

ชื่อ.....ชั้น.....เลขที่.....

ใบงาน เรื่อง การถนอมอาหารโดยการหมักดอง เชื่อม แช่อิ่ม

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเติมข้อความลงในช่องด้านล่างให้ถูกต้อง

การดองหวาน	การเชื่อมโดยการฉาบ
การดองเค็ม	การเชื่อมแบบแช่อิ่ม

- 1.) เป็นการนำเอาผัก/ผลไม้ไปแช่ในน้ำเชื่อมเพื่อให้ น้ำเชื่อม ซึมเข้าสู่ผลไม้จนกระทั่งอิมตัว
- 2.) เป็นการดองที่ต้มน้ำตาลน้ำส้มสายชูและเกลือให้ออกรสหวาน ทิ้งให้เย็นแล้วเทราดลงบนผัก
- 3.) เป็นการดองที่นิยมใช้กับผักและเนื้อสัตว์ หมักทิ้งไว้ 4-9 เดือน
- 4.) เป็นการดองที่ให้มรสชาติออกเปรี้ยว เค็ม และหวาน ผักที่นิยมดอง เช่น ชิงดอง กระเทียมสด
- 5.) เป็นการเคี่ยวน้ำตาลให้เป็นน้ำเชื่อมแล้วเคี่ยวต่อไป จนกลายเป็นเกล็ด แล้วเทลงผสมกับของที่ทอดไว้แล้ว

ครูศิรินาฏ แจ่มฟูง วิชาการงานอาชีพ
โรงเรียนเคียนซาพิทยาคม