

THỨC ĂN LÀM TẠI NHÀ CHO BÉ

CÔNG THỨC NẤU ĂN

Trái Cây Nấu chín

Rửa trái cây tươi. Nấu bằng một ít nước sôi cho đến khi mềm. Nghiền hoặc rây để đánh tan tất cả các cục to. Đảm bảo không có hạt hoặc vỏ trái cây. Xả trái cây đóng hộp để loại bỏ phần đường nếu đóng hộp trong xi rô.

Chuối chín và Trái Cây Tươi Khác

Chuối chín có màu vàng với các chấm màu nâu. Nghiền một chút bằng nĩa. Cũng có thể nghiền các loại trái cây tươi khác: dưa đỏ chín, đào, mơ, lê và mận.

Trái Cây Đông Lạnh

Trái cây đông lạnh, chưa tẩm đường có thể được rã đông một chút, sau đó xay và đông lạnh trong khay làm đá.

Trái Cây Nấu chín

Để nấu: đun sôi, hấp hoặc nướng, sau đó xay và nghiền. Thêm nước để tạo ra độ đậm đặc phù hợp. Không được thêm muối, đường hay mỡ.

Công Thức Nấu Thịt Cơ Bản

Trộn một nửa tách thịt cắt cục đã nấu kỹ và 2 muỗng canh sữa bột hoặc sữa mẹ, nước thịt bò không có muối hoặc nước và xay. (Công thức này có hiệu quả nhất với thịt ăm.)