

คำเตือน

- ▶ บทเรียนชุดนี้เกี่ยวข้องกับเรื่องสุขภาพของท่านโดยตรง โปรดใช้วิจารณญาณในการเรียนรู้ และใช้ความระมัดระวังในการนำไปประยุกต์ปฏิบัติ
- ▶ ผมไม่มีคุณวุฒิ และไม่เคยได้รับการศึกษาในระบบการศึกษาใด ในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับ การแพทย์ โภชนาการ วิทยาศาสตร์การกีฬา และหัวข้อปลีกย่อยอื่นๆ ในบทเรียนชุดนี้
- ▶ ความรู้ที่นำมาเผยแพร่ในบทเรียนชุดนี้ เกิดจากการศึกษาด้วยตนเองจากแหล่งข้อมูลต่างๆ โดยผมได้นำมาทดลองประยุกต์ปฏิบัติด้วยตนเองแล้วได้รับผลที่ดี จึงนำมาเผยแพร่ต่อเท่านั้น
- ▶ ผมไม่สามารถรับรองผลลัพธ์อันเกิดจากการนำความรู้ในบทเรียนชุดนี้ไปปฏิบัติ และไม่สามารถรับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดจากการนำบทเรียนนี้ไปปฏิบัติได้

ตอนที่ 9

ฝึกนับแคลอรี : อาหารทั่วไป

Check ความพร้อมก่อนเริ่มนับแคลอรี

- ❑ เข้าใจหลักการนับแคลอรีแบบ Sum-of-the-Parts
- ❑ รู้จัก “ส่วน” และ “แคลอรี” ของอาหารต่างๆ พอสมควร
- ❑ อย่าหวังผลเลิศ อย่าวิตกกังวล “ประมาณ = ไม่เป๊ะ”
- ❑ อย่าใจร้อน แรกๆ จะหงุดหงิด แต่จะง่ายขึ้นเรื่อยๆ

ตารางช่วยคำนวณ

ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	X	XXX
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	X	XXX
เนื้อสัตว์	30	X	XXX
ผัก	10	X	XXX
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	X	XXX
รวม			XXX



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2.5	200
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	2	160
เนื้อสัตว์	30	2	60
ผัก	10	2	20
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	2	100
รวม			540



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	1	80
เนื้อสัตว์	30	1	30
ผัก	10	2	20
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	1	50
รวม			340



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	0	0
เนื้อสัตว์	30	2	60
ผัก	10	4	40
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	2	100
รวม			360



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	1	80
เนื้อสัตว์	30	1	30
ผัก	10	1	10
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	1	50
รวม			330



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	0	0
เนื้อสัตว์	30	4	120
ผัก	10	2	20
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	1	50
รวม			350



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	0	0
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	0.5	40
เนื้อสัตว์	30	0	0
ผัก	10	3	30
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	2	100
รวม			170



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	0	0
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	0	0
เนื้อสัตว์	30	4	120
ผัก	10	2	20
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	0.5	25
รวม			165



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	1.5	120
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	0	0
เนื้อสัตว์	30	2	60
ผัก	10	4	40
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	0	0
รวม			220



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	0	0
เนื้อสัตว์	30	6	180
ผัก	10	0.5	5
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	1	50
รวม			395



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	0	0
เนื้อสัตว์	30	2	60
ผัก	10	1	10
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	2	100
รวม			330



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	1	80
เนื้อสัตว์	30	5	150
ผัก	10	1	10
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	0	0
รวม			400



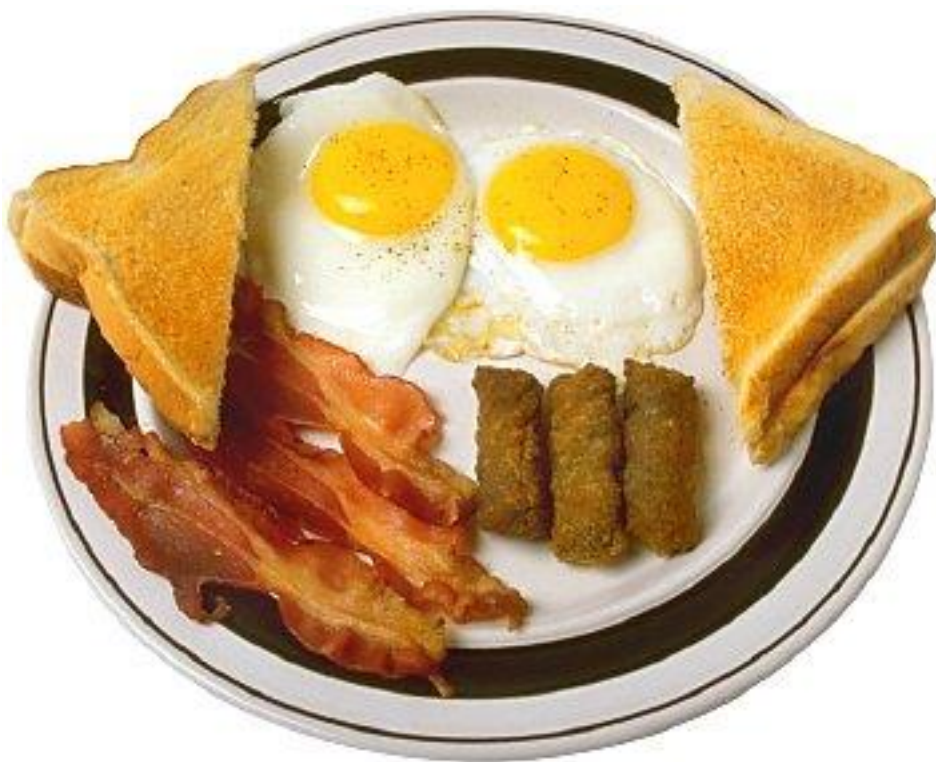
ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	0	0
เนื้อสัตว์	30	13	390
ผัก	10	3	30
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	6	300
รวม			880



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	1	80
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	0	0
เนื้อสัตว์	30	4	120
ผัก	10	1	10
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	5	250
รวม			460



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	1	80
เนื้อสัตว์	30	2	60
ผัก	10	1	10
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	3	150
รวม			460



ประเภท	kcal / ส่วน	ส่วน	รวม
ข้าว/เส้น/ขนมปัง	80	2	160
ไข่ไก่/ไข่เป็ด	80	2	160
เนื้อสัตว์	30	9	270
ผัก	10	0	0
น้ำมัน/น้ำสลัด	50	6	300
รวม			890