ใบงาน

การเตรียมเนื้อสัตว์แต่ละประเภท

ชื่อ–สกุล _____

ชั้น _____ เลขที่ _____

วันที่ _____

คำชี้แจง : ให้นักเรียนโยงเส้นจับคู่ภาพกับข้อความการเตรียมเนื้อสัตว์ให้ถูกต้อง

ภาพ	การเตรียมเนื้อสัตว์
1	ล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ ขูดเกล็ดออก ควักไส้และล้างข้างในให้สะอาด ซับน้ำให้แห้งก่อนนำไปปรุงอาหาร
2	ล้างให้สะอาด แกะเปลือกออก หรือแช่ในน้ำเกลือ ขัดเปลือกให้สะอาด ล้างหลาย ๆ ครั้ง เพื่อให้ทรายหลุดออกหมด
3	ล้างให้สะอาด หั่นหรือสับ แบ่งตามต้องการ นำเนื้อใส่ภาชนะให้แห้ง หรือซับน้ำออก เพื่อให้เนื้อนุ่ม เด้ง และไม่มีกลิ่นคาว
4	ล้างให้สะอาด ปอกเปลือก หัวทิ้งให้หลุด ผ่าหลังดึงเส้นดำออก แล้วล้างอีกครั้ง ซับน้ำให้แห้งก่อนนำไปปรุงอาหาร
5	ล้างให้สะอาด ก่อนนำไปตัดแยกชิ้นส่วน จากนั้นคัดแยกชิ้นส่วน อก น่อง สะโพก ปีก และปีกบน

ทำให้เต็มที่นะคะ!

LIVEWORKSHEETS