

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ อาหารไทย

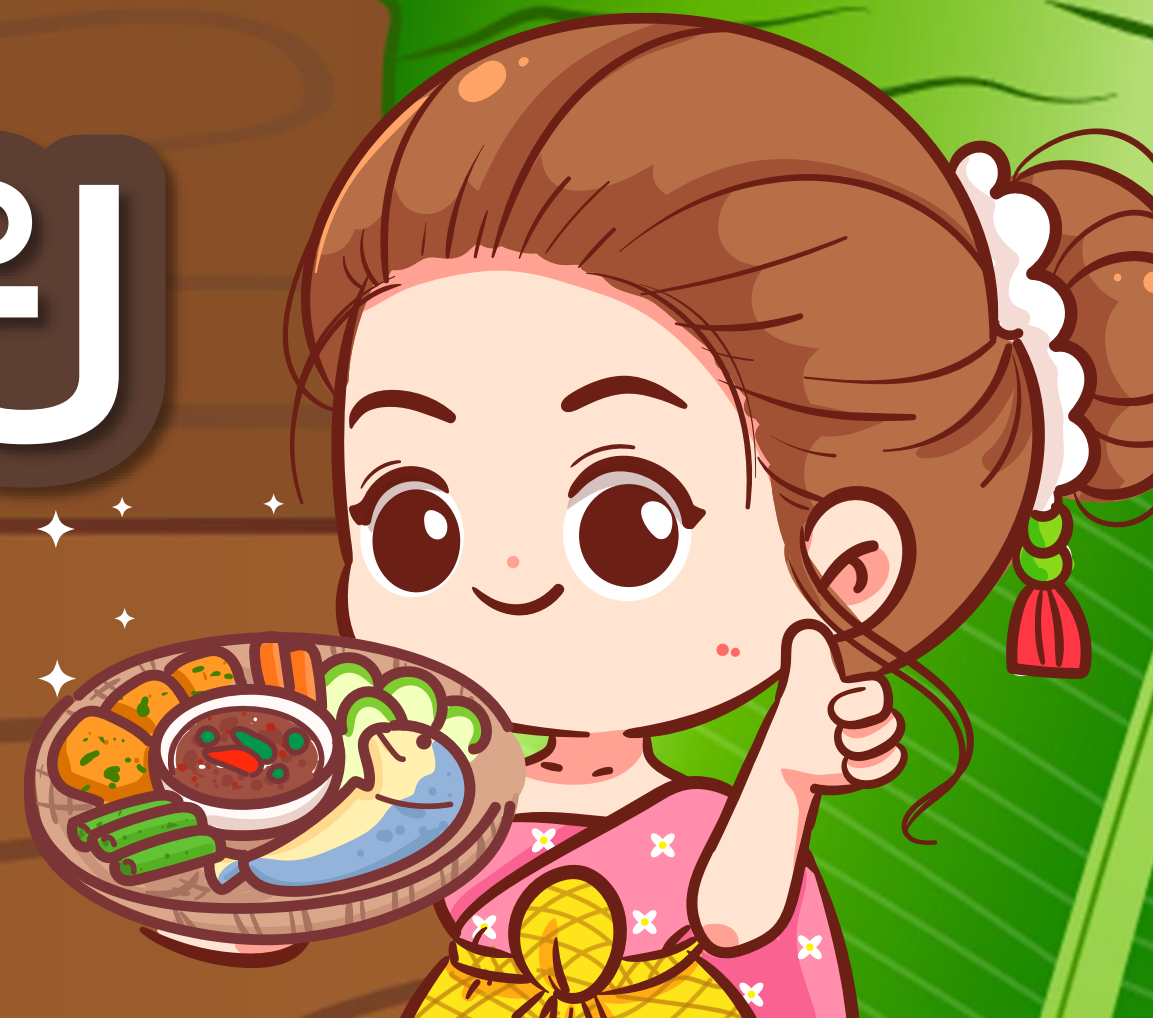
เรื่อง ย้อนรอยอาหารไทย

ครูผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ



ยำอเนกอย

อาหารไทย





จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายความหมายและลักษณะเด่นของอาหารไทยได้
๒. วิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลให้อาหารไทยแต่ละภูมิภาคมีลักษณะที่แตกต่างกัน





จุดประสงค์การเรียนรู้

๓. ตระหนักและรู้คุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหารไทย

นำเสนอข้อมูลเมนูอาหารแต่ละภาคได้





เกมเปิดแผ่นป้าย ตอบคำถาม



แกงเขียวหวาน

๑



เกมเปิดแผ่นป้าย

ตอบคำถาม



ไส้อั่ว

๒



เกมเปิดแผ่นป้าย

ตอบคำถาม



ส้มตำ

๓

เกมเปิดแผ่นป้าย

ตอบคำถาม



ข้าวยำ

๑



คำถามชวนคิด

นักเรียนเคยรับประทานอาหาร
เหมือนในภาพหรือไม่ ?





