

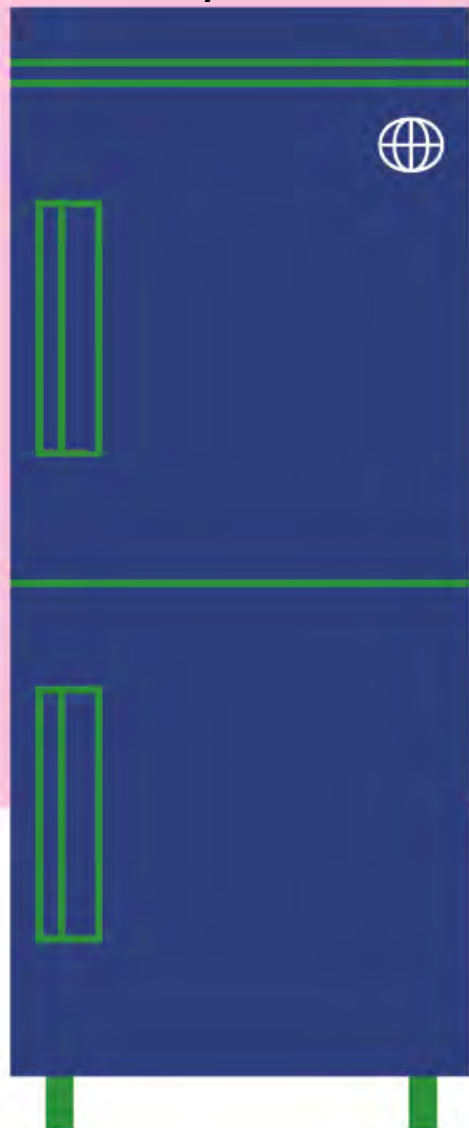


Óno Majumi

*Én, a kis
séf*

A séf konyhájában rend van, és könnyű tisztán tartani.

Hűtőszekrény



Tárolóedények



Turmixgép



Fűszerek



Tányérok



Mérőedény



Tál



Szűrő



Levesfazék



Páraelszívó



Merőkanalak



Serpenyő

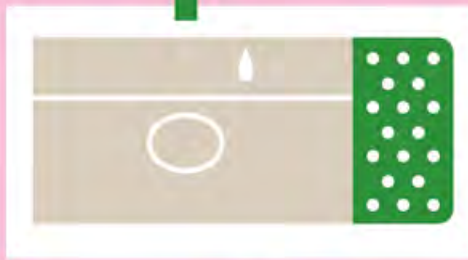


Mosogató

Munkalap

Olajsütő

Teáskanna



Gáztűzhely

Ezek pedig a séf leggyakrabban használt konyhai eszközei.



