

Final Group Project Criteria

- Group 4-6 maximum
- Max 5 minute including Title and Credit Title
Title max (30 sec)
Credit Title (30 sec)
- Outdoor background
- Step 1 Make video, Make audio, Edit, insert Credit title (Indonesian/Thai language)
- Audio no copyright
- Sent before Final Exam **October 17, 2019**
- Video sent to Robertusl@nu.ac.th
Sent Script to <https://www.elearningindonesian.com/p/basic-1.html>

Grade:

1. Creativity: 10%, (idea, plot, kostum wardrobe)
2. Indonesian language 40 %, (pronunciation, correct grammar)
3. Videografi: 30 %, (quality of video HD/1280x720pixel)
4. Subtitle and Music background 10% (Thai Language and no copyright music)
5. Script 10%

Text of Script Scenario video

Minor

Grup 1 : **Makanan Khas daerah**

Food:

Member: widuri, teratai, matahari, lavender, kenanga.

Place:

Elective 2 **Makanan berbahan Buah-buahan**

Grup 1 : Smoothie Yogurt Buah

Food: Smoothie Yogurt Buah

Member: Durian, Wortel, Jahe, Nanas, Labu, Sara

Place:

Smoothie Yogurt Buah

Selamat pagi teman-teman, Nama saya Durian, Wortel, Jahe, Nanas, Labu, Sara
(Perkenalkan diri satu per satu) Kami adalah mahasiswa dari Fakultas Humaniora,
Universitas Naresuan.

Hari ini, kelompok kami akan membuat smoothie yogurt buah.

Bahan (วัตถุดิบ)

1. Yogurt 1 (satu) mangkuk → โยเกิร์ต 1 ถ้วย
2. Blueberry 1 (satu) mangkuk → บลูเบอร์รี่ 1 ถ้วย
3. Kiwi 1 (satu) mangkuk → กีวี 1 ถ้วย
4. Ubi bit 1 (satu) buah → บีทรูท 1 หัว
5. Es yang 1 (Satu) gelas → น้ำแข็ง 1 แก้ว

Alat (อุปกรณ์)

1. Pisau → มีด
2. Gelas → แก้ว
3. Sendok → ช้อน
4. Mangkuk → ถ้วย
5. Blender → เครื่องปั่น

Cara membrut (วิธีการทำ)

1. Kupaslah dan potonglah buah menjadi potongan kecil.
→ ปอกเปลือกและหั่นผลไม้เป็นชิ้นเล็กๆ
2. Masukkan es dan buah yang sudah disiapkan ke dalam blender.
→ ใส่ น้ำแข็ง และ ผลไม้ ที่เตรียมไว้ ลง ใน เครื่องปั่น
3. Setelah itu, tambahkan yogurt.
→ หลังจากนั้น ใส่ โยเกิร์ต
4. Haluskan semua bahan tersebut sampai lembut.
→ ปั่นส่วนผสมทั้งหมดจนได้เนื้อละเอียด
5. Tuangkan ke dalam gelas.
→ เทลงในแก้ว
6. Berilah hiasan berupa potongan buah kiwi dan blueberry agar lebih menarik.
→ ตกแต่งด้วยกีวีและบลูเบอร์รี่เพื่อให้น่าสนใจยิ่งขึ้น

7. Siapkan minum segera.

→ พร้อมดื่มได้ทันที

Cara membuat smoothie yogurt sangat mudah dan lezat.

Kami harap Anda akan mencobanya sendiri di rumah di hari yang panas karena akan menyegarkan tubuh Anda.

(วิธีทำโยเกิร์ตปั่นเป็นเรื่องง่ายและอร่อย เราหวังว่าคุณจะลองทำเองที่บ้านในวันที่อากาศร้อนเพราะจะทำให้ร่างกายสดชื่น)

terima kasih. (ขอบคุณ)

Elective 3 [Makanan khas dengan informasi sejarah](#)

Grup 1 :

Food:

Member:

Place:

Grup 1 : Smoothie Semangka

Food: Smoothie Semangka

Member: pala, sawo, seledri, terigu

Place :

Script :

Smoothie Semangka

Selamat pagi teman-teman. Nama saya Sawo. Nama saya Pala. Nama saya Seledri. Nama saya Terigu.

