Bài tập 1: Điền từ vào chỗ trống

Hãy chọn từ thích hợp trong danh sách dưới đây để điền vào các chỗ trống.

Danh sách từ:

• lemonade • chicken • yoghurt • juice • bread • milkshake • chilli • salad • cheese	• cabbage • rice • lamb • salt and pepper • onion • beef • butter • carrot • basil

1. I usually add some _____ to my sandwich for extra flavor.
2. We always use _____ to season our dishes.
3. For a healthy breakfast, I like to eat _____ with some honey.
4. _____ is often used as a garnish in Italian cuisine.
5. Would you like some _____ with your grilled chicken?

Bài tập 2: Ghép từ với định nghĩa

Ghép các từ sau với định nghĩa phù hợp.

Từ cần ghép:

1. grill
2. simmer
3. toast
4. crockery
5. utensils

Định nghĩa:
A. A method of cooking food over direct heat.
B. Items used for eating or cooking, such as spoons, forks, and knives.
C. To cook food gently just below the boiling point.
D. Plates, cups, and other dishes used for serving food.
E. To lightly brown or crisp food by exposing it to heat.

Bài tập 3: Điền từ phù hợp theo ngữ cảnh

Hoàn thành các câu sau bằng cách chọn từ thích hợp trong ngoặc:

LIVEWORKSHEETS

1. The _____ (napkin / saucepan) is used to wipe your mouth after eating.
2. When the water boils, pour it into the _____ (kettle / frying pan).
3. The chef used a _____ (serving dish / frying pan) to cook the steak.
4. She needs a _____ (tin opener / grill) to open the can of beans.
5. Make sure to weigh the ingredients using the _____ (scales / toaster).

LIVEWORKSHEETS