ใบงาน เรื่อง การเลือกใช้อุปกรณ์วัด ชั่ง ตวง

วิชา อาหารว่าง (ง20206) ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ชื่อ _____ ม. 3 /____ เลขที่ _____

<u>คำสั่ง</u> 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. ซีอิ๊วขาว 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