

ใบงาน วิชา การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่1
หน่วยที่6 การประกอบอาหาร ใบงานที่2 เรื่อง การถนอมอาหาร
ครูผู้สอน นางสาวอัญชลี พันธุ์เถร

คำชี้แจง

จงพิจารณาข้อความต่อไปนี้ ถ้าถูกต้อง
ให้เลือก "ถูก" ถ้าผิดให้เลือก "ผิด"

1. การถนอมอาหารจัด
เป็นวิธีการหนึ่งของการ
เก็บรักษาอาหารไว้
บริโภคนอกฤดูกาล

6. กลัวยน้ำหว่าสูกและ
สับประรดนิยมนำมา
ถนอมอาหารด้วยวิธี
การกวน

2. การกวน เป็นการนำ
เนื้อผลไม้ที่สุกแล้วมาผสม
กับเกลือ จากนั้นแล้วใช้
ความร้อนในการกวนผสม
ให้เป็นเนื้อเดียวกัน

7. การถนอม
อาหารคือการทำให้
อาหารเน่าเสีย

3. การถนอมอาหาร
สามารถเพิ่มมูลค่า
ให้กับอาหารได้

8. ประโยชน์ของ
การถนอมอาหารคือ
ทำให้ครอบครัวมี
รายจ่ายเพิ่มขึ้น

4. การทำให้น้ำระเหย
ออกไปจากอาหาร
ประเภทเนื้อสัตว์ ผักและ
ผลไม้เป็นการตากแห้ง

9. การแช่ส้ม เป็นการ
ถนอมอาหารด้วยการ
ใช้น้ำตาลในปริมาณ
มาก โดยการนำอาหาร
มาแช่ในน้ำเชื่อม

5. ผักกาด ขิง นิยม
นำมาถนอมอาหาร
ด้วยวิธีการดอง

10. วิธีการถนอมอาหาร
อันเกิดจากภูมิปัญญา
ไทยคือการทำกะปิ และ
ปลาร้า