MEET THE THAI KITCHEN

ใบงานวิชาภาษาอังกฤษเพื่องานครัวอาหารไทย

20000-1210 • Practice Exercises

Name: _____ Class: _____ No.: _____

A. Matching — จับคู่คำศัพท์กับความหมาย โดยเขียนหมายเลขลงในช่องว่าง

English Word	Thai Meaning
1. Lemongrass	( ) น้ำปลา
2. Fish Sauce	( ) ครกและสาก
3. Mortar and Pestle	( ) ตะไคร้
4. Wok	( ) กระทะ
5. Palm Sugar	( ) น้ำตาลปี๊บ

B. Fill in the Blanks — เติมตัวอักษรที่หายไปให้เป็นคำศัพท์ที่สมบูรณ์

1. To make *Pad Thai*, we need to use
   T _ m _ r _ nd P _ st _ for a tangy taste.
2. The most important tool for pounding chili and herbs is the
   M _ rt _ r and **P _ st _ e.**
3. We use **K _ ff _ r L _ me L _ av _ s** to make *Tom Yum* soup fragrant.
4. The main seasoning for a salty flavor in Thai food is
   F _ sh S _ uc _.

C. Short Answer — ตอบคำถามสั้น ๆ เป็นภาษาอังกฤษ

1. What is the English name for “กระทะก้นกลม” (the main Thai cooking pan)?
   - Answer: _____
2. What are the three most common herbs (สมุนไพร) used in Thai cuisine?
   - Answer: _____
3. Which ingredient gives Thai curries a creamy texture?
   - Answer: _____

LIVEWORKSHEETS