นสพ.เดลินิวส์ ฉบับวันอังคารที่ 20 มกราคม 2558

ตะลุยโจทย์ ม.ปลาย เพื่อเตรียมสอบ O-NET

วิชาภาษาอังกฤษ

ชุดที่ 2 (ตอนที่ 9/11)

โดยช่วงตั้งแต่ 25 พ.ย. 57 - 6 ก.พ. 58 ท่านสามารถติดตามได้ดังนี้
วันอังคารดูวิชาอังกฤษ, วันพุธดูวิชาคณิต, วันพฤหัสดูวิชาวิทย์, วันศุกร์ดูวิชาไทย+สังคม

Items 1–7 : Reading

Direction : **Read the following table and choose the best answer to questions below.**

The Roasting Chart

Cut of Meat	Weight (pounds)	Oven Temperature	Cooking Time (minutes/pounds)
Beef Rib Roast	4 to 6	325°F	26 to 30 (rare) 34 to 38 (medium)
Beef Tenderloin	4 to 6	425°F	45 to 60
Lamb Leg, bone-in	7 to 9	325°F	15 to 20 (rare) 20 to 25 (medium) 25 to 30 (well)
Lamb Rib Roast	2 to 3	375°F	25 to 30 (rare) 30 to 35 (medium) 35 to 40 (well)
Pork Tenderloin	1/2 to 1	425°F	27 to 29

1. It will take 20 to 25 minutes to roast ....
   1) Rare Lamb Leg, bone-in 2) Rare Lamb Rib Roast
   3) Medium Lamb Leg, bone-in 4) Medium Lamb Rib Roast
2. To roast Beef Tenderloin and Pork Tenderloin, the oven temperature should be ....
   1) 425°F 2) 375°F 3) 325°F 4) 300°F
3. It will take 35 to 40 minutes to roast ....
   1) Medium Beef Rib Roast
   2) Beef Tenderloin
   3) Well-done Lamb Leg, bone-in
   4) Well-done Lamb Rib Roast
4. To roast ...., the suitable oven temperature should be 375°F.
   1) Lamb Leg, bone-in 2) Lamb Rib Roast
   3) Beef Rib Roast 4) Pork Tenderloin
5. The suitable weight for Beef Tenderloin is ....
   1) 2 to 3 pounds 2) 1/2 to 1 pound
   3) 7 to 9 pounds 4) 4 to 6 pounds
6. It will take .... to roast Medium Beef Rib Roast.
   1) 34 to 38 minutes 2) 26 to 30 minutes
   3) 46 to 60 minutes 4) 35 to 40 minutes
7. To roast ...., it will take 30 to 35 minutes.
   1) Medium Beef Rib Roast 2) Beef Tenderloin
   3) Well-done Lamb Rib Roast 4) Medium Lamb Rib Roast

Items 8–10 : Speaking

Direction : **Choose the best alternative.**

Situation : Helen is at Marks & Spencer.
Salesclerk : May I help you?
Helen : ....8.......... I'm just looking. ....9..........
Salesclerk : Until 06.00.

8. 1) Yes, I have some. 2) No, thank you.
   3) I don't think so. 4) Certainly.
9. 1) How late are you open?
   2) What time is it?
   3) What time is the shop open in the morning?
   4) How long should it take?
10. **Situation** : Valerie and Rick are talking about where to eat.
    Valerie : Rick, I'm starving!
    Rick : Should we stop working now and go out for a meal?
    Valerie : ....A..........
    Rick : ....B..........
    Valerie : How about the Chinese restaurant near our office?
    Rick : OK. That's a good idea.

    A. 1. Thank you. I'd love to.
    2. Definitely. I could eat a horse!
    3. I love Chinese food.
    4. Yes, and how much does it cost?

    B. 1. Where should we go for the meal?
    2. What do you want to do?
    3. What do you do?
    4. How can we get there?

