



# บทที่ 3 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหาร

---



# 1. หลักการเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการประกอบอาหาร

อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร  
ทำมาจากวัสดุหลายชนิด ซึ่งจะมีราคาและความ  
ทนทานในการใช้งานแตกต่างกัน ในการเลือกซื้อ  
นั้นควรพิจารณาให้รอบคอบก่อน เพื่อการใช้  
ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และยาวนาน สรุปลงได้ดังนี้



**เลือกอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้  
ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร**



เลือกอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้  
อยู่ในสภาพดี ไม่มีรอยบุบ



**เลือกอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้  
สะดวกต่อการใช้งาน**



**เลือกอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้  
สามารถดูแลและรักษาความสะอาด  
ได้ง่าย**



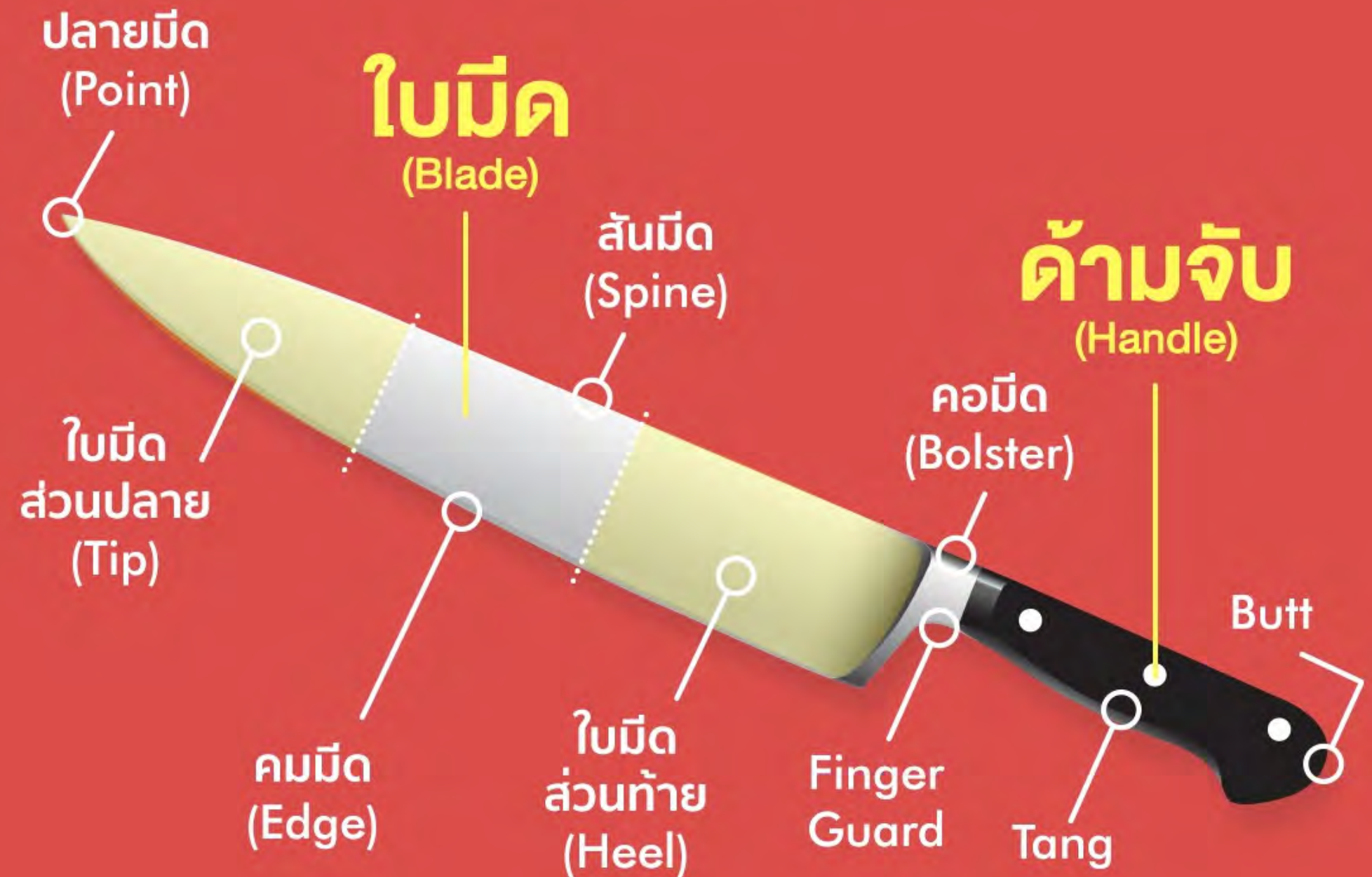
**เลือกอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้  
ประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร  
เช่น ร้อนเร็ว สามารถทำความ  
สะอาดได้ง่าย เป็นต้น**





