



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู
จำนวน 6 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบรบือ เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับ ภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการ มีงานทำมีรายได้ จึงได้พัฒนาและต่อยอดการทำน้ำพริกกากหมูที่กำลังจะสูญหายมาจัดทำเป็นหลักสูตร เพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบรบือ

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
การทำน้ำพริกกากหมู	
หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู	๑
ความเป็นมา	๑
หลักการของหลักสูตร	๑
จุดหมายของหลักสูตร	๒
กลุ่มเป้าหมาย	๒
ระยะเวลา	๒
โครงสร้างของหลักสูตร	๒
การจัดกระบวนการเรียนรู้	๓
สื่อการเรียนรู้	๓
การวัดผลประเมินผล	๓
การจบหลักสูตร	๓
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู	๕
แบบทดสอบก่อนเรียน	๖
ใบความรู้	๘
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๐
แบบทดสอบหลังเรียน	๑๑

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน สแกนนะ ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่ม อาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขารู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก “ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มี อาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคอนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับโลก

อาหารไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติ อร่อยหอมหวานสีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน หยอดการเขียนตามคำบอกขวคราว และเป็นอาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาตั้งแต่เด็กจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารไทยเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตัวเอง

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ
ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี
คุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม

๓.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ
ระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้น พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

๓. จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. โครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

๔. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

๖. เนื้อหาหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การทำน้ำพริกกากหมู	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทำน้ำพริกกากหมู ๒. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ๓. การบริหารจัดการการทำน้ำพริกกากหมู ๔. การคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ	การทำน้ำพริกกากหมู ๑.การเลือก การเตรียมมือในการทำ ๒.วิธีการทำ ขั้นตอนการทำกระบวนการ ๓.บรรจุภัณฑ์อาหาร ๔.การคิดคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ	๑ ช.ม.	๒ ช.ม. ๒ ช.ม. ๑ ช.ม.

๗. การจัดการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การฝึกปฏิบัติจริง

๘. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD /หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ อาจนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษา นอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความเป็นมาของการทำน้ำพริกกากหมู	๑. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกกากหมู	๑. ความเป็นมาของการทำน้ำพริกกากหมู	๑. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกกากหมู	๑. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของน้ำพริกกากหมู ๒. รูปภาพ ๓. สื่อออนไลน์	๑. สังเกตความสนใจ ๒. ชักถาม ๓. การมีส่วนร่วม ๔. ชิ้นงาน/ผลงาน ๕. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	๓๐ นาที	
๒. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	๒. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	๒. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	๑. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกากหมู ๒. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำน้ำพริกกากหมู	๑. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ ๒. สื่อออนไลน์		๓๐ นาที	
๓. ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู	๓. อธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู	๓. ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู	๑. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู	๑. ใบความรู้ เรื่องการทำน้ำพริกกากหมู ๒. สื่อออนไลน์ ๓. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู(ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. การปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมู	๔. ปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมูได้	๔.การปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมู	๑. วิทยากรสาธิตวิธีการทำน้ำพริกกากหมูและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ๒. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑. ใบงาน การทำน้ำพริกกากหมู	๑. สังเกตความสนใจ ๒. ชักถาม ๓. การมีส่วนร่วม ๔. ชิ้นงาน/ผลงาน ๕. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
๕. คุณค่าทางโภชนาการทำน้ำพริกกากหมู	๕. คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกกากหมู	๕. คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกกากหมู	๕. คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกกากหมู	๕. คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกกากหมู			๑ ชั่วโมง
๖. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	๖. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	๖. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	๖. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	๖. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ			
๗. ช่องทางการจัดการการตลาดของน้ำพริกกากหมู	๗. ช่องทางการจัดการการตลาดของน้ำพริกกากหมู	๗. ช่องทางการจัดการการตลาดของน้ำพริกกากหมู	๗. ช่องทางการจัดการการตลาดของน้ำพริกกากหมู	๗. ช่องทางการจัดการการตลาดของน้ำพริกกากหมู			

แบบทดสอบก่อนเรียน

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และหาเครื่องหมายกากบาท (x) ลงในกระดาษคำตอบ (๑๐ คะแนน)