Sawo

Kami adalah mahasiswa dari Fakultas Pendidikan di Universitas Naresuan. Hari ini kita akan membuat smoothie semangka.

Terigu

Berikut ini bahan yang kamu perlukan untuk membuat smoothie semangka:

1. 200 gram semangka merah yang sudah dipotong kecil
2. 100 ml yoghurt (pilih yang plain/tawar)
3. 5 sendok makan sirop
4. Es batu

Alat

1. Blender
2. Gelas
3. Tabung

Seledri

Setelah semua bahan siap, kamu bisa mulai membuat Smoothie Semangka.

1. Masukkan semangka merah yang sudah dipotong kecil-kecil ke dalam blender.
2. Tambahkan yoghurt, sirup dan es batu.

Pala

3. Blenderlah hingga semua bahan tercampur rata.
4. Setelah tercampur rata, matikan blender.
5. Tuanglah smoothie ke dalam gelas.
6. Hiaslah dengan potongan semangka.
7. Smoothie semangka yang lezat siap disajikan.

Selamat mencoba dan Selamat menikmati

Smoothie Campuran Buah

Group Selada, Jeruk, Tomat, Apple, Angur

Selada: Selamat siang semuanya Hari ini kami akan menyajikan cara mudah membuat smoothie campuran buah ayo kita lihat!. Swstidtonbayทุกคน วันนี้เราจะมานำเสนอวิธีง่าย ๆ ในการทำน้ำผลไม้รวมปั่น ไปดูกันเถอะ!

Pertama, mari kita lihat bukan ก่อนอื่นเรามาดูวัตถุดิบกัน!

1. Nanas satu potong สับปะรด 1 ชิ้น
2. Blueberry satu Kotak บลูเบอร์รี่ 1 กล่อง
3. Pisang satu กล้วยหอม 1 ผล
4. Kiwi satu กีวี 1 ผล
5. Es satu gelas น้ำแข็ง 1 แก้ว
6. Yogurt satu gelas โยเกิร์ต 1 ถ้วย
7. Satu gelas น้ำสะอาด 1 แก้ว

Jeruk: Berikutnya adalah peralatan yang digunakan untuk membuat smoothie campuran buah. ต่อไป คืออุปกรณ์ที่ใช้ทำน้ำผลไม้รวมปั่น

1. Blender เครื่องปั่น
2. Gelas แก้ว
3. Sendok ช้อน

Tomat: Selanjutnya adalah cara membuat smoothie campuran buah. Itu bisa Anda ikuti dengan mudah. ต่อไป คือวิธีการทำน้ำผลไม้รวมปั่น ที่คุณสามารถทำตามได้ง่ายๆ

1. Satu masukkanlah nanas ke dalam blender. ใส่สับปะรดลงไปเครื่องปั่น
2. Dua masukkanlah blueberry ke dalam blender. ใส่บลูเบอร์รี่ลงไปเครื่องปั่น
3. Tiga masukkanlah pisang ke dalam blender. ใส่กล้วยลงไปเครื่องปั่น

Apple: 4. Empat masukkanlah kiwi ke dalam blender. ใส่กีวี่ลงไปเครื่องปั่น
5. Lima masukkanlah yogurt ke dalam blender. ใส่โยเกิร์ตลงไปเครื่องปั่น
6. Enam masukkanlah es ke dalam blender. ใส่น้ำแข็งลงไปเครื่องปั่น

Angur: 7. Tujuh masukkanlah tiga air bersih ke dalam blender. ใส่น้ำสะอาดลงไปเครื่องปั่น
8. Delapan blenderlah semua bahan. ปั่นส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน
9. Sembilan masukkanlah smoothie ke dalam gelas. เทสมูทต์ลงไปแก้ว
10. Sepuluh selesai siap minum. เสร็จแล้ว พร้อมดื่ม

Apple: Sudah selesai untuk cara membuat smoothie buah yang ingin kami sajikan.
เสร็จไปแล้วสำหรับวิธีการทำสมูทต์ผลไม้ที่รวมที่เราตั้งใจนำเสนอ

Jeruk: Kami berharap semua orang menyukainya.
เราหวังว่าทุกคนจะชอบมัน

Tomat: Terima kasih telah menonton.
ขอบคุณที่รับชมนะคะ

Group 1 : Jeli santan dengan jus bunga kupu-kupu

Food: Jeli

santan dengan jus bunga kupu-kupu

Member: Dahlia, Ratih, Puspita

Place :

Script :

Jeli santan dengan jus bunga kupu-kupu

Selamat pagi teman-teman. Nama saya Dahlia. Nama saya Ratih. Nama saya Puspita. Kami adalah mahasiswa dari Fakultas Humaniora, Universitas Naresuan.