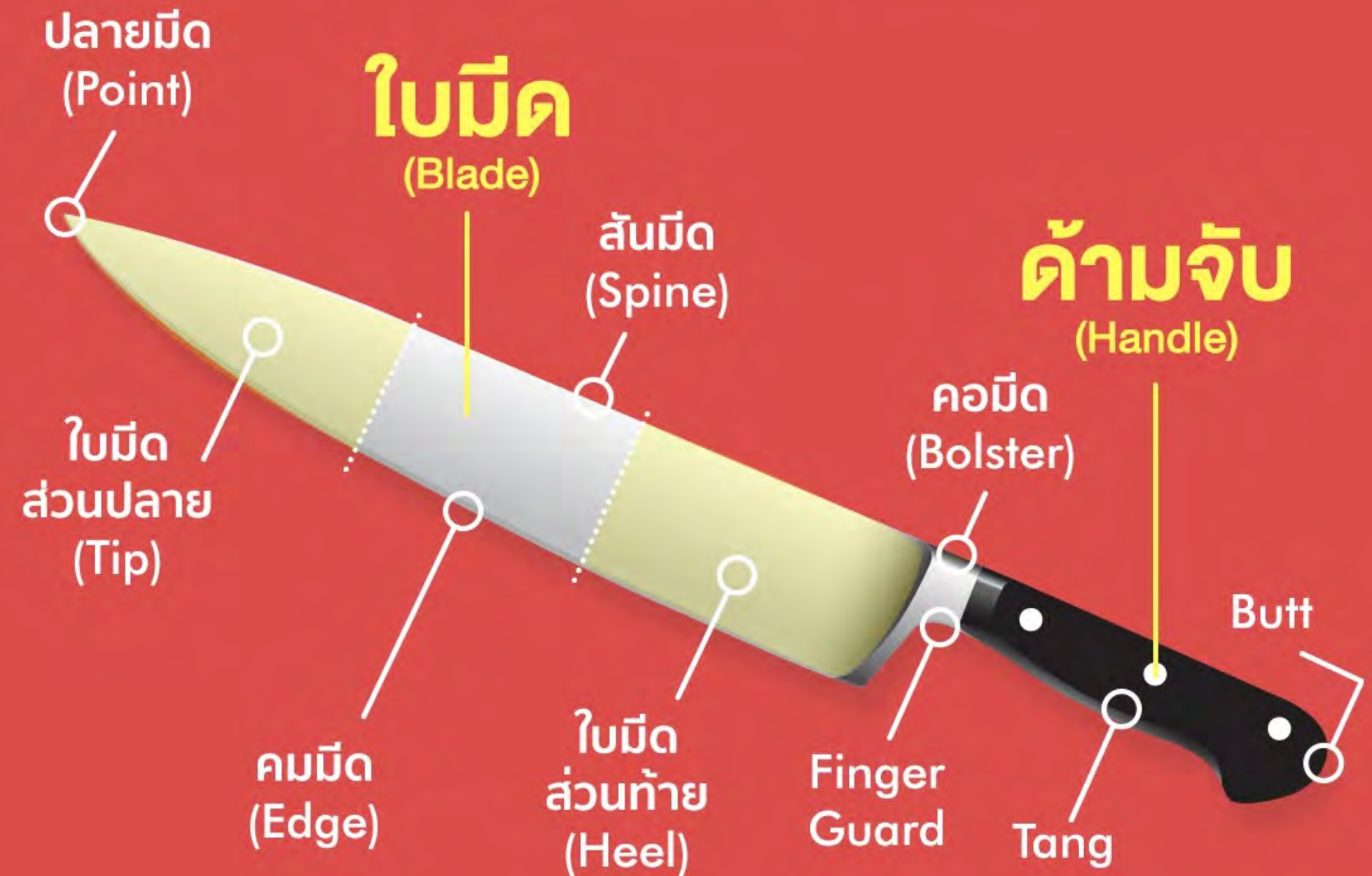
# องค์ประกอบของมีด

เมื่อเลือกใช้งานของมีคม ต้องเลือกใช้ให้เหมาะสมกับประเภทของงานและมีความระมัดระวัง เช่น มีด