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำน้ำพริกกากหมูคืออะไร

- ก. พริกชี้ฟ้าแห้ง
- ข. กากหมู
- ค. กระเทียม
- ง. น้ำปลา

๒. ข้อใดคือวิธีการเจียวกากหมูที่ถูกต้อง

- ก. ใช้น้ำมันเยอะ ๆ และเจียวด้วยไฟแรงตลอด
- ข. เติมน้ำเล็กน้อยตอนเริ่มเจียวและใช้ไฟอ่อน
- ค. ไม่ต้องใส่น้ำมันเลย เจียวด้วยไฟแรง
- ง. เจียวแบบคนบ่อย ๆ ตลอดเวลา

๓. การเก็บน้ำพริกกากหมูให้เก็บได้นาน ควรทำอย่างไร

- ก. ใส่ในภาชนะพลาสติกแล้ววางไว้ที่อุณหภูมิห้อง
- ข. เก็บในกล่องสุญญากาศและแช่ตู้เย็น
- ค. ใส่ถุงพลาสติกแล้วนำไปตากแดด
- ง. ใส่ในกระปุกโดยไม่ต้องปิดฝา

๔. ส่วนผสมใดที่เพิ่มลงในน้ำพริกกากหมูเพื่อเพิ่มความหอม

- ก. หอมแดงเจียว
- ข. น้ำตาลทราย
- ค. น้ำมะขามเปียก
- ง. ข้าวอ่อนสับ

๕. เพราะเหตุใดจึงควรใส่น้ำตาลในน้ำพริกกากหมูในปริมาณที่พอเหมาะ

- ก. เพื่อไม่ให้รสชาติเค็มเกินไป
- ข. เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำพริกเน่าเร็ว
- ค. เพื่อให้ได้รสชาติหวานกลมกล่อมพอดี
- ง. เพื่อช่วยให้กากหมูกรอบขึ้น

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

- ข้อที่ ๑ ข. กากหมู
- ข้อที่ ๒ ข. เติมน้ำเล็กน้อยตอนเริ่มเจียวและใช้ไฟอ่อน
- ข้อที่ ๓ ข. เก็บในกล่องสุญญากาศและแช่ตู้เย็น
- ข้อที่ ๔ ก. หอมแดงเจียว
- ข้อที่ ๕ ค. เพื่อให้ได้รสชาติหวานกลมกล่อมพอดี

ใบความรู้เรื่องการทำน้ำพริกกากหมู

ความหมายของน้ำพริกกากหมู

น้ำพริกกากหมูเป็นน้ำพริกที่มีรสชาติอร่อย กลมกล่อม โดยมีส่วนผสมหลักคือกากหมูกรอบที่ผ่านการเจียวจนเหลืองหอม ผสมกับเครื่องปรุงรสและส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น พริก กระเทียม และหอมแดง น้ำพริกชนิดนี้ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย เนื่องจากสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน และเหมาะสำหรับรับประทานคู่กับข้าวสวยร้อน ๆ หรือเป็นเครื่องเคียงอาหารชนิดต่าง ๆ

วัตถุดิบในการทำน้ำพริกกากหมู

๑. กากหมู - ๒๐๐ กรัม (ใช้มันหมูหั่นเต๋าเล็กแล้วเจียว)
๒. พริกชี้หนูแห้ง - ๑๐-๑๕ เม็ด (ตามความชอบ)
๓. กระเทียม - ๕๐ กรัม (ปอกเปลือก)
๔. หอมแดง - ๕๐ กรัม (ปอกเปลือกและซอยบาง)
๕. น้ำปลา - ๒ ช้อนโต๊ะ
๖. น้ำตาลปี๊บ - ๑ ช้อนโต๊ะ
๗. น้ำมันพืช - เล็กน้อย (สำหรับเจียว)

วิธีการทำ

ขั้นตอนที่ ๑: การเจียวกากหมู

๑. นำมันหมูที่หั่นเต๋ใส่กระทะ เติมน้ำเล็กน้อยเพื่อช่วยให้มันหมูละลายได้ดีขึ้น
๒. ใช้ไฟอ่อน เจียวมันหมูจนกลายเป็นกากหมูเหลืองกรอบ จากนั้นตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

ขั้นตอนที่ ๒: การเตรียมเครื่องน้ำพริก

๑. เจียวกระเทียมและหอมแดงในน้ำมันจนเหลืองหอม แล้วตักขึ้นพัก
๒. ใช้น้ำมันเล็กน้อยในกระทะ นำพริกชี้หนูแห้งลงไปคั่วจนมีกลิ่นหอม ระวังอย่าให้ไหม้

