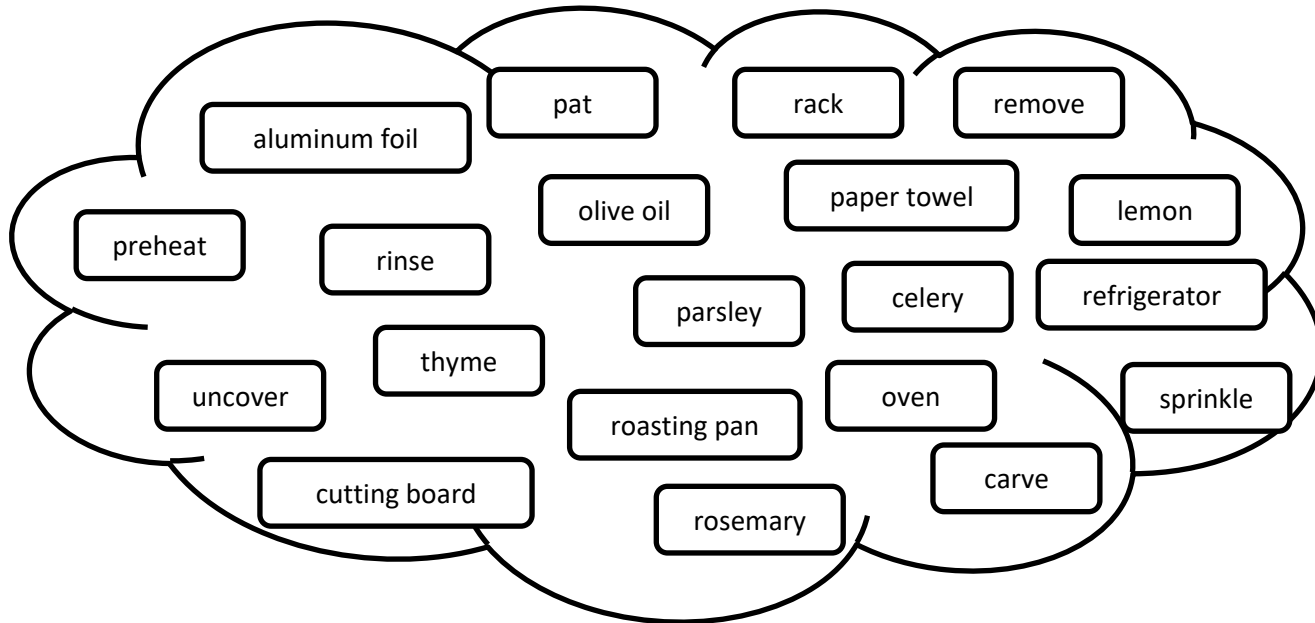


ใบงานที่ 51.1 เรื่อง Food on Special Occasions  
 หน่วยการเรียนรู้ที่ 7 แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 51 Food on Special Occasions  
 รายวิชาภาษาอังกฤษ รหัสวิชา อ23101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

Name: \_\_\_\_\_ Class \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Directions: Write the words into the correct category.



Ingredients	Equipment	Cooking-verbs
1. _____	7. _____	14. _____
2. _____	8. _____	15. _____
3. _____	9. _____	16. _____
4. _____	10. _____	17. _____
5. _____	11. _____	18. _____
6. _____	12. _____	19. _____
	13. _____	20. _____

ใบงานที่ 51.2 เรื่อง Food on Special Occasions  
หน่วยการเรียนรู้ที่ 7 แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 51 Food on Special Occasions  
รายวิชาภาษาอังกฤษ รหัสวิชา อ23101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

Name: \_\_\_\_\_ Class \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Directions: Use the words in the box to complete the words or phase given below.

a. A bunch of celery	b. ingredients	c. onion	
d. carrots	e. salt	f. melted butter	
g. a lemon	h. turkey	i. peeled	j. fresh rosemary

1. Topic: .....
2. 1....., approx., 15lbs, (for 10-12 people)
3. Juice of .....
4. .... and pepper
5. Olive oil or .....
6. ½ yellow .....
7. .... and quartered
8. Tops and bottoms of .....
9. 1 to 2 .....
10. 1 bunch of parsley and several sprigs of .....

