

สื่อผ้าเสริมพัฒนาการสำหรับเด็กปฐมวัย 4-6 ปี

MY LITTLE SHOP

ร้านน้อยของเชฟตัวจิ๋ว



รณัญญาณี อุ่นแก้ว 61101010145



☀️ สื่อผ้าเสริมพัฒนาการ สำหรับเด็กปฐมวัย 4-6 ปี

รูปแบบผลงาน

สื่อผ้าเสริมพัฒนาการพร้อมคู่มือวัตถุดิบเมนูอาหาร

วัสดุที่ใช้

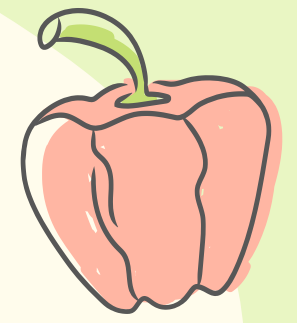
ผ้าสักหลาด / ใยสังเคราะห์ / ผ้าดิบ /
พลาสติกตามใส / กระดาษ

เทคนิคที่ใช้

เย็บด้วย / ตัดกระดุมแป๊ก / ตัดชิป / ตัดต้นตุ๊กแก



จุดประสงค์



01

เพื่อส่งเสริมพัฒนาการกล้ามเนื้อเล็กของเด็ก

02

เพื่อให้เด็กใช้จินตนาการสร้างสรรค์การเล่นบทบาทสมมติและการเล่นแบบประยุกต์

03

เพื่อส่งเสริมด้านความทรงจำของเด็กในการเรียนรู้และจดจำลักษณะสิ่งของ



อุปกรณ์ในการเล่น



เสื้อผ้าเซตผัก ผลไม้ และเครื่องปรุง

เสื้อผ้าเช็ดผ้า

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : ตัดต้นตุ๊กแก สามารถแกะแยกส่วนได้

เสื้อผ้าเซ็ตพับ

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : เย็บแยกส่วน สามารถถอดชิ้นส่วนออกจากกันได้

เสื้อผ้าเซ็ตพับ

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : ใช้แม่เหล็ก สามารถแยกออกจากกันได้

เสื้อผ้าเช็ดผ้า

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : ใช้แม่เหล็ก สามารถแยกออกจากกันได้

เสื้อผ้าเซ็ตพับ

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : ตัดกระดุมเปิด สามารถแยกออกจากกันได้

เสื้อผ้าเซิตผลไม้

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : เย็บแยกส่วน สามารถถอดชิ้นส่วนออกจากกันได้

เสื้อผ้าเซ็ตผลไม้

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : ตัดติดตุ๊กแก สามารถแกะแยกส่วนได้