Hari ini kita akan membuat Jeli santan dengan jus bunga kupu-kupu. Jeli santan dengan jus bunga kupu-kupu apakah menu pencuci mulut dari wilayah tengah Thailand.

Berikut ini bahan yang kamu perlukan untuk membuat Jeli santan dengan jus bunga kupu-kupu:

1. Jus bunga kupu-kupu 2 mangkuk
2. Gula pasir 1 mangkuk
3. Santan 2 mangkuk

4. Bubuk jelly

2 sendok

Berikut ini alat yang digunakan untuk membuat jeli santan dengan jus bunga kupu-kupu:

1. mangkuk
2. Pot
3. Sodet
4. Cetakan
5. Gelas pengukur

Berikut ini cara membuat

Setelah semua bahan siap, kamu bisa mulai membuat jeli santan dengan jus bunga kupu-kupu.

1. Campur bubuk jelly dengan jus bunga kupu-kupu, rendam selama 10 menit, lalu didihkan, tambahkan gula, aduk sampai larut.
2. Masukkan jeli kacang ke dalam cetakan. Lalu buat santan jeli
3. Campur bubuk jelly dengan santan selama 10 menit, lalu didihkan, tambahkan gula dan garam, aduk hingga larut.
4. Masukkan jeli santan ke dalam cetakan kacang kupu-kupu.
5. Tunggu sampai jeli membeku kemudian keluarkan dari cetakan.
6. Jeli santan dengan jus bunga kupu-kupu siap dimakan.

Grup 1 : [Gaengkhiewhan KluaiKai](#)

Food: Gaengkhiewhan KluaiKai

Member: Rotan, Cempedak, Mawar, Aple, Asoka

Place:

Script :

Gaengkhiewhan KluaiKai

Selamat pagi teman-teman. Nama saya Rotan. Nama saya Cempedak. Nama saya Mawar. Nama saya Aple. Nama saya Asoka. Kami adalah mahasiswa dari Fakultas Humaniora, Naresuan Universitas.

Hari ini kita akan membuat Gaengkhiewhan KluaiKai. Kluai Khai adalah buah dari provinsi Kamphaeng Phet. Gaengkhiewhan KluaiKai adalah makanan dari provinsi Kamphaeng Phet di utara Thailand.

Berikut ini bahan yang kamu perlukan untuk membuat Gaengkhiewhan KluaiKai

1. Ayam 500 gram
2. Pisang 250 gram
3. Pasta Kari hijau 2 sendok
4. Santan 700 gram

5. Tepung rijau putih 100 gram
6. Daun selasih 50 gram
7. Daun limau perut 30 gram
8. Cabai merah 5 gram
9. Saus Ikan 2 sendok
10. Gula 2 sendok
- 11 .Minyak sayur 2 sendok

Berikut ini alat yang digunakan untuk membuat GaengkhiewhanKluaiKai

1. Mangkuk
2. Sodet
3. Pot
4. Kompor gas
5. Piring
6. sendok

Berikut ini cara membuat

Setelah semua bahan siap, kamu bisa mulai membuat GaengkhiewhanKluaiKai

1. Panaskan minyak sayur tumis pastar kari hijau kisar sehingga wangi
2. Tambahkan ayam tumis sampai matang dan Tambahkan santan
3. Tambahkan says Ikan dan gula
4. Tambahkan pisang, Daun limau perut, Cabai merah, Tepung rijau putih dan Daun selasih
5. Letakkan di atas
6. Gaeng khie whan siup dimakan

