

ใบงานที่ ๓.๒
เรื่อง การประกอบอาหาร

ชื่อ.....นามสกุล.....ชั้น.....เลขที่.....

ตัวชี้วัดระหว่างทาง : มฐ. ง ๑.๑ ม.๑/๑

คำชี้แจง : ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้

๑. การประกอบอาหาร หมายถึง

๒. การประกอบอาหารมีความสำคัญอย่างไร

.....

๓. ให้นักเรียนเลือกคำตอบด้านล่างใส่ในช่องว่างให้ถูกต้อง



การต้ม

การแกง

การนึ่ง

การลวก

การปิ้ง

การตุ๋น

การเจียว

การอบ

การทอด

การคลุก

๓.๑ การนำผักใส่ในน้ำเดือด พอผักเปลี่ยนสีตักขึ้นจากน้ำ เรียกว่า

๓.๒ การนำไข่ใส่หม้อพร้อมน้ำ ตั้งไฟให้เดือดนานตามต้องการ เรียกว่า

๓.๓ การทำปลาให้สุกด้วยน้ำมันที่ร้อนจนปลา มีสีเหลืองตามต้องการ เรียกว่า

๓.๔ การทำขนมให้สุกโดยใช้ความแห้ง เรียกว่า

๓.๕ การผสมอาหารด้วยช้อนหรือมือให้ส่วนผสมเข้ากัน เรียกว่า

๓.๖ การนำกระเทียมสับละเอียดใส่ในน้ำมันที่ร้อนจนกระเทียมมีสีเหลือง เรียกว่า

๓.๗ การทำอาหารให้สุกโดยวางอาหารไว้เหนือไฟที่ไม่แรงมาก เรียกว่า

๓.๘ การทำอาหารให้สุกจนเปื่อยนุ่ม เรียกว่า

๓.๙ การทำอาหารให้สุกโดยใช้ไอน้ำ เรียกว่า

๓.๑๐ การใส่เครื่องปรุงรสถบเกลี่ยละลายกับน้ำกะทิ เรียกว่า