปลือกออกจากผัก
ผลไม้โดยใช้มือหรือมีด
เป็นวิธีการประกอบอาหาร
ด้วยวิธีใด

บีบ หั่น ปอก

การทำให้อาหารสุกกรอบ
ด้วยน้ำมันที่ร้อนเป็นวิธีการ
ประกอบอาหารด้วยวิธีใด

ซอบ ผัด ทอด

ขั้นการทำความสะดวกและเก็บ
ภาชนะอุปกรณ์ มีกี่ขั้นตอน

4 ขั้นตอน 5 ขั้นตอน 6 ขั้นตอน

การทำให้อาหารสุก โดย
วางอาหารบนตะแกรงเหล็ก
เหนือเตาไปเป็นวิธีการ
ประกอบอาหารด้วยวิธีใด

ย่าง นึ่ง ทอด

ชื่อ-นามสกุล

ชั้น เลขที่