



ใบงานที่ 3.1

วิชา การประกอบอาหารตะวันตก

(รหัสวิชา 20701-2025)

หน่วยที่ 3 : ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก

ชื่อ-สกุล
ชั้น เลขที่
วันที่
คะแนนที่ได้ / 20 คะแนน



คำชี้แจง : ให้นักเรียนตอบคำถามและทำกิจกรรมต่อไปนี้ให้ถูกต้อง ครบถ้วน



ตอนที่ 1 : ช่วงเวลามื้ออาหารและประเภทของอาหารเช้า (5 คะแนน)

1.1 จงจับคู่ช่วงเวลาการให้บริการ (ฝั่งขวา) ให้สอดคล้องกับมื้ออาหาร (ฝั่งซ้าย)

มื้ออาหาร (Meal)	คำตอบ	ตัวเลือกช่วงเวลาให้บริการ (Service Time)
1. Breakfast (อาหารเช้า)	[]	ก. 18.00 - 22.00 น.
2. Brunch (บรันช์)	[]	ข. 15.00 - 17.00 น. (หรือ 14.00 - 17.00 น.)
3. Lunch (อาหารกลางวัน)	[]	ค. 06.00 - 10.00 น.
4. Afternoon Tea (อาหารว่างบ่าย)	[]	ง. 10.00 - 14.00 น. (หรือ 09.00 - 11.00 น.)
5. Dinner (อาหารเย็น/ค่ำ)	[]	จ. 11.00 - 14.00 น.

1.2 ความแตกต่างสำคัญระหว่างอาหารเช้าแบบ Continental Breakfast และ American Breakfast คืออะไร?

ตอบ :



ตอนที่ 3 : ความรู้เรื่องซุ๊ป (Soup & Potage) (5 คะแนน)

3.1 จงระบุความแตกต่างระหว่าง Consommé และ Cream Soup



Consommé (คอนซอมเม)

มีลักษณะอย่างไร และมีเทคนิคสำคัญในการทำให้ซุ๊ปใสอย่างไร?

ตอบ :



Cream Soup (ครีมซุ๊ป)

เกิดจากการนำซุ๊ปใสมาใส่ส่วนผสมไขมันบางเพื่อเพิ่มความข้น และมีข้อควรระวังอย่างไรขณะตั้งไฟ?

ตอบ :

3.2 จงบอกหน้าที่ของอาหารล้างปาก "Sorbet/Sherbet" ในคอร์สอาหารเย็นแบบดั้งเดิม

ตอบ :



ตอนที่ 2 : ประเภทของการปรุงไข่และคำศัพท์อาหารเช้า (5 คะแนน)

จงนำชื่อประเภทของการปรุงไข่ในกล่องข้อความ ไปเติมหน้าข้อความอธิบายลักษณะให้ถูกต้อง

Sunny Side Up / Over Easy / Poached Egg /
Scrambled Egg / Plain Omelet / Hard-boiled Egg



1.

1. :

ไข่ต้มในน้ำเดือดนาน 8 - 10 นาที ไข่ขาวและไข่แดงสุกแข็งมาก



2.

2. :

ไข่ดาวสุกด้านเดียว ไข่แดงยังไม่สุกดี ด้านบนมีสีชมพูและไข่แดงไม่แตก



3.

3. :

ตอกไข่ใส่ถ้วยแล้วเทลงในน้ำเดือดผสมน้ำส้มสายชู ลวกพอไข่ขาวสุก ตักขึ้นแช่น้ำเย็นและลวกน้ำส้มสายชู แล้วแช่น้ำร้อนอีกครั้ง



4.

4. :

ไข่ดาวสุกทั้งสองด้าน โดยทอดกลับหน้าให้สุกเพียงเล็กน้อย



5.

5. :

ตีไข่ผสมนมสด เนย เกลือ พริกไทย กวนในกระทะพอสุกนุ่ม เสิร์ฟโดยไม่ผัด



5.



ตอนที่ 4 : ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารตะวันตก (5 คะแนน)

4.1 จงตอบคำถามสั้นๆ ให้ถูกต้อง

1. เหตุใดอาหารตะวันตกหลายชนิดจึงนิยมใช้วัตถุดิบสดใหม่และตามฤดูกาล?

ตอบ :

2. อาหารตะวันตกที่มีชื่อเสียงระดับโลกและเป็นเอกลักษณ์ของประเทศใด (ยกตัวอย่างมา 2 ชนิด) พร้อมระบุประเทศ

ตอบ :

1) ประเทศ :

2) ประเทศ :

3. ข้อใดคือปัจจัยสำคัญที่ทำให้อาหารตะวันตกได้รับความนิยมไปทั่วโลก?

☐ ก. ความหลากหลายของรสชาติและวัตถุดิบ ☐ ข. ราคาไม่แพง

☐ ค. ใช้เวลาในการปรุงสั้น ☐ ง. เข้าใจได้เฉพาะบางประเทศ

4.2 จงอธิบายหลักการจัดจานอาหารตะวันตก (Plating) อย่างน้อย 3 ข้อ

ตอบ :

1)

2)

3)



"เรียนรู้ศิลปะการทำอาหาร สร้างอาชีพ สู่อนาคตที่มั่นคง"