คำถามชวนคิด

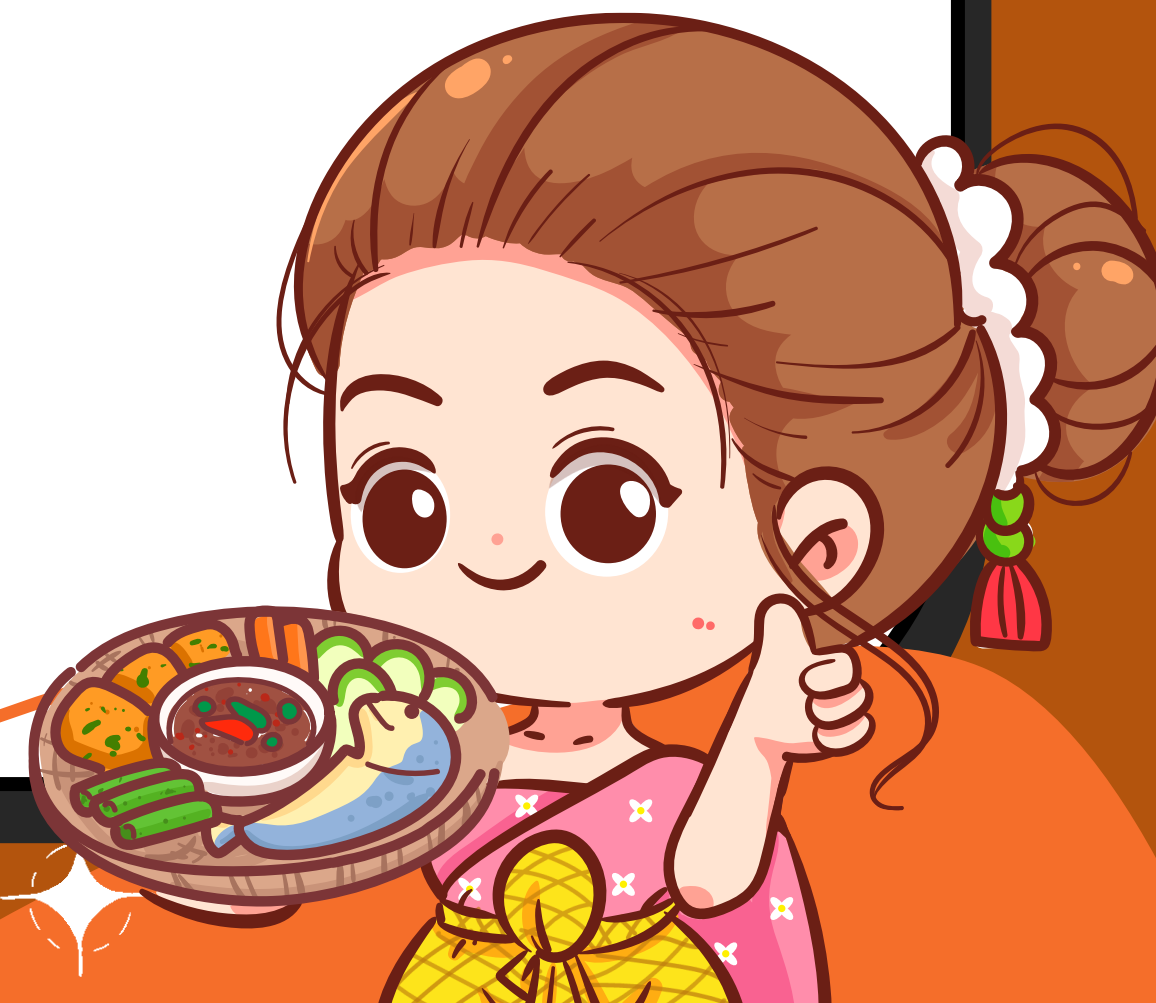
นักเรียนคิดว่าอาหารในภาพ
น่าจะเป็นอาหารประจำภาคใด
เพราะเหตุใด ?



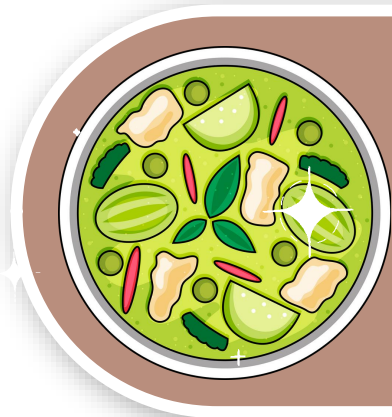
อาหารไทยแต่ละภาค

มีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไป

- วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี
- หรืออาชีพและแหล่งอาหาร
ที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้น



