



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมเนื้อ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดทำหลักสูตรการทำเหมืองแร่ ได้จัดทำขึ้นตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนในการจัดกิจกรรมการศึกษา ต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมายโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่าง พื้นฐาน ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับ ศักยภาพของผู้เรียนและความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้ และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้ง สามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตาม หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
๑. หลักสูตร การทำแผนมเนื้อ	๑
๑.๑ ความเป็นมา	๑
๑.๒ จุดประสงค์	๑
๑.๓ เป้าหมาย	๒
๑.๔ ระยะเวลา	๒
๑.๕ เนื้อหาหลักสูตร	๒
๑.๖ การจัดกระบวนการเรียนรู้	๒
๑.๗ สื่อการเรียนรู้	๒
๑.๘ การวัดและประเมินผล	๓
๑.๙ การจบหลักสูตร	๓
๑.๑๐ เอกสารหลักฐานการศึกษา	๓
๑.๑๑ การเทียบโอน	๓
๒. โครงสร้างหลักสูตรการทำแผนมเนื้อ	๔
ภาคผนวก	
แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตร การทำแผนมเนื้อ	๕
ใบความรู้หลักสูตร การทำแผนมเนื้อ	๗
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๙
แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตร การทำแผนมเนื้อ	๑๐
เฉลยวิชาการทำแผนมเนื้อ	๑๒

ชื่อหลักสูตร การทำหมมเนื้อ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

๑. ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริม ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมาย โดยให้ความสำคัญกับการ จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมน ำไปใช้ใน การขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดาเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียน หลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวน ชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำ ความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการ เรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑

การจัดวิชาการทำหมมเนื้อ ถือว่าเป็นอาหารอีสานยอดนิยม เป็นการแปรรูปอาหารมา และเพิ่มมูลค่าจาก เนื้อวัว ซึ่งมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ สืบสานวัฒนธรรมให้กับประชาชนได้มีเจตคติที่ดีงาม สามารถนำความรู้ที่ได้ไป ประยุกต์ใช้เป็นแนวทางพัฒนา และเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวต่อไป

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพและยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น
๒. เพื่อสร้างทักษะใหม่ที่จำเป็นในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการ
๓. เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน ได้อย่างมีความสุข

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไปกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๔. ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๓ ชั่วโมง

๔.๑ ภาคทฤษฎี จำนวน ๓๐ นาที

๔.๒ ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒.๓๐ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๕.๑ วัตถุประสงค์ในการทำหน้าที่ และการนำไปใช้ประโยชน์

๕.๒ ขั้นตอนการทำหมอนเนื้อ

๕.๓ การจัดการด้านการตลาด

๕.๔ แหล่งเรียนรู้

๕.๕ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา

๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. ฝึกปฏิบัติจริง

๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้

๒. VCD / หนังสือ

๓. Internet

๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

๘. การวัดและประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

๘.๑ การสังเกต

๘.๒ การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

๙. การจบหลักสูตร

- ๙.๑ มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๙.๒ มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
- ๑) ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒) ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำเหมมเนื้อ

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำเหมมเนื้อ นี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอก าระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำหมมนเนื้อ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	สื่อการเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	การวัดผลการประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การทำหมมนเนื้อ	<p>๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพและยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น</p> <p>๒. เพื่อสร้างทักษะใหม่ที่จำเป็นในการทำงาน</p> <p>ให้สอดคล้องกับ ความต้องการ</p> <p>๓. เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้</p> <p>ในครัวเรือน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข</p>	<p>๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำหมมนเนื้อ และ การนำไปใช้ประโยชน์</p> <p>๒. ขั้นตอนการทำหมมนเนื้อ</p> <p>๓. การจัดการด้านการตลาด</p> <p>๓.๑ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๓.๒ ทิศทางการประกอบอาชีพ</p> <p>ขั้นตอนการเตรียมการ</p> <p>๑. ความเป็นมาการทำหมมนเนื้อ</p> <p>๒. วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุ</p>	<p>ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ ใช้ สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ วัสดุของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ความรู้/ใบความรู้</p> <p>๒. VCD/หนังสือ/ Internet</p> <p>๓. วัสดุอุปกรณ์ของจริง</p> <p>๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพ ตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้</p> <p>๕. แบบทดสอบก่อนเรียน/แบบทดสอบหลังเรียน</p>	<p>๑. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ ภูมิปัญญา</p> <p>๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้</p> <p>๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๔. การฝึกปฏิบัติจริง</p>	<p>การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบ ความก้าวหน้า โดยใช้ผลการ ประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนา ความรู้ความเข้าใจ ซึ่ง สามารถประเมินได้ด้วยวิธีการ ต่างๆ ดังนี้</p> <p>๑. การสังเกต</p> <p>๒. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน</p>	๓๐	
			<p>๓. ขั้นตอนการทำหมมนเนื้อ</p> <p>๔. การปฏิบัติการทำหมมนเนื้อ</p> <p>๕. คุณค่าการทำหมมนเนื้อ</p> <p>๖. การจัดหาหรือการทำบรรจุภัณฑ์</p> <p>๗. การคิดต้นทุนกำไร</p> <p>๘. ช่องทางการขาย /การตลาดของ การทำหมมนเนื้อ</p>					๒.๓๐ ชม.

แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตรวิชาการทำขนมเนื้อ

- ข้อที่ ๑ วัตถุดิบหลักที่ขาดไม่ได้ในการทำขนมเนื้อ คืออะไร?
- ก. ไก่บด
 - ข. หมูบด
 - ค. ปลาบด
 - ง. เนื้อวัวบด
- ข้อที่ ๒ ส่วนประกอบใดที่ช่วยให้ขนมเนื้อมีความเหนียวและจับตัวเป็นก้อน?
- ก. น้ำตาล
 - ข. เกลือ
 - ค. ข้าวเหนียว
 - ง. พริกไทย
- ข้อที่ ๓ การหมักขนมเนื้อด้วยเกลือมีประโยชน์อย่างไร?
- ก. เพิ่มความหวาน
 - ข. ช่วยให้ขนมหมูสุกเร็วขึ้น
 - ค. ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย
 - ง. ทำให้ขนมเนื้อมีสีสวย
- ข้อที่ ๔ การห่อขนมเนื้อด้วยใบตองมีประโยชน์อย่างไร?
- ก. เพิ่มความสวยงาม
 - ข. ช่วยให้ขนมเนื้อสุกเร็วขึ้น
 - ค. ช่วยรักษาความชื้นและกลิ่นหอมของขนมเนื้อ
 - ง. ทั้ง ก. และ ค.
- ข้อที่ ๕ วิธีการปรุงขนมเนื้อก่อนนำไปห่อคืออะไร?
- ก. นึ่ง
 - ข. ต้ม
 - ค. ผัด
 - ง. ย่าง
- ข้อที่ ๖ การหมักขนมเนื้อนานเกินไปอาจส่งผลอย่างไร?
- ก. ขนมเนื้อสุกเร็วเกินไป
 - ข. ขนมเนื้อมีรสชาติเค็มจัด
 - ค. ขนมเนื้อมีกลิ่นเหม็น
 - ง. ขนมเนื้อมีสีซีด

ข้อที่ ๗ หลังจากห่อแหนมเนื้อแล้ว ควรเก็บรักษาอย่างไร?

- ก. แช่ตู้เย็นช่องแช่แข็ง
- ข. แช่ตู้เย็นช่องธรรมดา
- ค. วางไว้ที่อุณหภูมิห้อง
- ง. ตากแดด

ข้อที่ ๘ เครื่องปรุงใดที่สามารถเพิ่มความเผ็ดให้กับแหนมเนื้อได้?

- ก. พริกชี้หนู
- ข. ขิง
- ค. หอมแดง
- ง. กระเทียม

ข้อที่ ๙ หากต้องการให้แหนมเนื้อที่มีรสชาติเปรี้ยว สามารถเติมอะไรลงไปได้บ้าง?

- ก. น้ำปลา
- ข. น้ำมะขาม
- ค. น้ำส้มสายชู
- ง. น้ำตาลปีบ

ข้อที่ ๑๐ ปัจจัยใดที่ส่งผลกระทบต่อรสชาติของแหนมเนื้อมากที่สุด?

- ก. ชนิดของเนื้อ
- ข. ปริมาณเกลือ
- ค. อุณหภูมิในการหมัก
- ง. ทั้งหมดข้างต้น

ใบความรู้ เรื่องการทำแหนมเนื้อ

ใบความรู้เรื่องการทำแหนมเนื้อ

แหนมเนื้อ อาหารพื้นเมืองรสเด็ด ทำเองได้ง่ายๆ ที่บ้าน

แหนมเนื้อ เป็นอาหารหมักดองชนิดหนึ่ง มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม และเผ็ดเล็กน้อย เป็นที่นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างคู่กับข้าวเหนียว หรือจะนำไปประกอบอาหารอื่นๆ ก็อร่อยไม่แพ้กัน การทำแหนมเนื้อเองที่บ้านนั้นไม่ยากอย่างที่คิด เพียงแค่เตรียมวัตถุดิบและทำตามขั้นตอนก็สามารถอร่อยกับแหนมเนื้อรสเด็ดได้แล้ว

วัตถุดิบหลัก

- เนื้อวัว: เลือกส่วนที่ชอบ เช่น สันใน สันนอก
- ข้าวเหนียว: ช่วยให้แหนมเนื้อจับตัวกัน
- กระเทียม: เพิ่มกลิ่นหอม
- เกลือ: ช่วยยับยั้งแบคทีเรีย
- พริกชี้หนู: เพิ่มความเผ็ด (ใส่ตามชอบ)
- น้ำตาล: ช่วยปรับรสชาติ
- ใบตอง: ใช้สำหรับห่อแหนม

