

รายวิชา การจัดการธุรกิจอาหาร ง31204

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5

เรื่อง การประกอบอาหารและการปรับประยุกต์ต่อยอดเมนูอาหาร

ครูผู้สอน

ครูวิบูลย์ศิริ ทับสุข

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ



การประกอบอาหารด้วยกระบวนการต่างๆ



การผัด คือ วิธีการทำให้อาหารให้สุก โดยเอาอาหารใส่ลงในกระทะที่มีน้ำมันหรือน้ำเล็กน้อย ตั้งไฟโดยใช้ไฟแรง และเวลารวดเร็วแล้วพลิกกลับไปมาจนสุก เช่น นิยมใช้ปรุงอาหารประเภท ผัก เช่น ผักบุ้ง ผักกระเฉด ผักรวม

การประกอบอาหารด้วยกระบวนการต่างๆ



การนึ่ง คือ วิธีการทำอาหารให้สุกด้วยการใช้ความร้อนจากไอน้ำร้อน ที่ได้จากการต้มน้ำเดือด การนึ่งโดยทั่วไป จะทำที่ความดันบรรยากาศปกติ ที่อ้อมตัวด้วยไอน้ำ อุณหภูมิอยู่ ระหว่าง 100 -105 องศาเซลเซียส ความร้อนจากไอน้ำจะถูกถ่ายเท ไปยังผิวหนังของอาหาร ด้วยการพาความร้อน และเข้าสู่ภายในอาหารด้วยการนำความร้อน

การประกอบอาหารด้วยกระบวนการต่างๆ



การทอด หมายถึง การนำชิ้นอาหารใส่ลงในน้ำมันขณะร้อน ผิวนอกของอาหารจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้น้ำที่เป็นส่วนประกอบในชิ้นอาหารระเหยกลายเป็นไอน้ำผิวนอกอาหารจะแห้ง ระยะเวลาที่ใช้ทอดอาหารขึ้นอยู่กับ ชนิดของอาหาร อุณหภูมิน้ำมัน วิธีการทอด ความหนาของชิ้นอาหาร คุณภาพการบริโภคของอาหารทอดที่ต้องการ

การประกอบอาหารด้วยกระบวนการต่างๆ



การยำ หมายถึงการนำผักต่างๆ เนื้อสัตว์ และน้ำปรุงรส มาเคล้าเข้าด้วยกันเบาๆ จนให้รสชาติ
ซาบเสมอกัน ยำของไทยมีรสหลักอยู่ 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน สำหรับน้ำปรุงรสจะราดก่อน
เวลารับประทานเล็กน้อย ทั้งนี้เพื่อให้ยำมีรสชาติดี

การปรับประยุกต์ต่อยอดเมนูอาหาร

อาหารฟิวชั่น (Fusion Food)

เปรียบเสมือน อาหารลูกครึ่ง ที่ผสมผสานวัตถุดิบ วิธีการทำอาหาร หรือเทคนิคจากต่างสัญชาติ หรือวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน เพื่อให้เกิดเมนูสไตล์ใหม่ ประสพการณ์รูปแบบใหม่กับผู้บริโภค โดยหัวใจหลักของ อาหารฟิวชั่น คือ ความเข้าใจรสชาติ วัตถุดิบ และวัฒนธรรมของอาหารแต่ละสัญชาติ ก่อนที่จะนำมาผสมผสานเข้าด้วยกัน จนเป็นเมนูสไตล์ฟิวชั่นแบบใหม่ที่ให้รสชาติความอร่อยลงตัว



การปรับเปลี่ยนวัตถุดิบเมนูอาหาร



พิซซ่าพายเย็น

พิซซ่าต้มยำกุ้ง

การปรับเปลี่ยนวัตถุดิบต่อยอดเมนูอาหาร



ต้มยำกุ้ง

สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง

การปรับเปลี่ยนวัตถุดิบต่อยอดเมนูอาหาร



ผัดไทยกุ้งสด

ผัดไทยเส้นดำ



การปรับเปลี่ยนวัตถุดิบอาหาร



ข้าวกะเพราหมูสับ

พิซซ่ากะเพราไข่ดาว

ลาบหมู

ส่วนผสม

เนื้อหมูสับ	150
หอมแดงซอย	15
ต้นหอมผักชีซอย	10
ผักชีฝรั่งหั่นหยาบ	5
ข้าวคั่วป่น	2
พริกป่น	2
น้ำปลา	2
น้ำมะนาว	2



วิธีทำ

นำหมูสับไปรวนในกระทะด้วยไฟอ่อนให้พอสุก ปิดไฟตักใส่ถ้วยผสมใส่หอมแดง ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันปรุงรสด้วย ข้าวคั่ว พริกป่น น้ำปลา และน้ำมะนาวใส่ต้นหอม ผักชีฝรั่ง และใบสะระแหน่ลงไป คลุกเคล้าพอเข้ากันตักใส่จาน เสิร์ฟ



ຂາບເຊຍ

ก้นไต้ร้อนด้วย
GINDAI AKOI DUAY



การวางแผนการทำงานกระบวนการกลุ่ม

- ขั้นตอนที่ 1 เลือกหัวหน้ากลุ่ม
- ขั้นตอนที่ 2 กำหนดเป้าหมาย
- ขั้นตอนที่ 3 วางแผนในการทำงาน
- ขั้นตอนที่ 4 แบ่งงานตามความรู้ความสามารถ
- ขั้นตอนที่ 5 ปฏิบัติงานตามหน้าที่
- ขั้นตอนที่ 6 ประเมินผลและปรับปรุงงาน



Good Luck

