

ครัวและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

จุดประสงค์การสอน

- บอกวัตถุประสงค์ของการจัดครัว
- บอกส่วนประกอบของห้องครัว
- อธิบายหลักการจัดครัว
- จำแนกอุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารได้
- เลือกใช้อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารได้ถูกต้อง

วัตถุประสงค์ของการจัดครัว

- การทำงานที่มีประสิทธิภาพ
- วางแผนการใช้พื้นที่ในการทำงาน
- จัดวางอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้เหมาะสมกับขนาดของครัว
- ทักษะการประกอบอาหารของผู้ประกอบอาหาร

(Pauli, 1999)

ห้องครัว



อาจารย์ไกรภรณ์ สุทธาทศ. มทร.พระนคร

ครัวและสถานที่ผลิตอาหาร

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

ห้องครัว (Kitchen)

ห้องครัวเป็นสถานที่สำหรับเตรียมและปรุงอาหาร ในสถานประกอบการแบ่งเป็น 4 ส่วน ได้แก่

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

สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการจัดห้องครัว

- ประเภทของห้องครัว
- ขนาดของห้องครัว
- การบริหารจัดการครัว
- สถานที่ตั้งของครัว
- ผู้ประกอบอาหาร

ส่วนประกอบของห้องครัว

- พื้นที่สำหรับการล้างและทำความสะอาด
- พื้นที่สำหรับเตรียมวัตถุดิบอาหาร
- พื้นที่สำหรับจัดเก็บวัตถุดิบอาหาร
- พื้นที่สำหรับการหุงต้ม
- พื้นที่สำหรับพักอาหารและจัดเก็บอาหารสำเร็จ

หลักการจัดครัว

- ขนาดพื้นที่เหมาะสมต่อการใช้งาน
- ทำความสะอาดง่าย
- มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก
- มีแสงสว่างเพียงพอ
- มีอ่างล้าง มีโต๊ะเตรียมอาหาร
- มีตู้เย็นสำหรับเก็บอาหารและวัตถุดิบอย่างเพียงพอ

จัดแบ่งพื้นที่ในการเตรียมและปรุงประกอบ



ขนาดพื้นที่เหมาะสมต่อการใช้งาน

โต๊ะเตรียมอาหาร



สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ปลูกด้วยวัสดุเรียบไม่ดูดซึมน้ำ และ
ทำความสะอาดหลังใช้งาน

อ่างล้าง



เตาหุงต้ม



ห้องครัว



อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหาร

- เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเตรียมอาหาร
- เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร
- ภาชนะสำหรับใส่อาหาร

เครื่องมือ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหาร

- มีจำนวนที่เพียงพอ
- ทำความสะอาดง่าย
- เลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด

เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเตรียมอาหาร

มีด

เครื่องชั่งตวงอาหาร

เขียง

ถาด

อ่างผสม

ถ้วย

ครก

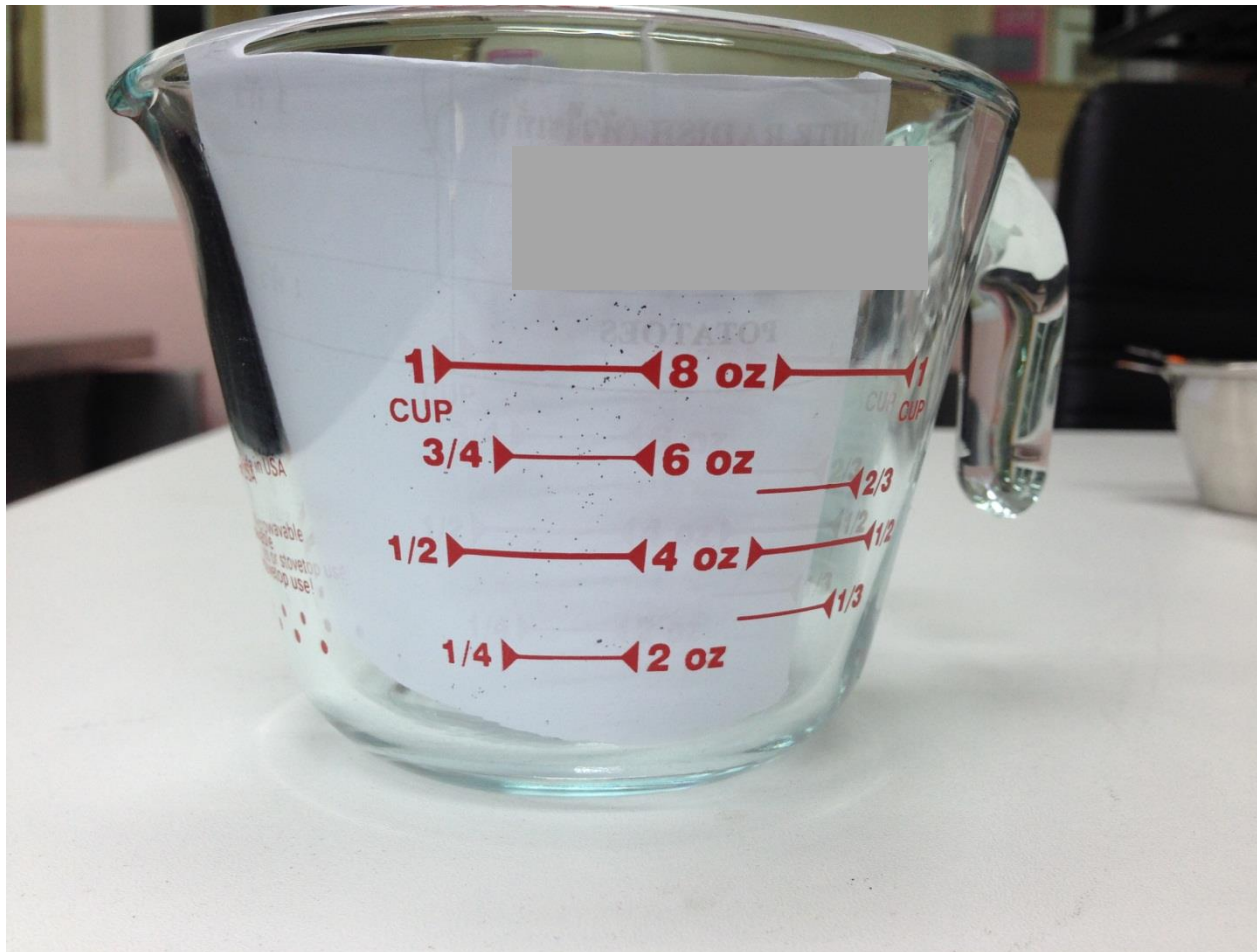
กระชอน

ฯลฯ

เครื่องชั่ง



ถ้วยตวงของเหลว



ถ้วยตวงของแห้ง



1 ถ้วยตวง

$1/2$ ถ้วยตวง

$1/3$ ถ้วยตวง

$1/4$ ถ้วยตวง

ช้อนตวง



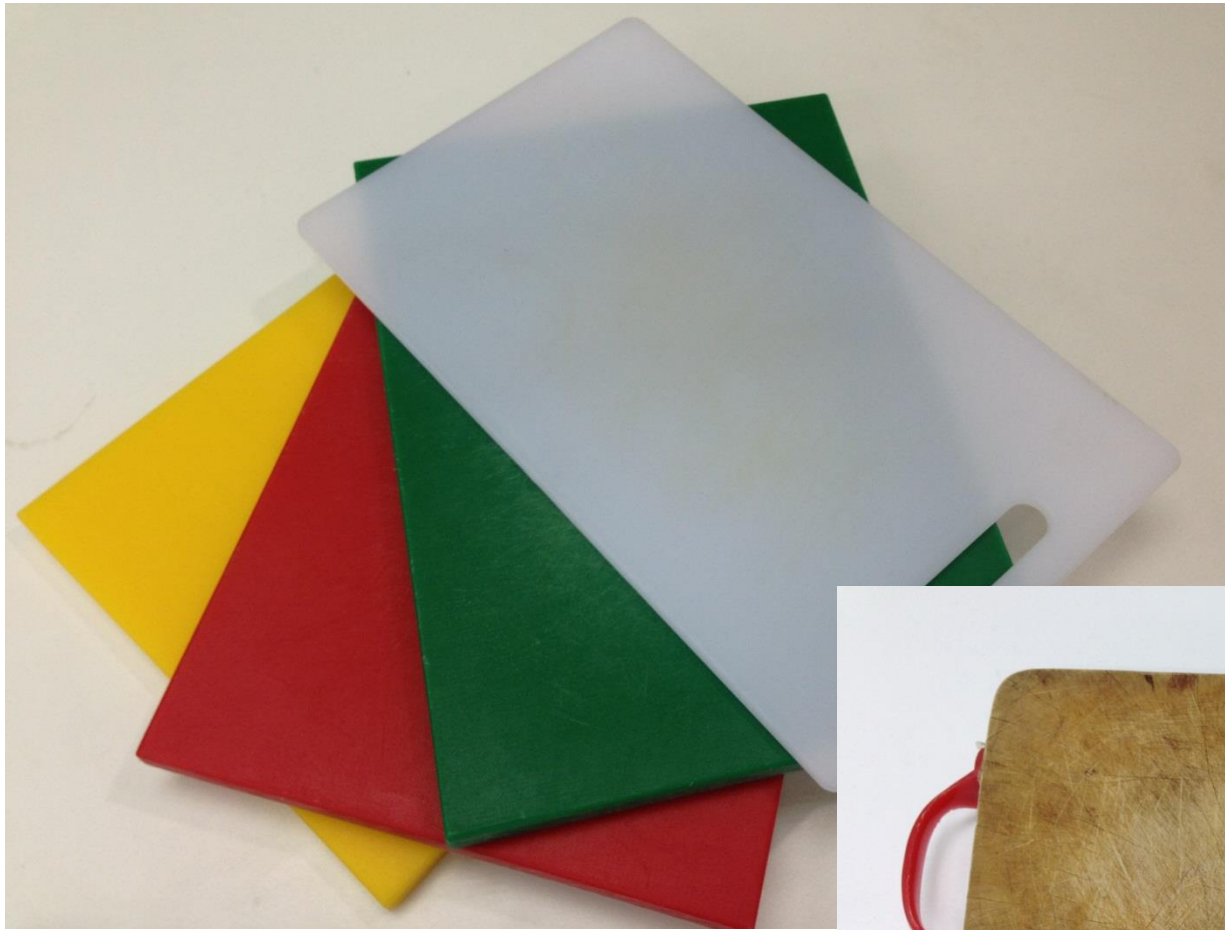
ที่ปาดหรือสปาตูลา (spatula)