ความหมายของอาหารไทย และ
ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย



อาหารไทย

ความหมายของอาหารไทย

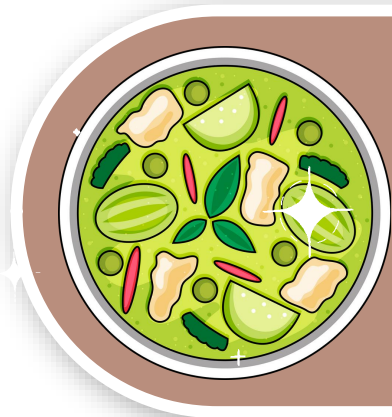
๑. คนไทยเป็นผู้คิดค้น

๒. ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น



๓. สืบทอดกันมา
ยาวนาน

๔. เป็นวัฒนธรรมการกิน
ของคนไทย



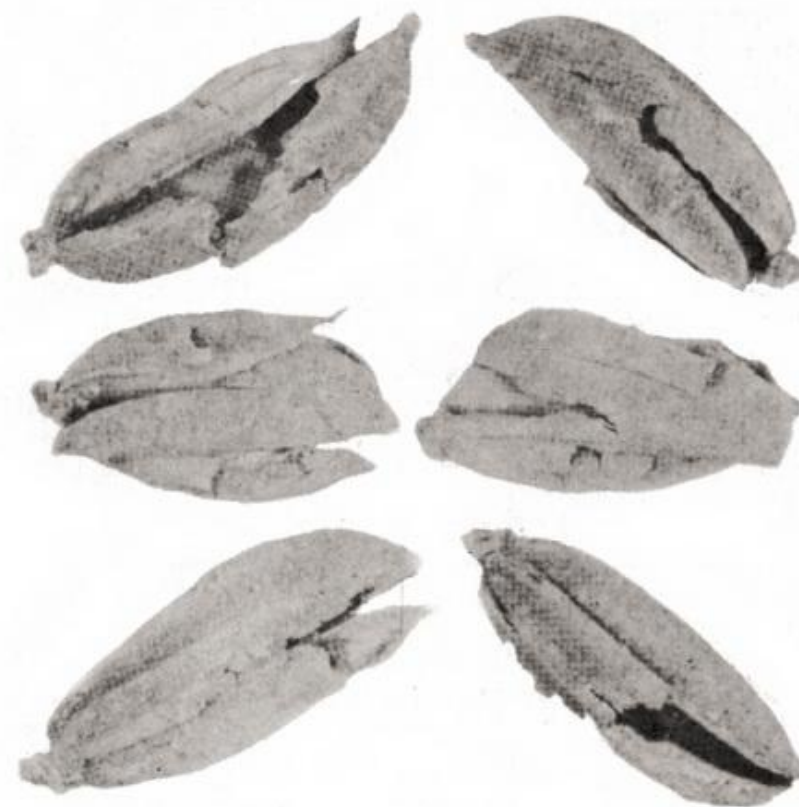
อาหารไทย



หม้อสามขา

ที่ค้นพบในจังหวัดกาญจนบุรี

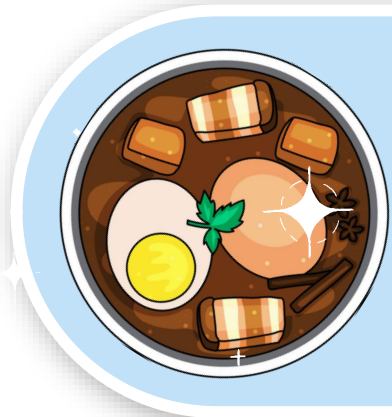
ที่มา <https://www.truelookpanya.com/learning/detail/31285>



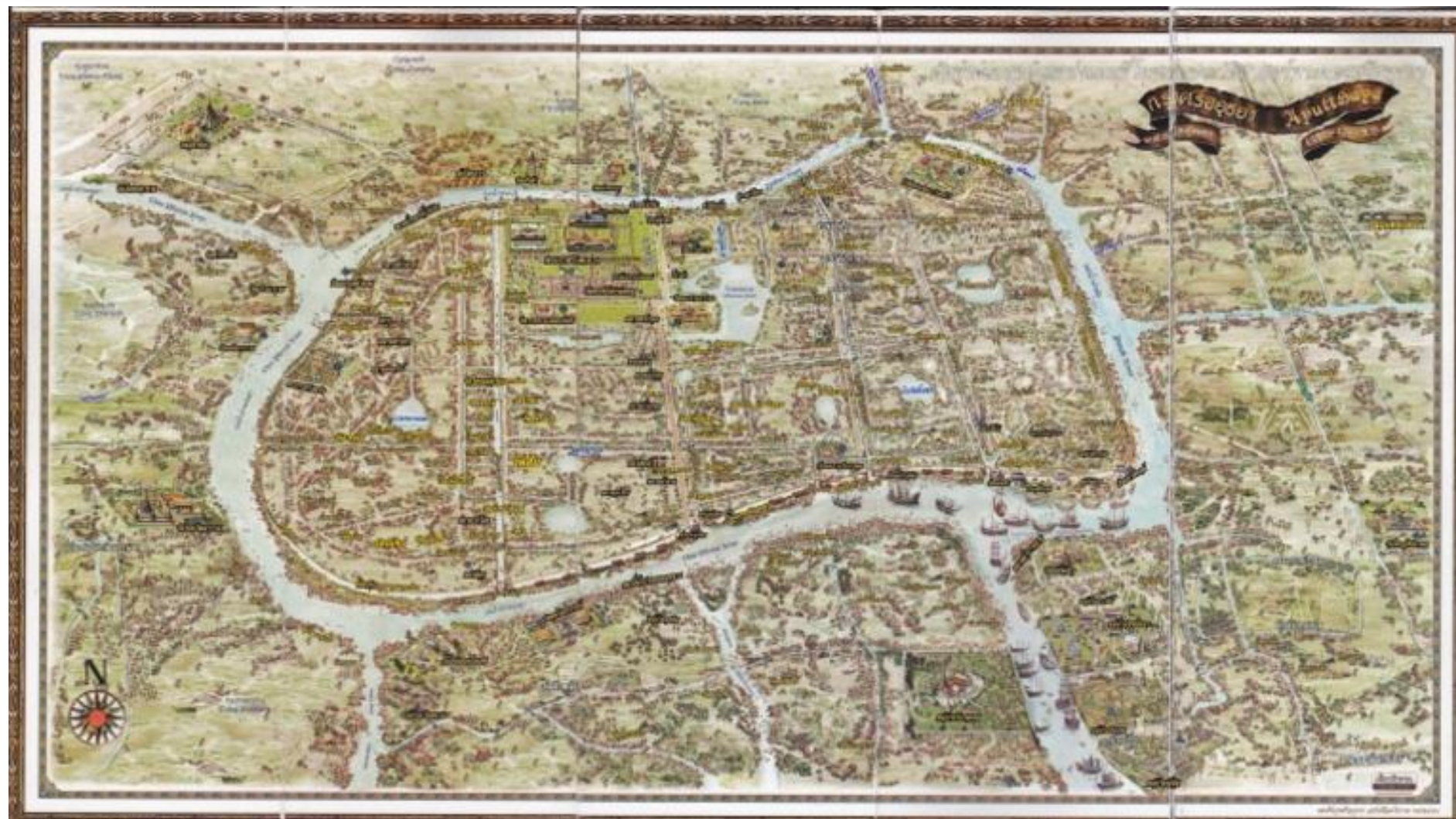
เมล็ดข้าว

ที่พบในยุคก่อนประวัติศาสตร์

ที่มา <https://www.finearts.go.th/main/view/34486> ข้าว---ร่องรอยหลักฐานข้าวยุคแรกเริ่มในดินแดนไทย--ตอนที่๑-

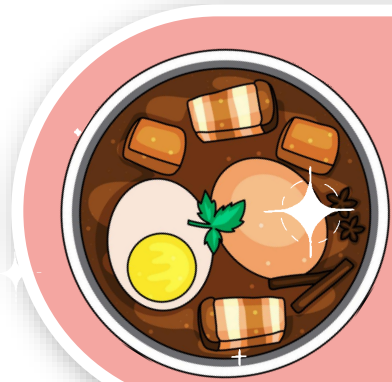


อาหารไทยในสมัยอยุธยา



แรกเริ่มของอาหารไทย มีการบันทึกในสมัยพระนารายณ์มหาราช

ที่มา <https://www.scribd.com/document/476640887/แผนที่-กรุงศรีอยุธยา-ฉบับเมืองโบราณ-22-มีนาคม-2560-pdf>