เสื้อผ้าเซ็ทเนื้อสัตว์

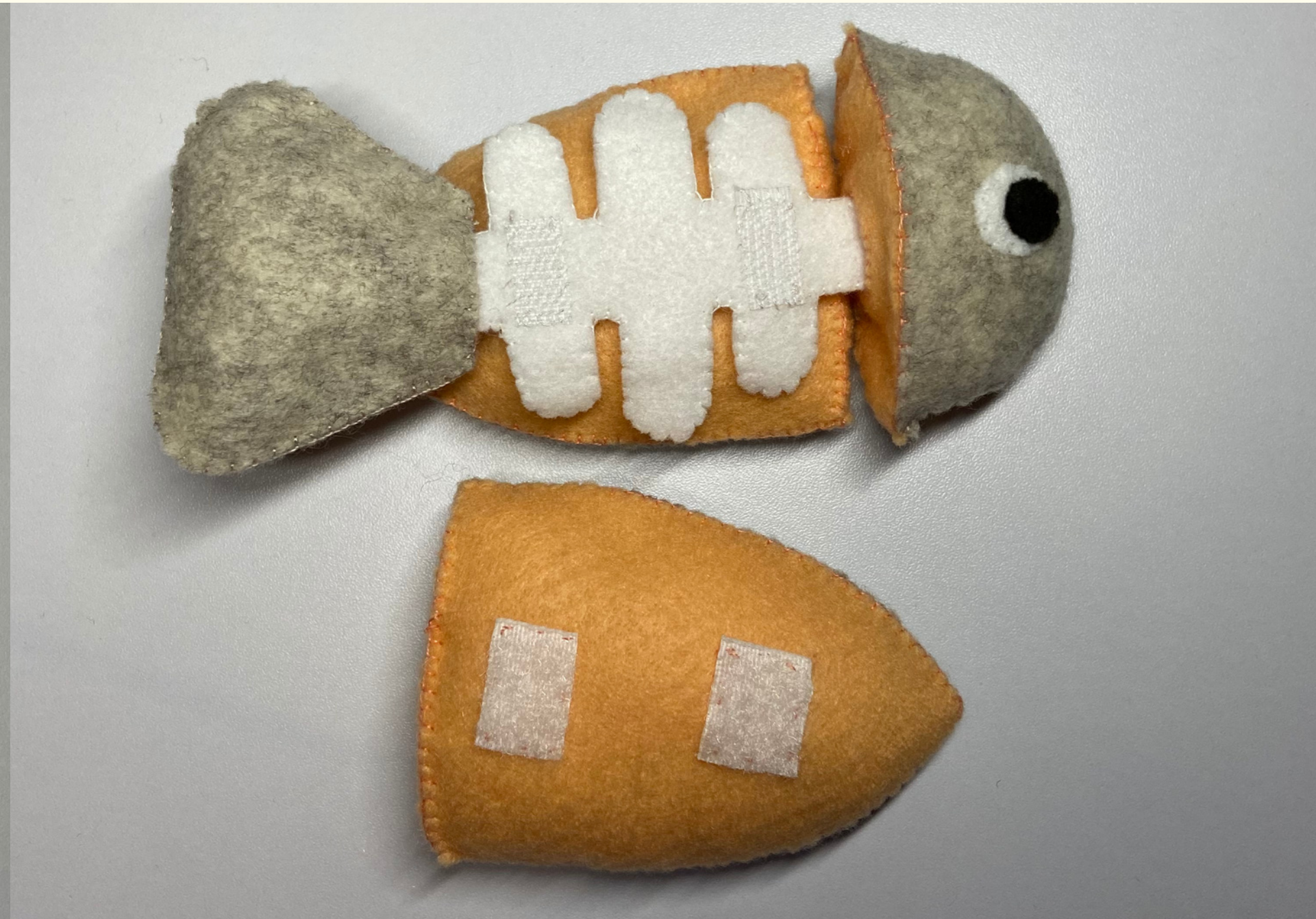
ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : ติดซีป สามารถเปิดเอาวัตถุข้างในแปรรูปออกมาได้

เสื้อผ้าเซิตเนื้อสัตว์

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : ตัดต้นตุ๊กแก สามารถแกะแยกส่วนได้

เสื้อผ้าเซ็ทเนื้อสัตว์

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : เย็บแยกส่วน สามารถถอดชิ้นส่วนออกจากกันได้

เสื้อผ้าเซ็ทเนื้อสัตว์

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : เย็บธรรมดา

เสื้อผ้าเซ็ทเครื่องปรุงและอื่น ๆ

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : เย็บธรรมดา

เสื้อผ้าเซิตเครื่องปรุงและอื่น ๆ

ประกอบไปด้วย



ใช้เทคนิค : เย็บธรรมดา

เซ็ตอุปกรณ์เสริม

ประกอบไปด้วย



กระทะ หม้อ จาน ช้อน มีด

คู่มือวัตถุดิบอาหาร



ตัวอย่าง คู่มือวัตถุดิบเมนูอาหาร ขนาด 4 นิ้ว x 6 นิ้ว รูปแบบแฟลชการ์ด (7 หน้า)

คู่มือวัตถุดิบอาหาร

ระดับความยากของเมนู

●○○○○



ไข่เจียวเบคอน

1. ตอกไข่ใส่ชาม ตีไข่ให้เข้ากัน
2. ปรุงรสตามใจชอบ
3. ใส่เบคอนและแครีคอตหั่นเต๋า
4. ตั้งน้ำมันให้ร้อน เทไข่ใส่กระทะ
5. ทอดจนเหลืองกรอบ
6. พร้อมรับประทาน