Cara membuat mie beras santan

member :

edelweis, akasia, kamboja, semanggi, merati, randu, anyelir

Bahan

1.2 kotak santan

2. Air 2 mangkuk

3. garam 3 sendok

4.Gula 2 sendok

5.pasta kari 2 sendok

6.daging mackerel 1 mangkuk

7.mie beras

Alat

1.penggorengan

2.sodet

3.piring

cara membuat

1.Pertama, panaskan 1/2 kotak santan

2.Lalu aduklah pasta kari

3.Setelah itu, sisanya santan, Air, Daging mackerel, Garam dan Gula sampai matang

4.Tuangkan santan ke mie beras

5.Mie beras santan siap dimakan

Mie Goreng dengan Pork Chop

member: Tahu, Berlimbing, Markisa, Merica, Semangka

selamat pagi teman-teman. nama saya Tahu, nama saya Berlimbing, nama saya Markisa, nama saya Merica, nama saya Semangka. Hari ini akan kita lakukan Mie Goreng dengan Pork Chop. Ayo mulai!

Bahan วัตถุดิบ

1. babi cincang 200 gram หมูสับ 200 กรัม
2. wortel 100 gram แครอท 100 กรัม

3. lembar mie 300 gram แผ่นก๋วยเตี๋ยว 300 กรัม
4. jamur 3 buah เห็ดหอมแห้ง 3 ดอก
5. bawang putih 20 siung กระเทียม 20 กลีบ
6. minyak 2 sendok น้ำมันรำข้าว 2 ช้อนโต๊ะ
7. saus tiram 2 sendok ซอสหอยางรม 2 ช้อนโต๊ะ
8. saus 2 sendok ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ
9. garam $\frac{1}{8}$ sendok teh เกลือ $\frac{1}{8}$ ช้อนชา
10. gula 2 sendok teh น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา
11. lada $\frac{1}{2}$ sendok teh พริกไทยป่น $\frac{1}{2}$ ช้อนชา
12. daun selada ผักกาดหอม
13. daun mint ใบสะระแหน่
14. peterseli ผักชีฝรั่ง

Bahan saus วัตถุดิบน้ำจิ้ม

1. cuka 4 sendok น้ำส้มสายชู 4 ช้อนโต๊ะ
2. garam $\frac{1}{2}$ sendok teh เกลือ $\frac{1}{2}$ ช้อนโต๊ะ
3. gula 2 sendok น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
4. jeruk nipis 2 sendok น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ
5. bawang putih 15 buah กระเทียมกลีบเล็ก 15 กลีบ
6. paprika 10 buah พริกชี้หนู 10 เม็ด
7. ketumbar 1 awal ผักชีไทย 1 ต้นเล็ก
8. akar seleda 1 awal รากผักชี 1 ต้น
9. Basil 15 buah ใบโหระพา 15 ใบ
10. daun mint 15 buah ใบสะระแหน่ 15 ใบ

Alat อุปกรณ์

1. pisau untuk memotong มีดสำหรับหั่น
2. talenan untuk tempat memotong เขียง
3. penggorengan กระทะ
4. sendok penggorengan ตะหลิว
5. kompor เตา
6. piring จาน

Cara membuat วิธีทำ

1. Pertama, panaskan minyak.
ตั้งกะทะพร้อมกับเทน้ำมันสำหรับทอดเพื่อรอให้เดือด
2. Tambahkan bawang putih, jamur, dan babi cincang.
ใส่กระเทียม เห็ดหอม หมูสับลงไป
3. Gunakan spatula untuk menghancurkan daging babi cincang, sebar dan tambahkan wortel.
ใช้ตะหลิวยีหมูสับให้กระจายตัวและใส่แครอทลงไป
4. Bumbui dengan saus tiram, kecap, diikuti dengan gula, garam, lada.
ปรุงรสด้วยซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว ตามด้วยน้ำตาลทราย เกลือ พริกไทยป่น
5. Buka tepung, letakkan daun selada, peterseli, daun mint, dan wortel, diikuti dengan mengisi daging babi.
คลี่แป้งออก วางผักกาดหอม ผักชีฝรั่ง ใบสะระแหน่ และแครอท ตามด้วยไส้หมูที่ทำเสร็จแล้ว
6. Bungkus adonan dengan melipat kepala dan ujung adonan lalu gulung.
ห่อแป้งโดยการพับหัวและท้ายของตัวแป้งและม้วนปิด
7. Sayuran yang dibungkus dan daging babi cincang, potong-potong
ห่อผักและหมูสับ หั่นเป็นชิ้นพอคำ

