

ตอนที่ 2 ครัวและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กรอบเนื้อหา

- ความสำคัญของครัว
- อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหาร

องค์ประกอบในการประกอบอาหาร



ความสำคัญของห้องครัว

ห้องครัวเป็นสถานที่สำหรับผลิตอาหาร
(เตรียม/ปรุง/ประกอบ/จัด/ตกแต่งอาหาร)



อาจารย์ฉวีวรรณ บุญบาทกุล, มทร.พระนคร



ลักษณะของห้องครัวที่ดี

- ทำความสะอาดง่าย ไม่อยู่ใกล้แหล่งที่มีสิ่งสกปรก
- ขนาดของครัวเหมาะสมต่อการใช้งาน
- แบ่งพื้นที่ในการทำงานเป็นสัดส่วน เช่น เตรียม ล้าง และปรุง
- มีแสงสว่างเพียงพอ และการระบายอากาศที่ดี
- มีการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้ามาในบริเวณปรุงประกอบ

อาหาร

วัตถุประสงค์ของการจัดครัว

- ➡ เพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพ
- ➡ วางแผนการใช้พื้นที่ในการทำงาน
- ➡ จัดวางอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้เหมาะสมกับขนาดของครัว
- ➡ ทักษะการประกอบอาหารของผู้ประกอบอาหาร

(Pauli, 1999)

สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการจัดห้องครัว

- ▶ ประเภทของห้องครัว
- ▶ ขนาดของห้องครัว
- ▶ การบริหารจัดการครัว
- ▶ สถานที่ตั้งของครัว
- ▶ ผู้ประกอบอาหาร

ประเภทของห้องครัว

ในสถานประกอบการแบ่งเป็น 4 ส่วน ได้แก่

- ▶ ครัวร้อน (Hot Kitchen)
- ▶ ครัวเย็น (Cold Kitchen)
- ▶ ครัวของหวาน (Pastries Kitchen)
- ▶ ครัวเบเกอรี่ (Bakery)
- ▶ อื่นๆ เช่น ครัวอาหารญี่ปุ่น ครัวอาหารจีน เป็นต้น

จัดแบ่งพื้นที่ในการเตรียมและปรุงประกอบ



ขนาดพื้นที่เหมาะสมต่อการใช้งาน

โต๊ะเตรียมอาหาร



สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ปลูกด้วยวัสดุเรียบไม่ดูดซึมน้ำ และ
ทำความสะอาดหลังใช้งาน

อ่างล้าง



เตาหุงต้ม



วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

- การประกอบอาหารมีเทคนิคและวิธีการในการประกอบอาหารมากมายและมีการใช้อุปกรณ์ในการทำครัวที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการต้ม ลวก นึ่ง ตุ่น อบ ทอด เจียว ผัด คั่ว รวน เผา ย่าง และปิ้ง
- การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารจึงมีความหลากหลาย ขึ้นอยู่กับสภาพของแต่ละครอบครัว ท้องถิ่นและความเหมาะสมว่าจะใช้วัสดุอุปกรณ์ชนิดใด จึงจะเหมาะสมกับอาหารประเภทนั้น ได้แก่ อุปกรณ์ประเภทไม้ เครื่องปั้นดินเผา อลูมิเนียม ทองแดง เหล็ก สเตนเลส เหล็กหล่อ แก้วทนไฟ ภาชนะที่ทำจากเครื่องเคลือบ และภาชนะใส่อาหารไม่ติดภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ

อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหาร

- เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเตรียมอาหาร
- เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร
- ภาชนะสำหรับใส่อาหาร

เครื่องมือ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหาร

- มีจำนวนที่เพียงพอ
- ทำความสะอาดง่าย
- เลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด

เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเตรียมอาหาร

- ▶ มีด
- ▶ เครื่องชั่งตวงอาหาร
- ▶ เขียง
- ▶ ถาด

- ▶ อ่างผสม
- ▶ ถ้วย
- ▶ ครก
- ▶ กระจก
- ▶ ภาชนะ

เครื่องชั่ง



ถ้วยตวงของเหลว



ถ้วยตวงของแห้ง



1 ถ้วยตวง

$1/2$ ถ้วยตวง

$1/3$ ถ้วยตวง

$1/4$ ถ้วยตวง

ช้อนตวง



1 ช้อนโต๊ะ

1 ช้อนชา

1 /2 ช้อนชา

1/4 ช้อนชา

ที่ปาดหรือสปาตูลา (spatula)



