



อาหารสำหรับ (การงานอาชีพและเทคโนโลยี)



(ครูต้น) ศราวุธ เสาวนิช





คนไทยสมัยก่อน เจ้านายในวัง หรือผู้มีฐานะร่ำรวย จะ
พิถีพิถันในการจัดอาหารให้คนนำรับประทาน จัดอาหารหลายๆอย่างใส่
ลงภาชนะที่สวยงามวางรวมกันในถาด หรือโตก เราเรียกว่า

"อาหารสำหรับ"





แล้วความหมายของอาหารสำหรับ

คืออะไร?





อาหารที่จัดเป็นชุด มีหลายรสชาติ หลายลักษณะ สามารถ
รับประทานร่วมกันได้โดยที่รสชาติไม่ขัดแย้งกัน และให้ความอร่อย
เมื่อรับประทานทั้งชุด





แต่ถ้าแบบนี้

เราไม่นับเป็นสำรับนะจ๊ะ?





หรืออย่างนี้ 555+





อาหารสำหรับมักนิมจัดใส่จาน ถ้วยเบญจรงค์ ชามเงิน แล้ว
นำมาเรียงกันใส่ ถาด โตก แล้วแต่ชื่อเรียกในแต่ละท้องถิ่น





ความสำคัญของอาหารสำหรับ



ตำรับ



และตำรับ



คุณค่าทางโภชนาการที่ครบถ้วน มีประโยชน์ต่อร่างกาย





แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย





สะดวกต่อการรับประทานและการบริการ





เหมาะสำหรับการจัดเลี้ยงในโอกาสพิเศษ





หรือไม่พิเศษก็ได้เช่นกัน(เอาที่สบายใจ)





หลักการจัด เตรียม ประกอบ อาหารประเภทสำหรับ



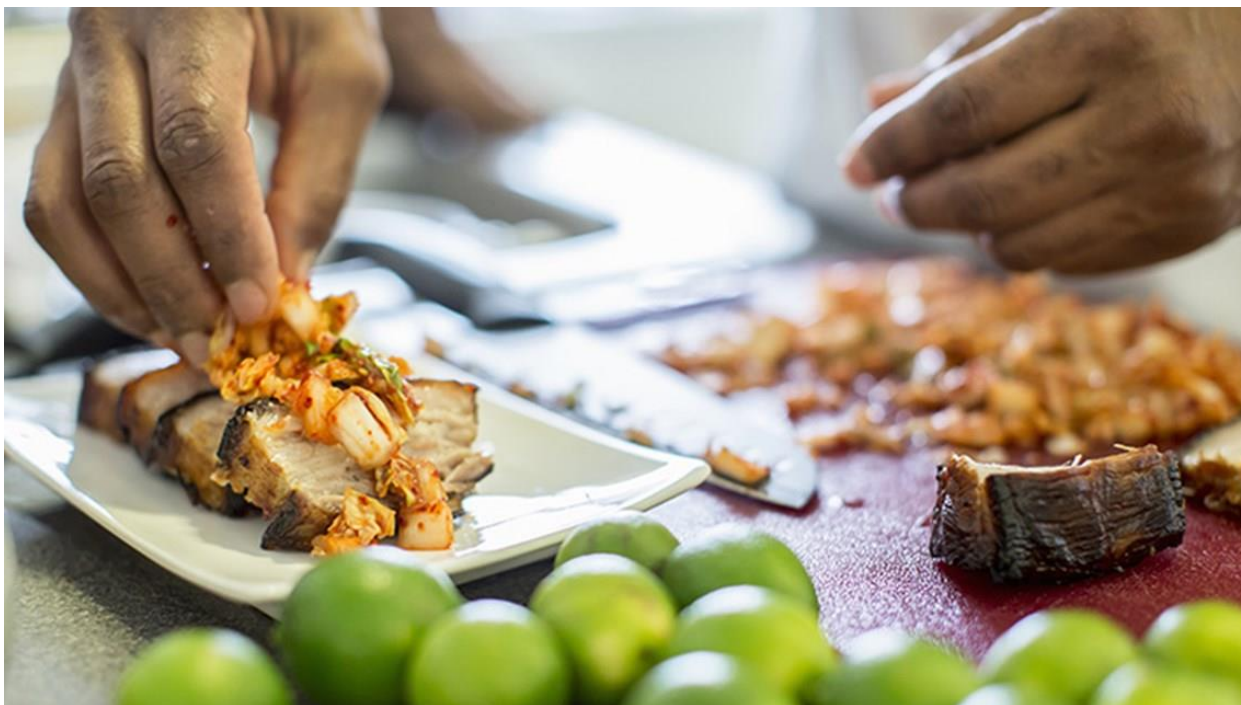


เตรียมส่วนผสมและเครื่องปรุงให้พร้อมเพื่อ
ประหยัดเวลาในการทำงาน เช่น
ล้าง หั่น สับ บด ทูบ คั่ว โขลก





ประกอบอาหารอย่างมีความสุขและ สงวนคุณค่าทางอาหาร





จัดอาหารใส่ภาชนะที่เหมาะสมสวยงาม





ตกแต่งอาหารให้สวยงาม



ข้าวผัดไข่