Cara membuat saus วิธีทำน้ำจิ้ม

1. Siapkan panci, tuang cuka ke dalamnya Ikuti dengan gula dan garam, aduk sampai gula dan garam larut. Lalu biarkan dingin
เตรียมหม้อเทน้ำส้มสายชูลงไป ตามด้วยน้ำตาล และเกลือ คนให้น้ำตาลและเกลือละลาย จากนั้นพักให้เย็น
2. Setelah sirup dingin, masukkan ke dalam tabung blender, diikuti ketumbar, ketumbar, bawang putih yang ditumbuk, cabai, daun kemangi, daun mint, aduk rata.
เมื่อน้ำเชื่อมเย็นตัวลงแล้วให้ใส่ลงโถปั่น ตามด้วยผักชี รากผักชีโขลก กระเทียม พริกชี้หนูสวน ใบโหระพา ใบสะระแหน่ ปั่นให้ละเอียด
3. Kemudian tuangkan ke dalam cangkir Lalu campur cuka dengan gula dan garam Bawa sampai tercampur rata.
จากนั้นเทใส่ถ้วย แล้วผสมน้ำส้มสายชูด้วยน้ำตาลและเกลือ นำไปปั่นให้ละเอียด
4. Nasi goreng siap dimakan.
เสร็จเรียบร้อยพร้อมรับประทาน

Tumis Korat Mee

ผัดหมี่โคราช

Salamat Pagi teman-teman, Nama saya Anggrek, Alamanda, Bakung, Jati, Rasamala (Perkenalkan diri satu per satu) Kami adalah Mahasiswa dari Fakultas Humaniora Universitas Naresuan.

Hari ini kelompok kami akan membuat Tumis Korat Mee.

Bahan (วัตถุดิบ)

- | | |
|--|--------------|
| 1.(satu) Bihun Korat 1(satu) ku bus | 1. (เส้นหมี่ |
| โคราช 1 ก้อน) | |
| 2.(dua) Minyak sayur 3 (tiga) ➡ sendok | 2. |
| (น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ) | |
| 3.(tiga) Irisan bawang merah 4 ➡ (empat) buah | |
| 3. (หอมแดงซอย 4 หัว) | |
| 4.(empat) Gula aren 2 (dua) ➡ sendok | 4. |
| (น้ำตาลปีบ 2 ช้อนโต๊ะ) | |
| 5.(lima) Saus ikan 1 (satu) ➡ sendok | 5. |
| (น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ) | |
| 6.(enam)Pasta kacang 1 (satu) ➡ sendok | 6. |
| (เต้าเจี้ยว 1 ช้อนโต๊ะ) | |

7.(tujuh)Jus asam 3 (tiga) ➡ sendok 7. (น้ำมะขามเปียก 3 ช้อนโต๊ะ)

8.(delapan)Cabai kering giling 1 ➡ (satu) sendok 8. (พริกแห้งป่น 1 ช้อนโต๊ะ)

9.(sembilan)Lokio cina 3 (tiga) ➡ daun 9. (ใบกุยช่าย 3 ใบ)

10.(sepuluh)Air bersih 1 (satu) ➡ gelas 10. (น้ำสะอาด 1 แก้ว)

Alat (อุปกรณ์)

1.(satu) Kuali กะทะ ➡

2.(dua) Sendok Penggorengan ➡ ตะหลิว

3.(tiga) Komporเตา ➡

4.(empat) Sendok ช้อน ➡

5.(lima) Piring จาน ➡

Cara Membrut (วิธีทำ)

1(satu).Bilas mie Korat dengan air bersih. Kemudian tiriskan dan tunggu

1.นำเส้นหมี่โคราชมาล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วสะเด็ดน้ำรอไว้

2.(dua) Panaskan wajan, tambahkan minyak dan bawang merah. Saat harum mulai mekar

2.ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันและหอมแดงลงไป เมื่อกลิ่นหอมเริ่มออก

