

ตะลุยโจทย์ ม.3  
เพื่อเตรียมสอบ ONET+เข้า ม.4  
วิชา ภาษาอังกฤษ  
ชุดที่ 3 (ตอนที่ 1/5)



โดยช่วงตั้งแต่ 13 ต.ค. 58-26 ก.พ. 59 ท่านสามารถติดตามได้ดังนี้ ตะลุยโจทย์ ป.6 ในวันอังคาร, ตะลุยโจทย์ ม.3 ในวันพุธ และตะลุยโจทย์ ม.ปลาย ในวันพฤหัสบดี+วันศุกร์

Direction : Choose the best answer.

It is easy to make a delicious-looking hamburger at home. But would this hamburger still look delicious after it sat on your kitchen table under very bright lights for six or seven hours? If someone took a picture or made a video of this hamburger after the seventh hour, would anyone want to eat it? More importantly, do you think you could get millions of people to pay money for this hamburger?

These are the questions that fast food companies worry about when they produce commercials or print ads for their products. Video and photo shoots often last many hours. The lights that the photographers use can be extremely hot. These conditions can cause the food to look quite unappealing to potential consumers. Because of this, the menu items that you see in fast food commercials are probably not actually edible.

Let's use the hamburger as an example. The first step towards building the perfect commercial hamburger is the bun. The food stylist – a person employed by the company to make sure the products look perfect – sorts through hundreds of buns until he or she finds one with no wrinkles. Next, the stylist carefully rearranges the sesame seeds on the bun using glue and tweezers for maximum visual appeal. The bun is then sprayed with a waterproofing solution so that it will not get soggy from contact with other ingredients, the lights, or the humidity in the room.

Next, the food stylist shapes a meat patty into a perfect circle. Only the outside of the meat gets cooked – the inside is left raw so that the meat remains moist. The food stylist then paints the outside of the meat patty with a mixture of oil, molasses, and brown food coloring. Grill marks are either painted on or seared into the meat using hot metal skewers.

Finally, the food stylist searches through dozens of tomatoes and heads of lettuce to find the best-looking produce. One leaf of the crispest lettuce and one center slice of the reddest tomato are selected and then sprayed with glycerin to keep them looking fresh.

So the next time you see a **delectable** hamburger in a fast food commercial, remember: you're actually looking at glue, paint, raw meat, and glycerin! Are you still hungry?

- The author's primary purpose is to .....
  - convince readers not to eat at fast food restaurants
  - explain how fast food companies make their food look delicious in commercials
  - teach readers how to make delicious-looking food at home
  - criticize fast food companies for lying about their products in commercials

- According to the passage, fast food companies use things like glue and glycerin on hamburgers that appear in advertisements because .....
  - no one actually has to eat the food used in the commercial
  - it is important that people who see these advertisements would pay for the food being advertised
  - filming a commercial or a print ad can take a very long time

- no one actually has to eat the food used in the commercial
  - it is important that people who see these advertisements would pay for the food being advertised
  - filming a commercial or a print ad can take a very long time
- I. only
  - I. and II. only
  - II. and III. only
  - I., II., and III.

- As used in paragraph 2, something is edible if it .....
  - can safely be eaten
  - looks very delicious
  - seems much smaller in real life
  - tastes good

- According to the passage, a food stylist working on a hamburger commercial might use glue to .....
  - make sure the meat patty stays attached to the bun
  - keep the sesame seeds on the bun in perfect order
  - arrange the lettuce on the tomato
  - hold the entire hamburger together

- Based on information in the passage, it is most important for the lettuce and tomato used in a fast food hamburger commercial to .....
  - have a great taste
  - be the perfect shape and size
  - appear natural
  - look fresh

- According to this passage, which bun is chosen for the commercial?
  - the humid bun
  - the rumpled bun
  - the smooth bun
  - the lighted bun

- As used in the final paragraph, which is the best synonym for **delectable**?
  - disgusting
  - familiar
  - fake
  - delicious

**เฉลย**

การทำแฮมเบอร์เกอร์ให้ดูน่าอร่อยที่บ้านเป็นเรื่องง่าย แต่แฮมเบอร์เกอร์ยังจะดูน่าทานอีกไหมหลังจากมันวางอยู่บนโต๊ะครัวใต้แสงไฟที่สว่างมากๆ เป็นเวลา 6-7 ชั่วโมง ถ้ามีคนถ่ายรูปหรือตั้งวิดีโอแฮมเบอร์เกอร์นี้ไว้หลังชั่วโมงที่ 7 จะมีใครอยาก

ทานแฮมเบอร์เกอร์นี้อายุไหม ที่สำคัญไปกว่านั้น คุณสามารถทำให้คนหลายล้านคนสามารถจ่ายเงินเพื่อแฮมเบอร์เกอร์ได้หรือไม่

นี่เป็นคำถามที่บริษัทผู้ผลิตฟาสต์ฟู้ดกังวลเมื่อพวกเขาผลิตโฆษณาอาหารทางโทรทัศน์หรือสื่อสิ่งพิมพ์ การถ่ายวิดีโอและภาพนิ่งมักจะใช้เวลาหลายชั่วโมง แสงไฟที่สว่างภาพใสนั้นอาจร้อนมาก สภาวะเช่นนี้อาจเป็นเหตุให้อาหารดูไม่น่าดึงดูดใจสำหรับลูกค้า ด้วยเหตุนี้ อาหารที่คุณเห็นในโฆษณาฟาสต์ฟู้ดอาจจะรับประทานไม่ได้เลย

