

ใบความรู้ที่ ๑๘ เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง สารพันงานครัว
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑๘ เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๑๒๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๒

อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ถูกต้องเหมาะสม
จะทำให้ทำงานได้สะดวก ปลอดภัย และประหยัดเวลา ในการ
ประกอบอาหาร

ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารมีหลายประเภท

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

อุปกรณ์ที่ใช้ตักอาหารมีหลายประเภท

๑. ช้อนและส้อม ใช้คู่กันในการตักอาหารต่างๆ
๒. ทัพพี ใช้ตักอาหารทั้งแห้งและน้ำเช่น ข้าวแกง เป็นต้น

อุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารมีหลายประเภท

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

อุปกรณ์ที่ใช้เตรียมอาหารมีหลายประเภท

๑. มีด ใช้หั่น ปอก หรือสับอาหาร
๒. กะละมัง ใช้ล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ต่างๆ
๓. ครกและไม้ตีพริก ใช้ตำอาหารให้แหลกหรือละเอียด
๔. เขียง ใช้รองรับการสับ หรือหั่น