

ใบความรู้ที่ ๓ เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง สารพันงานครัว
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๑๒๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๒

อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ถูกต้องเหมาะสมจะทำให้ทำงานได้สะดวก ปลอดภัย และประหยัดเวลา ในการประกอบอาหาร

ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารมีหลายประเภท

๑. จาน ใช้ใส่ข้าว หรือใส่อาหารประเภทผัด ยำ ทอด หรืออาหารว่าง
๒. ชาม ใช้ใส่อาหารประเภทน้ำเช่น แกงจืด เป็นต้น
๓. ถ้วย ใช้ใส่อาหารประเภทที่มีน้ำน้อย เช่น น้ำพริก เป็นต้น

อุปกรณ์ที่ใช้ตักอาหารมีหลายประเภท

๑. ช้อนและส้อม ใช้คู่กันในการตักอาหารต่าง ๆ
๒. ทัพพี ใช้ตักอาหารทั้งแห้งและน้ำเช่น ข้าวแกง เป็นต้น

อุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารมีหลายประเภท

๑. กระทะใช้คู่กับตะหลิว ใช้ปรุงอาหารประเภทผัดหรือทอด
๒. หม้อ ใช้ปรุงอาหารประเภทต้ม
๓. ลังถึง ใช้นึ่งอาหาร

อุปกรณ์ที่ใช้เตรียมอาหารมีหลายประเภท

๑. มีดใช้คู่กับเขียงเพื่อใช้หั่น ปอก หรือสับอาหาร
๒. กะละมัง ใช้ล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ต่าง ๆ
๓. ครกใช้คู่กับไม้ตีพริก ใช้ตำอาหารให้แหลกหรือละเอียด
๔. เขียง ใช้คู่กับมีดเพื่อรองรับการสับ หรือหั่น