



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำเนื้อหมูแดดเดียว
จำนวน ๖ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดทำหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียวได้จัดทำขึ้นตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมายโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ(Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
๑. หลักสูตร การทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑
๑.๑ ความเป็นมา	๑
๑.๒ จุดประสงค์	๑
๑.๓ เป้าหมาย	๒
๑.๔ ระยะเวลา	๒
๑.๕. เนื้อหาหลักสูตร	๒
๑.๖ การจัดกระบวนการเรียนรู้	๒
๑.๗ สื่อการเรียนรู้	๒
๑.๘ การวัดและประเมินผล	๓
๑.๙ การจบหลักสูตร	๓
๑.๑๐ เอกสารหลักฐานการศึกษา	๓
๑.๑๑ การเทียบโอน	๓
๒. โครงสร้างหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๔
ภาคผนวก	
แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตร การทำเนื้อหมูแดดเดียว	๕
ใบความรู้หลักสูตร การทำเนื้อหมูแดดเดียว	๗
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๑๐
แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตร การทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑๑
เฉลยวิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑๓

ชื่อหลักสูตร การทำเนื้อหมูแดดเดียว จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

๑. ความเป็นมา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์ การถนอมอาหารได้ เข้ามา มีบทบาทสำคัญต่อมนุษย์เป็นอย่างมากเนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมเนื่องจากคนส่วนใหญ่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว และต้องการเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นานๆ การถนอมอาหารนั้นมีมาตั้งแต่ สมัยโบราณ โดยชาวโรมันค้นพบการรมควันเนื้อสัตว์ การหมัก เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การทำเนยแข็ง จนกระทั่งปี ค.ศ. ๑๘๖๔ หลุยส์ ปาสเตอร์ ได้พบว่าไวน์และเบียร์เกิด การบูดเสียจากสิ่งมีชีวิตเล็กๆ ที่มอง ไม่เห็นด้วยตาเปล่า ที่เรียกว่า “จุลินทรีย์” มีผู้ให้คำจำกัดความของการ ถนอมอาหารไว้หลายอย่าง ซึ่งอาจสรุปได้ ว่าการถนอมอาหาร เป็นการเก็บ รักษาอาหารไว้ให้ได้นานโดยไม่ทำ ให้อาหารนั้นเกิดการเสื่อมเสีย และยังคงอยู่ในสภาพที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

การถนอมอาหาร (food preservation) หมายถึง วิธีการยืดอายุอาหารเพื่อเก็บรักษาให้มีคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับของเดิม ไม่บูดเน่าเสียหายง่าย การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของ การแปรรูป ควบคุม และการทำให้อาหารสดไม่แปรสภาพด้วยการทำลายของจุลินทรีย์ ด้วยกรรมวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การเลือกใช้อาหารที่มีการปะปนของจุลินทรีย์น้อย การปนหรือกรองเพื่อกำจัดจุลินทรีย์ในอาหาร การเก็บรักษาอาหารไว้ในภาชนะที่มิดชิดและเป็นสุญญากาศ ดังนั้น การถนอมอาหาร หมายถึง การแปรรูป หรือการเก็บรักษาอาหารให้คง สภาพเดิมได้นานโดยไม่บูดเน่า ไม่มีการเปลี่ยนแปลงหรือช่วยชะลอการ เปลี่ยนแปลงของเนื้อสัมผัส กลิ่น สี และรสของ อาหาร ส่งผลให้อาหารมีอายุการจัดเก็บนาน ยังคงคุณค่า ทางโภชนาการของอาหารไว้ รวมถึงรักษาคุณภาพคุณค่าทาง โภชนาการของอาหารให้คงเดิมหรือเปลี่ยนแปลง น้อยที่สุด

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ใน การประกอบ อาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

๔. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไปกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๔. ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

๔.๑ ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ นาฬิกา

๔.๒ ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๕.๑ วัสดุอุปกรณ์ในการทำเนื้อแดดเดียวและการนำไปใช้ประโยชน์

