



Điền vào Chỗ Trống

Điền vào chỗ trống sau đây để biết các mẹo về cách giúp ích trong nhà bếp!

Hãy sẵn sàng để _____! (Gợi ý: gồm 2 từ và mỗi từ tương ứng có vần với "gấu" và "hương")

1	Trước khi bắt đầu, ___ tay của quý vị trong vòng 20 giây với xà phòng và nước. Đây là bước quan trọng trước khi chuẩn bị hoặc ăn thực phẩm.
2	Một _____ bao gồm danh sách các thành phần và hướng dẫn cách chế biến một món ăn. Một số ví dụ về nơi nó có thể được tìm thấy bao gồm trên thẻ của bạn bè hoặc thành viên gia đình, trong sách dạy nấu ăn hoặc trực tuyến.
3	Cốc và thìa _____ được sử dụng để giúp bạn lấy lượng vừa đủ. Những dụng cụ này thường có nhiều kích cỡ khác nhau, chẳng hạn như ¼ hoặc ½ cốc và 1 thìa cà phê hoặc thìa canh.
4	Thìa gỗ là một công cụ hữu ích cho _____ khuấy bột hoặc khuấy soup.
5	Các nguyên liệu như bột mì, trứng và bột sắn cần được nấu chín trước khi ___.
6	Một _____ được sử dụng sau khi rửa sản phẩm để loại bỏ vỏ hoặc gọt bỏ vỏ trái cây và rau củ.
7	Tách riêng thớt ___ và dụng cụ ăn uống là điều cần thiết khi chuẩn bị thực phẩm như trái cây và rau củ và các loại thịt sống. Điều này giúp ngăn ngừa lây lan vi trùng từ thực phẩm sống sang thực phẩm ăn liền.
8	___ kim loại cần thiết để nấu súp, mì ống hoặc đậu trên bếp. Kích thước của chúng thường phụ thuộc vào số lượng được nấu chín.
9	Luôn sử dụng một _____ hoặc miếng lót chống nhiệt khi với lấy nồi hoặc chảo nóng để tránh bị bỏng
10	Khi đến lúc dọn dẹp, hãy đảm bảo rằng thức ăn thừa được cất vào tủ lạnh hoặc _____ ngay lập tức.
Thưởng thêm: Sử dụng một _____ là cách duy nhất để đảm bảo thực phẩm đã được nấu chín an toàn ở nhiệt độ thích hợp.	

Làm theo các mẹo này có thể giúp quý vị và thực phẩm của quý vị được an toàn!

Ghé thăm eatright.org để có thêm nhiều mẹo về Chuẩn Bị Thực Phẩm và An Toàn Thực Phẩm Tại Nhà.



Câu trả lời

1. Rửa
 2. Công thức nấu ăn
 3. Đo lường
 4. Pha trộn
 5. Ăn
 6. Dụng cụ gọt vỏ
 7. Cắt
 8. Nồi
 9. Găng tay cách nhiệt
 10. tủ đông
- Câu trả lời thưởng thêm:** Nhiệt kế thực phẩm