ซึ่งมีดแบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลักๆ คือ ด้ามมีด (Handle) และ ใบมีด (Blade)



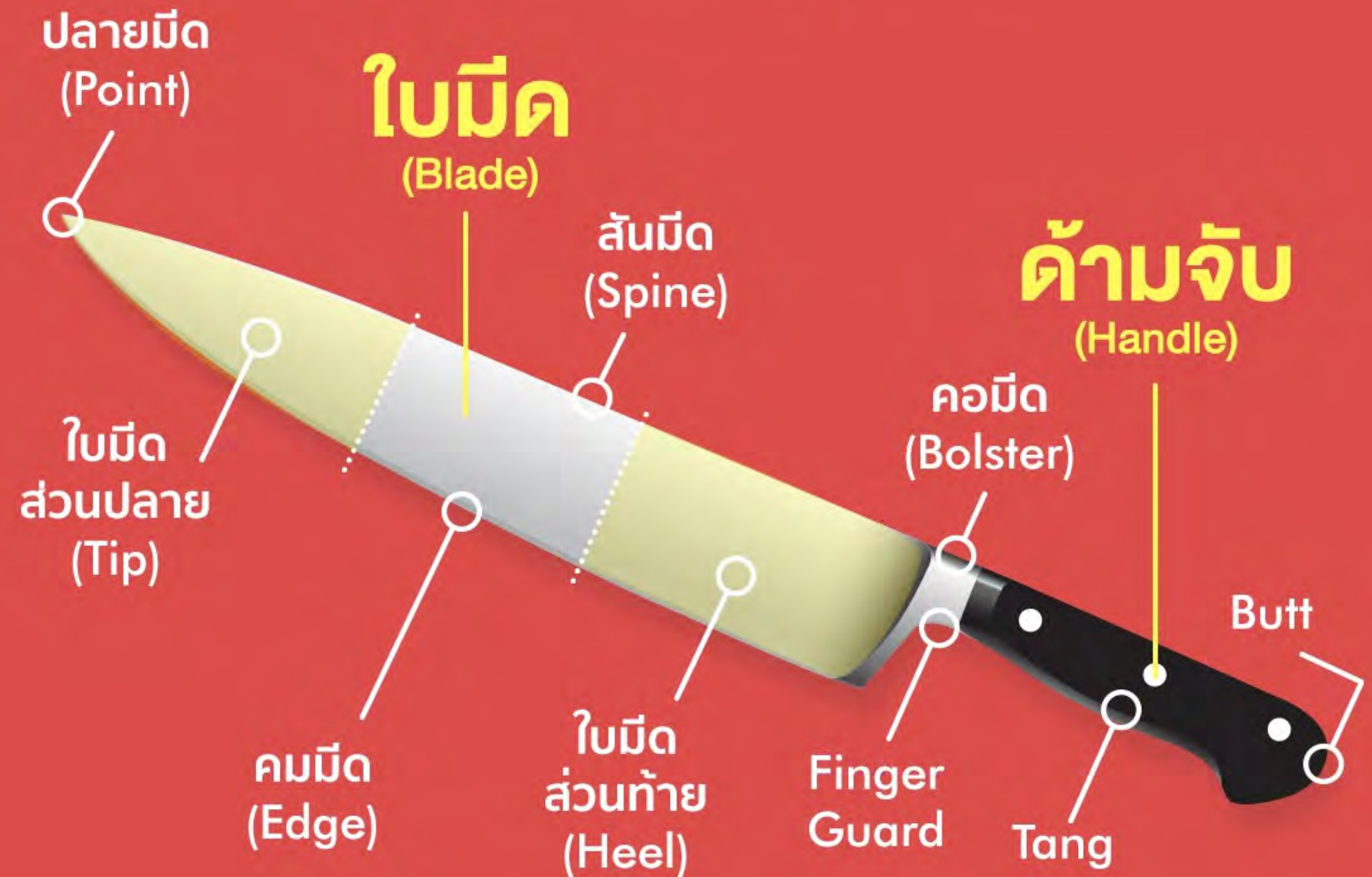
# ด้ามมีด (Handle) ประกอบด้วย :