ชุดมีด



<https://pantip.com/topic/34483364>



เขียงพลาสติก

เขียงไม้



COLOUR CODED CUTTING BOARDS

eliminate the risk of bacterial cross contamination during food preparation



RED

RAW MEAT



BLUE

RAW FISH



YELLOW

COOKED MEAT



GREEN

SALAD & FRUIT



BROWN

VEGETABLES



WHITE

BAKERY & DAIRY

HYGIPLAS

ถาด



อ่างผสมและถ้วยแบ่ง





ครกหิน

กระชอน และที่ร่อนแป้ง



เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร

หม้อ

กระทะ

รังถึง

เตาหุงต้ม

เตาอบ

ฯลฯ

ทัพพี

ตะหลิว

ช้อนส้อม

พายไม้

ตะกร้อมือ

ไม้ค้ำเบ้า

หม้อ



หม้อเค็ลือบ





กระทะ





ทัพพี



ภาชนะสำหรับใส่อาหาร

ภาชนะกระเบื้อง

ภาชนะแก้ว

ภาชนะพลาสติก

ภาชนะเมลามีน

ภาชนะสแตนเลส

ภาชนะทองเหลือง

ภาชนะเงิน

ภาชนะไม้

ภาชนะสแตนเลส

- สำหรับสแตนเลสที่ใช้โดยทั่วไปในวงการอาหารจะเป็นเหล็กกล้าไร้สนิม ประกอบด้วยโครเมียม (Cr) และนิกเกิล (Ni) เหล็กกล้าไร้สนิมกลุ่มนี้มีคุณสมบัติที่แม่เหล็กไม่ดูดติด (ในสภาพผ่านการอบอ่อน) มีหลายเกรด ใช้ทำอุปกรณ์เครื่องครัวต่างๆ โดยเฉพาะเครื่องครัวที่ต้องสัมผัสกับอาหารโดยตรง

<https://mangpood.com/article>

ภาชนะทองเหลือง

- กระทะทองเหลืองมีคุณสมบัติในการนำและกระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอ ประกอบด้วยโลหะผสมระหว่างทองแดงและสังกะสี

<https://www.chaichana.net>



เมลามีน

- ควรใช้ที่มีเครื่องหมายมาตรฐาน มอก. หรือที่มีฉลากแจ้งโดยอ่านฉลากให้ละเอียด ทั้งวิธีการใช้ ข้อควรระวัง และคำแนะนำ
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสของร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่า 95 องศาเซลเซียส หรือน้ำเดือดเป็นเวลานาน
- หลีกเลี่ยงการเก็บอาหารเปรี้ยวที่มีกรดเป็นส่วนประกอบเป็นระยะเวลาานาน
- ห้ามใช้งานกับเตาไมโครเวฟ
- ควรใช้ฟองน้ำอ่อนนุ่มในการล้างทำความสะอาดเพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน จะทำให้สารฟอร์มาลดีไฮด์ปนเปื้อนในอาหาร

