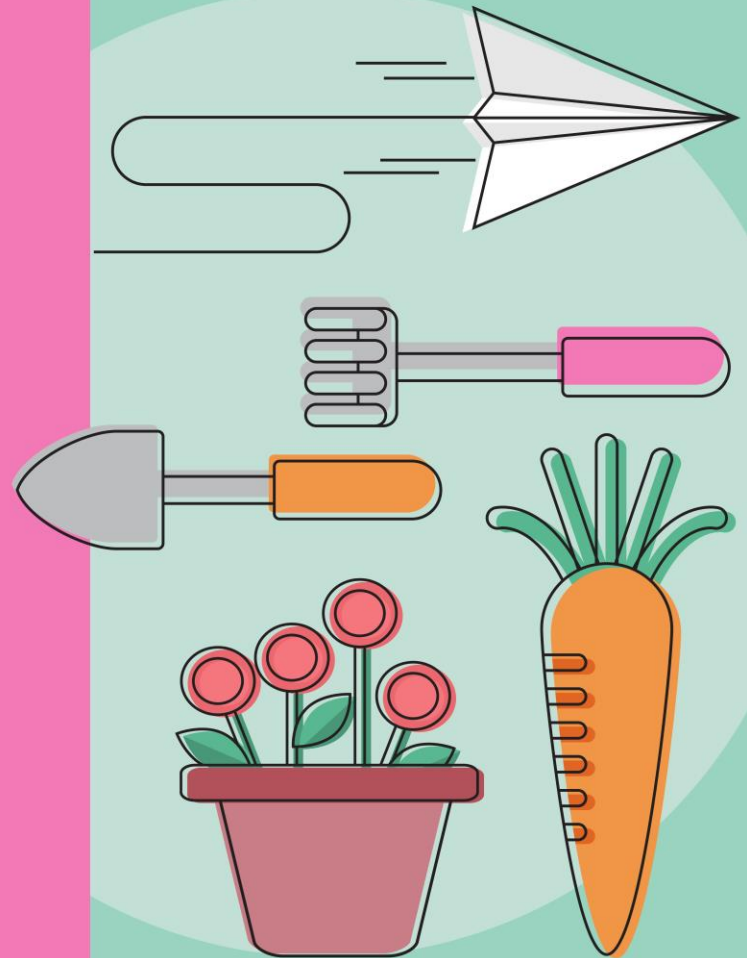


รายวิชา กลุ่มบูรณาการ (แกนหลักการทำงานอาชีพ)

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

ผู้สอน ครูสุนทรีพร บุญฤทธิ์

เรื่อง วิธีการประกอบอาหาร
และเตรียมประกอบอาหาร



จุดประสงค์การเรียนรู้



๑. จัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารได้
๒. ประกอบอาหารตามขั้นตอนการปรุงได้



เตรียมตัวก่อนลงมือประกอบอาหาร



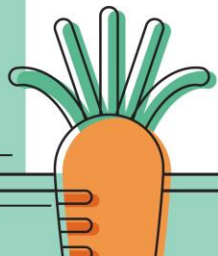
- ควรล้างมือให้สะอาด ตัดเล็บมือให้สั้น
- การชิมรสอาหารควรตักใส่ช้อน
- ควรใส่ผ้ากันเปื้อน และรักษาเสื้อผ้าร่างกายให้สะอาด
- ขณะประกอบอาหารไม่พูดคุยมากเกินไป



ยำผลไม้รวม



FoodTravel@Foodtravel.tv





ยำผลไม้รวม

ส่วนผสม



ฝรั่ง



สับปะรด



แอปเปิ้ล

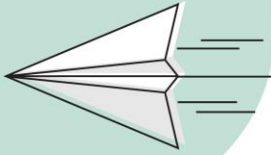


ชมพู่



แก้วมังกร

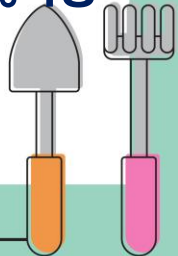




ส่วนผสมน้ำยำ



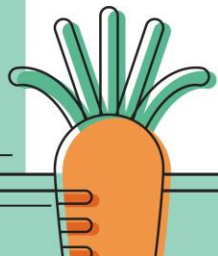
- พริกขี้หนูซอย
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเชื่อม 2 ช้อนโต๊ะ / น้ำตาลทราย
- ใบสาระแหน่

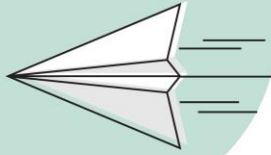


วิธีการทำ

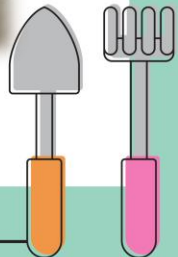


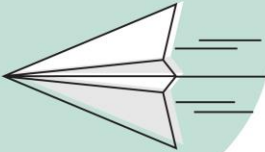
- หั่นผลไม้เป็นชิ้นๆ ขนาดพอคำ





➤ ผสมน้ำยำโดยใส่
พริก น้ำปลา
น้ำมะนาว น้ำตาลทราย
คนให้น้ำตาลละลาย



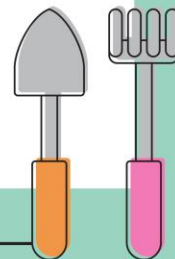


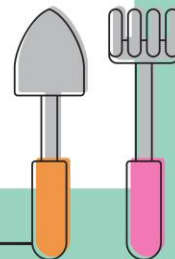
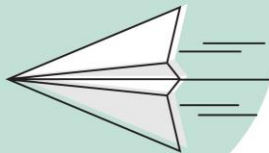
➤ ใส่ผลไม้ทั้งหมดลงไปคลุกเคล้ากับน้ำยำให้ทั่ว
ตักใส่จานเสิร์ฟโรยใบสาระแหน่

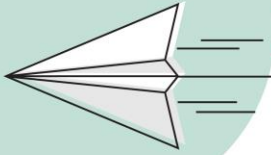


<https://www.youtube.com/watch?v=z7Gv8-gHvDk>

FoodTravel

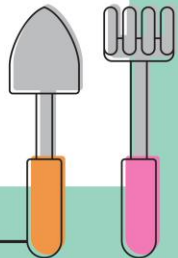






ครึ่งต่อไป...

หน่วยการเรียนรู้ ช่างคิดช่างซ่อมแซม
เรื่อง รู้จักงานช่าง



“
คนส่วนใหญ่มักติดใจแค่ภาพและรสชาติอาหารที่อยู่ตรงหน้า
ทั้งที่ลึกลงไปกว่านั้นอาหารทุกชนิดควรคำนึงถึงความปลอดภัยต่อชีวิตเป็นสำคัญ
”



ต้นคิดจากครูรู้ปลายทาง

ครูสุนทรีพร บุญฤทธิ์ / ครูกลุ่มบูรณาการแกนหลักการทำงานอาชีพ ชั้น ป.4