    1) A-1 / B-3 2) A-2 / B-1 3) A-2 / B-3 4) A-4 / B-1

เฉลย

1. เฉลย 3) Medium Lamb Leg, bone-in
ใช้เวลา 20 ถึง 25 นาทีในการย่าง**ขาแกะติดกระดูก**ให้**สุกปานกลาง**
1) Rare Lamb Leg, bone-in = ขาแกะติดกระดูกสุกเพียงด้านนอก
2) Rare Lamb Rib Roast = ซี่โครงแกะ สุกเพียงด้านนอก
4) Medium Lamb Rib Roast = ซี่โครงแกะ สุกปานกลาง

2. เฉลย 1) 425°F
ถ้าจะย่างเนื้อสันใน (สันในวัว) และสันในหมู ควรตั้งอุณหภูมิของเตาอบไว้ที่ **425 องศาฟาเรนไฮต์**

3. เฉลย 4) Well-done Lamb Rib Roast
ใช้เวลา 35 ถึง 40 นาทีในการย่าง**ซี่โครงแกะ**ให้**สุกดี**
1) Medium Beef Rib Roast = ซี่โครงวัว สุกปานกลาง
2) Beef Tenderloin = เนื้อสันใน (สันในวัว)
3) Well-done Lamb Leg, bone-in = ขาแกะติดกระดูก สุกดี

4. เฉลย 2) Lamb Rib Roast
อุณหภูมิของเตาอบที่เหมาะสมสำหรับย่าง**ซี่โครงแกะ**ควรอยู่ที่ 375 องศาฟาเรนไฮต์
1) Lamb Leg, bone-in = ขาแกะติดกระดูก
3) Beef Rib Roast = ซี่โครงวัว
4) Pork Tenderloin = สันในหมู

5. เฉลย 4) 4 to 6 pounds
น้ำหนักที่เหมาะสมของเนื้อสันใน (สันในวัว) ควรอยู่ที่ **4–6 ปอนด์**
1) 2 to 3 pounds = 2–3 ปอนด์
2) 1/2 to 1 pound = ครึ่งปอนด์ – 1 ปอนด์
3) 7 to 9 pounds = 7–9 ปอนด์

6. เฉลย 1) 34 to 38 minutes
ใช้เวลา **34–38 นาที** ในการย่างซี่โครงวัวให้สุกปานกลาง

7. เฉลย 4) Medium Lamb Rib Roast
การย่าง**ซี่โครงแกะ**ให้**สุกปานกลาง**นั้น ต้องใช้เวลา 30–35 นาที
1) Medium Beef Rib Roast = ซี่โครงวัว สุกปานกลาง
2) Beef Tenderloin = เนื้อสันใน (สันในวัว)
3) Well-done Lamb Rib Roast = ซี่โครงแกะ สุกดี

สถานการณ์ : เฮเลนอยู่ที่ร้านมาร์คส์แอนด์สเปนเซอร์ (Marks & Spencer)

8. เฉลย 2) No, thank you.
"ไม่ค่ะ ขอบคุณ"
สังเกตจากที่พนักงานขายถามว่า "มีอะไรให้ดิฉันช่วยไหมคะ" และประโยคที่เฮเลนพูดต่อจากนั้นอีกว่า "...ขอดูก่อนค่ะ..."

9. เฉลย 1) How late are you open?
"คุณเปิดร้านถึงกี่โมงคะ"
สังเกตจากที่พนักงานขายตอบว่า "ถึงหกโมงเย็นค่ะ"

10. เฉลย 2) A-2 / B-1
สถานการณ์ : แวเลอรี่และริคกำลังคุยเกี่ยวกับสถานที่ที่จะไปรับประทานอาหาร
A. 2. Definitely. I could eat a horse! = ไปเลย ฉันหิวจนแทบจะกินม้าได้ทั้งตัวแล้ว
เป็นสำนวนเปรียบเทียบที่มีความหมายว่า หิวมาก (ภาษาไทยใช้ว่า หิวจนกินช้างได้ทั้งตัว)
1. Thank you. I'd love to. = ขอบคุณ ฉันก็อยากไป
3. I love Chinese food. = ฉันชอบอาหารจีน
4. Yes, and how much does it cost? = ใช่แล้ว ราคาเท่าไรล่ะ

B. 1. Where should we go for the meal? = เราจะไปทานข้าวที่ไหนกันดี
เนื่องจากประโยคต่อมา แวเลอรี่เสนอแนะให้ไปทานที่ร้านอาหารจีนใกล้ๆ สำนักงาน (How about the Chinese restaurant near our office?)
2. What do you want to do? = คุณต้องการทำอะไร
3. What do you do? = คุณมีอาชีพอะไร
4. How can we get there? = เราจะไปถึงที่นั่นได้อย่างไร

นักเรียนสามารถเข้าไปดูข้อมูลย้อนหลังได้ที่
www.bunditnaenaew.com