

แบบทดสอบก่อนเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓

ชื่อ-สกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

๑. จุดศูนย์กลางของวิวัฒนาการวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอยู่ที่ใด

- ก. วังหน้า
- ข. วังหลวง
- ค. โรงเรียน
- ง. พระตำหนักต่างๆ

๒. ข้อใดไม่ใช่ความสำคัญของการรับประทานอาหาร ประเภทสำหรับ

- ก. แสดงถึงวิถีชีวิตของคนไทย
- ข. ช่วยให้ได้รับประทานอาหารที่เสริมรสชาติกัน
- ค. ช่วยให้รับประทานอาหารที่หลากหลาย มีสารอาหาร ครบทั้ง ๕ หมู่
- ง. ช่วยให้อาหารมีหน้าตาน่ารับประทาน เป็นอาหารตา
อาหารใจ

๓. ข้อใดเป็นอาหารประเภทแกงส้ม

- ก. แกงป่า แกงไตปลา
- ข. แกงหมูเทโพ แกงแค
- ค. แกงบอน แกงเหลืออง
- ง. แกงอ่อมมะระ แกงควั่นอไม่ดอง

๔. แกงกะหรี่แตกต่างจากแกงเผ็ดอย่างไร

- ก. ใส่ผงกะหรี่
- ข. ใส่พริกไทย
- ค. ใส่เครื่องเทศ
- ง. ใส่พริกแกงกะหรี่

๕. ข้อใดเป็นอาหารหวานประเภทที่ทำจากแป้งมัน

- ก. ขนมเรไร ขนมขี้หนู
- ข. ขนมเทียน ขนมซาหริ่ม
- ค. ขนมหน้านวล ขนมสาสี
- ง. ขนมผิง ขนมลอดช่องสิงคโปร์

๖. ข้อใดเป็นอาหารที่ควรรับประทานคู่กับขนมจีนน้ำพริก

- ก. อาจาด ผักดอง
- ข. ปลาย่าง ปลาทอด กุ้งเผา
- ค. ไช้ฟู กะหล่ำปลีต้ม ผักดอง
- ง. ไช้ต้ม ไช้ดาว ทอดมัน กุ้งฝอยชุบแป้งทอด

๗. ข้อใดเหมาะสำหรับเป็นรายการอาหารมื้อกลางวัน

- ก. ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วใส่ไข่ ฟักทองแกงบวช
- ข. ข้าวสวย แกงส้มพริกแกง เนื้อเค็มทอด ขนมชั้น
- ค. ข้าวสวย แกงจืดฟักกับหมู ไข่เจียวหมูสับ มะละกอสุก
- ง. ข้าวสวย ผักกาดดองต้มหมู น้ำพริกกะปิ ผักต้ม ปลาทอด ส้มขี้ลิง

๘. แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับควรจัดใส่ภาชนะชนิดใดจึงจะเหมาะสม

- ก. ไม้
- ข. เงิน
- ค. พลาสติก
- ง. ทองเหลือง

๙. ข้อใดไม่ใช่หลักทั่วไปในการจัดและตกแต่งอาหาร

- ก. คำนึงถึงสีสำหรับอาหาร

- ข. คำนึงถึงสีส่นของอาหาร
 - ค. คำนึงถึงลักษณะอาหาร
 - ง. ใช้ศิลปะเข้ามาช่วยในการจัดและตกแต่งอาหาร
๑๐. ข้าวต้มไก่ ก๋วยเตี๋ยว และโกโก้ร้อน เป็นรายการอาหารมื้อใด
- ก. อาหารเช้า
 - ข. อาหารกลางวัน
 - ค. อาหารเย็น
 - ง.อาหารดึก