

การจัดการวัตถุดิบ และงานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัย

6411011660027 สิริภัทร วงศ์พัฒนเสวก (วิทยาการคอมพิวเตอร์)

1. ยกตัวอย่างวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารมา 1 ชนิด และอธิบาย

ตอบ

วัตถุดิบกุ้ง

- วิธีการเลือกซื้อของกุ้งที่สด หัวต้องติดกับตัว

สี: กุ้งควรมีสีขาวสะอาด ไม่ควรมีสีน้ำตาลหรือเทาบางส่วน เปลี่ยนสีหรือมีจุดดำอาจเป็นสัญญาณว่ากุ้งไม่สดแล้ว.

กลิ่น: กลิ่นของกุ้งควรมีกลิ่นเค็มหรือเหม็น ถ้ามีกลิ่นแปลก ๆ อาจเป็นสัญญาณว่ากุ้งไม่สด.

- วิธีการเตรียมเพื่อประกอบอาหาร

การตัดสายปู: ถ้ากุ้งยังมีสายปูควรถอดสายปูออก เนื่องจากสายปูอาจทำให้รสชาติของกุ้งมีความขม.

การล้าง: ล้างกุ้งใต้น้ำไปอีกครั้งเพื่อเอาสกปรกและสิ่งสกปรกอื่น ๆ ที่ติดมากับกุ้งออก.

- วิธีการจัดเก็บ

การเก็บในตู้เย็น: กุ้งสดควรเก็บในช่องเย็นของตู้เย็นที่อุณหภูมิต่ำ, ประมาณ 0-4 องศาเซลเซียส. อย่าให้กุ้งสัมผัสกับน้ำหรือน้ำแข็งเพราะอาจทำให้เสียคุณภาพ.

2. อธิบายในเชิงเปรียบเทียบการจัดเก็บแบบแช่เย็น และแช่แข็งวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

ตอบ

การจัดเก็บแบบแช่เย็น:

ขั้นตอน: การจัดเก็บแบบแช่เย็นเน้นการใช้ความเย็นที่ค่อนข้างสูงแต่ไม่ถึงการแช่แข็งเต็มร้อย อุณหภูมิที่ใช้ในการจัดเก็บแบบนี้อยู่ในช่วง 0°C ถึง 4°C (32°F - 39°F) และเหมาะสำหรับเนื้อสัตว์ที่มีความอ่อนนุ่ม เช่น เนื้อไก่หรือเนื้อเป็ด.

ความแตกต่าง: วัตถุดิบจะยังคงเป็นของเหลวหรือเนื้อมูมอยู่ แต่จะมีอายุการเก็บรักษาที่สั้นกว่าการจัดเก็บแบบแช่แข็ง.

การจัดเก็บแบบแช่แข็ง:

ขั้นตอน: การจัดเก็บแบบแช่แข็งเน้นการใช้ความเย็นเต็มร้อยที่ต่ำกว่า 0°C (32°F) ที่รักษาวัตถุดิบในสถานะแข็ง โดยมักใช้ตู้แช่แข็งหรือฟรีเซอร์เพื่อแช่แข็งวัตถุดิบ.

ความแตกต่าง: การจัดเก็บแบบแช่แข็งสามารถรักษาวัตถุดิบได้นานกว่าการจัดเก็บแบบแช่เย็น และมักนำไปใช้ในการเก็บเนื้อสัตว์ที่ต้องการเก็บรักษานาน เช่น เนื้อสัตว์สำหรับสเปเชียลตีหรือเนื้อหมูสไลด์.

3. จงเปรียบเทียบคุณสมบัติหลักปลอดภัยกับอุณหภูมิเย็นว่ามีข้อดีและข้อเสียอย่างไรเมื่อนำไปประกอบอาหาร

ตอบ

หลักปลอดภัย ข้อดี:

ความทนทานต่อการกีดกร่อน: หลักปลอดภัยมีความทนทานต่อการกีดกร่อนจากสารเคมีที่อาจปนเปื้อนในอาหาร เช่น กรรณวิธีกาทำอาหารหรือการทำความสะอาดอุปกรณ์.

ความทนทานต่อความร้อน: เหล็กปลอดสนิมสามารถทนความร้อนได้ดีและมีความคงทนต่อการใช้งานในอุปกรณ์ที่ต้องใช้ความร้อนสูงเช่น กระตะเหล็กปลอดสนิม.

ความแข็งแรง: เหล็กปลอดสนิมมีความแข็งแรงที่ดีและทนทานต่อแรงกดและแรงกระแทก.

ข้อเสีย:

น้ำหนัก: เหล็กปลอดสนิมมีน้ำหนักสูงกว่าอลูมิเนียม ซึ่งอาจทำให้อุปกรณ์ที่ผลิตจากเหล็กปลอดสนิมมีน้ำหนักมากและหนักกว่าในบางกรณี.

อลูมิเนียม ข้อดี:

ความทนทานต่อสนิม: อลูมิเนียมมีความทนทานต่อการสนิม ไม่เกิดการออกซิเดชัน (การสนิม) ง่ายเมื่อมีการสัมผัสกับความชื้นในอาหาร.

น้ำหนักเบา: อลูมิเนียมมีน้ำหนักเบามากกว่าเหล็ก ทำให้อุปกรณ์ที่ผลิตจากอลูมิเนียมมีน้ำหนักเบาและเหมาะสำหรับการพกพาหรือการใช้งานที่ต้องการน้ำหนักเบา.

ความน่าสะอาด: อลูมิเนียมไม่มีรอยต่อหลังจากการใช้งานที่ต้องล้างหรือทำความสะอาด.

ข้อเสีย:

ความอ่อนแอต่อความแข็งแรง: อลูมิเนียมมีความอ่อนแอต่อแรงกดและแรงกระแทกเมื่อเทียบกับเหล็กปลอดสนิม ซึ่งอาจทำให้อุปกรณ์ที่ผลิตจากอลูมิเนียมมีความแข็งแรงต่ำกว่า.

การสัมผัสกับอาหารเมื่อน้อย: ในบางกรณี อลูมิเนียมอาจมีการสัมผัสกับอาหารและทำให้อาหารมีรสแซ่บหรือเปลี่ยนสีได้.