

ใบงานที่ 6 เรื่อง Station Category  
หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง Health and Wellness  
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 7 เรื่อง Healthy Nutrients  
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา อ23101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

Directions: Study the ingredients of the given dishes, then put each ingredient in the correct category.

[illegible]

สำหรับนักเรียนศึกษาร่วมกันเป็นกลุ่ม

### Som Tum Thai with Salted Egg, Sticky Rice, Grilled Chicken

#### Ingredients:

- Shredded papaya
- Cherry tomatoes
- Long beans
- Chilies
- Garlic
- Lime juice
- Fish sauce
- Palm sugar
- Roasted peanuts
- Salted egg
- Sticky rice
- Grilled chicken



### Pad Thai with Shrimp Wrapped in Egg

#### Ingredients:

- Soaked rice noodles
- Fresh shrimp
- Firm tofu
- Eggs
- Bean sprouts
- Chinese chives
- Sweet preserved radish
- Palm sugar
- Tamarind paste
- Fish sauce
- Cooking oil



### Khao Kluk Kapi (Shrimp Paste Fried Rice)

#### Ingredients:

- Cooked rice
- Shrimp paste (Kapi)
- Sweet pork (moo wan)



- Shredded omelet
- Fried dried shrimp
- Sliced chilies
- Sliced shallots
- Green mango
- Sliced long beans
- Cucumber

### Kaeng Som Cha-Om Goong (Sour Curry with Shrimp and Acacia Omelet) + Steamed Rice

#### Ingredients:

- Fresh shrimp
- Omelet (cut into pieces)
- Tamarind paste
- Fish sauce
- Palm sugar
- Water

#### For curry paste:

- Dried chilies
- Shallots
- Garlic
- Shrimp paste
- Salt
- Steamed rice



### Khao Nam Prik Kapi (Shrimp Paste Chili Dip with Fried Mackerel, Omelet, and Boiled Vegetables)

#### Ingredients:

#### For Nam Prik Kapi (chili dip):

- Chilies
- Garlic
- Shrimp paste
- Lime juice



- Fish sauce
- Palm sugar
- Eggplants

**Other components:**

- Fried mackerel
- Thai-style omelet
- Boiled vegetables  
(e.g., water spinach, long beans, pumpkin, cabbage)
- Steamed rice