ขอยกตัวอย่างเป็นแฮมเบอร์เกอร์ ขั้นแรก สิ่งสำคัญที่ทำให้โฆษณาแฮมเบอร์เกอร์ออกมาสมบูรณ์แบบก็คือ ขนมปัง นักตกแต่งอาหาร ซึ่งได้รับจ้างจากบริษัทเพื่อให้มั่นใจได้ว่าสินค้านั้นออกมาสมบูรณ์แบบ จะคัดขนมปังหลายร้อยชิ้นจนพบขนมปังที่ไม่มีรอยใดๆ ต่อมา นักตกแต่งจะต้องนำเมล็ดงามาจัดวางลงบนขนมปังอย่างระมัดระวังโดยใช้กาวและแหนบคิบ เพื่อให้อยู่ในตำแหน่งที่ตั้งดูดูดีตามากที่สุด แล้วขนมปังจะถูกพ่นด้วยสารละลายที่กักน้ำเพื่อไม่ให้ดูและจากการสัมผัสกับส่วนประกอบอื่นๆ แสงไฟ หรือความชื้นในห้อง

ลำดับต่อไป นักตกแต่งอาหารจะปั่นเนื้อมัดให้เป็นแผ่นกลมที่สมบูรณ์แบบ เนื้อจะถูกปรุงสุกแต่เพียงด้านนอกเท่านั้น เนื้อด้านในยังคงดิบอยู่เพื่อให้เนื้อมีความชุ่มชื้นเหลืออยู่ นักตกแต่งอาหารแต้มนั้นเนื้อตรงด้านนอกด้วยส่วนผสมของน้ำมัน น้ำเชื่อม และสีผสมอาหารสีน้ำตาล รอยย่างที่ปรากฏบนชิ้นเนื้ออาจทำขึ้นโดยแต่งแต้มด้วยสีหรือนาบด้วยเหล็กเสียบอาหารที่อั้งไฟจนร้อนก็ได้

ขั้นตอนสุดท้าย นักตกแต่งอาหารจะมองหามะเขือเทศหลายสิบผลและหัวผักกาดเพื่อมองหาชิ้นที่ดีที่สุด โดยเลือกเอาใบผักกาดที่กรอบที่สุดหนึ่งใบและมะเขือเทศสีแดงสดทันทันเป็นแวนหนึ่งชิ้น แล้วพ่นด้วยกลีเซอริน เพื่อให้ดูสดอยู่เสมอ

ดังนั้นครั้งหน้าเวลาที่คุณเห็นแฮมเบอร์เกอร์ที่นำรับประทานในโฆษณาฟาสต์ฟู้ด จำไว้ว่าคุณกำลังมองเห็นกาว สี เนื้อดิบ และกลีเซอริน แล้วคุณยังจะหิวกันอยู่อีกไหม

- เฉลย 2)** explain how fast food companies make their food look delicious in commercials

วัตถุประสงค์เบื้องต้นของผู้เขียน คือ อธิบายว่าบริษัทผู้ผลิตฟาสต์ฟู้ดทำอาหารในโฆษณาให้ดูน่าอร่อยได้อย่างไร

- เฉลย 3)** II. and III. only

จากบทความ บริษัทผู้ผลิตฟาสต์ฟู้ดใช้กาวและกลีเซอรินบนแฮมเบอร์เกอร์ที่ปรากฏในโฆษณา เพราะว่าการดึงดูดใจผู้คนที่เห็นโฆษณาให้จ่ายเงินซื้ออาหารที่ลงโฆษณาถือเป็นเรื่องสำคัญ และการถ่ายโฆษณาเพื่อออกโทรทัศน์หรือลงสื่อสิ่งพิมพ์นั้นใช้เวลานาน

- เฉลย 1)** can safely be eaten

ในย่อหน้าที่ 2 ของบางอย่างรับประทานได้ ถ้านำมาบริโภคได้อย่างปลอดภัย (รับประทานเข้าไปแล้วไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย)

- เฉลย 2)** keep the sesame seeds on the bun in perfect order

จากบทความ นักตกแต่งอาหารอาจใช้กาวเพื่อติดเมล็ดงาบนขนมปังที่ใช้ในโฆษณาแฮมเบอร์เกอร์ เพื่อให้อยู่ในตำแหน่งที่สมบูรณ์แบบ

- เฉลย 4)** look fresh

จากข้อมูลในบทความ สิ่งสำคัญที่สุดสำหรับผักกาดและมะเขือเทศที่นำมาใช้ในโฆษณาแฮมเบอร์เกอร์ คือ ต้องดูสดใหม่

- เฉลย 3)** the smooth bun

จากบทความ ขนมปังที่ถูกเลือกใช้ในโฆษณาจะต้องเป็นขนมปังที่ราบเรียบ ไม่มีรอยเหี่ยว

- เฉลย 4)** delicious

คำที่มีความหมายเหมือนกับคำว่า delectable ในย่อหน้าสุดท้ายคือ delicious ซึ่งแปลว่า อร่อย

**นักเรียนสามารถเข้าไปดูข้อมูลย้อนหลังได้ที่**  
[www.bunditnaenaw.com](http://www.bunditnaenaw.com)