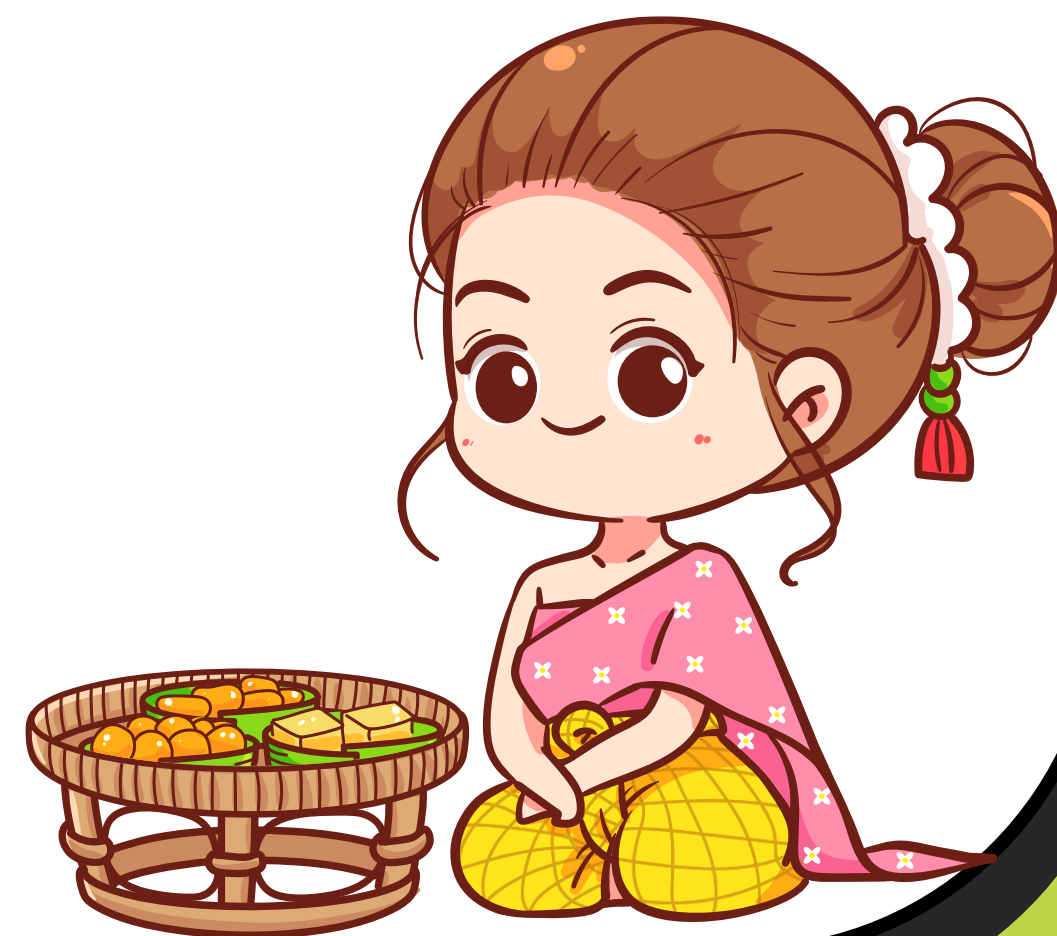


อาหารไทยในสมัยรัตนโกสินทร์



ในสมัยรัตนโกสินทร์ อาหารไทยมีความซับซ้อนมากขึ้น
ดังที่ปรากฏในภาพย์แห่งชมเครื่องคาวหวาน

ที่มา <https://www.timetoast.com/timelines/7757d308-b0a6-4fb4-8576-e483b4d68a11>





ตัวอย่าง ภาพให้ชมเครื่องคาวหวาน “ยำใหญ่”

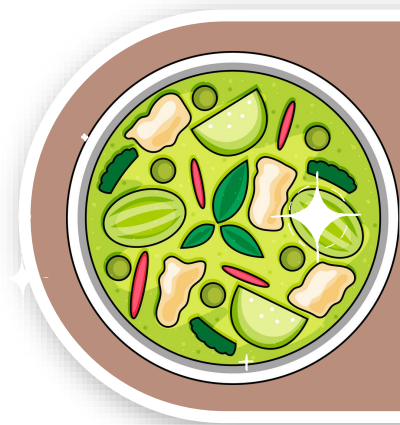
“**ยำใหญ่**ใส่สารพัด วางจานจัดหลายเหล็อลตรา
รสดีด้วยน้ำปลา ญี่ปุ่นล้ำย้ายวนใจ”

ภาพบันทึกนี้ก็กล่าวถึง

ยำใหญ่ที่จัดวางเอาไว้ในจานอย่างมากมาย
และปรุงรสให้อร่อยขึ้นด้วยน้ำปลาญี่ปุ่น

ยำใหญ่...
ใส่สารพัด





อาหารไทย

อาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากจีน → อาหารประเภทผัด, ก๋วยเตี๋ยว

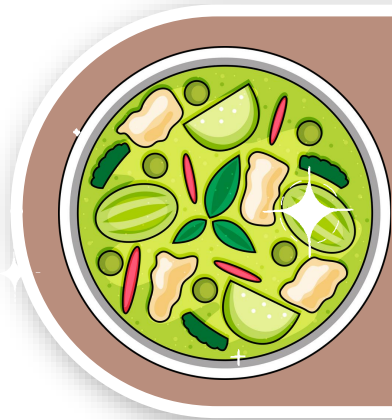


ก๋วยเตี๋ยว



ผัดปลา

ที่มา <https://howto4you.xyz/เมนูอาหาร-ปลานิลทอดกรอบ/>

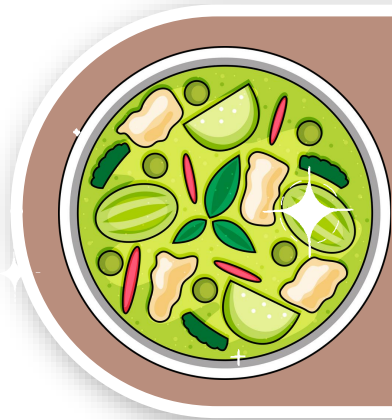


อาหารไทย

อาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากญี่ปุ่น → อาหารประเภทแกงร้อน

