

Hướng dẫn soạn Skills 1 Unit 5 lớp 7: Vietnamese food and drink SGK tập 1 trang 54 ngắn gọn, chi tiết, bám sát nội dung chương trình học giúp các em tiếp thu bài giảng một cách dễ hiểu và hỗ trợ các em ôn luyện thêm kiến thức. Mời các em và thầy cô tham khảo.

Soạn Tiếng Anh mới 7 unit 5 – Skills 1 SGK trang 54

Reading

1. Read Phong's blog. Find the words from the box below in the text and underline them.

Use the words around each underlined word to help you understand the meaning.

(Đọc blog của Phong. Tìm các từ trong bảng dưới đây và gạch chân chúng trong đoạn văn. Sử dụng các từ gần các từ được gạch dưới để hiểu ý nghĩa của những từ được gạch chân.)

stewing: hầm.

bones: xương.

broth: nước dùng.

boneless: không xương.

slices: lát mỏng.

Hướng dẫn dịch

PHỞ- MỘT MÓN ĂN PHỞ BIẾN Ở HÀ NỘI

Trong số nhiều món ăn đặc biệt ở Hà Nội, phở là món nổi tiếng nhất. Đó là một loại súp đặc biệt của Việt Nam. Chúng ta có thể thưởng thức phở vào tất cả các bữa ăn trong ngày, từ bữa sáng đến bữa tối, hay thậm chí cả bữa ăn khuya. Phở có vị rất đặc biệt. Sợi phở được làm từ gạo, được làm từ những loại gạo tốt nhất. Nước dùng cho phở bò được chế biến bằng cách hầm xương bò trong một nồi lớn trong thời gian dài. Nước dùng cho một loại phở khác là phở gà được làm từ xương gà hầm. Thịt gà không xương được thái lát mỏng và được ăn cùng với phở gà ... Rất là ngon! Hãy kể cho tôi nghe về món ăn được yêu thích nơi bạn sống.

2. Read Phong's blog again and answer the questions.

(Đọc lại blog của Phong và trả lời câu hỏi.)

1. We can enjoy pho for all kinds of meal during a day, from breakfast to dinner, and even for a late night snack.
2. They are made from the best variety of rice.
3. The broth for pho bo is made by stewing the bones of cows for a long time in a large pot.
4. It is boneless and cut into thin slices.

3. Look at the list of ingredients below. Work in pairs. Ask and answer questions about the ingredients for an omelette.

(Nhìn vào danh sách các gia vị dưới đây. Làm việc theo cặp. Hỏi và trả lời câu hỏi về các thành phần làm món trứng ốp lết.)

| RECIPE FOR AN OMELETTE | CÔNG THỨC MÓN TRỨNG ỐP LẾT |
|--|---|
| Ingredients two eggs a pinch of salt two teaspoons of cold water half a teaspoon of pepper two tablespoons of oil. | Nguyên liệu 2 quả trứng một ít muối hai muỗng cà phê nước lạnh nửa muỗng cà phê tiêu hai muỗng canh dầu ăn. |



1. **TOP 10 CAR INSURANCE COMPANIES** 

2. **5 STOCKS TO BUY NOW** 

3. **ONLINE PHD PROGRAMS** 

4. **CLOUD DATA SECURITY SOLUTIONS** 

5. **CHEAPEST CAR INSURANCE COMPANIES** 

Ad | Business Focus 

| | |
|---------|------------|
| English | Tiếng việt |
|---------|------------|

| | |
|--|---|
| <p>A: I want to cook an omelette. What ingredients do I need?</p> <p>B: You need egg, salt, cold water, pepper and oil.</p> <p>A: How many eggs do I need?</p> <p>B: You need two eggs.</p> <p>A: How much salt do I need?</p> <p>B: You need a pinch of salt.</p> <p>A: How much cold water do I need?</p> <p>B: You need two teaspoons of cold water. A: How much pepper do I need?</p> <p>B: You need a half teaspoon of pepper.</p> <p>A: How much oil do I need?</p> <p>B: You need two tablespoons of oil.</p> | <p>A: Tôi muốn làm món trứng ốp lết. Tôi cần các nguyên liệu gì?</p> <p>B: Bạn cần trứng, muối nước lạnh, tiêu và dầu ăn.</p> <p>A: Tôi cần bao nhiêu quả trứng?</p> <p>B: Bạn cần hai quả.</p> <p>A: Tôi cần bao nhiêu muối?</p> <p>B: Bạn cần một ít muối.</p> <p>A: Tôi cần bao nhiêu nước lạnh?</p> <p>B: Bạn cần hai muỗng cà phê nước lạnh.</p> <p>A: Tôi cần bao nhiêu tiêu?</p> <p>B: Bạn cần nửa muỗng cà phê tiêu.</p> <p>A: Tôi cần bao nhiêu dầu ăn?</p> <p>B: Bạn cần hai muỗng canh dầu ăn.</p> |
|--|---|

4. Look at the pictures of how to cook an omelette

(Nhìn tranh về cách thức làm món trứng ốp lết.)

Use the phrases in this box to complete the above instructions. (Sử dụng các cụm từ trong bảng để hoàn thành các chỉ dẫn.)

| | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1.d | 2.e | 3.a | 4.b | 5.c |
|-----|-----|-----|-----|-----|

1. First, beat the eggs together with salt, pepper and cold water.
2. Then heat the oil over high heat in a frying pan.
3. Next, pour the egg mixture into the pan and cook for two minutes. (Tiếp đến, đổ hỗn hợp trứng vào chảo và nấu trong vòng hai phút.)
4. After that, fold the omelette in half.
5. Finally, put the omelette on a plate and serve it with some vegetables.

5. Work in pairs. Practise giving instructions on how to make a dish or drink.

(Làm việc theo cặp. Thực hành đưa ra các chỉ dẫn làm một món ăn hay đồ uống.)

A: Could you tell me how to cook the rice, please? What should I do first? (Bạn có thể bảo tôi cách nấu cơm không? Tôi phải làm điều gì trước nhất?)

B: First, put some water in a pot and heat it until it boils. (Đầu tiên, cho nước vào nồi và đun sôi nó.)

A: And then?

B: Put rice and water in the pot and heat it until it boils.

A: What next?

B: When it boils, you open the lid of the pot and turn the heat down.

A: And then?

B: Cook it with the lowest heat possible for 10 minutes, then use a spoon to stir up the rice. Now you can eat it with meat, vegetable, fish or anything you want.