

คำนำ

เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย รหัสวิชา 30404 – 2004 เรียบเรียงขึ้นเพื่อใช้เป็นคู่มือการสอนสำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2563 (ปรับปรุง พุทธศักราช 2565) จำนวน 3 หน่วยกิต เวลาเรียน 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

เนื้อหาในเอกสารประกอบการสอนนี้ ได้จัดแบ่งเนื้อหาประกอบด้วย 8 หน่วยการเรียนรู้ดังนี้ หน่วยที่ 1 การประกอบอาหารไทย หน่วยที่ 2 การประกอบอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ หน่วยที่ 3 การประกอบอาหารไทยโบราณ หน่วยที่ 4 การประกอบอาหารไทยในวรรณคดี หน่วยที่ 5 การประกอบอาหารเหลือใช้ (การตัดแปลงอาหารเหลือใช้) หน่วยที่ 6 การออกแบบและการจัดตกแต่งอาหาร หน่วยที่ 7 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและจัดแสดงผลงาน หน่วยที่ 8 การจัดทำตำรับมาตรฐานและการคิดต้นทุน

ซึ่งเนื้อหาเอกสารประกอบการสอนหน่วยที่ 1 การประกอบอาหารไทย ประกอบด้วย ใบความรู้ที่มีสาระสำคัญ จุดประสงค์การเรียนรู้ เนื้อหา สรุป แบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน ใบงาน ใบปฏิบัติ และแบบประเมินผลการเรียนรู้ ซึ่งข้าพเจ้าได้เรียบเรียงจากประสบการณ์การทำอาหารไทย การค้นคว้าจากตำราวิชาการ ข้อมูลสารสนเทศ และจากผู้ทรงคุณวุฒิผู้มีความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารไทย โดยเฉพาะ เพื่อให้เอกสารประกอบการสอนฉบับนี้ มีความสมบูรณ์และถูกต้อง นักศึกษาหรือผู้สนใจสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง นำไปใช้ในการประกอบการสอนและการประกอบอาชีพ

ผู้เรียบเรียงขอกราบขอบพระคุณ บุพการี ครู-อาจารย์ ผู้ประสาทวิชาความรู้ ขอขอบพระคุณ ผู้อำนวยการ จิตโสมนัส ชัยวงษ์ และผู้บริหารวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา คณะครู อาจารย์ ผู้ทรงคุณวุฒิ หนังสือ ตำรา หรือแหล่งข้อมูลจากการสอบถามทุกท่านที่ให้คำปรึกษาแนะนำอย่างดียิ่ง ขอขอบคุณเจ้าของบรรณานุกรมที่ให้สืบค้นข้อมูลทุกท่าน ที่ผู้เขียนใช้ในการศึกษาค้นคว้า ประกอบการเรียบเรียงเอกสารประกอบการสอนเล่มนี้ ให้มีความสมบูรณ์ และเกิดประโยชน์กับผู้เรียนหรือผู้สนใจอย่างแท้จริง

กัญญาภัทร มงพิมาย
วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญตาราง	ค
สารบัญภาพ	ง
แบบอนุวัติการนำเอกสารประกอบการสอนใช้จัดกิจกรรมการเรียนรู้	1
หลักสูตรรายวิชา	2
ตารางวิเคราะห์หลักสูตร	3
แบบทดสอบก่อนเรียน หน่วยที่ 1 การประกอบอาหารไทย	4
ใบความรู้หน่วยที่ 1 การประกอบอาหารไทย	6
1. หลักการประกอบอาหารไทย	7
2. ประเภทของอาหารไทย	8
3. ความหมายของคำศัพท์เทคนิคที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย	27
4. หลักการใช้ความร้อนในการประกอบอาหารไทย	29
เอกสารอ้างอิง	32
ใบงาน	33
ใบปฏิบัติงาน	36
แบบประเมินการนำเสนองาน	66
แบบประเมินการปฏิบัติงาน	67
แบบบันทึกการสังเกตพฤติกรรมการเรียน	71
แบบทดสอบหลังเรียน หน่วยที่ 1 การประกอบอาหาร	73
เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน หน่วยที่ 1 การประกอบอาหารไทย	75
แบบประเมินผลการปฏิบัติงานเฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน หน่วยที่ 1 การประกอบอาหารไทย	76

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1.1 ประเภทของเครื่องแกง	14
ตารางที่ 1.2 ส่วนผสมเครื่องแกงในอาหารไทย	19
ตารางที่ 1.3 ลักษณะน้ำยำ	20

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 ต้มส้มปลาทูด	10
ภาพที่ 1.2 ต้มข่าไก่	10
ภาพที่ 1.3 แกงจืดสามกษัตริย์	11
ภาพที่ 1.4 แกงเลียงกุ้งสด	11
ภาพที่ 1.5 แกงส้มผักรวม	12
ภาพที่ 1.6 แกงคั่วสับปะรด	13
ภาพที่ 1.7 แกงมัสมั่นไก่	13
ภาพที่ 1.8 แกงเขียวหวานไก่	13
ภาพที่ 1.9 เครื่องแกงแดง	14
ภาพที่ 1.10 เครื่องแกงเผ็ด	14
ภาพที่ 1.11 เครื่องแกงเขียวหวาน	15
ภาพที่ 1.12 เครื่องแกงพะแนง	15
ภาพที่ 1.13 เครื่องแกงคั่ว	16
ภาพที่ 1.14 เครื่องแกงมัสมั่น	16
ภาพที่ 1.15 เครื่องแกงกะหรี่	17
ภาพที่ 1.16 เครื่องแกงส้ม (ภาคกลาง)	17
ภาพที่ 1.17 เครื่องแกงส้ม (ภาคใต้) หรือแกงเหลือง	18
ภาพที่ 1.18 เครื่องแกงฉู่ฉี่	18
ภาพที่ 1.19 ยำหมูย่าง	22
ภาพที่ 1.20 ยำถั่วพู	22
ภาพที่ 1.21 ผัดฉ่าทะเล	23
ภาพที่ 1.22 ปลาหีบต้มราดพริก	23
ภาพที่ 1.23 น้ำพริกกะปิ	24
ภาพที่ 1.24 หลนเต้าเจี้ยว	24
ภาพที่ 1.25 ผัดไทยกุ้งสด	25
ภาพที่ 1.26 ขนมจีนน้ำพริก	25
ภาพที่ 1.27 ขนมไทยที่นิยมใช้ในงานพิธีต่าง ๆ	26