แกงจืด



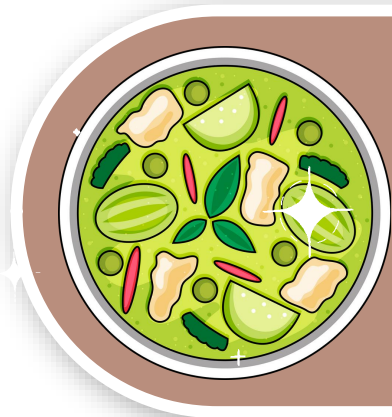


อาหารไทย

อาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากอินเดีย → อาหารประเภทใส่กะทิ, ไขมัน

มัสมั่น





อาหารไทย

อาหารไทยที่ได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกส → อาหารหวานที่มีไข่เป็นส่วนผสม



ฝอยทอง



ทองหยิบ

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารไทย

สี่ภาค



อาหารไทยภาคกลาง



แกงเขียวหวาน



มัสมั่น

อาหารไทยภาคเหนือ



แกงฮังเล



แกงโหะ



น้ำพริกอ่อง



ไส้อั่ว

ที่มา <https://yummyth.com/แกงโหะ/> <https://www.unileverfoodsolutions.co.th/th/recipe/แกงฮังเล-R0070503.html>

อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



ส้มตำ



ข้าวจี



แกงเห็ดเผาะ



ยำไข่มดแดง

ที่มา <https://food.mthai.com/food-recipe/136853.html> <https://cooking.kapook.com/view150312.html>

