

ใบงาน เรื่อง การเลือกใช้อุปกรณ์วัด ชั่ง ตวง



วิชา อาหารว่าง (ง20206)

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ชื่อ _____ ม. 3 / ____ เลขที่ _____

คำสั่ง เลือกใช้อุปกรณ์วัด ชั่ง ตวง ให้เหมาะสมกับส่วนผสมแล้วเติมตัวอักษรลงในช่องว่าง



- | | |
|---|---|
| <input type="text"/> 1. แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ | <input type="text"/> 11. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง |
| <input type="text"/> 2. น้ำเปล่า 500 มิลลิลิตร | <input type="text"/> 12. ใช้ถ้วยขนาด 5 เซนติเมตร |
| <input type="text"/> 3. ต้มไข่ยางมะตูม
เมื่อน้ำเดือด 5 นาที | <input type="text"/> 13. แช่ผงวุ้นให้อิ่มน้ำ 3 นาที |
| <input type="text"/> 4. นมสดอุณหภูมิ 85 °C | <input type="text"/> 14. แบ่งแป้งแต่ละก้อนให้มีขนาด
ก้อนละ 50 กรัม |
| <input type="text"/> 5. กะทิ 250 มิลลิลิตร | <input type="text"/> 15. แครอทหั่นเต๋า 1x1 เซนติเมตร |
| <input type="text"/> 6. แป้งสาลี 380 กรัม | <input type="text"/> 16. อบคัพเค้กอุณหภูมิ 180 °C |
| <input type="text"/> 7. กระเทียมเจียว 1/4 ถ้วยตวง | <input type="text"/> 17. เนื้อไก่ 300 กรัม |
| <input type="text"/> 8. ซอว์ทาว 1 ช้อนชา | <input type="text"/> 18. นมสด 150 ml |
| <input type="text"/> 9. ระดับความสุก Medium Rare
อุณหภูมิภายในชิ้นเนื้อ 54-55 °C | <input type="text"/> 19. เนยสด 50 กรัม |
| <input type="text"/> 10. ผงฟู 1/4 ช้อนชา | <input type="text"/> 20. เกลือ 1 ถ้วยตวง |