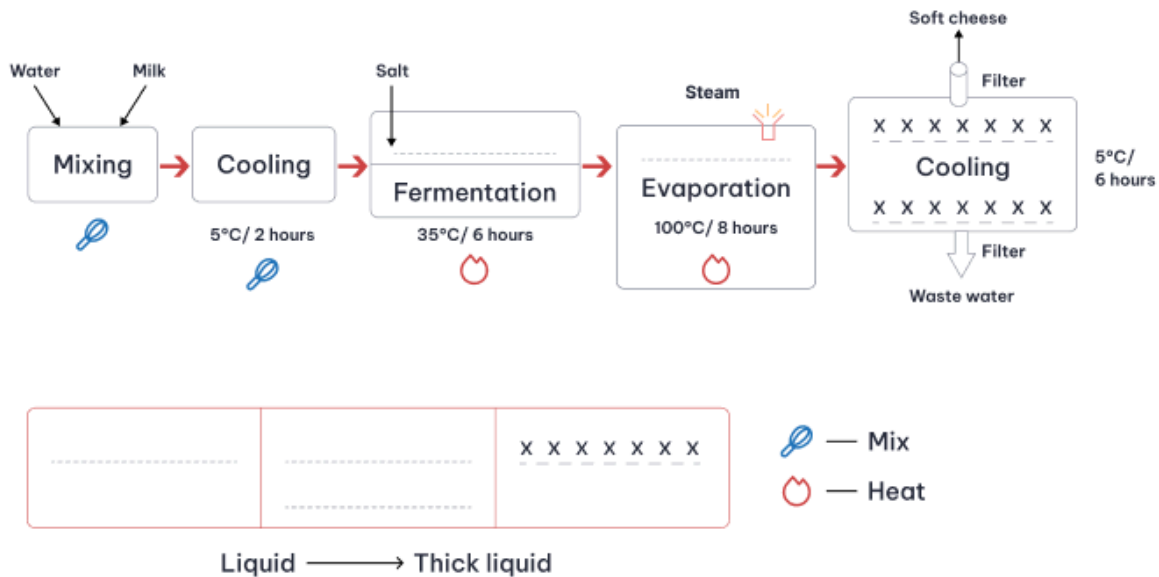


GIẢI ĐỀ THI THẬT IELTS WRITING TASK 1 NGÀY 27/04/2024

Chúng mình hãy cùng tham khảo bài viết mẫu của giáo viên tại Ielts Target trong phần writing task 1 với đề bài: The diagram below shows the process of making soft cheese.



1. PHÂN TÍCH ĐỀ BÀI

1.1. Đề bài:

The diagram below shows how one type of coal is used to produce electricity. Summarize the information by selecting the main features, and make comparisons where relevant.

(Sơ đồ bên dưới cho thấy quá trình làm phô mai chảy. Tóm tắt thông tin bằng cách lựa chọn những đặc điểm chính và so sánh những đặc điểm liên quan.)

1.2. Phân tích đề bài

Dạng bài: Diagram

Thì sử dụng: Hiện tại đơn

Dàn bài chi tiết:

Mở bài:

Paraphrase lại đề bài để giới thiệu sơ lược về quy trình sản xuất phô mai mềm.

The diagram illustrates the process of making soft cheese.

-> Sơ đồ minh họa quy trình sản xuất phô mai mềm.

Overview:

Đặc điểm nổi bật nhất (comparison):

Quy trình này bao gồm năm giai đoạn chính: trộn nguyên liệu, làm lạnh, lên men, bay hơi, và cuối cùng là lọc bỏ nước thừa để tạo ra phô mai mềm.

Xu hướng chung (trend):

Các bước được thực hiện một cách tuần tự, với sự thay đổi về nhiệt độ để giúp hỗn hợp dần dần đặc lại, dẫn đến sản phẩm cuối cùng là phô mai mềm.

Body 1:

Mô tả chi tiết giai đoạn chuẩn bị nguyên liệu:

Quy trình bắt đầu bằng việc trộn hai nguyên liệu chính là sữa và nước. Sau khi hỗn hợp này được tạo thành, nó được làm lạnh xuống 5°C và khuấy liên tục trong 2 giờ để đạt được độ đồng nhất.

Body 2:

Mô tả chi tiết giai đoạn sản xuất và lọc bỏ nước thừa:

Sau khi làm lạnh, muối được thêm vào hỗn hợp và sau đó nó được gia nhiệt đến 35°C để kích thích quá trình lên men. Sau 6 giờ lên men, hỗn hợp tiếp tục được đun nóng ở 100°C trong 8 giờ để bay hơi và làm giảm lượng nước. Hỗn hợp đặc lại này sau đó được làm lạnh lần nữa ở 5°C trong 6 giờ trước khi qua quá trình lọc nước thừa và cuối cùng, phô mai mềm được thu hoạch từ một đường dẫn khác.

2. BÀI MẪU (SAMPLE ANSWER)

The diagram illustrates the process of producing soft cheese. Overall, the process consists of five stages, beginning with the combination of milk and water, followed by a series of temperature-controlled steps, and culminating in the filtration of excess water to yield the final soft cheese product. During this process, the initial liquid mixture gradually thickens as it undergoes various treatments.

In the first two stages, milk and water are mixed together, forming the base of the cheese. This mixture is then cooled to 5°C and continuously stirred for two hours to achieve the desired consistency.

In the subsequent stages, salt is added to the mixture, which is then heated to 35°C to promote fermentation. After fermenting for six hours, the liquid is subjected to an evaporation process at 100°C for eight hours, allowing steam to escape and reducing the water content. The mixture is then transferred to a cooling chamber, where it is kept at 5°C for six hours. At this stage, excess water is filtered out from the bottom, while the soft cheese is extracted from an outlet at the top, completing the process.

3. TỪ VỰNG NỔI BẬT

Soft cheese production: sản xuất phô mai mềm

Temperature-controlled steps: các bước điều chỉnh nhiệt độ

Filtration of excess water: lọc bỏ nước thừa

Thickens: đặc lại

Initial liquid mixture: hỗn hợp chất lỏng ban đầu

Base of the cheese: nền tảng của phô mai

Cooled to 5°C: làm lạnh đến 5°C

Continuously stirred: khuấy liên tục

Desired consistency: độ đặc mong muốn

Promote fermentation: thúc đẩy quá trình lên men

Evaporation process: quá trình bay hơi

Steam escape: thoát hơi nước

Reduce water content: giảm hàm lượng nước

Cooling chamber: buồng làm mát

Excess water: nước thừa

Final soft cheese product: sản phẩm phô mai mềm cuối cùng