- ก้านมีด (Butt)** คือ ส่วนท้ายสุดของด้ามมีด (ตรงปลายของด้ามจับ)
- ก้านมีด (Tang)** คือ ใบมีดส่วนที่ยาวมาทางด้ามมีด โดยก้านมีดจะมีด้ามมีดประกบอยู่เสมอ ก้านมีดช่วยเสริมความแข็งแรงและสมดุลน้ำหนักให้กับมีด
- คอมีด (Bolster)** คือ ส่วนที่เป็นเหลี่ยมๆ ระหว่างใบมีดกับด้ามมีด คอมีดช่วยเพิ่มน้ำหนัก ความแข็งแรง และสมดุลของมีด
- ที่กั้นนิ้ว (Finger Guard)** คือ ส่วนที่กั้นระหว่างนิ้วกับใบมีด ช่วยป้องกันไม่ให้นิ้วลื่นไปโดนคมมีด



# ใบมีด (Blade) ประกอบด้วย :

- **ใบมีดส่วนท้าย (Heel)** คือ ส่วนมากใช้ในการสับหรือหั่นที่ใช้แรงมากๆ เช่น วัตถุดิบที่มีความแข็ง เช่น กระดูก (ปลาและสัตว์เล็ก), เอ็น, ขี้อต่อ หรือ แม้แต่ผักนานาชนิด
- **สันมีด (Spine)** คือ ส่วนที่หนาและทื่อที่สุดของใบมีดหรือด้านตรงข้ามของคมมีด เหมาะสำหรับการทุบเนื้อและกระดูก
- **คมมีด (Edge)** คือ ส่วนกลางๆ ของคมมีด เป็นส่วนที่ใช้ในการหั่นมากที่สุด
- **ใบมีดส่วนปลาย (Tip)** คือ ส่วนที่ติดกับปลายมีด ใช้สำหรับสับวัตถุดิบที่สัมผัสนิ่ม (เห็น) งานแล่บาง และงานหั่นเป็นทรงลูกเต๋า
- **ปลายมีด (Point)** คือส่วนปลายสุดของมีด เป็นส่วนที่แหลมที่สุด





ที่มา : [https://www.youtube.com/watch?v=5EC2ZJE2wwM&ab\\_channel=AMARINTV](https://www.youtube.com/watch?v=5EC2ZJE2wwM&ab_channel=AMARINTV)

# ประเภทของมีด



# มีดเชฟ (มีดหั่น)

Chef's Knife / Gyuto Knife / French Knife

มีดเชฟคือมีดเล่มแรกที่คนครัวทุกๆ คนต้องมี!  
เพราะเป็นมีดที่ใช้ได้กับงานหั่นทุกประเภท  
ทั้งสับ หั่น ตัด แล่ ซอย  
ส่วนใหญ่มีดเชฟจะมีความยาว  
ประมาณ 8-14 นิ้ว

8-14"



มีดเล่มแรก  
ที่คนครัว  
ต้องมี!