๕.๒ ขั้นตอนการทำเนื้อแดดเดียว

๕.๓ การจัดการด้านการตลาด

๕.๔ แหล่งเรียนรู้

๕.๕ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา

๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. ฝึกปฏิบัติจริง

๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้

๒. VCD / หนังสือ

๓. Internet

๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

๘. การวัดและประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศ ที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

๘.๑ การสังเกต

๘.๒ การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

๙. การจบหลักสูตร

๙.๑ มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๙.๒ มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้

๑) ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐

๒) ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำเนื้อแดดเดียว

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำเนื้อแดดเดียวนี้อาจนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	สื่อการเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพและยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น ๒. เพื่อสร้างทักษะใหม่ที่เป็นจำเป็นในการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการ ๓. เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตรประจำวันได้อย่างมีความสุข	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำเนื้อหมูแดดเดียวและการนำไปใช้ประโยชน์ ๒. ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๓. การจัดการด้านการตลาด ๓.๑ แหล่งเรียนรู้ ๓.๒ ทิศทางการประกอบอาชีพ ขั้นตอนการเตรียมการ ๑. ความเป็นมาการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒. วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุ	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ วัสดุของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้/ใบความรู้ ๒. VCD/หนังสือ/ Internet ๓. วัสดุอุปกรณ์ของจริง ๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้ ๕. แบบทดสอบก่อนเรียน/แบบทดสอบหลังเรียน	๑. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา ๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ ๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. การฝึกปฏิบัติจริง	การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้ ๑. การสังเกต ๒. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน	๑ ชม.	
			๓. ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๔. การปฏิบัติการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๕. คุณค่าการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๖. การจัดหาหรือการทำบรรจุหีบห่อ ๗. การคิดต้นทุนกำไร ๘. ช่องทางการขาย /การตลาดของการทำเนื้อหมูแดดเดียว					๕ ชม.

แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตรวิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว

๑. เนื้อสัตว์ชนิดใดที่นิยมนำมาทำเนื้อแดดเดียวมากที่สุด?
 - ก. เนื้อไก่
 - ข. เนื้อหมู
 - ค. เนื้อวัว
 - ง. เนื้อปลา
๒. ส่วนประกอบใดที่สำคัญที่สุดในการหมักเนื้อเพื่อทำเนื้อแดดเดียว?
 - ก. น้ำมันพืช
 - ข. เกลือ
 - ค. น้ำตาล
 - ง. พริกไทย
๓. การหมักเนื้อมานานเกินไปจะส่งผลอย่างไร?
 - ก. เนื้อจะนุ่มขึ้น
 - ข. เนื้อจะแข็งและเหนียว
 - ค. เนื้อจะสุกเร็วขึ้น
 - ง. เนื้อจะไม่มีรสชาติ
๔. วิธีการหั่นเนื้อที่เหมาะสมสำหรับการทำเนื้อแดดเดียวคือ?
 - ก. หั่นตามลายเนื้อ
 - ข. หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
 - ค. หั่นตามความชอบ
 - ง. หั่นขวางลายเนื้อ
๕. อุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมสำหรับการตากเนื้อแดดเดียวคือ?
 - ก. อุณหภูมิต่ำ ความชื้นสูง
 - ข. อุณหภูมิต่ำ ความชื้นต่ำ
 - ค. อุณหภูมิสูง ความชื้นต่ำ
 - ง. อุณหภูมิปานกลาง ความชื้นปานกลาง
๖. การทอดเนื้อแดดเดียวก่อนนำไปตากแดดมีประโยชน์อย่างไร?
 - ก. ทำให้เนื้อสุกเร็วขึ้น
 - ข. ทำให้เนื้อมีรสชาติเข้มข้นขึ้น
 - ค. ช่วยให้เนื้อแห้งเร็วขึ้น
 - ง. ไม่ได้มีประโยชน์ใดๆ

๗. วิธีการสังเกตว่าเนื้อแดดเดียวสุกดีแล้วคือ?