ขั้นตอนที่ ๓: การปรุงน้ำพริก

๑. โขลกพริกชี้หนูแห้ง กระเทียม และหอมแดงให้เข้ากันจนละเอียด
๒. เติมน้ำปลาและน้ำตาลปี๊บลงไปโขลกจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
๓. ใส่กากหมูลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว

ขั้นตอนที่ ๔: การจัดเก็บ

๑. ตักน้ำพริกกากหมูใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด
๒. เก็บในตู้เย็นเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

เคล็ดลับการทำให้อร่อย

- ใช้กากหมูที่กรอบและสะเด็ดน้ำมันดีแล้ว จะช่วยให้ น้ำพริกไม่อมน้ำมัน
- คั่วพริกให้มีกลิ่นหอมแต่ไม่ไหม้ เพราะพริกที่ไหม้จะทำให้ น้ำพริกรสขม
- ปรับรสชาติหวาน เค็ม และเผ็ดตามความชอบ

วิธีการรับประทาน

๑. รับประทานคู่กับข้าวสวยร้อน ๆ หรือข้าวเหนียว
๒. ใช้เป็นเครื่องจิ้มกับผักสด เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว หรือผักต้ม
๓. เป็นเครื่องเคียงในมื้ออาหาร เช่น ข้าวคลุกกะปิ หรืออาหารจานเดียว

ประโยชน์ของน้ำพริกกากหมู

- เป็นแหล่งโปรตีนจากกากหมู
- ให้พลังงานสูง เหมาะสำหรับคนที่ต้องการพลังงานในมื้ออาหาร
- ช่วยเพิ่มรสชาติและความอร่อยให้มื้ออาหาร



แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

แบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องที่สุด และหาเครื่องหมายกากบาท (x) ลงในกระดาษคำตอบ (๑๐ คะแนน)

แบบทดสอบก่อนเรียน

๑. วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำน้ำพริกกากหมูคืออะไร

- ก. พริกชี้ฟ้าแห้ง
- ข. กากหมู
- ค. กระเทียม
- ง. น้ำปลา

๒. ข้อใดคือวิธีการเจียวกากหมูที่ถูกต้อง

- ก. ใช้น้ำมันเยอะ ๆ และเจียวด้วยไฟแรงตลอด
- ข. เติมน้ำเล็กน้อยตอนเริ่มเจียวและใช้ไฟอ่อน
- ค. ไม่ต้องใส่น้ำมันเลย เจียวด้วยไฟแรง
- ง. เจียวแบบคนบ่อย ๆ ตลอดเวลา

๓. การเก็บน้ำพริกกากหมูให้เก็บได้นาน ควรทำอย่างไร

- ก. ใส่ในภาชนะพลาสติกแล้ววางไว้ที่อุณหภูมิห้อง
- ข. เก็บในกล่องสุญญากาศและแช่ตู้เย็น
- ค. ใส่ถุงพลาสติกแล้วนำไปตากแดด
- ง. ใส่ในกระปุกโดยไม่ต้องปิดฝา

๔. ส่วนผสมใดที่เพิ่มลงในน้ำพริกกากหมูเพื่อเพิ่มความหอม

- ก. หอมแดงเจียว
- ข. น้ำตาลทราย
- ค. น้ำมะขามเปียก
- ง. ข้าวอ่อนสับ

๕. เพราะเหตุใดจึงควรใส่น้ำตาลในน้ำพริกกากหมูในปริมาณที่เหมาะสม

- ก. เพื่อไม่ให้รสชาติเค็มเกินไป
- ข. เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำพริกเน่าเร็ว
- ค. เพื่อให้ได้รสชาติหวานกลมกล่อมพอดี
- ง. เพื่อช่วยให้กากหมูกรอบขึ้น

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

- ข้อที่ ๑ ข. กากหมู
- ข้อที่ ๒ ข. เติมน้ำเล็กน้อยตอนเริ่มเจียวและใช้ไฟอ่อน
- ข้อที่ ๓ ข. เก็บในกล่องสุญญากาศและแช่ตู้เย็น
- ข้อที่ ๔ ก. หอมแดงเจียว
- ข้อที่ ๕ ค. เพื่อให้ได้รสชาติหวานกลมกล่อมพอดี