

แบบทดสอบหลังเรียน
เรื่อง อาหารสำหรับภาคใต้

คำชี้แจง ให้นักเรียนทำเครื่องหมายกากบาท (X) ลงในกระดาษคำตอบ

- ข้อใดกล่าวถึงลักษณะเด่นของสำหรับอาหารพื้นบ้านภาคใต้ได้ถูกต้องที่สุด
 - เน้นรสหวานนำทุกเมนู
 - มีรสจัดจ้านและกลมกล่อม
 - ใช้น้ำมันพืชปริมาณมาก
 - รสชาติอ่อนและนุ่มนวล
- ผักเหนาะหรือผักเคียงที่นิยมรับประทานคู่กับขนมจีนน้ำยาปูของภาคใต้ มีรสชาติเด่นในลักษณะใด
 - รสหวานฉ่ำ
 - รสเค็มกลมกล่อม
 - รสชาติเผ็ดร้อน
 - รสฝาดและมัน
- น้ำบูดูซึ่งเป็นเครื่องปรุงรสสำคัญในสำหรับอาหารภาคใต้ ทำมาจากวัตถุดิบหลักชนิดใด
 - หอยแครงต้มสุก
 - ปูม้านึ่งสับละเอียด
 - กุ้งเคยสดตำละเอียด
 - ปลาทะเลหมักเกลือ
- เครื่องแกงของภาคใต้จะมีรสเผ็ดร้อนและมีสีเหลืองเข้ม เนื่องจากทำมาจากวัตถุดิบใด
 - ขมิ้น
 - พริกไทยดำ
 - กระชายเหลือง
 - ข่าแก่จากแห้ง
- สำหรับแกงพะเนียงของภาคใต้มักมีความโดดเด่นในเรื่องของความมันละรสชาติจากสิ่งใด
 - นมวัวสด
 - มันหมู
 - ถั่วเขียวบด
 - กะทิเข้มข้น

- 
6. แกงไตปลาถือเป็นอาหารสำหรับพื้นที่บ้านที่มีเอกลักษณ์สำคัญจากวัตถุดิบหมักดองด้านใด
- ก. กะปิเคย
 - ข. พุงปลาหมัก
 - ค. ปลาร้าสับ
 - ง. กุ้งแห้งป่น
7. ใบไม้ชนิดใดที่นิยมนำมาซอยละเอียดเพื่อใช้โรยหน้าข้าวยาปักขี้ไต้เพื่อเพิ่มความหอม
- ก. ใบยอซอยละเอียด
 - ข. ใบชะพลูซอยบาง
 - ค. ใบขมิ้นอ่อน
 - ง. ใบมะกรูดอ่อน
8. เหตุผลสำคัญประการใดที่ทำให้อาหารสำหรับของภาคใต้ส่วนใหญ่มีรสชาติเผ็ดร้อนและจัดจ้าน
- ก. เพื่อดับกลิ่นคาว
 - ข. เพื่อเพิ่มความหวาน
 - ค. เพื่อรักษาอุณหภูมิ
 - ง. เพื่อให้สีสันทนสวยงาม
9. สำหรับอาหารภาคใต้มีรสชาติเปรี้ยวเค็มเผ็ดกลมกล่อม มักใช้วัตถุดิบธรรมชาติใดในการให้รสเปรี้ยว
- ก. ส้มมะขาม
 - ข. น้ำส้มสายชู
 - ค. ส้มแขก
 - ง. ส้มมะนาว
10. เมนูคั่วกลิ้งอาหารนิยมของภาคใต้ มีลักษณะการปรุงและเนื้อสัมผัสอย่างไร
- ก. ผัดคลุกคลีขลุกขลิก
 - ข. แกงใส่กะทิข้นคลั่ก
 - ค. ต้มเคี่ยวจนงวดสนิท
 - ง. ผัดด้วยไฟอ่อนจนแห้ง