งานหั่นทุกประเภท  
สับ หั่น ตัด แล่ ซอย

## 1. มีดเชฟ (มีดหั่น) Chef's Knife

เป็นมีดที่ใช้กับงานหั่นทุกประเภท ส่วนใหญ่  
มีดเชฟจะมีความยาวประมาณ 8 – 14 นิ้ว

## มีดปอก

Paring Knife



มีดปอกเป็นมีดมีขนาดเล็ก  
ยาวแค่ประมาณ 2-4 นิ้ว  
เหมาะกับการปอกผัก และ ผลไม้  
ไปจนถึงสับหอมแดง  
หรืออะไรก็ได้ที่มีขนาดเล็ก



ขนาดเล็ก



ปอกผัก  
และผลไม้

## 2. มีดปอก Paring Knife

เป็นมีดขนาดเล็ก มีความยาวประมาณ 2-4 นิ้ว  
เหมาะสำหรับการปอกผักและผลไม้ หรือ  
วัตถุดิบที่มีขนาดเล็ก

## มีดหั่นขนมปัง

Bread Knife

เป็นมีดแบบ (Serrated)  
หรือมีฟันเป็นหยักๆ  
เหมาะกับงานหั่นขนมปัง  
และเค้ก ไปจนถึงมะเขือเทศ  
ใก่อย่างเต็มตัว  
หรือแม่แต่นี้ออบ!



มีดมีฟันหยัก



หั่นขนมปัง



หั่นใก่อย่างเต็มตัว  
หรือ เนื่ออบ



### 3. มีดหั่นขนมปัง Bread Knife

มีลักษณะฟันเป็นหยักๆ เหมาะสำหรับการหั่น  
ขนมปัง ขนมเค้ก



## มีดเลาะกระดูก Boning Knife

มีหน้าที่เลาะเนื้อบริเวณกระดูก  
ลักษณะค่อนข้างพอม และโค้ง  
ความยาวประมาณ 5-6 นิ้ว  
สามารถใช้สำหรับการแล่ปลาเช่นกัน



พอม และโค้ง

แล่ปลา  
หรือ เลาะเนื้อ  
บริเวณกระดูก

## 4. มีดเลาะกระดูก Boning Knife

มีหน้าที่เลาะเนื้อบริเวณกระดูก ลักษณะค่อนข้างพอม และโค้ง ความยาวประมาณ 5-6 นิ้ว สามารถใช้สำหรับการแล่ปลาเช่นกัน

## มีดสับ มีดอีโต้ ปังตอ

Cleaver

เป็นมีดที่มีขนาดใหญ่ที่สุด!  
ดีงามสำหรับการ สับเนื้อ ขอต่  
กระดูกสัตว์แบบจริงจัง เอาจริงๆ  
สำหรับครัวจีนแล้ว  
มีดนี้คือมีดเชฟ ของแท้ 100%



ขนาดใหญ่

สับเนื้อ ขอต่  
กระดูกสัตว์

## 5. มีดสับ มีดอีโต้ ปังตอ Cleaver

มีขนาดใหญ่ เหมาะสำหรับการสับกระดูกหมู  
กระดูกไก่

01



02



03



# วิธีการใช้มีด เพื่อความปลอดภัย



## วิธีการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้า

- ศึกษาวิธีการใช้งานให้เข้าใจก่อนที่จะนำมาใช้ และควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด เมื่อใช้งานเรียบร้อยแล้วก่อนจะถอดชิ้นส่วนต่าง ๆ หรือทำความสะอาดควรถอดปลั๊กไฟก่อนทุกครั้ง
- เมื่อยกหม้อหรือกระทะลงจากเตาไฟไม่ควรใช้มือเปล่า ควรใช้ผ้าที่มีความหนาเหมาะสมเพื่อไม่ความร้อนโดนมือของเรา
- อย่าหยิบอาหารด้วยมือใส่ภาชนะที่ตั้งไฟในระยะสูงเพราะอาจทำให้น้ำมันหรือน้ำกระเด็นลวกมือได้





