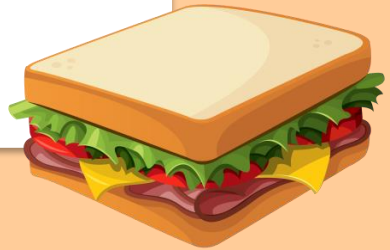
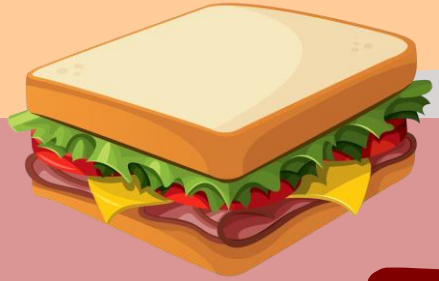
รายวิชา ภาษาอังกฤษ

Recipe 1

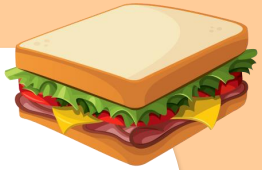
รหัสวิชา อ22101 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ผู้สอน สวรรยา อุตรพรม





Recipe 1

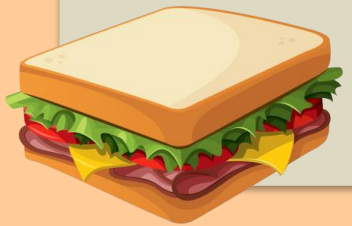


จุดประสงค์การเรียนรู้

- **บอกความหมาย**ของคำศัพท์เกี่ยวกับการทำอาหารได้ถูกต้อง
- **อ่านขั้นตอน**การทำอาหารภาษาอังกฤษแล้วจับใจความสำคัญได้

Activity

Matching



Look at the pictures and then number the steps in the correct order.

1.



2.



3.



4.



5.



6.



How to make cheese and lettuce sandwiches

____ Grate the cheese.

____ Put the sandwiches in a container.

____ Spread the butter on the bread.

____ Wash and drain the lettuce.

____ Add another piece of bread and cut in half.

____ Put the cheese on the bread and add some lettuce.



Activity

ใบงานที่ 24.1

เรื่อง How to make cheese and lettuce sandwiches

1.



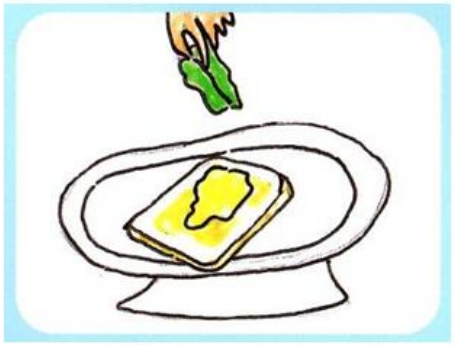
2.



3.



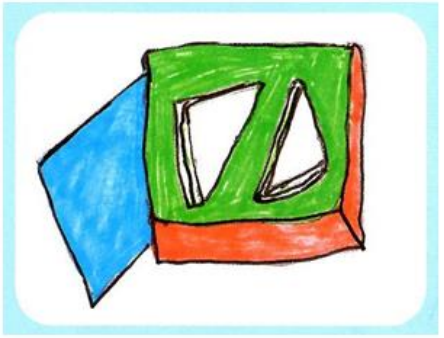
4.



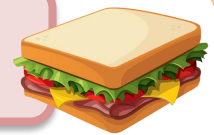
5.



6.



How to make cheese and lettuce sandwiches



3 Grate the cheese.

6 Put the sandwiches in a container.

2 Spread the butter on the bread.

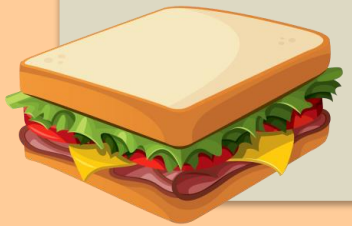
1 Wash and drain the lettuce.