ชุดมีด



เขียงพลาสติก



<https://images.app.goo.gl/XHFcL7aEfHmnbWjs8>

อาจารย์ไฉกรรณ สุทธิชาติ, มทร.พระนคร



วิธีการจัดเก็บ



เขียงไม้



เขียงไม้มะขาม

<https://images.app.goo.gl/rXMPbgiuWJCZS6ZTA>



www.baanmai-jjmall.com

เขียงไม้จามจุรี

<https://images.app.goo.gl/zNFPYQCra1pmyqFt6>

อาจารย์เฉลิมวัฒน์ ตู้อาษา พ.ศ. ๒๕๖๓



เขียงไม้เนื้อแข็ง

<https://images.app.goo.gl/ugf1ATb2NpsaXXXBA>

ถาดอลูมิเนียม



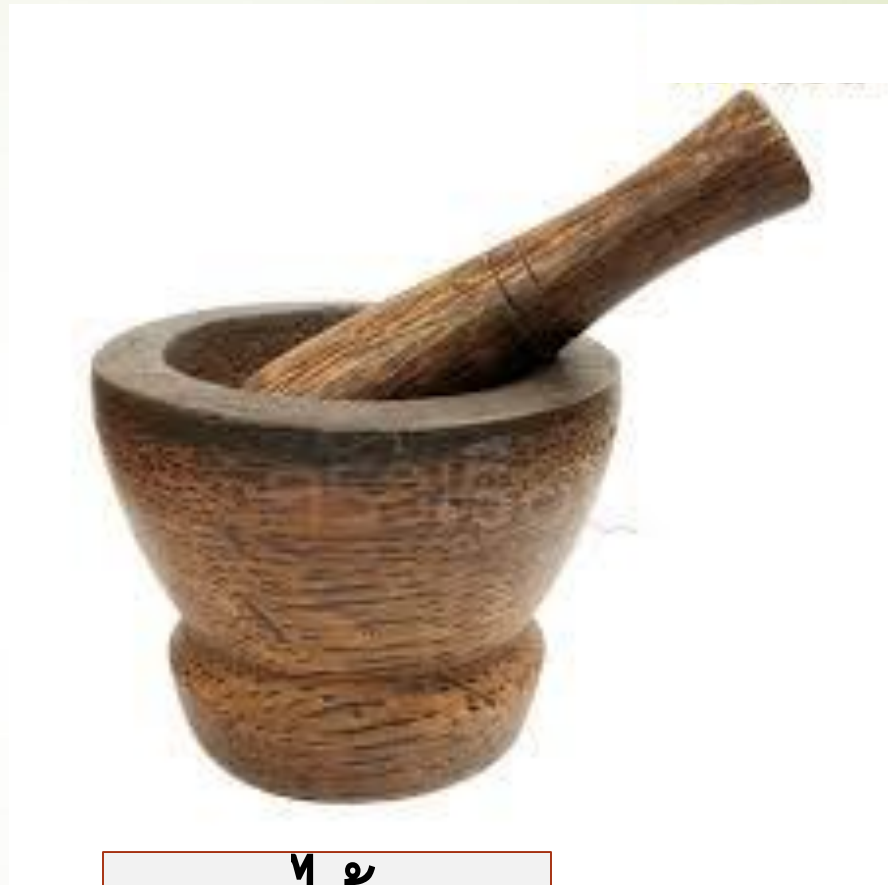
อ่างผสมและถ้วยแบ่ง





ครกหิน

อาจารย์ไฉกรรณ สุทธิชาติ, มทร.พระนคร



ครกไม้ตาล

<https://images.app.goo.gl/wcWnW7HWt6izSDhA7>

กระชอน และที่ร่อนแป้ง



เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร

- หม้อ
- กระทะ
- รางถึง
- เตาหุงต้ม
- เตาอบ
- ฯลฯ

- ทัพพี
- ตะหลิว
- ช้อนส้อม
- พายไม้
- ตะกร้อมือ
- ไม้ค้ำแกง

ภาชนะสแตนเลส

- ▶ สำหรับสแตนเลสที่ใช้โดยทั่วไปในวงการอาหารจะเป็นเหล็กกล้าไร้สนิม ประกอบด้วยโครเมียม (Cr) และนิกเกิล (Ni) เหล็กกล้าไร้สนิม มีหลายเกรด ใช้ทำอุปกรณ์เครื่องครัวต่างๆ โดยเฉพาะเครื่องครัวที่ต้องสัมผัสกับอาหารโดยตรง

<https://mangpood.com/article>



ภาชนะทองเหลือง

- ▶ กระทะทองเหลืองมีคุณสมบัติในการนำและกระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอ ประกอบด้วยโลหะผสมระหว่างทองแดงและสังกะสี



<https://www.chaichana.net>

ภาวะในการหุงต้ม: หม้อ



ภาชนะเคลือบ



<https://images.app.goo.gl/M7nY9UNvJGmQihpK9>

หม้อเคลือบ



ลังถึง





กระทะ



อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว



<http://visual.merriam-webster.com/images/food-kitchen/kitchen/kitchen-utensils/set-utensils.jpg>