ไข่ไก่



เบคอน



แครีรอต



น้ำมัน, น้ำปลา

ระดับความยากของเมนู

●●○○○



สเต็กปลาแซลมอน

1. ปรุงรสแซลมอนด้วยเกลือเล็กน้อย
2. นำกระทะมาตั้งไฟใส่น้ำมัน ใช้ไฟกลาง
3. วางเนื้อปลาจี่ลงบนกระทะทีละฝั่งจนสุกแล้วค่อยพลิกด้าน
4. ใส่มะเขือเทศและแครีรอตจี่ลงบนกระทะ
5. นำชิ้นมาจัดจานเสิร์ฟพร้อมรับประทาน



ปลาแซลมอน



ผักกะหล่ำ



มะเขือเทศ



แครีรอต



น้ำมัน, เกลือ

ตัวอย่าง คู่มือวัตถุดิบเมนูอาหาร ขนาด 4 นิ้ว x 6 นิ้ว รูปแบบแฟลชการ์ด (7 หน้า)

คู่มือวัตถุดิบอาหาร

ระดับความยากของเมนู

●●●○



ต้มจืดหมูสับ

1. ต้มน้ำให้เดือด
2. ใส่กระเทียมลงไป 3-4 กลีบ
3. รอให้น้ำเดือดอีกครั้ง
4. ปั้นหมูเป็นก้อนแล้วใส่ลงในหม้อ
5. รอจนหมูสุกแล้วใส่ผักกะหล่ำ เห็ดหอม และแครอทลงไปให้หมด
6. ปรับรสตามชอบพร้อมเสิร์ฟ



ระดับความยากของเมนู

●●●○



สปาเกตตีกุ้ง ซอสมะเขือเทศ

1. ต้มเส้นสปาเกตตีในน้ำเดือด 7-10 นาทีจนสุกแล้วพักไว้ให้เย็น
2. ตั้งกระทะเทงน้ำมันลงไปเล็กน้อย
3. ใส่กระเทียม และกุ้งลงไปผัดจนสุก
4. ตามด้วยมะเขือเทศ และซอสมะเขือเทศ
5. ปรับรสตามชอบแล้วใส่เส้นสปาเกตตีผัด
6. ตักขึ้นใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



ตัวอย่าง คู่มือวัตถุดิบเมนูอาหาร ขนาด 4 นิ้ว x 6 นิ้ว รูปแบบแฟลชการ์ด (7 หน้า)

คู่มือวัตถุดิบอาหาร

ระดับความยากของเมนู

●○○○○



มังคุดลอยแก้ว

1. แกะมังคุดออกจากเปลือกเตรียมไว้
2. ตั้งหม้อใส่น้ำเปล่าต้มจนน้ำเริ่มร้อน
3. ใส่เกลือและน้ำตาล คนให้ละลาย
4. พอน้ำเดือดจึงใส่มังคุดที่แกะไว้ลงไป
5. ต้มต่ออีก 5 นาทีแล้วปิดไฟ พักไว้ให้เย็น
6. เสิร์ฟคู่กับน้ำแข็งพร้อมรับประทาน



มังคุด



น้ำเปล่า



เกลือ, น้ำตาล

ระดับความยากของเมนู

●●●○



ข้าวเหนียวทุเรียน

1. นำกะทิมาตั้งไฟให้ร้อน โดยใช้ไฟอ่อน
2. ใส่น้ำตาล และเกลือ คนให้เข้ากัน
3. จากนั้นใส่เนื้อทุเรียนลงไป
4. ผสมให้เข้ากันแล้วนำขึ้นจากเตา
5. ตักราดบนข้าวเหนียวอุ่น พร้อมเสิร์ฟ



ทุเรียน



ข้าวเหนียว



กะทิ



เกลือ, น้ำตาล

ตัวอย่าง คู่มือวัตถุดิบเมนูอาหาร ขนาด 4 นิ้ว x 6 นิ้ว รูปแบบแฟลชการ์ด (7 หน้า)

กล่องบรรจุภัณฑ์



ด้านหน้า



ชั้นวางของ
และฝาปิด



ด้านใน

ตัวอย่างวิธีการเล่น





MY LITTLE SHOP

ร้านน้อยของเชฟตัวจิ๋ว