

# ใบงาน เรื่อง การเลือกใช้อุปกรณ์วัด ชั่ง ตวง

รายวิชา อาหารว่าง (ง20206)

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3



ชื่อ-นามสกุล \_\_\_\_\_ 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. เมื่อน้ำเดือดให้ต้มไข่เป็ด นาน 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. อบคุกกี้อุณหภูมิ 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 มิลลิลิตร                        |
| <input type="text"/> 9. 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                           |