ทัพพี



ภาชนะสำหรับใส่อาหาร

- ภาชนะกระเบื้อง
- ภาชนะแก้ว
- ภาชนะพลาสติก
- ภาชนะเมลามีน

- ภาชนะสแตนเลส
- ภาชนะทองเหลือง
- ภาชนะเงิน
- ภาชนะไม้

เมลามีน

- ควรใช้ที่มีเครื่องหมายมาตรฐาน มอก. หรือที่มีฉลากแจ้งโดยอ่านฉลากให้ละเอียด ทั้งวิธีการใช้ ข้อควรระวัง และคำแนะนำ
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสของร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่า 95 องศาเซลเซียส หรือน้ำเดือดเป็นเวลานาน
- หลีกเลี่ยงการเก็บอาหารเปรี้ยวที่มีกรดเป็นส่วนประกอบเป็นระยะเวลานาน
- ห้ามใช้งานกับเตาไมโครเวฟ
- ควรใช้ฟองน้ำอ่อนนุ่มในการล้างทำความสะอาดเพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วนจะทำให้สารฟอร์มัลดีไฮด์ปนเปื้อนในอาหาร

พลาสติก

- ▶ พลาสติกผลิตจากเม็ดพลาสติกซึ่งเป็นสารพอลิเมอร์ผสมกับสารเติมแต่งประเภทต่างๆ เพื่อให้พลาสติกมีสมบัติเหมาะสมกับการใช้งาน แล้วขึ้นรูปเป็นภาชนะหรือวัสดุสัมผัสอาหารแบบต่างๆ ด้วยความร้อน อาจมีสารอันตรายหลงเหลือจากกระบวนการผลิต หรือการใช้งานที่ไม่ถูกต้องปนเปื้อนลงสู่อาหารได้ เช่น สีที่ใช้ อาจมีโลหะหนักอันตรายบางชนิดเป็นส่วนประกอบ เช่น ตะกั่ว แคดเมียม ปรอท

ภาชนะพลาสติก



แก้ว

- ▶ แก้วเป็นวัสดุที่มีความปลอดภัยสูง เนื่องจากมีความเฉื่อยต่อการเกิดปฏิกิริยา อันตรายจากวัสดุสัมผัสอาหารชนิดนี้ คือ โลหะหนักได้แก่ ตะกั่วและแคดเมียมซึ่งอาจปนเปื้อนมาจากกระบวนการผลิตหรือใช้วัตถุดิบที่ไม่ได้มาตรฐาน
- ▶ เลือกที่มีเนื้อเรียบ ไม่มีจุดนูนเล็ก ๆ หรือโพรงอากาศภายในเนื้อแก้ว ไม่มีรอยร้าว เคาะแล้วมีเสียงดังกังวาน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ อ้างถึงใน <http://www.hero-lifestyle.com> (2018)

ภาชนะแก้ว

45



http://natthaphon11062539.blogspot.com/2014/06/blog-post_6302.html

เซรามิก

- ▶ สามารถใช้ได้กับอาหารทุกประเภท
- ▶ เลือกภาชนะที่มีลักษณะเคลือบมีความเงา มัน เรียบสม่ำเสมอ
ไม่มีตำหนิ ไม่มีรอยแตกร้าว เคาะมีเสียงกังวาน
- ▶ ไม่ควรใช้ภาชนะที่ตกแต่งสีและลวดลายบนเคลือบบริเวณที่สัมผัส
อาหาร หากการตกแต่งอยู่บริเวณขอบภาชนะเมื่อนำมาใช้งานควร
ระวังไม่ให้อาหารสัมผัสกับลวดลาย โดยเฉพาะอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด

จานกระเบื้อง



ภาชนะไม้




<https://images.app.goo.gl/yEgUXth7c7gG4zXc9>

การเลือกใช้ภาชนะสำหรับอาหาร

- เลือกใช้ภาชนะให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารที่ต้องการปรุง เช่น ภาชนะอลูมิเนียมหรือสแตนเลสกับอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกลาง ไม่เปรี้ยวหรือเค็มจัด เนื่องจากอลูมิเนียมและสแตนเลสบางเกรดไม่ทนต่อการกัดกร่อนของกรดและด่าง
- อาหารที่มีรสเปรี้ยวหรือเค็มจัด ควรใช้เป็นภาชนะโลหะเคลือบที่มีการเคลือบผิวที่เรียบ สีสั่นไม่ฉูดฉาด ไม่มีลวดลายภายใน
- ไม่ควรใช้ฝอยขัดหม้อในการทำความสะดวก ภาชนะโลหะเคลือบเพราะจะทำให้เกิดรอย

สรุป

- ความสำคัญของห้องครัว
- การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
- การดูแลรักษาความสะอาดและจัดเก็บ



จบการนำเสนอ

ขอบคุณที่ให้ความสนใจ