



# ใบงาน: พื้นฐานเบเกอรี่



ชื่อ-นามสกุล: ..... ชั้น: ..... เลขที่: .....

คำชี้แจง: ให้นักเรียนเติมคำตอบลงในช่องว่างตามที่กำหนดให้ถูกต้อง



**แป้งสาลี**  
ชื่อ: แป้ง.....  
หน้าที่: .....

**น้ำตาล**  
ชื่อ: น้ำตาล.....  
หน้าที่: .....

**ไขมัน (เนย/มาการีน)**  
ชื่อ: ไขมัน.....  
หน้าที่: .....

**ไข่**  
ชื่อ: ไข่.....  
หน้าที่: .....

**ขongเหลว (นม/น้ำ)**  
ชื่อ: ขongเหลว.....  
หน้าที่: .....

**สารช่วยขึ้นฟู (ผงฟู/เบกกิ้งโซดา)**  
ชื่อ: สารช่วยขึ้นฟู.....  
หน้าที่: .....

**ถ้วยตวง & ช้อนตวง**  
ชื่อ: อุปกรณ์ตวง.....  
หน้าที่: .....

**เครื่องชั่ง**  
ชื่อ: เครื่องชั่ง.....  
หน้าที่: .....

**เครื่องตีไข่/แป้ง**  
ชื่อ: เครื่องตี.....  
หน้าที่: .....

**ตะกร้อมือ**  
ชื่อ: อ่างผสม & ตะกร้อ.....  
หน้าที่: .....

**ไม้คลึงแป้ง**  
ชื่อ: ไม้คลึง.....  
หน้าที่: .....

**พิมพ์อบ**  
ชื่อ: พิมพ์.....  
หน้าที่: .....

**พิมพ์อบ**  
ชื่อ: พิมพ์.....  
หน้าที่: .....