



เอกสารประกอบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ รายการภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ



อาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage)

ตอน เชฟ (Chef)

ชมวีดิทัศน์รายการได้ทาง www.eng24.ac.th

Visit us at www.eng24.ac.th

แบบฝึกหัด

Fill in the blanks with the appropriate names of local vegetables.









5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.





Fill in the blanks with the appropriate action verbs which are associated to the equipment given.

Chop	dice	mince	grind
roll cut	halve	quarter	fry
deep-fry	stir-fry	sauté	pound
slice	peel	toast	cut

1. Chef's knife

2. Wok

3. Pan

4. Pestle & mortar

5. Paring knife

6. cleaver

Write a recipe for the selected choice of menu and also name the dish in English.

ไข่เจียวหมูสับ

ข้าวผัดไก่

ผัดซีอิ้วหมู

Recipe: _____

1. First, _____.
2. _____.
3. _____.
4. Finally, _____.

Write the name of the parts of the given fruits and vegetables which are edible and can be used in cooking.

- a. root (n)
- b. shoot (n)
- c. stem/stalk (n)
- d. leaf (n)
- e. flower (n)
- f. fruit (n)
- g. seed (n)
- h. zest (n)
- i. juice (n)



1. coriander/cilantro

2. broccoli

3. bamboo

4. asparagus

5. kaffir lime

6. apple aubergine

7. eggplant

8. kale

9. sunflower

10. Thai basil

ชมวีดิทัศน์รายการได้ทาง www.eng24.ac.th

Visit us at www.eng24.ac.th



แบบฝึกหัดเพิ่มเติม ด้วยวิธี Project-based learning

1. แบ่งนักเรียนเป็นกลุ่มละ 4 – 5 คน
2. โครงการ “ร้านอาหารของฉัน” “My restaurant.”
3. ให้นักเรียนทำงานกลุ่ม ฝึกคิดเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหาร โดยให้นักเรียนฝึกเป็นเชฟร้านอาหารประเภทต่าง ๆ โดยให้คิดสูตรอาหารและตั้งชื่อรายการอาหาร ตามแนวทางในรายการ
4. ให้นำเสนอโครงการเป็นภาษาอังกฤษ และงานที่นำเสนอ ถูกลำนำไปใช้เป็นบอร์ดนิทรรศการในห้องเรียน เรื่องภาษาอังกฤษในอาชีพเชฟ