

บัตรเนื้อหาที่ 1

การเตรียมพร้อม การประกอบอาหารประเภทแกง



1. การเตรียมตัวผู้ประกอบอาหาร

สัญลักษณ์ที่ดีในระหว่างการเตรียม ปรง ประกอบอาหาร

การเตรียมตัวก่อนปรุงอาหาร

1. ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม
2. ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหารและหลังออกจากห้องน้ำ
3. ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน กรณีที่มีแผลที่ข้อมือ ต้องรักษาและปิดพลาสติกไว้

ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร

1. ต้องปรุงและประกอบอาหารบนโต๊ะ สูงพ้นจากพื้น
2. เมื่อไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง
3. ไม่พูดคุย ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปรุงและประกอบอาหาร
4. การชิมอาหารระหว่างปรุง ต้องตักแบ่งใส่ถ้วยและใช้ช้อนชิมเฉพาะ
5. ปรุงอาหารให้สุก สะอาดเสมอ

บัตรเนื้อหาที่ 1

การเตรียมพร้อม การประกอบอาหารประเภทแกง



2. การเตรียมอุปกรณ์

การประกอบอาหารแกงไก่ใส่ฟักทอง ต้องมีการเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อม ดังนี้



เขียง

ครก , ไม้ตีพริก



หม้อ

ทัพพี



มีดสับ

มีดหั่น



ภาชนะบรรจุ

บัตรเนื้อหาที่ 1

การเตรียมพร้อม การประกอบอาหารประเภทแกง



3. การเตรียมเครื่องปรุง

การประกอบอาหารแกงไก่ใส่ฟักทอง ต้องมีการเตรียมเครื่องปรุงดังนี้



ไก่บ้าน



ตะไคร้



ฟักทอง



หอมแดง



ใบแมงลัก



น้ำปลาร้า



ใบมะกรูด



น้ำปลา



ต้นหอม



ข้าวเปียก



พริกชี้ฟ้า