# คู่มือการใช้ เตาไฟฟ้า

บริเวณหัวเตา ทำอาหาร

บริเวณหัวเตา ทำอาหาร

บริเวณหัวเตา ทำอาหาร

แผงควบคุมการทำงาน



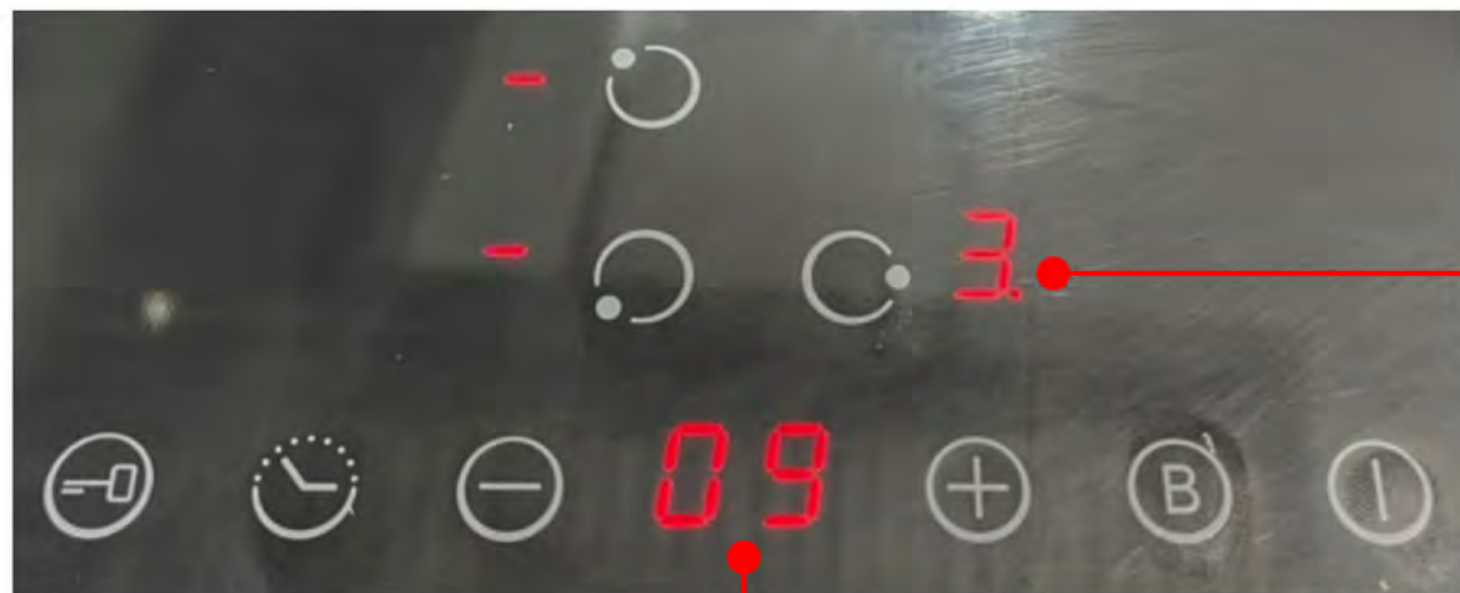


## ขั้นตอนการเปิดเตาไฟฟ้า



- ❶ เปิด/ปิดเตาไฟฟ้า (กดค้างไว้จนมีเสียง)
- ❷ เลือกหัวเตาทำอาหารที่ต้องการ
- ❸ เพิ่ม/ลด ระดับไฟฟ้า

