

Chúng tôi xin giới thiệu đến các em học sinh tài liệu giải bài tập môn Anh 7 Unit 5 chi tiết, dễ hiểu nhất. Mời các em tham khảo phần Unit 5 lớp 7 - Project dưới đây.

**Soạn Tiếng Anh mới 7 unit 5 – Project SGK trang 57**

**1. Read this page from a cook book on how to make the perfect pancake.**

*(Đọc trang hướng dẫn làm món bánh kếp hoàn hảo từ một cuốn sách dạy nấu ăn.)*

Preparation time: 5 minutes Ingredients	Thời gian chuẩn bị: 5 phút Thành phần
- two eggs. - three teaspoons of sugar. - four tablespoons of flour. - one cup of of milk.	- 2 quả trứng. - 3 muỗng cà phê đường. - 4 muỗng canh bột mì -1 cốc sữa.

Cooking time: 10 minutes
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beat the eggs together with sugar, flour and milk. (Đập trứng với hỗn hợp đường, bột mì, sữa.)</li> <li>2. Heat the oil over medium heat in a frying pan. (Làm nóng dầu với lửa vừa trong chảo.)</li> <li>3. Pour about 1/4 cup of the mixture into the pan at a time. (Đổ khoảng 1/4 hỗn hợp vào cùng lúc.)</li> <li>4. Cook until golden. (Nấu cho đến khi bánh vàng.)</li> <li>5. Serve with some vegetables. (Ăn kèm với rau.)</li> </ol>

**2. Choose one of your favourite dishes and write a recipe for it.**

*(Chọn một trong các món ăn ưa thích và viết công thức cho nó.)*

**TÀU HŨ CHIÊN**

Preparation time (Thời gian chuẩn bị): five minutes (5 phút)

Ingredients (Thành phần):

- 1 slice of tofu (một miếng tàu hũ)
- 1 teaspoon of salt (một muỗng cà phê muối)

- 1 teaspoon of pepper (một muỗng cà phê tiêu)
- 20 gram of citronella (20 gram sả)
- some chilies (một ít ớt)
- 1 tablespoon of oil (một muỗng canh dầu ăn)

Cooking time (Thời gian nấu): 10 minutes (10 phút)

1. Put citronella, salt, pepper, chilies together into a bowl and stir.

Bỏ sả, muối, tiêu, ớt vào một cái tô và trộn đều.

2. Cut tofu into small square pieces and put them into the bowl with mixture.

Cắt tàu hủ thành những miếng hình vuông nhỏ và bỏ chúng vào tô có hỗn hợp sẵn.

3. Heat the oil over medium heat in a frying pan.

Dun nóng dầu với nhiệt độ cao hơn mức trung bình trong chảo chiên.

4. Pour the mixture of tofu and spices into the pan.

Đổ hỗn hợp tàu hủ và gia vị vào chảo.

5. Overlap and fry tofu until it's golden and it smells fragrant.

Lật các mặt và chiên tàu hủ đến khi nó vàng đều và có mùi thơm.

6. Serve with vegetable (salad and tomato).

Ăn kèm với rau (xà lách và cà chua).

### **3. Combine your recipes into a class cook book.**

*(Kết hợp những công thức nấu ăn của bạn thành một cuốn sách dạy nấu ăn của lớp.)*

Omelette.

Fried rice.

Fried tofu.