ขั้นตอนการทำ

๑. เตรียมวัตถุดิบ: นำเนื้อบด กระเทียม และข้าวเหนียวมาผสมให้เข้ากัน
๒. ปั่นรส: ปั่นรสด้วยเกลือ พริกชี้หนู และน้ำตาล คนให้เข้ากันจนส่วนผสมทั่วถึง
๓. หมัก: นำส่วนผสมที่ได้ใส่ลงในภาชนะที่มีฝาปิด หมักทิ้งไว้ประมาณ ๑-๒ วัน ในตู้เย็น
๔. ห่อ: นำส่วนผสมที่หมักแล้วมาห่อด้วยใบตองให้แน่น
๕. นึ่ง: นึ่งแหนมที่ห่อแล้วประมาณ ๓๐ นาที
๖. พัก: พักให้แหนมเย็นตัวลง แล้วนำไปแช่ตู้เย็น

เคล็ดลับในการทำแหนมเนื้อ

- ความสะอาด: ควรล้างมือและอุปกรณ์ให้สะอาดก่อนทำ
- อุณหภูมิ: ควรหมักแหนมในที่เย็น เพื่อป้องกันการบูดเสีย
- ระยะเวลาการหมัก: ระยะเวลาการหมักอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับอุณหภูมิและสูตรที่ใช้
- การเก็บรักษา: แหนมเนื้อที่ทำเสร็จแล้วควรเก็บในตู้เย็น

ข้อควรระวัง:

- การเลือกวัตถุดิบ: ควรเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่
- ความสะอาด: ควรรักษาความสะอาดตลอดกระบวนการผลิต
- การเก็บรักษา: ควรเก็บแช่แข็งในที่เย็นและแห้ง

ประโยชน์ของแหนมเนื้อ

- โปรตีนสูง: จากเนื้อวัว
- วิตามินและแร่ธาตุ: จากข้าวเหนียวและกระเทียม
- รสชาติอร่อย: เป็นอาหารว่างที่อร่อยและถูกปากหลายคน



แบบประเมินผลงานผู้เรียน ชื่อ - สกุล

ชื่อ - สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๑ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๑ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้ -

การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร -

ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์ การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตรวิชาการทำแหนมเนื้อ

- ข้อที่ ๑ วัตถุประสงค์หลักที่ขาดไม่ได้ในการทำแหนมเนื้อ คืออะไร?
- ไก่บด
 - หมูบด
 - ปลาบด
 - เนื้อวัวบด
- ข้อที่ ๒ ส่วนประกอบใดที่ช่วยให้แหนมเนื้อมีความเหนียวและจับตัวเป็นก้อน?
- น้ำตาล
 - เกลือ
 - ข้าวเหนียว
 - พริกไทย
- ข้อที่ ๓ การหมักแหนมเนื้อด้วยเกลือมีประโยชน์อย่างไร?
- เพิ่มความหวาน
 - ช่วยให้แหนมหมักสุกเร็วขึ้น
 - ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย
 - ทำให้แหนมเนื้อ มีสีสวย
- ข้อที่ ๔ การห่อแหนมเนื้อด้วยใบตองมีประโยชน์อย่างไร?
- เพิ่มความสวยงาม
 - ช่วยให้แหนมเนื้อสุกเร็วขึ้น
 - ช่วยรักษาความชื้นและกลิ่นหอมของแหนมเนื้อ
 - ทั้ง ก. และ ค.
- ข้อที่ ๕ วิธีการปรุงแหนมเนื้อก่อนนำไปห่อคืออะไร?
- นึ่ง
 - ต้ม
 - ผัด
 - ย่าง
- ข้อที่ ๖ การหมักแหนมเนื้อนานเกินไปอาจส่งผลอย่างไร?
- แหนมเนื้อสุกเร็วเกินไป
 - แหนมเนื้อ มีรสชาติเค็มจัด
 - แหนมเนื้อ มีกลิ่นเหม็น
 - แหนมเนื้อ มีสีซีด

ข้อที่ ๗ หลังจากท่อแหนมเนื้อแล้ว ควรเก็บรักษาอย่างไร?

- ก. แช่ตู้เย็นช่องแช่แข็ง
- ข. แช่ตู้เย็นช่องธรรมดา
- ค. วางไว้ที่อุณหภูมิห้อง
- ง. ตากแดด

ข้อที่ ๘ เครื่องปรุงใดที่สามารถเพิ่มความเผ็ดให้กับแหนมเนื้อได้?

- ก. พริกชี้หนู
- ข. ชিং
- ค. หอมแดง
- ง. กระเทียม

ข้อที่ ๙ หากต้องการให้แหนมเนื้อมีรสชาติเปรี้ยว สามารถเติมอะไรลงไปได้บ้าง?

- ก. น้ำปลา
- ข. น้ำมะขาม
- ค. น้ำส้มสายชู
- ง. น้ำตาลปีบ

ข้อที่ ๑๐ ปัจจัยใดที่ส่งผลกระทบต่อรสชาติของแหนมเนื้อมากที่สุด?

- ก. ชนิดของเนื้อ
- ข. ปริมาณเกลือ
- ค. อุณหภูมิในการหมัก
- ง. ทั้งหมดข้างต้น

เฉลยวิชาการทำเหมมเนื้อ

๑. ข
๒. ค
๓. ค.
๔. ค
๕. ก
๖. ค
๗. ข
๘. ก
๙. ค
๑๐. ง