

บัตรเนื้อหาที่ 1

การเตรียมพร้อมการประกอบอาหารประเภทน้ำพริกเครื่องจิ้ม



1. การเตรียมตัวผู้ประกอบอาหาร

สุขลักษณะที่ดีในระหว่างการเตรียม 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

การเตรียมพร้อมการประกอบอาหารประเภทน้ำพริกเครื่องจิ้ม



2. การเตรียมอุปกรณ์

การประกอบอาหารน้ำพริกแจ่วบอง ต้องมีการเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อม ดังนี้



เขียง



ครก , ไม้ตีพริก



กระทะ



ตะหลิว



มีดสับ



มีดหั่น



ภาชนะบรรจุ ถุงพลาสติก, กระจุก

บัตรเนื้อหาที่ 1

การเตรียมพร้อมการประกอบอาหารประเภทน้ำพริกเครื่องจิ้ม

3. การเตรียมเครื่องปรุง

การประกอบอาหารน้ำพริกแจ่วบอง ต้องมีการเตรียมเครื่องปรุงดังนี้



ปลาร้า (เป็นตัว)



ปลาแห้ง



กระเทียม



หอมแดง

ข่า



น้ำปลา



มะขามเปียก