3.(tiga)Masak saus goreng dengan gula aren, saus ikan, pasta kacang dan jus asam. Jika ingin memasukkan daging Maka bisa memakainya di lapisan sekarang

3.ปรุงรสผัดหมี่ด้วย น้ำตาลปีบ, น้ำปลา, เต้าเจี้ยว และ น้ำมะขามเปียกลงไป ถ้าต้องการใส่น้ำสัตว์ ก็ สามารถใส่ได้ในขั้นตอนนี้ค่ะ

4.(empat) Tambahkan 1 gelas air bersih ke dalam wajan. Campur bersama Diikuti oleh mie Korat Hancurkan mie beras Dengan saus di atasnya Aduk sampai kering Lalu tambahkan bubuk cabai kering Diikuti oleh daun Kuicheai. Lengkap

4.เติมน้ำสะอาด 1 แก้วลงในกระทะ ผสมให้เข้ากัน แล้วตามด้วย เส้นหมี่โคราช คลุกเคล้าเส้นหมี่ กับซอสให้ทั่ว ผัดจนเริ่มแห้ง จึงเติมพริกแห้งป่นลงไป แล้วตามด้วยใบกุยช่าย ก็เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

Sambal num

น้ำพริกหนุ่ม

วัตถุดิบ

cabe พริกหนุ่ม

bawang merah หอมแดง

bawang putih กระเทียม

gula น้ำตาล

saus ikan น้ำปลา

garam เกลือ

อุปกรณ์

lesung ครก

piring จาน

pisau มีด

telenan เขียง

วิธีทำ

-cabe พริก 7 เม็ด

-bawang merah หอมแดง

-bawang putih กระเทียม

-bakar lah di atas kompor

-setelah selesai,kopas cabe muda,bawang putih,bawang merah dan kupas sepenuhnya เมื่อสุกแล้วนำพริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดงมาปอกเปลือกให้หมด

-bawa cabai,bawang putih dan bawang merah pound secara menyeluruh นำพริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดง โขลกให้ละเอียด

-kemudian bumbu dengan gula,saus ikan dan garam จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลาและเกลือ

-aduk rata ผสมให้เข้ากัน

Sambal num

น้ำพริกหนุ่ม

วัตถุดิบ

cabe พริกหนุ่ม

bawang merah หอมแดง

bawang putih กระเทียม

gula น้ำตาล

saus ikan น้ำปลา

garam เกลือ

อุปกรณ์

lesung ครก

piring จาน

pisau มีด

telenan เขียง

วิธีทำ

-cabe พริก 7 เม็ด

-bawang merah หอมแดง

-bawang putih กระเทียม

-bakar lah di atas kompor

-setelah selesai,kopas cabe muda,bawang putih,bawang merah dan kupas sepenuhnya เมื่อสุกแล้วนำพริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดงมาปอกเปลือกให้หมด

-bawa cabai,bawang putih dan bawang merah pound secara menyeluruh นำพริกหนุ่ม กระเทียม หอมแดง โขลกให้ละเอียด

-kemudian bumbu dengan gula,saus ikan dan garam จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลาและเกลือ

-aduk rata ผสมให้เข้ากัน

Grup 3 : AYAM KARI HIJAU

Food: Ayam kari hijau

Member: 1.Hasanudin 2.Ratna 3.Ida 4.Lembayung 5.Dewi
6.Diponegoro

Selamat pagi dosen pujo, Selamat pagi teman-teman, Nama saya Hasanudin, Nama saya Ida, Nama saya Ratna, Nama saya Dewi, Nama saya Lembayung, Nama saya Diponegoro.

Kami adalah mahasiswa dari Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Naresuan.