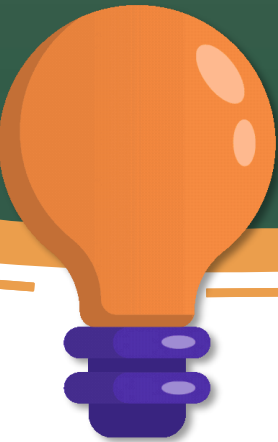
อาหารไทยภาคใต้



ข้าวยำ

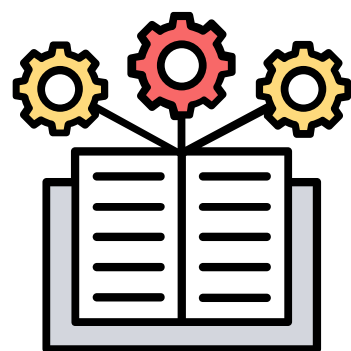


แกงไตปลา



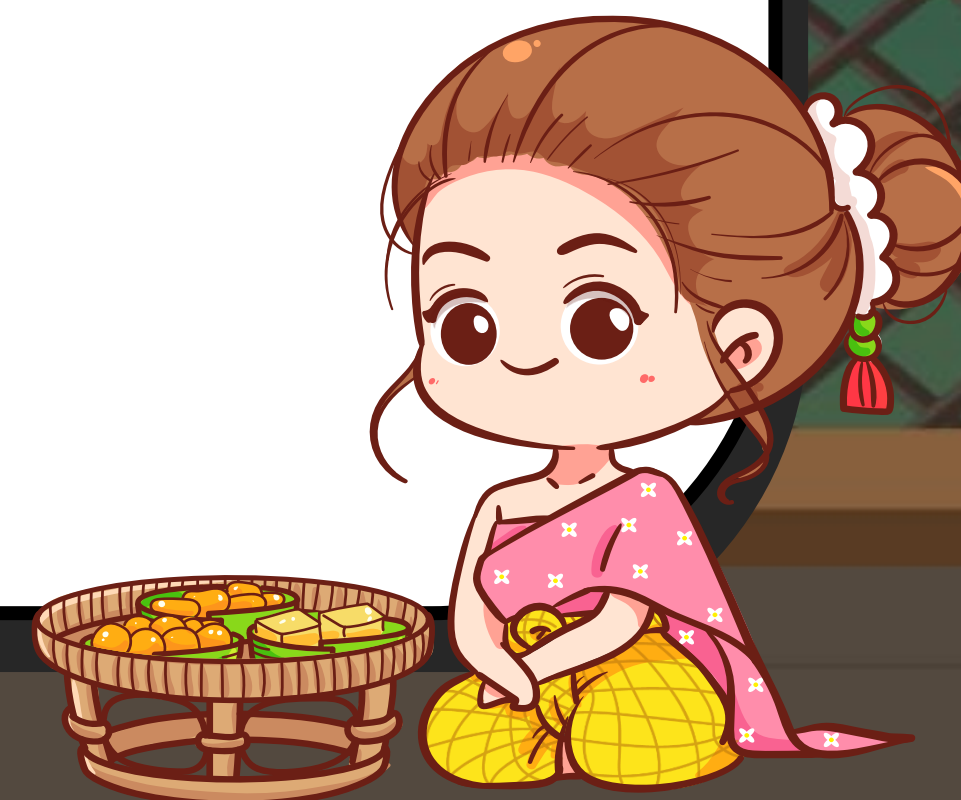
กิจกรรม

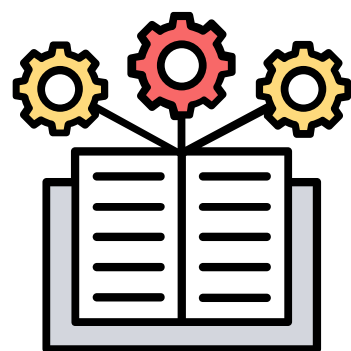




บัตรกิจกรรม

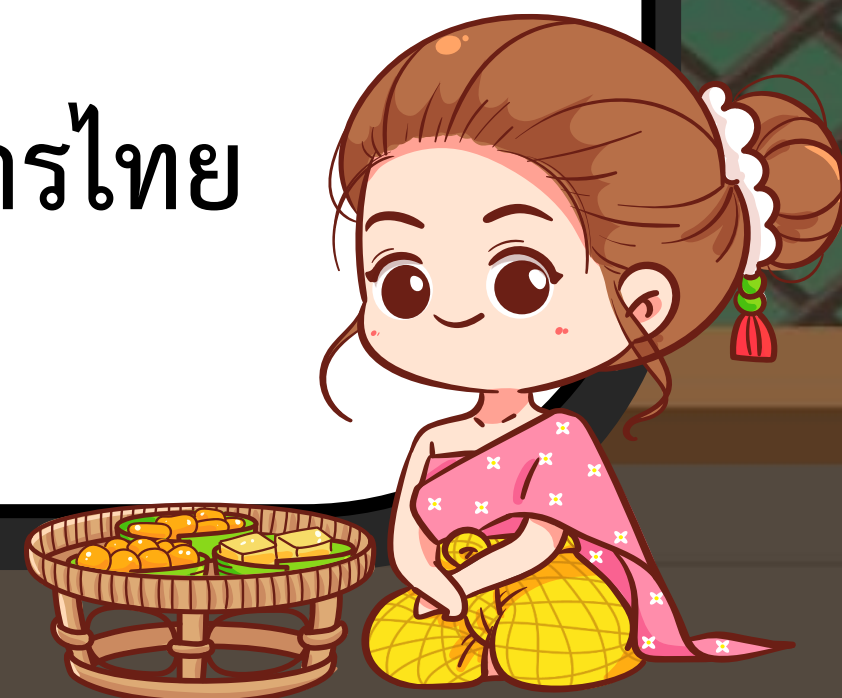
๑. ครูแบ่งกลุ่ม คละนักเรียน กลุ่มละเท่า ๆ กัน
นักเรียนเลือกประธานกลุ่มก่อนดำเนินกิจกรรม
๒. ครูสุ่มแจกภาพจิ๊กซอว์ ให้กับนักเรียน ดังนี้
 - ภาพจิ๊กซอว์อาหารภาคกลาง
 - ภาพจิ๊กซอว์อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
 - ภาพจิ๊กซอว์อาหารภาคเหนือ
 - ภาพจิ๊กซอว์อาหารภาคใต้





บัตรกิจกรรม

๓. นักเรียนแต่ละกลุ่มช่วยกันต่อจิ๊กซอว์ภาพอาหารที่กลุ่มตนเองได้รับ
ว่าเป็นอาหารภาคใด โดยนักเรียนศึกษาข้อมูลจากใบความรู้ที่ ๑
เรื่อง อาหารไทย
๔. จากนั้นให้นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนออาหารประจำภาคของกลุ่ม
ตนเองหน้าชั้นเรียน
๕. ครูมอบหมายให้นักเรียนทุกคนทำใบงานที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
๖. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้



ใบงานที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง ย้อนรอยอาหารไทย
รายวิชา การงานอาชีพ ๔ รหัสวิชา ง๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้

๑. อาหารไทยหมายถึงอะไร (๒ คะแนน)

.....
.....

๒. ปัจจัยใดที่ส่งผลให้อาหารไทยในแต่ละภาคมีลักษณะแตกต่างกัน (๒ คะแนน)

.....
.....

๓. ให้นักเรียนเลือกรายชื่ออาหารมาเติมตามภาคต่าง ๆ ให้ถูกต้อง (๓ คะแนน)

แกงโหระพา/ น้ำพริกกุ้งเสียบ/ ลาบก้อย/ ข้าวจี๋/ แกงเทโพ/ ใบเหลียงผัดไข่/
ไส้อั่ว/ น้ำพริกกะปิ/ มัสมั่น/ แกงฮังเล/ แกงไตปลา/ ปลาสาม

อาหารภาคกลาง

.....
.....

อาหารภาคเหนือ

.....
.....

อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

.....
.....

อาหารภาคใต้

๔. ให้นักเรียนเลือกรายการอาหารตามภูมิภาคของตนเอง ๑ เมนู และตอบคำถามต่อไปนี้ (๓ คะแนน)

ชื่ออาหาร.....

อาหารจัดอยู่ภาค.....

ส่วนผสม

.....
.....

ชื่อ - สกุล ชั้น..... เลขที่.....



ใบงานที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ www.dltv.ac.th



ใบงานที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

คำชี้แจง : ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้

๑. อาหารไทยหมายถึงอะไร (๒ คะแนน)
๒. ปัจจัยใดที่ส่งผลให้อาหารไทยในแต่ละภาคมีลักษณะแตกต่างกัน (๒ คะแนน)
๓. ให้นักเรียนเลือกรายชื่ออาหารมาเติมตามภาคต่าง ๆ ให้ถูกต้อง (๓ คะแนน)
 - อาหารภาคกลาง
 - อาหารภาคเหนือ
 - อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
 - อาหารภาคใต้





ใบงานที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

คำชี้แจง : ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้

๔. ให้นักเรียนเลือกรายการอาหารตามภูมิภาคของตนเอง ๑ เมนู
และตอบคำถามต่อไปนี้ (๓ คะแนน)

ชื่ออาหาร.....

อาหารจัดอยู่ภาค.....

ส่วนผสม.....



