



แบบฝึกหัดประกอบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ รายการภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ



ตอน Cookery Teacher ครูสอนทำอาหาร

ชมวีดิทัศน์รายการได้ทาง [www.eng24.ac.th](http://www.eng24.ac.th)

Visit us at [www.eng24.ac.th](http://www.eng24.ac.th)



Exercise 1: Supply cooking-related verbs for the following definitions.

1. To leave something in liquid for a period of time

S \_ \_ \_ (4 letters)

2. To cut into flat pieces

S \_ \_ \_ \_ (5 letters)

3. To send liquid flowing from one container to another

P \_ \_ \_ (4 letters)

4. To cook quickly in a small amount of oil over in a pan or a wok

S \_ \_ \_ - \_ \_ \_ (7 letters)

5. To add something to make the dish look better

G \_ \_ \_ \_ \_ \_ (7 letters)

6. To give food or drink to someone

S \_ \_ \_ \_ (5 letters)



Exercise 2: The following sentences are torn from a recipe book. Guess what the dish is and write down numbers 1-5 on each strip to put them in the correct order.

Turn it over when it turns golden brown underneath.

Heat oil in a pan and add the egg mixture into the pan.

Add fish sauce, oyster sauce, and white pepper into the eggs.

Remove it from the pan and serve it on rice.

Crack three eggs into a bowl and beat with a fork.

This is a recipe for \_\_\_\_\_.

Write the recipe, using transitional expressions (such as *first*, *then*, *next*, *finally*)

---

---

---

---

---

---

---

**Exercise 3: Complete the dialog with verbs that you hear in the video clips.**

Student: Good morning.

Cookery teacher: Hello. Welcome to the Hot Pan. You can (1) \_\_\_\_\_ your hands at the sink inside and (2) \_\_\_\_\_ your bags on the hooks over there. Please also (3) \_\_\_\_\_ the apron \_\_\_\_\_.

Student: Done. I'm ready.

Cookery teacher: Excellent. Today, we're going to (4) \_\_\_\_\_ Tom Kha Gai. It is a spicy and sour soup with coconut milk and chicken.

Student: I've heard about it, and I'm very excited.

Cookery teacher: Let's get started. First, (5) \_\_\_\_\_ the galangal and lemongrass into thin pieces. Then, (6) \_\_\_\_\_ a few kaffir lime leaves with your hands to release their essential oil.

Student: They smell really nice!

Cookery teacher: They do, don't they? Next, (7) \_\_\_\_\_ the mushrooms and chicken thighs into bite-sized pieces and set them aside.

Student: Done.

Cookery teacher: Good job! Now, we're going to heat our chicken stock. First, (8) \_\_\_\_\_ a cup of chicken stock and a tablespoon of fish sauce into the pot. When it's boiled, (9) \_\_\_\_\_ the galangal and lemongrass in and leave them for ten minutes. Next, (10) \_\_\_\_\_ our chicken into the broth and when the chicken is almost cooked through, (11) \_\_\_\_\_ coconut milk into the pot, along with our mushrooms. You can now season the soup with fish sauce and sugar. Then, (12) \_\_\_\_\_ the stove and (13) \_\_\_\_\_ some lime juice into the soup. Finally, (14) \_\_\_\_\_ with some cilantro, and the soup is ready.

Student: That's a lot easier than I thought, and it (15) \_\_\_\_\_ wonderful.



Exercise 4 Circle the word that does not belong to each given category.

*Ingredients:*

Prawn

Chili

Salty

*Seasonings:*

Sugar

Bean sprouts

Chili powder

*Meat:*

Pork

Tofu

Chicken

*Vegetables:*

Chili paste

Spring onion

Carrot

*Equipment:*

Pan

Lime

Chopping board

*Taste:*

Sour

Spicy

Salt

*Things you can put on:*

Apron

Gloves

Wok

แบบฝึกหัดเพิ่มเติม: เผยใต้สูตรเด็ดโรงอาหาร

1. แบ่งนักเรียนเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 4-5 คน ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มเลือกรายการที่ตนชอบจากร้านอาหารในโรงอาหารหรือครัวของโรงเรียนหนึ่งรายการ
2. ให้นักเรียนไปสอบถามพ่อครัว/แม่ครัวว่ารายการอาหารนั้นใช้วัตถุดิบอะไรบ้างและทำอย่างไร หากมีคำศัพท์ที่ไม่รู้ ให้ค้นคว้าจากแหล่งสืบค้นต่าง ๆ ได้ จากนั้น นำมาเขียนเป็นสูตรอาหาร
3. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มนำสูตรอาหารของกลุ่มตนมาสอนเพื่อนในห้อง เน้นให้ใช้คำเชื่อมบอกลำดับ (เช่น first, then, next, finally) ระหว่างการสอนทำ (อาจให้นักเรียนอัดเป็นวิดีโอมานำเสนอก็ได้)