Sejarah Ayam Kari hijau

:ประวัติศาสตร์แกงเขียวหวานไก่

"Di masa lalu, Kari Thailand Ayam menjadi makanan paling pedas dan akan mengikuti sebagai kari liar karena tidak akan menambahkan santan, Saat ini, kari lebih populer dengan santan kemudian mulai memiliki kari merah setelah itu, Orang-orang Thailand mulai menambah cabai kering merah untuk digunakan sebagai paprika hijau sebagai gantinya dan memasukkan daun cabai segar ke dalam pasta kari, Agar memiliki warna hijau yang lebih berbeda, menghasilkan 'kari hijau' "

"ในสมัยก่อนนั้นแกงไทยๆจะเป็นแกงเลี้ยงเสียด่วนใหญ่ และจะเป็นแกงป่าตามมาเพราะจะไม่ใส่กะทิ ต่อมาเมื่อมีแกงใส่กะทินิยมมากขึ้นก็จึงเริ่มมีแกงเผ็ด หลังจากนั้นคนไทยได้เริ่มเปลี่ยนพริกแห้งสีแดงมาใช้เป็นพริกสดสีเขียวแทน และใส่ใบพริกสดลงไปตำในน้ำพริกแกงนั้นๆ เพื่อให้มีสีเขียวเด่นชัดขึ้นจึงเกิดเป็น 'แกงเขียวหวาน' "

Cara Membuat Ayam Kari Hijau

วิธีการทำแกงเขียวหวานไก่

Bahan [วัตถุดิบ]

1. pasta kari hijau 70 (tujuh puluh) gram
พริกแกงเขียวหวาน 70 กรัม
2. ayam 500 (lima ratus) gram
เนื้อไก่ 500 กรัม
3. santan kelapa 300 (tiga ratus) milliliter
หัวกะทิ 300 มิลลิลิตร
4. santan 450 (empat ratus lima puluh) milliliter
หางกะทิ 450 มิลลิลิตร
5. terong bulat 100 (seratus) gram
มะเขือเปราะ 100 กรัม
6. terong 50 (lima puluh) gram
มะเขือพวง 50 กรัม
7. daun jeruk purut 3 (tiga) daunnya
ใบมะกรูด 3 ใบ
8. cabai merah 2 (dua) buah
พริกชี้ฟ้าแดง 2 เม็ด
9. daun timi 15 (lima belas) gram
ใบโหระพา 15 กรัม
10. saus ikan 2 (dua) sendok
น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
11. gula aren 2 (dua) sendok
น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนโต๊ะ

Alat [อุปกรณ์]

1. เตา (kompor)
2. กระทะไฟฟ้า (panci listrik)
3. เขียง (talenan)
4. มีด (pisau)
5. ทัพพี (sodet)

6. ถ้วย/ชาม (mangkuk)
7. จาน (piring)
8. ช้อน (sendok)
9. ส้อม (garpu)

Cara Membuat [วิธีการทำ]

1. Siapkan panci listrik, tambahkan santan dan didihkan dengan api kecil sampai pecah, kemudian tumis pasta kari hijau untuk berbau.

ตั้งกระทะไฟฟ้า ใส่กะทิลงไป เคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆจนแตกมัน แล้วจึงใส่พริกแกงเขียวหวานลงไปผัดใส่ให้ส่งกลิ่นหอม

2. Ubahlah panas menjadi panas sedang, kemudian tambahkan ayam dan tumis dengan pasta kari hijau, sampai ayam matang cukup.

ปรับไฟเป็นความร้อนปานกลาง จากนั้นใส่เนื้อไก่ลงไปผัดให้เข้ากับพริกแกงเขียวหวาน จนเนื้อไก่พอสุก

3. Aduklah ayam hingga cocok dengan pasta kari hijau, tambahkan santan tunggu sampai santan mendidih, bumbu dengan saus ikan dan gula aren.

เมื่อผัดไก่จนเข้ากับพริกแกงแล้ว เติมหางกะทิลงไป รอจนกะทิเดือดจึงปรุงด้วยน้ำปลา และน้ำตาลปี๊บแล้วกวนให้เข้ากัน

4. Tambahkan daun jeruk purut, terong bulat dan terong, tunggu sampai mendidih lagi lalu matikan api, tambahkan cabai merah dan daun timi, aduklah sampai rata.

ใส่ใบมะกรูด มะเขือเปราะและมะเขือพวงลงไป รอจนเดือดอีกครั้งจึงปิดไฟ ใส่พริกชี้ฟ้าแดง และใบโหระพาลงไปและกวนให้เข้ากัน

5. Masukkan ayam kari hijau ke dalam mangkuk, dihiasi dengan daun timi dan cabai merah.

ตักแกงเขียวหวานไก่ ใส่ชามตกแต่งด้วยใบโหระพาและพริกชี้ฟ้าแดง พร้อมรับประทาน

Cara membuat Ayam kari hijau, Mudahlah dan enak kami harap Anda akan mencoba makan di rumah.