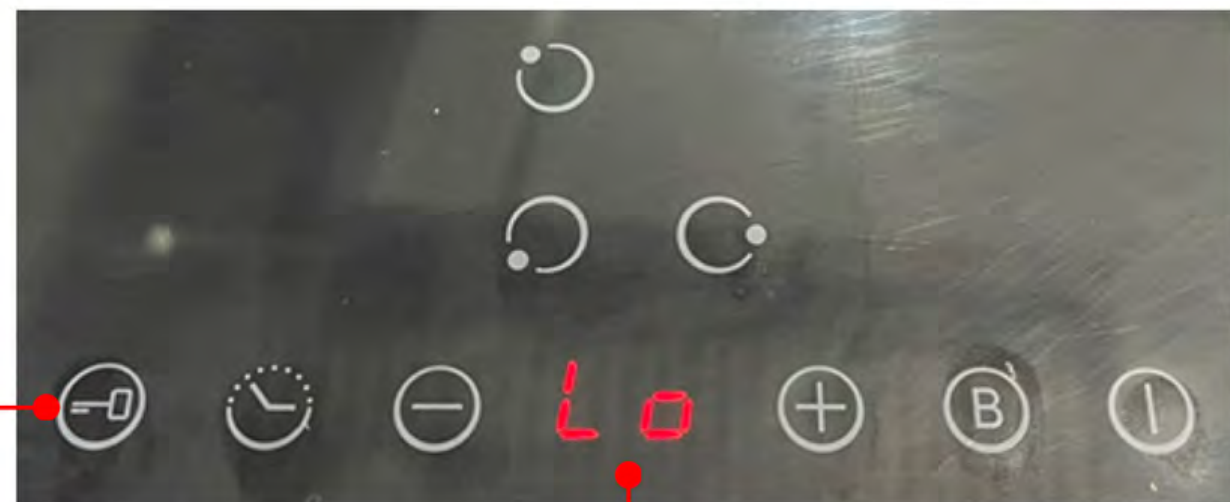




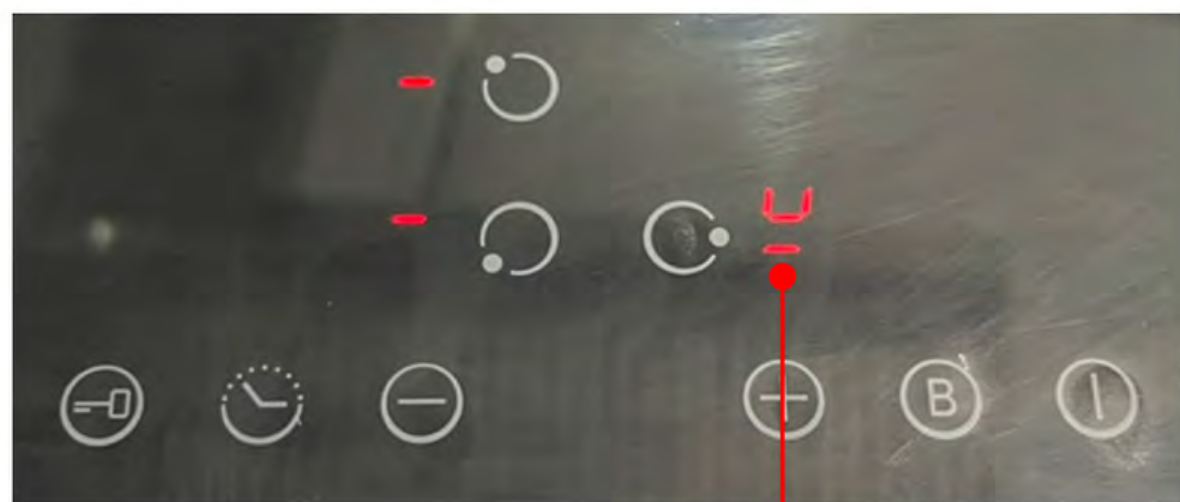
แสดงระดับพลังงานที่หัวเตาทำงาน

แสดงเวลาที่ตั้งค่าทำงาน

กดเพื่อ ล็อก/ปลดล็อก  
การทำงานจากเด็ก



เตาไฟฟ้าขึ้นค่าสั่ง Lo คือ  
ล็อกการทำงานจากเด็ก



สัญลักษณ์แสดงว่าไม่มีภาชนะบริเวณหัวเตา

# คู่มือ การใช้ เตาอบ

1. แกะบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ห่อหุ้มออก แล้วทำความสะอาดภายในเตาอบ
2. ล้างทำความสะอาดชิ้นส่วนต่าง ๆ ใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานบิดให้หมาดแล้วเช็ดเตาอบ
3. เปิดพัดลมระบายอากาศหรือหน้าต่างในห้อง
4. เปิดเตาอบให้ร้อนขึ้น จนถึงอุณหภูมิ 250 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที จากนั้นให้เข็ดคราบสกปรกออก







ปุ่มตั้งเวลาปัจจุบัน

ปุ่มตั้งเวลา

ปุ่มเปิด/ปิดไฟ

ปุ่มลือคการทำงาน

ปุ่มปรับอุณหภูมิ



ฟังก์ชันของเตาอบ	
	ความสว่าง
	อุ่นแบบรวดเร็ว
	ละลายน้ำแข็ง
	ระบบอย่างแบบเทอร์โบ
	ระบบอย่างแบบซูเปอร์
	ระบบอย่างแบบบาร์บีคิว
	อบ
	อบทั่วไป
	ปรุงอาหารโดยใช้พัดลมนำความร้อน
	อบขนม
	พิซซ่า



ประเภทของอาหาร	ฟังก์ชันของเตาอบ	อุณหภูมิ °C	ระดับ (1-4)	เวลา (นาที)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

คู่มือการใช้เตาอบ HAFELE



