

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง21101

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

เรื่อง วิธีการประกอบอาหาร

ผู้สอน ครุณิพนธ์ เชิญทอง







วิธีการประกอบอาหาร



อาหารที่นักเรียนรับประทานในชีวิตประจำวัน
นอกจากมีต้มผัดแกงทอดแล้ว ยังมีวิธีการอื่น
อีกบ้างหรือไม่



จุดประสงค์การเรียนรู้

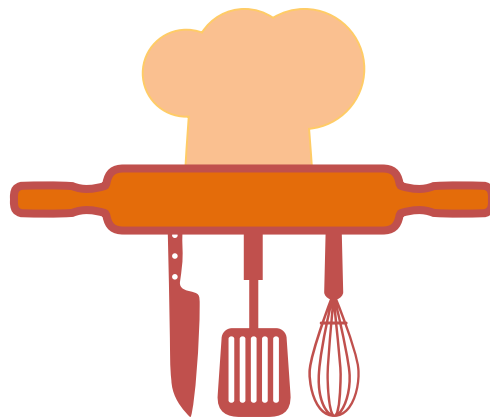
1. อธิบายความหมาย ประโยชน์
และวิธีการประกอบอาหารได้



คำชี้แจง

ให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม ศึกษาใบความรู้

วิธีการประกอบอาหาร



ความหมายของการประกอบอาหาร

ประโยชน์ของการประกอบอาหาร

วิธีการประกอบอาหาร

วิธีการประกอบอาหาร



การลวก



ภาพ Cooking pasta at home in a pot จาก freepik

วิธีการประกอบอาหาร



การต้ม



ที่มาภาพ <http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=lucky>

วิธีการประกอบอาหาร



การทอด



ที่มาภาพ <http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=lucky>

วิธีการประกอบอาหาร



การผัด



ที่มาภาพ <http://dek-d.com/board/view.php?id=940670>

วิธีการประกอบอาหาร



การปิ้ง



ที่มาภาพ www.suriyothai.ac.th/node/1704

วิธีการประกอบอาหาร



การย่าง



ที่มาภาพ <https://cheechongruay.smartsme.co.th/content/24178>

วิธีการประกอบอาหาร



การเผา



ที่มาภาพ <http://kaiyang.212cafe.com/category/0>

วิธีการประกอบอาหาร



การอบ



ที่มาภาพ www.nmc.ac.th/culture/korat40.php

วิธีการประกอบอาหาร



การนึ่ง



ที่มาภาพ www.oknation.net/blog/print.php

วิธีการประกอบอาหาร



การตุ๋น



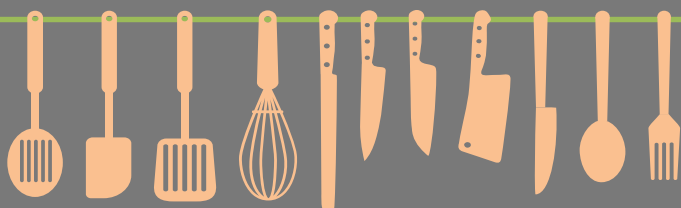
ภาพ Steamed egg with crab จาก freepik



ตัวอย่างการทอด

ส่วนประกอบ

1. ไช้ไก่ 2 ฟอง
2. หอมใหญ่ 1 ช้อนโต๊ะ
3. แครอทหั่น 1 ช้อนโต๊ะ
4. ต้นหอม 1 ช้อนชา
5. น้ำมันพืช 1 ถ้วยเล็ก
6. หมูสับ 1 ช้อนโต๊ะ
7. ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนชา
8. ไข่กรอก 1 ช้อนโต๊ะ

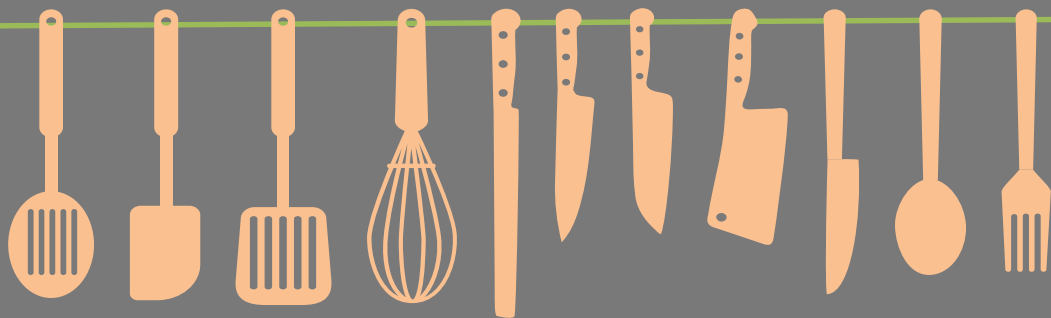






สรุปบทเรียน

วิธีการประกอบอาหาร

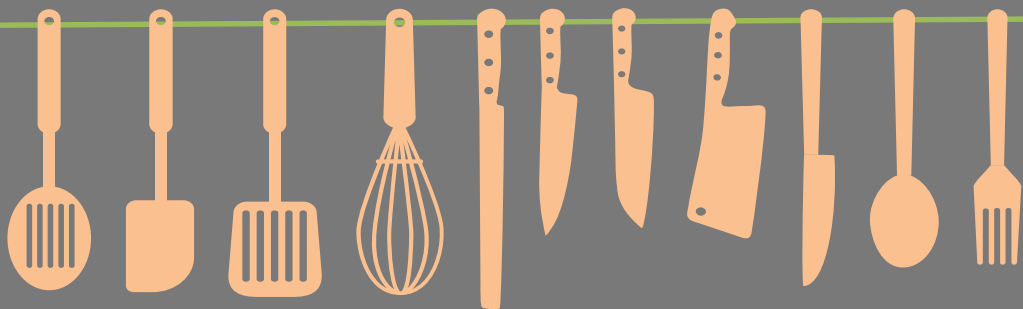




บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง

อาหารจานเดียว





สิ่งที่ต้องเตรียม

ใบงาน และ ใบความรู้ เรื่อง อาหารจานเดียว (ส่วนผสมข้าวผัดหมูใส่ไข่)

(ดาวน์โหลดใบงานและใบความรู้ได้ที่ www.dltv.ac.th ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 รายวิชาการงานอาชีพ)