- ก. เนื้อแห้งและแข็ง
- ข. เนื้อมีกลิ่นหอม
- ค. เนื้อนุ่มและยืดหยุ่น
- ง. เนื้อมีสีน้ำตาลเข้ม

๘. การเก็บรักษาเนื้อแดดเดียวที่ถูกวิธีคือ?

- ก. เก็บในตู้เย็น
- ข. เก็บในตู้แช่แข็ง
- ค. เก็บในภาชนะปิดสนิท
- ง. ทั้งหมดถูกต้อง

๙. เครื่องเทศใดที่นิยมนำมาปรุงรสเนื้อแดดเดียว?

- ก. อบเชย
- ข. กานพลู
- ค. พริกไทยดำ
- ง. ทั้งหมดถูกต้อง

๑๐. เนื้อแดดเดียวสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น?

- ก. ผัดกับผัก
- ข. ยำ
- ค. ส้มตำ
- ง. ทั้งหมดถูกต้อง

ใบความรู้ เรื่องการทำเนื้อหมูแดดเดียว

๗

เนื้อแดดเดียว เมนูอร่อยทำง่าย

เนื้อหมูแดดเดียว เป็นเมนูอาหารไทยยอดนิยม ที่ทำจากเนื้อสัตว์นำไปหมักและตากแดดจนแห้ง มีรสชาติเค็ม หวาน เค็ม กลมกล่อม สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น ผัดผัก ยำ ส้มตำ เป็นต้น

วัตถุดิบหลัก

- เนื้อหมู (ส่วนที่นิยมคือเนื้อติดมัน)
- เครื่องปรุงรส (เกลือ น้ำตาล พริกไทย รากผักชี กระเทียม)

อุปกรณ์

- มีด
- เขียง
- อ่างผสม
- ถูพลาสติก
- ตะแกรง

วิธีทำ

๑. **เตรียมเนื้อ:** หั่นเนื้อเป็นชิ้นบาง ๆ ตามขวางลายเนื้อ เพื่อให้เนื้อนุ่มเมื่อนำไปเคี้ยว
๒. **หมักเนื้อ:** ผสมเครื่องปรุงรสทั้งหมดให้เข้ากัน จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับเนื้อให้ทั่ว หมักทิ้งไว้ประมาณ ๓๐ นาที – ๑ ชั่วโมง
๓. **ตากแดด:** นำเนื้อที่หมักแล้วไปวางบนตะแกรง ตากแดดจัดประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง หรือจนกว่าเนื้อแห้งสนิท ควรกลับด้านเนื้อเป็นระยะๆ เพื่อให้แห้งทั่วถึง
๔. **เก็บรักษา:** เมื่อเนื้อแห้งสนิทแล้ว นำไปเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บในตู้เย็นเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

เคล็ดลับ

- **เลือกเนื้อ:** ควรเลือกเนื้อวัวที่สดใหม่ มีสีแดงสด และมีไขมันแทรก
- **หมักให้เข้าเนื้อ:** การหมักเป็นขั้นตอนสำคัญที่ทำให้เนื้อนุ่มอร่อย ควรหมักให้เครื่องปรุงรสซึมเข้าไปในเนื้ออย่างทั่วถึง
- **ตากแดดให้พอดี:** หากตากแดดนานเกินไป เนื้อจะแข็งและเหนียวเกินไป
- **ปรุงรสตามชอบ:** สามารถปรับปริมาณเครื่องปรุงรสได้ตามความชอบ

เมนูแนะนำที่ทำจากเนื้อแดดเดียว

- ผัดผัก: ผัดเนื้อแดดเดียวกับผักต่างๆ เช่น ผักบุ้ง ผักกาดขาว
- ยำ: ยำเนื้อแดดเดียวกับหอมแดง พริก ข่า มะนาว
- ส้มตำ: ใส่เนื้อแดดเดียวลงไปในส้มตำ เพื่อเพิ่มรสชาติและความอร่อย
- ทานคู่กับข้าวเหนียว: เนื้อแดดเดียวเข้ากันได้ดีกับข้าวเหนียว

