

# รายวิชา ภาษาอังกฤษ

รหัสวิชา อ22101 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 Food

เรื่อง How to Cook “Tom Yum Kung”

ครูผู้สอน ครูวัลลภ ใจหมั่น





**Have you ever tried Tom Yum  
Kung?**



**How does it taste?**

**It tastes ...[taste]....**



The background is a vibrant, cartoon-style illustration of Tom Yum Kung. A large bowl in the center is filled with a reddish-orange broth, large cooked shrimp, green basil leaves, and a slice of lime. To the right, another bowl shows a shrimp and a lime wedge. Scattered around are individual ingredients like a chili pepper and more basil leaves. The overall style is bright and appetizing.

# How to Cook “Tom Yum Kung”





## Learning Objectives

- 1. Students will be able to pronounce vocabulary about cooking ingredients.**
- 2. Students will be able to describe the cooking instructions.**





**What are the ingredients?**

**water**

**coriander**

**mushroom**

**prawns**

**kaffir lime leaves**

**chilies**

**sugar**

**chili paste**

**milk**

**fish sauce**

**limes**

**lemongrass**

**galangal**







# Cooking Ingredients



# lemongrass

a tropical grass with a flavor like lemon, used especially in Southeast Asian cooking







# galangal

a root similar to ginger, but with a more peppery flavor





A circular yellow icon with a white border, containing a stylized illustration of a white bowl filled with various colorful food items like fish, vegetables, and fruit.

# prawns

small sea creatures with a thin shell, ten legs, and a long tail, or its soft part eaten as food







# kaffir lime leaves

highly fragrant leaves from the kaffir lime tree







# red **chilies**

the small, red fruits that are used to make  
some foods very hot and spicy





# fish sauce

a liquid seasoning made from fermented fish  
and salt







# lime juice

the sour liquid squeezed from fresh limes







# coriander

a plant whose leaves and seeds are both used as a common herb and spice around the world





# pot

a container, usually round, especially one used for cooking food





# stove

a device that is used to cook and heat food







**What are the ingredients of  
Tom Yum Kung?**





**What are the ingredients of  
Tom Yum Kung?**





**No!**

**The order matters.**

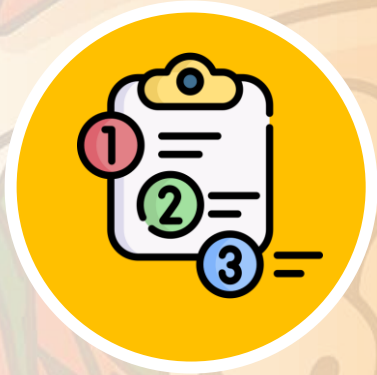
Add mushrooms into the soup.

Heat water in the pot.

Put the lemongrass into the soup.



**Can you make Tom Yum Kung if you don't follow the steps in order?**



# Sequence Words

to show the order of cooking instructions

**First** tells us what to do at the very beginning.

**After that, next, and then**  
tell us what comes right after.

**Finally** means it's the very end step!



## ใบงานที่ 6 (A)

# How to Cook “Tom Yum Kung”



(สามารถดาวน์โหลดได้ที่ [www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th))

### Directions:

Watch the video  
and put the steps to  
make “Tom Yum  
Kung” in the correct  
order from 1-6.

ใบงานที่ 6 เรื่อง How to Cook “Tom Yum Kung”

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง Food

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 7 เรื่อง How to Cook “Tom Yum Kung”

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา อ22101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ชื่อ - สกุล ..... ชั้น..... เลขที่.....

Directions: Watch the video and put the steps to make ‘Tom Yum Kung’ in the correct order from 1-6.



..... Put lemongrass, galangal, and kaffir lime leaves into the soup.

..... Heat soup in the pot.

..... Plate it up!

..... Add oyster mushrooms into the soup.

..... Add six prawns when the water is boiling.

..... Season with fish sauce, lime juice, chili paste, sugar, and red chilies.





# **Worksheet 6** How to Cook 'Tom Yum Kung'

**Directions: Put the steps to make "Tom Yum Kung" in the correct order from 1-6.**



- ..... Put lemongrass, galangal, and kaffir lime leave into the soup.
- ..... Heat water in the pot.
- ..... Plate it up!
- ..... Add oyster mushrooms into the soup.
- ..... Add six prawns when the water is boiling.
- ..... Season with fish sauce, lime juice, chilies paste, sugar and red chilies.



# Worksheet 6 (A)



- 2..... Put lemongrass, galangal, and kaffir lime leave into the soup.
- 1..... Heat water in the pot.
- 6..... Plate it up!
- 4..... Add oyster mushrooms into the soup.
- 3..... Add six prawns when the water is boiling.
- 5..... Season with fish sauce, lime juice, chilies paste, sugar and red chilies.



## Worksheet 6 (B)

# How to Cook “Tom Yum Kung”



(สามารถดาวน์โหลดได้ที่ [www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th))

### Directions:

Rewrite how to cook  
‘Tom Yum Kung’  
steps.

ใบงานที่ 6 เรื่อง How to Cook “Tom Yum Kung”

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง Food

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 7 เรื่อง How to Cook “Tom Yum Kung”

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา อ22101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ชื่อ - สกุล ..... ชั้น..... เลขที่.....

- First, .....
- Second, .....
- After that, .....
- Next, .....
- Then .....
- Finally, .....



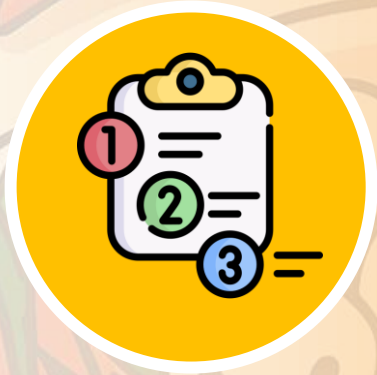




# Worksheet 6 (B)

- First, **heat water in the pot .** .....
- Second , **put lemongrass, galangal, and kaffir lime leaves into the soup.** .....
- After that, **add six prawns when the water is boiling.** .....
- Next, **add mushrooms into the soup.** .....
- Then **season with fish sauce, lime juice, chili paste, sugar, and red chilies.** .....
- Finally, **plate it up.** .....





# Sequence Words

to show the order of cooking instructions

**First** tells us what to do at the very beginning.

**After that, next, and then**  
tell us what comes right after.

**Finally** means it's the very end step!

# Cooking Instructions

[a base form verb]

**First,** heat water in the pot.

[a base form verb]

**Then** season with fish sauce, lime juice, chili paste, sugar, and red chilies.





บทเรียนครั้งต่อไป

# Master Chef Junior Battle





## สิ่งที่ต้องเตรียม

1. ใบงานที่ 7

เรื่อง Master Chef Junior Battle

2. ไข่ไก่ต้ม 2 ฟอง



(สามารถดาวน์โหลดได้ที่  
[www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th))