ใบความรู้ที่ 51.เรื่อง Mom' Roast Turkey Recipe  
หน่วยการเรียนรู้ที่ 7 แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 51 Food on Special Occasions  
รายวิชาภาษาอังกฤษ รหัสวิชา อ23101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

Mom' Roast Turkey Recipe (Preparation time: 15 minutes, Cook time: 4 hours

**INGREDIENTS**

- |  |   |
|--|---|
| - 1 turkey, approx. 15 lbs.              | - Tops and bottoms of a bunch of celery   |
| - Juice of a lemon                       | - 1 to 2 carrots                          |
| - Salt and pepper                        | - 1 bunch of parsley                      |
| - Olive oil or melted butter             | - Several sprigs of fresh rosemary, thyme |
| - 1/2 yellow onion, peeled and quartered |   |

**Introduction**

1. If you are starting with a frozen turkey, remove the turkey from the refrigerator before cooking to allow it to come closer to room temperature. The turkey will cook more quickly and more evenly that way.
2. Usually turkeys come packaged with the neck and giblets (heart, gizzard, liver) in the main cavity or the neck opening, remove it from its package. Rinse the turkey inside and out with water. If you see stray turkey feathers, pluck them out. Use paper towels to pat the turkey dry.
3. Preheat the oven to 400 degrees F.
4. Put half an onion cut into wedges, several sprigs of parsley, a couple of carrots, and some celery tops into the main cavity of the turkey. Cover the entrance to the main cavity with aluminum foil. To truss, make sure that the turkey's legs are tied together, held close to the body, and tie a string around the turkey body to hold the wings in close.
5. Rub either softened butter or olive oil all over the outside of the turkey. Sprinkle salt generously on all sides of the outside of the turkey (do not add salt if you are using a brined turkey). Sprinkle pepper over the turkey as well.
6. Place the turkey BREAST DOWN on a rack over a sturdy roasting pan big enough to catch all the drippings.
7. Put the turkey in the oven at 400°F, uncovered. For the 15 lb turkey, start the cooking at 400°F for the first 20 minutes to brown it. Then reduce the heat to 325°F for the next 2 hours. Then reduce the heat further to 225°F until done, anywhere from a half hour to an hour or more.
8. Once you remove the turkey from the oven, transfer it to a cutting board, tent it with aluminum foil to keep it warm, and let it rest for 15-30 minutes, depending on the size of the turkey. Turn the turkey breast side up to carve it

แถบข้อความที่ 51 ตำราปรุงอาหาร เรื่อง Mom' Roast Turkey Recipe  
หน่วยการเรียนรู้ที่ 7 แผนการเรียนรู้ที่ 51 เรื่อง The Recipe on Special Occasions  
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัส อ.23102 ภาคเรียนที่ 2 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

If you are starting with a frozen turkey, remove the turkey from the refrigerator before cooking to allow it to come closer to room temperature. The turkey will cook more quickly and more evenly that way.

Usually turkeys come packaged with the neck and giblets (heart, gizzard, liver) in the main cavity or the neck opening, remove it from its package. Rinse the turkey inside and out with water. If you see stray turkey feathers, pluck them out. Use paper towels to pat the turkey dry.

Preheat the oven to 400 degrees F.

Put half an onion cut into wedges, several sprigs of parsley, a couple of carrots, and some celery tops into the main cavity of the turkey. Cover the entrance to the main cavity with aluminum foil. To truss, make sure that the turkey's legs are tied together, held close to the body, and tie a string around the turkey body to hold the wings in close.

Rub either softened butter or olive oil all over the outside of the turkey. Sprinkle salt generously on all sides of the outside of the turkey (do not add salt if you are using a brined turkey). Sprinkle pepper over the turkey as well.

Place the turkey BREAST DOWN on a rack over a sturdy roasting pan big enough to catch all the drippings.

Put the turkey in the oven at 400°F, uncovered. For the 15 lb turkey, start the cooking at 400°F for the first 20 minutes to brown it. Then reduce the heat to 325°F for the next 2 hours. Then reduce the heat further to 225°F until done, anywhere from a half hour to an hour or more

Once you remove the turkey from the oven, transfer it to a cutting board, tent it with aluminum foil to keep it warm, and let it rest for 15-30 minutes, depending on the size of the turkey. Turn the turkey breast side up to carve it.

ใบงานที่ 51.3 เรื่อง Mom' Roast Turkey Recipe  
หน่วยการเรียนรู้ ที่ 7 แผนการเรียนรู้ที่ 51 เรื่อง The Recipe on Special Occasions  
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา อ.23102 ภาคเรียนที่ 2 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

Name: \_\_\_\_\_ Class \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Directions: Rearrange how to cook turkey.

Step 1

Step 2

Step 3

Step 4

Step 5

Step 6

Step 7

Step 8