

ให้นักเรียนโยงเส้นจับคู่ความหมายของการเตรียมการประกอบอาหารให้ถูกต้อง



การโขลก



การซอย



การหั่น



การสับ



การคั้น



การบุบ

การใช้มีดทำให้อาหารขาดออกจากกัน เป็นชิ้นตามต้องการ โดยใช้มือหนึ่งจับมีด อีกมือหนึ่งจับอาหารวางบนเขียง กดมีดเลื่อน ไปข้างหน้าแล้วลากกลับมา

การทำให้อาหารพอหยาบหรือ พอแตก โดยใช้มีดขนาดใหญ่ ออกแรงกดลงบนอาหาร หรือใช้ไม้ตีฟริกกระทะแตกเบา ๆ

การตำอาหารให้เหนียว และนุ่ม โดยใช้อาหารลงในครกแล้ว ใช้ไม้ตีฟริก กระทะกลงไปแรง ๆ ให้แหลกละเอียด

การทำให้อาหารเป็นชิ้นฝอย ๆ โดยใช้มือหนึ่งจับอาหารวางบนเขียง อีกมือหนึ่งกดมีดไปข้างหน้าเล็กน้อย ยกขึ้นถี ๆ เร็ว ๆ

การใช้มีดขนาดใหญ่ สับทำให้อาหารขาดออกจากกัน เป็นชิ้น ๆ หรือ ละเอียด โดยยกมีด ให้สูงแล้วกดลงให้ถูกอาหารนั้น อย่างแรงและเร็ว

การแยกน้ำกับอาหารออก จากกัน โดยใช้มือกำอาหารนั้น บีบให้แน่น เพื่อให้ น้ำไหลออกมา จากอาหาร เช่น กะทิ มะนาว ส้มเขียวหวาน