5 Add another piece of bread and cut in half.

4 Put the cheese on the bread and add some lettuce.

Let's study

Vocabulary



ใบความรู้ที่ 24.1 เรื่อง Kitchen Verbs Set 1
หน่วยที่ 3 แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 24 เรื่อง Recipe 1
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัส อ22101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

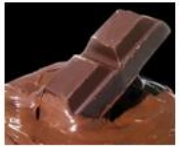
 cut	 peel	 slice	 carve
 spread	 sprinkle	 grate	 squeeze
 pour	 melt	 mix	 beat
 boil	 fry	 grill	 knead
 sift	 roll	 cook	 serve

ใบความรู้ที่ 24.2 เรื่อง Kitchen Verbs Set 2
หน่วยที่ 3 แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 24 เรื่อง Recipe 1
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัส อ22101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

 add	 chop	 stir	 break
 drain	 steam	 whisk	 simmer
 mash	 blend	 bake	 toast
 taste	 crush	 flatten	 roast
 weigh	 measure	 clean	 wash

ใบความรู้ที่ 24.1

เรื่อง Kitchen Verbs Set 1

 cut	 peel	 slice	 carve	 sift
 spread	 sprinkle	 grate	 squeeze	 roll
 pour	 melt	 mix	 beat	 cook
 boil	 fry	 grill	 knead	 serve



ใบความรู้ที่ 24.1

เรื่อง Kitchen Verbs Set 2

 drain	 steam	 whisk	 simmer	 add
 mash	 blend	 bake	 toast	 chop
 taste	 crush	 flatten	 roast	 stir
 weigh	 measure	 clean	 wash	 break



กิจกรรม Miming

กิจกรรม: Miming

1) ครูให้บัตรคำศัพท์แก่นักเรียนกลุ่มละ 1 ชุด

2) นักเรียนทุกกลุ่มวางบัตรคำไว้บนโต๊ะ

3) ครูทำท่าทางแล้วนักเรียนมองหาคำที่ตรงกับท่าทางของครู

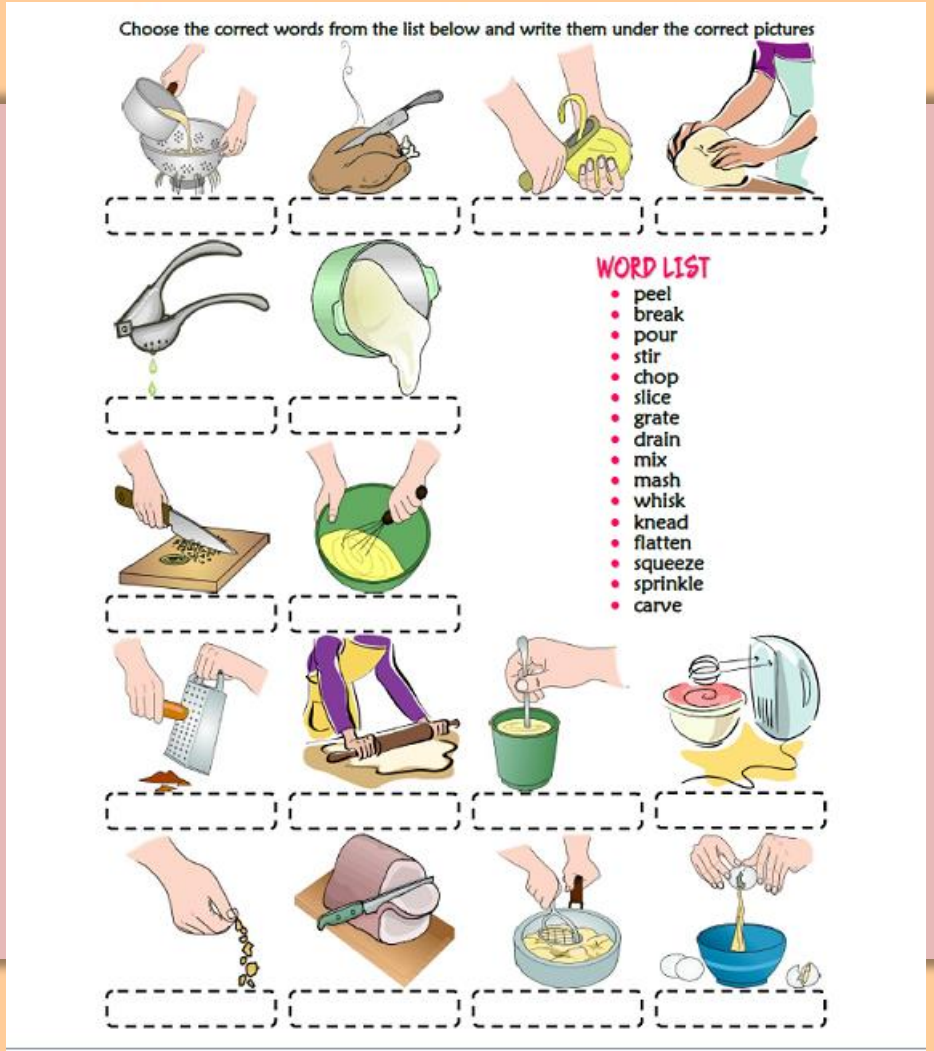
4) เมื่อครูพูดว่า ‘**show**’ นักเรียนทุกกลุ่มต้องหยิบบัตรคำที่เป็นคำตอบ

Time to practice!