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง ย้อนรอยอาหารไทย
รายวิชา การงานอาชีพ ๔ รหัสวิชา ง๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

อาหารไทย

อาหารไทย เป็นอาหารประจำของประเทศไทย ที่ประชาชนซึ่งอาศัยอยู่ในเขตประเทศไทย นำวัตถุดิบที่หาได้หรือที่มีอยู่ในบริเวณนั้นมาหุงต้มเพื่อใช้เป็นอาหาร และได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคน จนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินของคนไทยและยอมรับเป็นอาหารประจำชาติไทยในที่สุด



ที่มาของภาพ : <https://www.sanook.com/travel/๑๔๓๒๔๑/>

ความเป็นมาของอาหารไทย

การบริโภคข้าวเป็นอาหารนั้นมีมายาวนานตั้งแต่สมัยยุคก่อนประวัติศาสตร์ มีการพบ “หม้อหุงข้าว” ที่เก่าที่สุดในประเทศไทยที่ถ้ำภายในจังหวัดกาญจนบุรี นอกจากนี้นักประวัติศาสตร์ยังค้นพบ “เมล็ดข้าว” ที่ถ้ำปุงฮุง อ.ปางมะผ้า จ.แม่ฮ่องสอน และยังพบ “เมล็ดข้าวสาร” และ “แกลบ” ที่เนินอุโลก อ.โนนสูง จ.นครราชสีมา ในแหล่งเดียวกันนั้นยังพบเมล็ดข้าวสารถูกไฟไหม้อยู่ด้วย จะเห็นได้ว่าเมื่อมนุษย์รู้จักใช้ไฟ รู้จักวิธีปั้นหม้อหุงข้าว และรู้จักข้าว คนในสมัยนั้นก็ควรจะรู้จักหุงข้าวกินกันแล้ว

แรกเริ่มอาหารไทยนั้นมีกรรมวิธีการปรุงที่ไม่ยุ่งยากมากนัก แต่ภายหลังก็เพิ่มความประณีต ซับซ้อนปรับเปลี่ยนไปเรื่อย ๆ จนเป็นที่ยอมรับในที่สุด จากหลักฐานเรื่อง “ประวัติศาสตร์ธรรมชาติ และการเมือง แห่งราชอาณาจักรสยาม” ซึ่งเขียนโดย นิโกลาส์ แซรแวส เมื่อ พ.ศ. ๒๒๓๑ ได้กล่าวถึงอาหารการกินของคนไทยในรัชสมัยพระนารายณ์มหาราช (สมัยอยุธยาตอนปลาย) ไว้เล็กน้อยดังนี้

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ www.dltv.ac.th



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

อาหารไทย

อาหารไทย เป็นอาหารประจำของประเทศไทย ที่ประชาชนซึ่งอาศัยอยู่ในเขตประเทศไทยนำวัตถุดิบที่หาได้หรือที่มีอยู่ในบริเวณนั้นมาหุงต้มเพื่อใช้เป็นอาหาร และได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคน จนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินของคนไทย และยอมรับเป็นอาหารประจำชาติไทยในที่สุด





ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

ความเป็นมาของอาหารไทย

การบริโภคข้าวเป็นอาหารนั้นมีมายาวนานตั้งแต่สมัยยุคก่อนประวัติศาสตร์ มีการพบ “หม้อหุงข้าว” ที่เก่าที่สุดในประเทศไทยที่ถ้ำภายในจังหวัดกาญจนบุรี นอกจากนี้ยังค้นพบ “เมล็ดข้าว” ที่ถ้ำปุงฮุง อ.ปางมะผ้า จ.แม่ฮ่องสอน และยังพบ “เมล็ดข้าวสาร” และ “เกลบ” ที่เนินอุโลก อ.โนนสูง จ.นครราชสีมา ในแหล่งเดียวกันนั้นยังพบเมล็ดข้าวสารถูกไฟไหม้อยู่ด้วย จะเห็นได้ว่าเมื่อมนุษย์รู้จักใช้ไฟ รู้จักวิธีปั้นหม้อหุงข้าว และรู้จักข้าวคนในสมัยนั้นก็ควรจะรู้วิธีหุงข้าวกินกันแล้ว

แรกเริ่มอาหารไทยนั้นมีกรรมวิธีการปรุงที่ไม่ยุ่งยากมากนัก แต่ภายหลังก็เพิ่มความประณีต ซับซ้อนปรับเปลี่ยนไปเรื่อย ๆ จนเป็นที่ยอมรับในที่สุด จากหลักฐานเรื่อง “ประวัติศาสตร์ธรรมชาติ และการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยาม” ซึ่งเขียนโดย นิโกลาส์ แซรแวส เมื่อ พ.ศ. ๒๒๓๑ ได้กล่าวถึงอาหารการกินของคนไทยในรัชสมัยพระนารายณ์มหาราช (สมัยอยุธยาตอนปลาย)



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

อาหารไทย ๔ ภาค

คนไทยแต่ละภาค รับประทานอาหารแตกต่างกัน ตามลักษณะพื้นที่ ดิน ฟ้า อากาศ และความอุดมสมบูรณ์ เช่น พวกที่อยู่ริมทะเลจะรับประทานอาหารแบบหนึ่ง พวกที่อยู่บริเวณที่มีอากาศหนาว หรืออากาศร้อน ก็รับประทานอาหารอีกแบบหนึ่ง สิ่งหนึ่งที่คนไทยยังรักษาไว้เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยทุกภาค คือ การรับประทานอาหารที่มี รสเผ็ด โดยเฉพาะภาคใต้ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

ภาคกลาง

เนื่องจากภูมิสภาพของภาคกลางเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลำคลอง จึงเป็นแหล่งอาหารทั้งพืชผักผลไม้และสัตว์นานาชนิด และมีพื้นที่บางส่วนติดกับทะเลทำให้มีวัตถุดิบในการประกอบอาหารหลากหลายอุดมสมบูรณ์ อาหาร ภาคกลางมีความหลายในรูป รสเพราะเกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมจากภายนอกที่หลากหลาย เช่น จีน อินเดีย และชาติตะวันตก อีกทั้งอาหารภาคกลางได้รับอิทธิพลมาจากอาหารในราชสำนักอีกด้วย รสของอาหารจึงไม่เน้นไปที่รสใดรสหนึ่ง จะมีทั้งเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด คลุกเคล้ากันไป