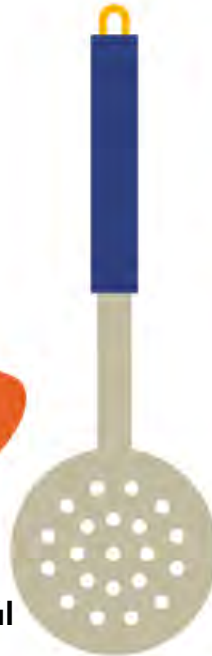
Fogó



Fordítólapát



Merőkanál



Szűrőkanál



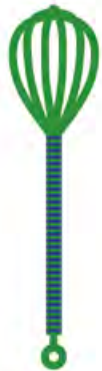
Spatula



Fakanál



Habverők



Pizzavágó



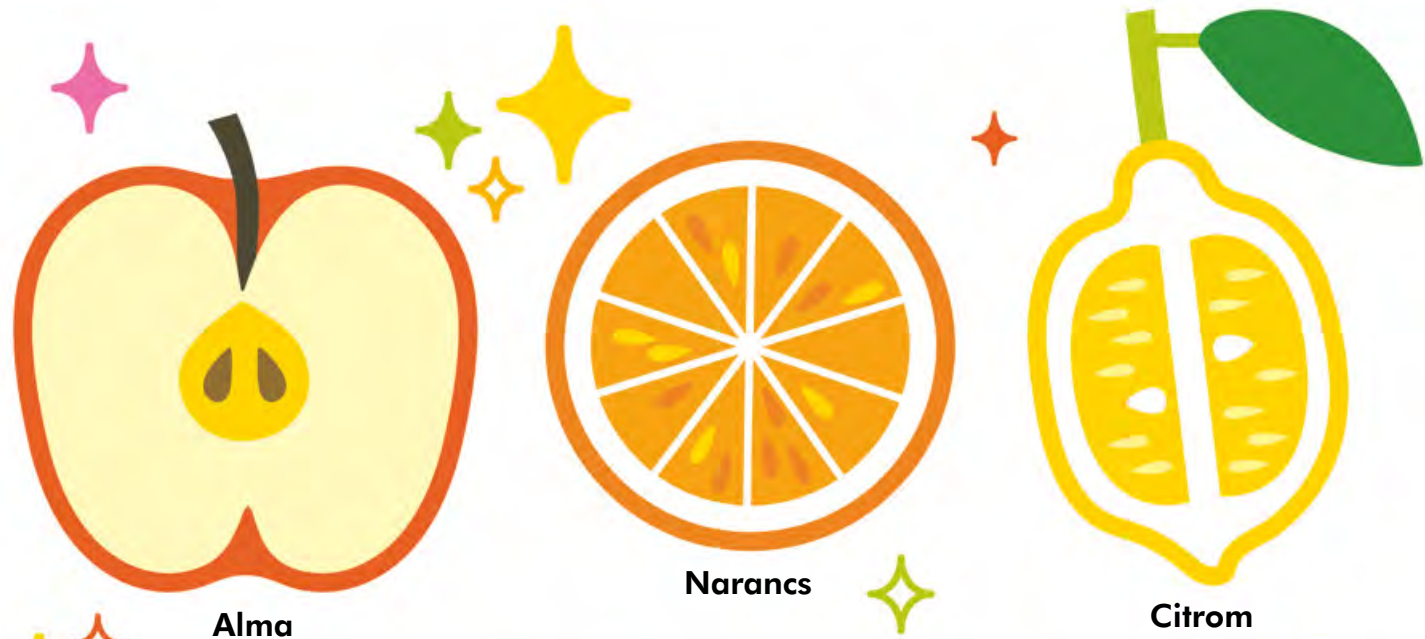
Reszelő



Konyhai olló



Borsórló



Alma

Narancs

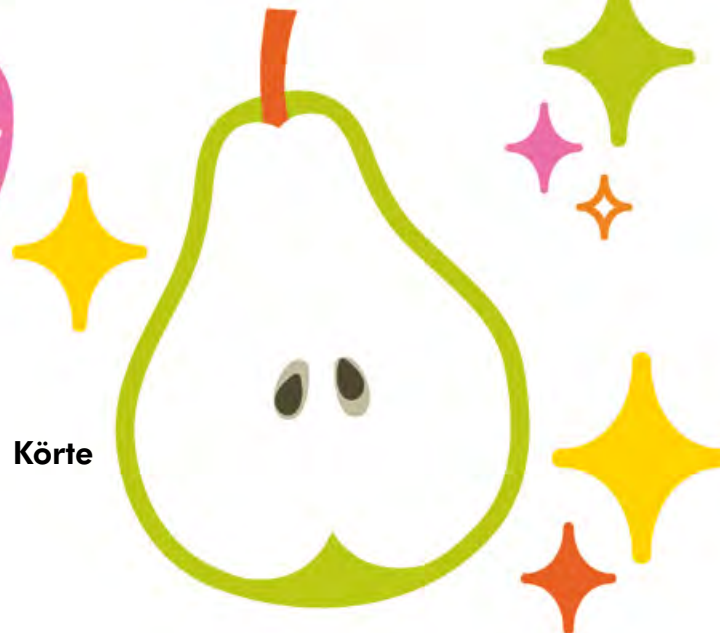
Citrom



Kivi



Eper



Körte



Paradicsom

Fejes káposzta

Avokádó

Paprika

Sütőtök

Hagyma

Érett és zamatos gyümölcsök! Pazar!

És íme, a zöldségek. Milyen formásak kettévágva!



Jó étvágyat!

1. Gőzgombóc (Tajvan) 2. Pho-leves tésztaival (Vietnám) 3. Skót tojás (Egyesült Királyság)

4. Gulyásleves (Magyarország) 5. Taco (Mexikó) 6. Milánói sertésborda (Olaszország)