ใบงานที่ 24.2

เรื่อง Matching:

Kitchen Verbs 1





WORD LIST

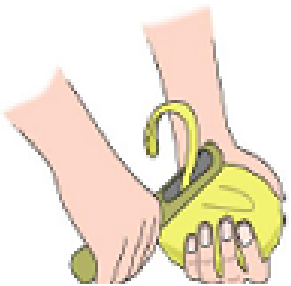
- Peel
- Break
- Pour
- Stir
- Chop
- Slice
- Grate
- drain
- Mix
- Mash
- Whisk
- Knead
- Flatten
- Squeeze
- Sprinkle
- carve



drain



carve



peel



knead



squeeze



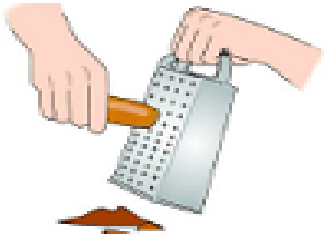
pour



chop



whisk



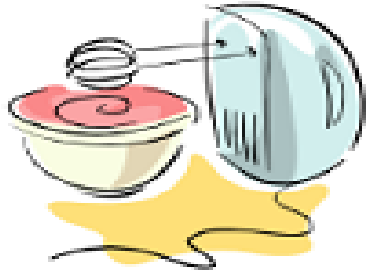
grate



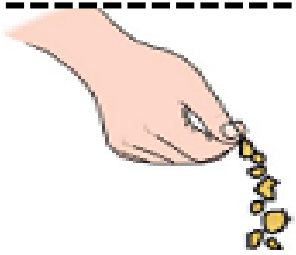
flatten



stir



mix



sprinkle



slice



mash

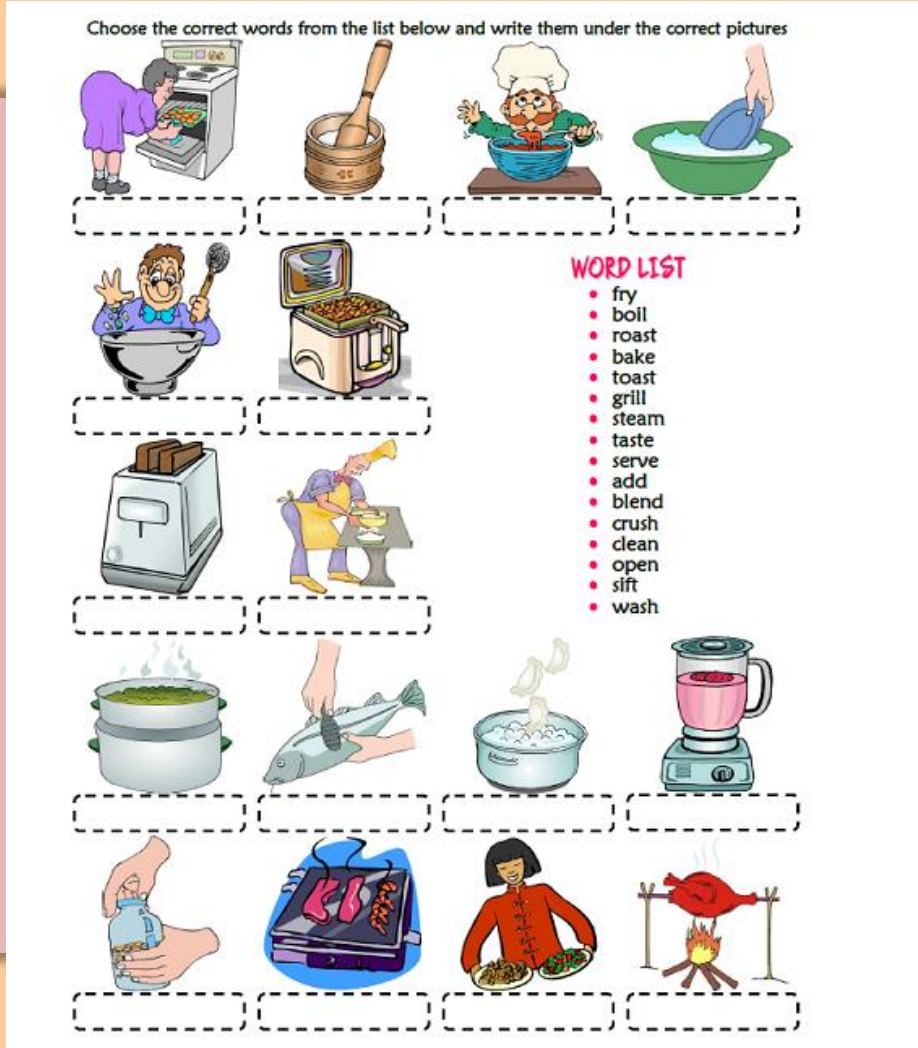


break

ใบงานที่ 24.3

เรื่อง Matching:

Kitchen Verbs 2







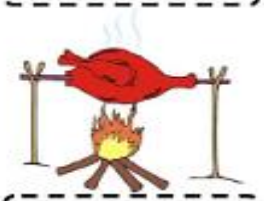










WORD LIST

- Fry
- Boil
- Roast
- Bake
- Toast
- Grill
- Steam
- Taste
- Serve
- Add
- Blend
- Crush
- Clean
- Open
- Sift
- wash



bake



crush



taste



wash



add



fry



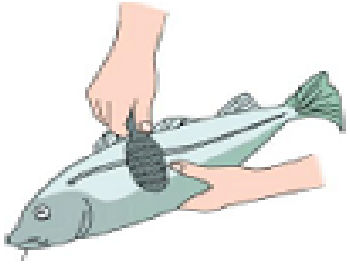
toast



sift



steam



clean



boil



blend



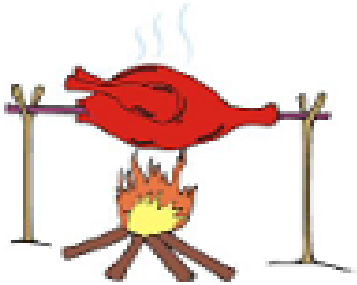
open



grill



serve



roast

ใบงานที่ 24.3

เรื่อง Matching:

Kitchen Verbs 2

How to Make Thai Papaya Salad (Som Tam Thai)

Ingredients:

Small green raw papaya, shredded
4 cloves garlic
5 red or green chilly
3 Tbsp. lime juice
3 Tbsp. roasted peanuts
2 chopped long beans
3 cherry tomatoes cut into quarters