### 3. หลักการดูแลรักษา อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการประกอบอาหาร

อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการประกอบอาหารมีหลายชนิด ซึ่งแต่ละชนิดผลิตจากวัสดุที่แตกต่างกัน ดังนั้นเพื่อให้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ มีอายุการใช้งานได้นาน ควรทำความสะอาดและดูแลรักษา หลังการใช้งานทุกครั้ง ดังนี้





## ประเภทสแตนเลส

ควรระวังอย่าให้โดนความร้อนสูงมากเกินไปเพราะจะทำให้เกิดสีดำ หรือสีน้ำตาล แต่สามารถทำความสะอาดได้ โดยการนำผงซักฟอกละลายน้ำและเติมน้ำส้มสายชูลงไป ใช้ฟองน้ำชุบน้ำที่ผสมไว้แล้วนำมาขัดที่อุปกรณ์ล้างออกด้วยน้ำสะอาด และเมื่อทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ควรเช็ดให้แห้ง



## ประเภทเหล็ก

ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดแล้วล้างน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสนิม



## ประเภทอลูมิเนียม

ไม่ควรให้มีเศษอาหารตกค้าง  
ติดที่ภาชนะเพราะกรดและด่าง  
ในอาหารจะทำให้ภาชนะกร่อน  
เป็นรู



## ประเภทเครื่องเคลือบ

ต้องระมัดระวังไม่ให้ตกกระแทก  
เพราะจะทำให้กะเทาะและส่วนที่  
กะเทาะอาจเกิดสนิมได้



## ประเภทแก้ว

เครื่องแก้วค่อนข้างแตกหัก  
ง่ายเพราะฉะนั้นควร  
ระมัดระวังไม่ให้ตกหรือ  
กระแทก



## ประเภทพลาสติก

ไม่ควรใส่ของร้อนเพราะสีของ  
พลาสติกมีส่วนผสมของสาร  
เคมีซึ่งอาจละลายเจือปนใน  
อาหารหรืออาจจะทำให้  
พลาสติกเบี้ยวผิดรูปได้