

# FORM THÔNG MINH





## CHẾ BIẾN CHÁO CHO BÉ TỪ 7 - 9 THÁNG










Bột cháo nấu cho bé - MABU DINH DƯỠNG

(Hãy click/nhấn vào tiêu đề bên dưới để đi tới link bài viết/video)

### CÁCH CHẾ BIẾN CÁC MÓN CHÁO

-  Hướng dẫn nấu cháo hạt vỡ Mabu với rau-thịt
-  Cách nấu 5 món cháo cá lóc
-  Cách nấu 3 món cháo lươn
-  Cách nấu cháo chim bồ câu-cà rốt-đậu cô ve
-  Cách nấu 3 món cháo basa cho bé
-  5 món cá biển giàu vitamin D (cá thu/hồi/ngừ)
-  5 món cháo từ cải bó xôi/rau chân vịt/rau bina
-  4 món cháo đậu bắp giúp bé nhuận tràng
-  Cách nấu cháo yến mạch đổi bữa cho bé
-  Cách nấu 4 món cháo giúp bé giải nhiệt tốt
-  Cách nấu 4 món cháo từ các loại đậu/đỗ

### LỰA CHỌN - BẢO QUẢN THỰC PHẨM

-  Thứ tự giới thiệu thực phẩm cho trẻ
-  Cấu trúc thức ăn theo độ tuổi của trẻ
-  Cách lựa chọn thịt/tôm/cua/cá/nội tạng
-  Cách chọn rau sạch bảo đảm an toàn
-  Cách chọn & sử dụng dầu ăn đúng cách
-  Bảo quản thức ăn dặm an toàn, đúng cách
-  Rã đông đồ bảo đảm chất dinh dưỡng
-  Bổ sung lượng đạm cho bé phù hợp
-  Lượng ăn một ngày của trẻ

Tham gia Group Facebook "Thực hành ăn dặm đúng cách" để nhận hỗ trợ chuyên sâu hơn:

<https://www.facebook.com/groups/>

Chúc mẹ nhân - con ngoan chóng lớn

- MABU DINH DƯỠNG -

mabu.vn