

ใบงานที่ 24.4 เรื่อง How to make Thai papaya salad
หน่วยที่ 3 แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 24 เรื่อง Recipe 1
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัส อ22101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

How to Make Thai Papaya Salad (Som Tam Thai)

Ingredients:

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

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

วิธีทำส้มตำไทย

- ___ 1. ปอกเปลือกมะละกอและสับเป็นเส้น
- ___ 2. ใส่กระเทียมลงในครก
- ___ 3. ตำกระเทียมเบาๆ
- ___ 4. ใส่พริกลงในครก
- ___ 5. ตำพริกเบาๆเพื่อให้พริกแตกและเกิดความเผ็ด
- ___ 6. เติมถั่วฝักยาวและมะเขือเทศลงไป
- ___ 7. ตำถั่วฝักยาวและมะเขือเทศไม่ต้องนาน
เพียงแต่ให้มีน้ำออกมา
- ___ 8. เติมน้ำตาล น้ำมะนาว และน้ำปลา
- ___ 9. ผสมเครื่องปรุงให้เข้ากันดี
- ___ 10. เติมมะละกอสับลงไป
- ___ 11. ตำ และคลุกไปพร้อมๆกัน
- ___ 12. เติมถั่วลิสงคั่วและกุ้งแห้งลงไป
- ___ 13. ตำเบาๆ และคลุกส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
- ___ 14. ชิม

How to make Thai papaya salad

- a. Add the shredded papaya in the mortar.
- b. Add long beans and tomatoes in the mortar.
- c. Peel the papaya and shred it.
- d. Add the palm sugar, lime juice and fish sauce in the mortar.
- e. Add the chilies in the mortar.
- f. Taste it.
- g. Pound long beans and tomatoes a few times to release juices.
- h. Pound and mix them at the same time.
- i. Crush the garlic lightly.
- j. Pound lightly and mix all ingredients together.
- k. Mix the ingredients well.
- l. Put the garlic in the mortar.
- m. Add the roasted peanuts and dried shrimps in the mortar.
- n. Pound the chilies lightly to release the heat.