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

พลาสติก

- พลาสติกผลิตจากเม็ดพลาสติกซึ่งเป็นสารพอลิเมอร์ผสมกับสารเติมแต่งประเภทต่างๆ เพื่อให้พลาสติกมีสมบัติเหมาะสมกับการใช้งาน แล้วขึ้นรูปเป็นภาชนะหรือวัสดุสัมผัสอาหารแบบต่างๆ ด้วยความร้อน อาจมีสารอันตรายหลงเหลือจากกระบวนการผลิต หรือการใช้งานที่ไม่ถูกต้องปนเปื้อนลงสู่อาหารได้ เช่น สีที่ใช้อาจมีโลหะหนักอันตรายบางชนิดเป็นส่วนประกอบ เช่น ตะกั่ว แคดเมียม ปรอท

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

ภาชนะพลาสติก



แก้ว

- แก้วเป็นวัสดุที่มีความปลอดภัยสูง เนื่องจากมีความเฉื่อยต่อการเกิดปฏิกิริยา อันตรายจากวัสดุสัมผัสอาหารชนิดนี้คือ โลหะหนัก ไซ้แก้ว ตะกั่วและแคดเมียมซึ่งอาจปนเปื้อนมาจากกระบวนการผลิตหรือใช้วัตถุดิบที่ไม่ได้มาตรฐาน
- เลือกที่มีเนื้อเรียบ ไม่มีจุดขนเล็ก ๆ หรือโพรงอากาศภายในเนื้อแก้ว ไม่มีรอยร้าว เคาะแล้วมีเสียงดังกังวาน

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

ภาชนะแก้ว



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

เซรามิก

- สามารถใช้ได้กับอาหารทุกประเภท
- เลือกภาชนะที่มีลักษณะเคลือบมีความเงา มัน เรียบสม่ำเสมอ
ไม่มีตำหนิ ไม่มีรอยแตกร้าว เคาะมีเสียงกังวาน
- ไม่ควรใช้ภาชนะที่ตกแต่งสีและลวดลายบนเคลือบบริเวณที่สัมผัสอาหาร หากการตกแต่งอยู่บริเวณขอบภาชนะเมื่อนำมาใช้งานควรระวังไม่ให้อาหารสัมผัสกับลวดลาย โดยเฉพาะอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรดและร้อน

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

กระดาษ

- อันตรายจากวัสดุสัมผัสอาหารประเภทกระดาษส่วนใหญ่มาจากหมึกพิมพ์ซึ่งอาจมีโลหะหนัก หรือตัวทำละลายของสี และหมึกพิมพ์ที่ตกค้างอยู่

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

ไม้

- อันตรายจากวัสดุสัมผัสอาหาร ไม้ ได้แก่ สารป้องกันรา และแมลงซึ่งรวมถึงโลหะหนักบางชนิดซึ่งใช้เป็นองค์ประกอบในสารเหล่านี้

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

การเลือกใช้ภาชนะสำหรับอาหาร

- เลือกใช้ภาชนะให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารที่ต้องการปรุง เช่น ภาชนะอลูมิเนียมหรือสแตนเลสกับอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกลาง ไม่เปรี้ยว หรือเค็มจัดเนื่องจากอลูมิเนียมและสแตนเลสบางเกรดไม่ทนต่อการกัดกร่อนของกรดและด่าง
- อาหารที่มีรสเปรี้ยวหรือเค็มจัด ควรใช้เป็นภาชนะ โลหะเคลือบที่มีการเคลือบผิวที่เรียบ สีสันไม่ฉูดฉาด ไม่มีลวดลายภายใน
- ไม่ควรใช้ฝอยขัดหม้อในการทำมาสะอาด ภาชนะ โลหะเคลือบเพราะจะทำให้เกิดรอย

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

จานกระเบื้อง



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา

คณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. 10300

โทร. 0-2665-3777 ต่อ 5131 Fax. 0-2665-3800

e-mail: walaiporn.s@rmutp.ac.th

หรือติดต่อที่

งานการศึกษาทางไกล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน เขตดุสิต กทม. 10300

โทร. 02-665-3777 ต่อ 6790

โทรสาร : 02-665-3873

Website: <http://mmd.rmutp.ac.th>