ใบงาน เรื่อง การเลือกใช้อุปกรณ์วัด ชั่ง ตวง

วิชา อาหารว่าง (ง20206) ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ชื่อ _____ ม. 3 /____ เลขที่ _____

คำสั่ง เลือกใช้อุปกรณ์วัด ชั่ง ตวง ให้เหมาะสมกับส่วนผสมแล้วเติมตัวอักษรลงในช่องว่าง

A

B

C

D

E

F

G

1. แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ
2. น้ำเปล่า 500 มิลลิลิตร
3. ต้มไข่ยางมะตูม เมื่อน้ำเดือด 5 นาที
4. นมสดอุณหภูมิ 85 °C
5. กะทิ 250 มิลลิลิตร
6. แป้งสาลี 380 กรัม
7. กระเทียมเจียว 1/4 ถ้วยตวง
8. ซีอิ้วขาว 1 ช้อนชา
9. ระดับความสุก Medium Rare อุณหภูมิภายในชิ้นเนื้อ 54-55 °C
10. ผงฟู 1/4 ช้อนชา
11. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง
12. ใช้ถ้วยขนาด 5 เซนติเมตร
13. แช่ผงวุ้นให้อิ่มน้ำ 3 นาที
14. แบ่งแป้งแต่ละก้อนให้มีขนาดก้อนละ 50 กรัม
15. แครอทหั่นเต๋า 1x1 เซนติเมตร
16. อบคุ้กกี้อุณหภูมิ 180 °C
17. เนื้อไก่ 300 กรัม
18. นมสด 150 ml
19. เนยสด 50 กรัม
20. เกลือ 1 ถ้วยตวง

LIVEWORKSHEETS