ข้อควรระวัง

- ควรเลือกสถานที่ตากแดดที่สะอาด ปราศจากฝุ่นละออง และแมลง
- หากอากาศร้อนจัด ควรนำเนื้อเข้ามาเก็บในที่ร่มเป็นระยะ เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อแห้งเกินไป
- ไม่ควรตากเนื้อแดดเดียวในช่วงที่มีฝนตก เพราะจะทำให้เนื้อเน่าเสียได้



เปิดในหน้าต่างใหม่  m.youtube.com

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๑ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๑ 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

)

แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตรวิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว

๑. เนื้อสัตว์ชนิดใดที่นิยมนำมาทำเนื้อแดดเดียวมากที่สุด?
 - ก. เนื้อไก่
 - ข. เนื้อหมู
 - ค. เนื้อวัว
 - ง. เนื้อปลา
๒. ส่วนประกอบใดที่สำคัญที่สุดในการหมักเนื้อเพื่อทำเนื้อหมูแดดเดียว?
 - ก. น้ำมันพืช
 - ข. เกลือ
 - ค. น้ำตาล
 - ง. พริกไทย
๓. การหมักเนื้อมานานเกินไปจะส่งผลอย่างไร?
 - ก. เนื้อจะนุ่มขึ้น
 - ข. เนื้อจะแข็งและเหนียว
 - ค. เนื้อจะสุกเร็วขึ้น
 - ง. เนื้อจะไม่มีรสชาติ
๔. วิธีการหั่นเนื้อที่เหมาะสมสำหรับการทำเนื้อหมูแดดเดียวคือ?
 - ก. หั่นตามลายเนื้อ
 - ข. หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
 - ค. หั่นตามความชอบ
 - ง. หั่นขวางลายเนื้อ
๕. อุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมสำหรับการตากเนื้อหมูแดดเดียวคือ?
 - ก. อุณหภูมิต่ำ ความชื้นสูง
 - ข. อุณหภูมิต่ำ ความชื้นต่ำ
 - ค. อุณหภูมิสูง ความชื้นต่ำ
 - ง. อุณหภูมิปานกลาง ความชื้นปานกลาง
๖. การทอดเนื้อหมูแดดเดียวก่อนนำไปตากแดดมีประโยชน์อย่างไร?
 - ก. ทำให้เนื้อสุกเร็วขึ้น
 - ข. ทำให้เนื้อมีรสชาติเข้มข้นขึ้น
 - ค. ช่วยให้เนื้อแห้งเร็วขึ้น
 - ง. ไม่ได้มีประโยชน์ใดๆ

๗. วิธีการสังเกตว่าเนื้อหมูแดดเดียวสุกดีแล้วคือ?

- ก. เนื้อแห้งและแข็ง
- ข. เนื้อมีกลิ่นหอม
- ค. เนื้อนุ่มและยืดหยุ่น
- ง. เนื้อมีสีน้ำตาลเข้ม

๘. การเก็บรักษาเนื้อหมูแดดเดียวที่ถูกต้องวิธีคือ?

- ก. เก็บในตู้เย็น
- ข. เก็บในตู้แช่แข็ง
- ค. เก็บในภาชนะปิดสนิท
- ง. ทั้งหมดถูกต้อง

๙. เครื่องเทศใดที่นิยมนำมาปรุงรสเนื้อหมูแดดเดียว?

- ก. อบเชย
- ข. กานพลู
- ค. พริกไทยดำ
- ง. ทั้งหมดถูกต้อง

๑๐. เนื้อหมูแดดเดียวสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น?

- ก. ผัดกับผัก
- ข. ยำ
- ค. ส้มตำ
- ง. ทั้งหมดถูกต้อง

เฉลยวิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว

๑. ป.

๒. ป.

๓. ป.

๔. ง.

๕. ค.

๖. ง.

๗. ก.

๘. ง.

๙. ง.

๑๐.ง.