

ชื่อ..... ชั้น..... เลขที่.....

| ใบงานที่ 2.3 เรื่อง อาหารสำหรับ 4 ภาค | |
|--|---------------------------------------|
| หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง อาหารสำหรับ | จำนวน 4 ชั่วโมง |
| รายวิชา ง23101 การดำรงชีวิตและการอาชีพ 5 | จำนวน 0.5 นก. เวลาเรียน 1 ชม./สัปดาห์ |
| กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ | ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 |

คำชี้แจง จงตอบคำถามต่อไปนี้

1. จงยกตัวอย่าง ชื่ออาหารสำหรับ ของภาคกลาง มา 12 ชนิด

1 2..... 3.....
 4..... 5..... 6.....
 7 8..... 9.....
 10 11..... 12.....

2. จงยกตัวอย่าง ชื่ออาหารสำหรับ ของภาคเหนือ มา 6 ชนิด

1 2..... 3.....
 4 5..... 6.....

3. จงยกตัวอย่าง ชื่ออาหารสำหรับ ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มา 6 ชนิด

1 2..... 3.....
 4 5..... 6.....

4. จงยกตัวอย่าง ชื่ออาหารสำหรับ ของภาคใต้ มา 6 ชนิด

1 2..... 3.....
 4 5..... 6.....

5. จงบอกชื่อ เครื่องเคียงเครื่องแนม ที่ใช้กินคู่กับอาหารเพื่อเสริมรสชาติ (จากตัวเลือกที่ให้)

1. แกงเผ็ด นิยม กินคู่กับ
 2. น้ำพริกกะปิ นิยม กินคู่กับ
 3. ข้าวคลุกกะปิ นิยม กินคู่กับ
 4. ส้มตำ นิยม กินคู่กับ
 5. สะเดาน้ำปลาหวาน นิยม กินคู่กับ
 6. ตำแตง นิยม กินคู่กับ
 7. ข้าวแช่ นิยม กินคู่กับ
 8. แกงส้ม นิยม กินคู่กับ

ตัวเลือกเครื่องเคียงและเครื่องแนม

1. ไข่เจียว หรือ ปลาสดทอด
 2. ปลาทอด
 3. กะปิทอด
 4. กุ้งหวาน
 5. ปลาตุ๋นย่าง
 6. ไก่ย่าง
 7. ไข่ต้ม
 8. เนื้อเค็มทอด

6. ให้นักเรียน บอกวิธีการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่งอาหารสำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ลาบไก่

ส่วนผสมและเครื่องปรุง

- 1.....จำนวน.....กรัม
- 2.....จำนวน.....กรัม
- 3.....จำนวน.....กลีบ
- 4.....จำนวน.....หัว
- 5.....จำนวน.....ซ็อนโต๊ะ
- 6.....จำนวน.....ซ็อนโต๊ะ
- 7.....จำนวน.....ซ็อนโต๊ะ
- 8.....จำนวน.....ซ็อนโต๊ะ
- 9.....จำนวน.....ซ็อนโต๊ะ
- 10.....จำนวน.....ซ็อนโต๊ะ
- 11.....จำนวน.....ถ้วยตวง
- 12.....จำนวน.....ซ็อนโต๊ะ
- 13.....จำนวน.....ซ็อนโต๊ะ
- 14.....



การเตรียมอุปกรณ์และเครื่องปรุงลาบไก่

- 1.....
.....
.....
.....
- 2.....
.....
.....
.....

3.....
.....
.....

4.....
.....
.....

5.....
.....
.....

6.....
.....
.....

การประกอบ ลาบไก่

1.....
.....
.....

2.....
.....
.....

3.....
.....
.....

การจัด ลาบไก่

.....

.....

การตกแต่ง ลาบไก่

.....

.....

จบ