

Hướng dẫn soạn Skills 2 Unit 1 lớp 7: Vietnamese food and drink SGK tập 1 trang 55 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 2 SGK trang 55

1. Listen to three people talking about traditional dishes where they live. Match the places with the dishes.

(Nghe ba người nói về các món ăn truyền thống nơi họ sống. Nối các địa danh với các món ăn.)

Nội dung bài nghe:

1. Interviewer: Are you from Nghe An?

Man: Yes, I am.

Interviewer: Are there any traditional dishes there?

Man: Yes, there are. There's a kind of soup. Its name is Sup Luon.

Interviewer: What are the ingredients?

Man: Well, there's eel, turmeric, pepper, and some chilies. It's often served with bread.

2. Interviewer: Where are you from?

Woman: I'm from Da Nang.

Interviewer: Can you give me an example of a traditional dish there?

Woman: Our traditional dish is called My Quang.

Interviewer: What are the ingredients?

Woman: It's made with rice noodles, shrimp, pork,... and some vegetables.

3. Interviewer: Are you from Hai Phong?

Man: No, I'm from Ha Noi.

Interviewer: What are the traditional dishes in Ha Noi?

Man: There are a lot. Banh Tom is one.

Interviewer: Banh Tom! What is it, exactly?

Man: It's fried pastry with red shrimp on the top.

Interviewer: Mmm, sounds delicious.

Hướng dẫn dịch:

1. Người phỏng vấn: Bạn đến từ Nghệ An?

Người đàn ông: Vâng, tôi đây.

Người phỏng vấn: Có món ăn truyền thống nào không?

Người đàn ông: Vâng, có. Có một loại súp. Tên của nó là Súp Lươn.

Người phỏng vấn: Các thành phần là gì?

Người đàn ông: Vâng, có lươn, nghệ, tiêu và một số ớt. Nó thường được phục vụ với bánh mì.

2. Người phỏng vấn: Bạn đến từ đâu?

Người phụ nữ: Tôi đến từ Đà Nẵng.

Người phỏng vấn: Bạn có thể cho tôi một ví dụ về một món ăn truyền thống ở đó không?

Người phụ nữ: Món ăn truyền thống của chúng tôi được gọi là Mỳ Quảng.

Người phỏng vấn: Các thành phần là gì?

Người phụ nữ: Nó được làm bằng mì gạo, tôm, thịt lợn, ... và một số loại rau.

3. Người phỏng vấn: Bạn đến từ Hải Phòng?

Người đàn ông: Không, tôi đến từ Hà Nội.

Người phỏng vấn: Các món ăn truyền thống ở Hà Nội là gì?

Người đàn ông: Có rất nhiều. Bánh Tôm là một.

Người phỏng vấn: Bánh tôm! Chính xác nó là cái gì?

Người đàn ông: Đó là bánh ngọt chiên với tôm đỏ.

Người phỏng vấn: Mmm, nghe có vẻ ngon.

2. Listen again. Tick the ingredients for each dish. Some ingredients are in more than one dish.

(Nghe lại. Chọn các nguyên liệu cho mỗi món ăn. Một số gia vị có trong hơn 1 món ăn.)

	rice noodles	eel	pepper	turmeric	shrimp	pork
bánh tôm					√	
súp lơ		√	√	√		
mì quảng	√				√	√

Writing

3. Make notes about some popular food or drink in your neighbourhood.

(Ghi chú về các loại thức ăn đồ uống được yêu thích tại nơi bạn sống.)

Name of the food or drink (Tên đồ ăn hoặc thức uống)	Ingredients (Nguyên liệu)	How to make them (Cách chế biến)
Lemonade (Nước chanh)	<ul style="list-style-type: none"> - lemon (chanh) - sugar (đường) - water (nước) - ice (đá lạnh) 	<ul style="list-style-type: none"> - Put sugar in a glass. (Cho đường vào ly.) - Put the water in the glass. (Cho nước vào) - Cut the lemon in half. (Cắt đôi quả chanh.) - Wring the lemon. (Vắt chanh.) - Stir the mixture of water, lemon and sugar. - (Khuấy hỗn hợp nước, chanh, đường.) - Put more ice into the glass if you want. - (Cho thêm đá vào ly nếu

		<p>bạn thích.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serve immediately - (Uống ngay sau khi pha.)
<p>Fried rice (Com rang)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Some onions (một ít hành tây) - 1-2 eggs (1 đến hai quả trứng) - Salted vegetables (muối) - Salted shredded meat (ruốc/chà bông) - Cooking oil, sauce, salt (dầu ăn, nước sốt, muối.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Slice onions (thái hành) - Beat the eggs and mix it with pepper, salt, onion. (Đập trứng với hồ hợp tiêu, muối, hành.) - Pour the cooking oil into the pan, then heat the pan (Đổ dầu vào chảo, làm nóng chảo) - Put rice in the pan, stir the rice for few minutes. (Cho cơm vào chảo, trộn đều cơm trong vài phút.) - Put all the mixture of eggs, salt, sauce, onion in the pan, continue to stir the mixture. (Cho hỗn hợp trứng, muối, nước sốt, hành vào chảo, tiếp tục đảo đều.) - Stir for a few minutes then serve on the dish. (Trộn vài phút nữa sau đó cho tất cả ra đĩa.) - Put some salted shredded meat on the fried rice dish (Cho một chút ruốc lên đĩa cơm rang.) - Serve hot (Ăn khi còn nóng.)

4. Write a paragraph about popular foods or drinks in your neighbourhood. Choose one or more. Use the information in 3, and Phong's blog, as a model.

(Viết một đoạn về những đồ ăn thức uống nổi tiếng trong vùng của bạn. Sử dụng các thông tin trong bài 3 và blog của Phong để làm mẫu.)

FRIED RICE (COM RANG)

Ingredients: (Các nguyên liệu)

- some onions (một ít hành)
- 1-2 eggs (một đến hai quả trứng)
- salted vegetables (dưa muối)
- rice (cơm)
- salted shredded meat (ruốc/ chà bông)
- cooking oil, sauce, salt (dầu ăn, nước sốt, muối)

Gợi ý:

Firstly, we slice onion into small pieces. Then beat the eggs with the mixture of salt and onion. Pour the cooking oil into the pan, then heat the pan. Next, put the rice in the pan, stir the rice for a few minutes. After that, put all the mixture of eggs, salt, sauce, onions in the pan, and go on stirring the mixture. Stir for a few minutes then serve on the dish. You can put some salted shredded meat on the fried rice dish. Remember to serve hot. It's more delicious!

Hướng dẫn dịch

Đầu tiên, chúng ta thái nhỏ hành. Sau đó đánh trứng cùng với hỗn hợp muối và hành. Đổ dầu ăn vào chảo, sau đó làm nóng chảo. Tiếp đến, đổ cơm vào chảo, khuấy cơm vài phút. Sau đó, cho tất cả hỗn hợp trứng, muối, nước sốt, hành vào trong chảo và tiếp tục trộn đều chúng. Trộn khoảng vài phút sau đó cho ra đĩa. Bạn có thể thêm ruốc vào cơm rang. Nhớ ăn khi còn nóng thì cơm sẽ ngon hơn.