2 Tbsp. palm sugar
2 Tbsp. fish sauce or soy sauce
1 Tbsp. dried shrimps

Match steps of making Thai Papaya Salad in Thai and in English.

วิธีทำส้มตำไทย	How to make Thai papaya salad
___1. ปอกเปลือกมะละกอและสับเป็นเส้น	a. Add the shredded papaya in the mortar.
___2. ใส่กระเทียมลงในครก	b. Add long beans and tomatoes in the mortar.
___3. ตำกระเทียมเบาๆ	c. Peel the papaya and shred it.
___4. ใส่พริกลงในครก	d. Add the palm sugar, lime juice and fish sauce in the mortar.
___5. ตำพริกเบาๆเพื่อให้พริกแตกและเกิดความเผ็ด	e. Add the chilies in the mortar.
___6. เติมถั่วฝักยาวและมะเขือเทศลงไป	f. Taste it.
___7. ตำถั่วฝักยาวและมะเขือเทศไม่ต้องนานเพียงแค่ให้มีน้ำออกมา	g. Pound long beans and tomatoes a few times to release juices.
___8. เติมน้ำตาล น้ำมะนาว และน้ำปลา	h. Pound and mix them at the same time.
___9. ผสมเครื่องปรุงให้เข้ากันดี	i. Crush the garlic lightly.
___10. เติมมะละกอสับลงไป	j. Pound lightly and mix all ingredients together.
___11. ตำ และคลุกไปพร้อมๆกัน	k. Mix the ingredients well.
___12. เติมถั่วลิสงคั่วและกุ้งแห้งลงไป	l. Put the garlic in the mortar.
___13. ตำเบาๆ และคลุกส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน	m. Add the roasted peanuts and dried shrimps in the mortar.
___14. ชิม	n. Pound the chilies lightly to release the heat.