ใบงาน 42.1 How to make tomato salsa
หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 Looking good! แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 42 เรื่อง Let's Cook!
รายวิชา ภาษาอังกฤษ1 อ21101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

Directions: **Read the recipe below and choose the correct answer.**

Tomato Salsa

Salsa is a dish with fresh tomatoes and peppers. And it is seasoned perfectly with lime juice. Let's see the ingredients and how to make it.

Ingredients:

- 3 tablespoons chopped onion
- 2 small cloves garlic
- 3 large ripe tomatoes
- 2 chili peppers (hot or mild)
- 2-3 tablespoons chopped cilantro
- 1 1/2-2 tablespoons lime juice
- salt and pepper, to taste

Steps:

1. Put chopped onion and garlic in a strainer; pour 2 cups boiling water over them then let drain thoroughly. Discard water. Cool.
2. Combine onions and garlic with chopped tomatoes, peppers, cilantro, and lime juice. Add salt and freshly ground black pepper, to taste.
3. Refrigerate for at least 2 hours to blend the flavors.
4. Serve as a dip with Mexican style dishes.

*We can keep the tomato salsa in the fridge for up to 5-7 days.

Retrieved on April 28th, 2026, from https://www.thespruceeats.com/classic-fresh-salsa-3060434

LIVEWORKSHEETS

ใบงาน 42.1 How to make tomato salsa (ต่อ)
หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 Looking good! แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 42 เรื่อง Let's Cook!
รายวิชา ภาษาอังกฤษ1 อ21101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

1. Salsa is the dish with fresh _____.

   a. fruits b. corns c. tomatoes

2. What makes the salsa sour?

   a. Vinegar b. Lime juice d. Tamarind juice

3. What kind of vegetable is used?

   a. Tomatoes and peppers

   b. Tomatoes and lime juice

   c. Tomatoes and onion

4. How long can we keep the salsa in the fridge?

   a. One week b. One month c. Ten days

5. Which is not the ingredientof the salsa?

   a. Potato b.Garlic c. Pepper

LIVEWORKSHEETS