วิธีการทำแกงเขียวหวานไก่ ทำง่ายและอร่อยเราหวังว่าคุณจะลองทำกินที่บ้าน

Terima kasih. ขอขอบคุณครับ/ค่ะ

Sejarah Kolak Pisang
ประวัติศาสตร์กล้วยบวชชี

Kolak Pisang adalah jenis makanan penutup yang umumnya orang kenal dengan baik. Pisang dan santan adalah bahan yang digunakan orang Thailand dalam memasak sejak zaman kuno. Terutama orang-orang timur laut Thailand di masa lalu suka membual untuk makan di dalam keluarga setelah lelah bercocok tanam

กล้วยบวชชีเป็นอาหารหวานที่คนส่วนใหญ่คุ้นเคย ซึ่งกล้วยและกะทิเป็นส่วนผสมที่คนไทยใช้ในการปรุงอาหารมาตั้งแต่โบราณ โดยเฉพาะคนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยในอดีตชอบทำกล้วยบวชชี เพื่อรับประทานภายในครอบครัวหลังจากเหนื่อยจากการทำนา

Bahan (วัตถุดิบ)

1. Pisang 10 buah (กล้วยน้ำว้าสุก 10 ลูก)
2. Santan 6 mangkuk (กะทิ 6 ถ้วย)
3. Gula aren 1 mangkuk (น้ำตาลปี๊บ 1 ถ้วย)
4. Garam 1 sendok teh (เกลือ 1 ช้อนชา)

Alat (อุปกรณ์)

1. Pot listrik (หม้อไฟฟ้า)
2. Pisau untuk memotong (มีด)
3. Talenan untuk tempat memotong (เขียง)
4. Mangkuk (ถ้วย)
5. Sendok (ช้อน)
6. Sodet (ทัพพี)

Cara membuat (วิธีการทำ)

1. Siapkan pot listrik, masukkan santan, gula aren dan garam didihkan dengan api kecil (ตั้งหม้อไฟฟ้า ใส่กะทิ น้ำตาลปี๊บ และเกลือ นำไปตั้งไฟอ่อนๆ)
2. Masukkan pisang ke dalam pot listrik aduklah rata (ใส่กล้วยลงในหม้อไฟฟ้าคลุกเคล้าให้เข้ากัน)
3. Panaskan sampai santan mendidih. Dan segera diangkat Dari kompor (ตัวไฟจนกะทิเดือดและนำออกจากเตาทันที)
4. Tuangkan ke mangkuk (เทใส่ถ้วย)
5. Selesai, siap dimakan (เสร็จเรียบร้อยพร้อมรับประทาน)

Demikian presentasi cara memasak sekian dan terima kasih
(นั่นคือการนำเสนอทั้งหมด เกี่ยวกับการปรุงอาหาร ขอขอบคุณค่ะ)

Grup : gadis manis yang keren

berbicara tentang : angka, konsonan, kendaraan untuk bepergian, karier

Member : Gianyar , Ende , Lembang

Angka : 1 ชาติ 2 ตัว 3 ดีกา 4 เอ็ม บัด 5 ลีมา 6 เออ นัม 7 ตุ จุส 8 เดอ ลา บัน
9 เข็ม บี ลัน 10 เซอร์ ฟู ลุห์

Konsonan : a อา b เบ c เซด d เด e เอ f แอฟ g กี h ฮา i อี j ยจี k กา l แอล m แอม n แอน
o โอ p เป q กี r แร s แอน t เต u อุ v เฟ w เว x เอ็กซ์ y เย z แซด

Kendaraan untuck be pergian : Mobil รถยนต์ motor รถจักรยานยนต์
sepeda จักรยาน sampan เรือ kapal เรือขนส่ง ojet มอไซค์รับจ้าง
angkot ขนส่งมวลชน bus รถเมย์ kereta api รถไฟ pesawat เครื่องบิน

Karier : pelayan เด็กเสิร์ฟ nelayan ชาวประมง petani ชาวนา
pedagang คนขายของ polisi ตำรวจ