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

ภาคกลางนิยมรับประทานข้าวสวยเป็นหลักและรับประทานคู่กับ ก๋วยเตี๋ยว มีน้ำพริกหลายชนิดรับประทานคู่กับ ผักแนม อาทิ มะเขือ ถั่วฝักยาว ผักกาด ฟักทอง ฯลฯ นอกจากนี้ยังมีอาหารอีกหลายประเภทเช่น แกง ผัด ทอด และมักใช้กะทิเป็นส่วนประกอบ จุดเด่นของอาหารภาคกลาง คือ มักเป็นอาหารที่มีวิธีการทำที่ซับซ้อน และมีการประดิษฐ์อย่างสร้างสรรค์วิจิตรบรรจง แสดงให้เห็นถึงความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย ที่มีศิลปะและวัฒนธรรมที่งดงาม



ขนมจีนแกงเขียวหวาน

ที่มา : <https://www.ryoiireview.com/article/green-curry-250-baht/>



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

ภาคเหนือ

ในอดีตบริเวณภาคเหนือของไทยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรล้านนา ในช่วงที่อาณาจักรเมืองอานาจแผ่ขยายอาณาเขตไปยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า ลาว จึงมีผู้คนจากประเทศเพื่อนบ้านหลั่งไหลเข้ามา ทำให้ได้รับอิทธิพลทางอาหาร การกินมาจากประเทศเพื่อนบ้านเกิดเป็นวัฒนธรรมที่ผสมผสาน และอาหารเหนือ มีความพิเศษตรงที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมการรับประทานอาหารจากชนกลุ่มด้วย เช่น ไทใหญ่ จีนฮ่อ ไทลื้อ และคนพื้นเมือง



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

อาหารของคนภาคเหนือจะรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก มีกับข้าวหลากหลายประเภท เช่น น้ำพริกชนิดต่าง ๆ ทั้งน้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อง มีแกงหลากหลายชนิด ทั้งแกงโฮะ แกงฮังเล แกงบอน แกงแค นอกจากนี้ยังมี ไล่ฮั่ว แหนม และแคบหมู เนื่องจากภาคเหนือมีสภาพอากาศที่ค่อนข้างหนาวอาหารส่วนใหญ่จึงประกอบด้วยไขมันจำนวนมาก เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่น คนเหนือนิยมรับประทานอาหารโดยใช้โก๋ะข้าว หรือที่เรียกว่า ชันโตก ในการรับประทานอาหารเป็นสำรับและรับประทานโดยนั่งล้อมวงกัน



ไล่ฮั่ว

ที่มา : <https://howtocookhub.com/2021/07/10/>



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สภาพภูมิศาสตร์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานมีผลต่อการบริโภคอาหารของคนในท้องถิ่น อย่างมาก เนื่องจากมีภูมิสภาพที่แห้งแล้ง วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสามารถหาได้ตามธรรมชาติ ส่วนใหญ่ได้แก่ ปลา แมลงบางชนิด พืชผักต่าง ๆ การถนอมอาหารเพื่อรักษาอาหารไว้กินนาน ๆ จึงเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีพของคนอีสาน



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

ชาวอีสานจะมีข้าวเหนียวซึ่งรับประทานเป็นอาหารหลักเช่นเดียวกับภาคเหนือ เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงอาหารได้แก่เนื้อสัตว์ที่หาได้ง่าย เช่น กบ เขียด แอ้ แมลงต่าง ๆ รสของอาหารจะมีรสเค็มมาจากปลาร้า รสเผ็ดมาจากพริกสดและพริกแห้ง รสเปรี้ยวได้จากมะกอก ส้ม มะขาม

ในอดีตคนอีสานจะหมักปลาร้าไว้กินเองเพราะมีปลาอุดมสมบูรณ์ ประกอบกับเป็นแหล่งเกลือสินเธาว์ ทำให้การหมักปลาร้าเป็นที่แพร่หลายมาก



ส้มตำ

ที่มา : <https://many-menu.com/archives/1685>



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

ภาคใต้

อาหารของภาคใต้จะมีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ สืบเนื่องจากดินแดนภาคใต้เคยเป็นศูนย์กลาง การเดินเรือค้าขายสินค้า จากพ่อค้าชาวอินเดีย จีน และชวา ทำให้อาหารใต้ได้รับอิทธิพล ในการทำอาหารจากอินเดียใต้โดยใช้เครื่องเทศปรุงรสอาหาร



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย

อาหารพื้นบ้านภาคใต้ทั่วไป มีลักษณะผสมผสานระหว่างอาหารไทยพื้นบ้านกับอาหารอินเดียได้ เช่น น้ำบูดู ซึ่งได้มาจากการหมักปลาทะเลสดผสมกับเม็ดเกลือ และมีความคล้ายคลึงกับอาหารมาเลเซีย อาหารของภาคใต้จึงมีรสเผ็ดมากกว่าภาคอื่น ๆ และด้วยสภาพภูมิศาสตร์อยู่ติดทะเลทั้งสองด้าน มีอาหารทะเลอุดมสมบูรณ์ แต่สภาพอากาศร้อนชื้น ฝนตกตลอดปี อาหารประเภทแกงและเครื่องจิ้มจึงมีรสจัด ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น ป้องกันการเจ็บป่วยได้อีกด้วย



ข้าวยำ

ที่มา : <https://www.topspicks.tops.co.th/single-post/exclusive-recipes-spicy-rice-salad-with-vegetable>

ตัวแทนกลุ่ม

นำเสนอหน้าชั้นเรียน





สรุปบทเรียน

อาหารไทย

- ❖ อาหารไทยสะท้อนภูมิปัญญา วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของคนไทย ที่ควรรักษา และสืบทอดไว้ให้คงอยู่ต่อไปในอนาคต





บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง

การจัดตกแต่งจานอาหาร





สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. **ใบความรู้ที่ ๒** เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหาร
๒. **ใบงานที่ ๒** เรื่อง แผนที่ความคิดการจัดตกแต่งจานอาหาร

สามารถดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ www.dltv.ac.th

