**Kịch bản BB Cooker**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên cảnh quay** | **Thời lượng** | **Nội dung** | **Hình ảnh** | **Ghi chú** |
| 1 | Bắt đấu | 1 phút | * MC nói chuyện với nhau:

- Hà: Chào Trang, bạn đang làm gì mà ngồi bần thần vậy?- Trang: Mình đang không biết nên nấu món ăn gì cho gia đình, thời gian của mình eo hẹp quá, làm ở cơ quan, về nhà không còn nhiều thời gian để nấu nướng nhiều món ăn.Mình đang tìm một sản phẩm tích hợp nhiều công dụng để tiết kiệm thời gian đây. Bạn có biết sản phẩm nào không?-Hà: Hôm nay, mình cũng đang muốn giới thiệu đến các bạn một sản phẩm vô cùng tiện ích đến Trang cũng như quý vị khán giả đó là nồi nấu cháo BB Cooker. Đây là sản phẩm nồi nấu chậm, làm chín từ từ và giữ được các chất dinh dưỡng trong thức ăn nên sẽ giúp bạn tiết kiệm thời gian mà vẫn có những món ăn ngon cho gia đình mỗi ngày.- Trang: Ồ, đây đúng là sản phẩm mà mình đang cần.- Hà: Vậy chúng ta hãy cùng tìm hiểu sản phẩm này ngay sau đây nhé. | -Quay theo người MC khi bước vào.- Toàn cảnh lấy 2 MC.-Cận cảnh MC cầm chiếc nồi và nói.- Cận cảnh MC còn lại đang rất vui vẻ. |  |
| 2 | Giới thiệu về hình dáng, cấu tạo sản phẩm | 30 giây | -Trang: Nồi này có cấu tạo như thế nào đó Hà?- Hà: Nồi nấu cháo BB Cooker có hình dáng hiện đại, trang nhã với vỏ ngoài bằng thép sáng bóng, hiện đại và bên trong là ruột nồi bằng sứ cao cấp nhập khẩu sẽ rất tiện lợi. Và Trang biết không? Nếu ruột nồi này bị hỏng hoặc cũ, bạn có thể mua ruột nồi chính hãng khác và thay thế đó. Ngoài ra nắp đậy với chất liệu thủy tinh cường lực, rất bền chắc, giúp giữ hơi và khi bạn nấu, bạn sẽ quan sát được đồ an ở trong nồi. | - Quay toàn cảnh Trang và Hà nói chuyện.- Cận cảnh nồi nấu cháo và hành động tay của MC |  |
| 3 | Thể tích sản phẩm, các chế độ của sản phẩm | 45 giây | -Trang: Ồ, rất là tiện lợi đó. Nhưng các gia đình có số thành viên khác nhau thì làm thế nào hả Hà?Hà: Nồi nấu cháo BB Cooker có 3 loại thể tích là 0.7l, 1.5l và 3.5l.Rất tiện lợi đúng không Hà?Với các loại thể tích khác nhau sẽ phù hợp với từng gia đình khác nhau. Nếu nhà bạn có nhiều người thì nên chọn loại có thể tích lớn.Sản phẩm có 3 chế độ là: Nấu chậm (low), nấu nhanh (high) và giữ ấm sẽ phù hợp với mục đích sử dụng, món ăn bạn cần nấu và phụ thuộc vào thời gian của bạn. Chế độ low cho phép nấu từ 4-6 tiếng, high cho phép bạn nếu từ 2-3 tiếng, chế độ giữ ấm từ 8 – 10 tiếng. | - Toàn cảnh 2 MC- Quay cận cảnh tay với 3 loại thể tích.- Toàn cảnh 2 MC nói chuyện.-Cận cảnh tay MC đang bật qua các chế độ của nồi. |  |
| 4 | Cách nấu bằng nồi BB Cooker | 30 giây | Hà: Trang này, Khi bạn muốn nấu cháo thì chỉ cần sơ chế các nguyên liệu, sau đó cho vào nồi và bật các chế độ phụ thuộc vào các nguyên liệu và thời gian của bạn. Thông thường chế độ nấu nhanh sẽ nấu món ăn nhanh gấp đôi thời gian ở chế độ nấu chậm (Low) Khi nấu bạn chú ý là không nên mở nắp ra nhiều lần nhé. CHỉ khi nào thực sự cần thiết thì mới mở nhé, mở nhiều sẽ gây mất nhiệt và món ăn lâu chín hơn đó. | -Cận cảnh tay cho các nguyên liệu vào nồi. |  |
| 5 | Tính năng đa năng của nồi | 30 giây | Trang: Ngoài nấu cháo thì nồi này có thể nấu được các món khác không Hà?Hà: Nồi có thể nấu được các món kho như cá, thịt, các món hầm: hầm xương,… Nấu chè đỗ đen, chè hạt sen… Rất tiện lợi phải không?Bạn có thể dùng nấu cháo cho bé hoặc khi trời nóng có thể cho các nguyên liệu nấu chè vào là có thể có những cốc chè thơm mát, giải nhiệt rất tốt cho cơ thể. | -Toàn 2 MC-Ảnh các món ăn mà nồi có thể nấu được |  |
| 6 | Đặc điểm của nồi | 45 giây | Hà: Với các nồi nấu cháo khác bạn sẽ rất khó chịu khi nấu, cháo sẽ bị trào ra hoặc khi nấu xong, cháo sẽ bám vào thành nồi, khó rửa hoặc phải ngâm một thời gian nhưng với nồi nấu cháo BB Cooker bạn hoàn toàn yên tâm vì khả năng chống dính, chống chào giúp bạn tiết kiệm công sức cũng như thời gian khi nấu cháo. Ngoài ra, nồi còn có chức năng ngắt tự động sẽ rất hiệu quả khi bạn cần làm các công việc khác. Chỉ cần cho nguyên liệu vào nồi, cắm điện, chọn chế độ là bạn đã có món ăn thơm ngon rồi. Trong thời gian chờ món ăn nấu trong nồi BB Cooker chín là bạn có thể làm các công việc khác. Rất thú vị phải không nào. | -Cận tay MC đang giới thiệu bên trong nồi sứ.Toàn cảnh MC đứng bên nồi cháo, 2 MC có thể trao đổi với nhau. |  |
| 7 | Kết video | 30 giây | Hà: Các bạn thân mến, Hà đã giới thiệu đến các Trang và các bạn nồi nấu cháo chậm BB Cooker. Đây là một sản phẩm đa năng rất hữu ích dành cho các gia đình. Bạn đừng ngần ngại hãy nhấc điện thoại lên và gọi theo số…. để nhận được các ưu đãi hấp dẫn nhé.Và đến đây, thời lượng dành cho chương trình đã hết, hẹn gặp lại các bạn trong các chương trình lần sau. | -Toàn 2 MCHà nói và quay sang TrangKhi chào: vẫy tay, góc quay từ cao xuống thấp. |  |

**Kịch bản giới thiệu món cháo thịt bò, phomai và bí đỏ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Thời lượng** | **Nội dung** | **Hình ảnh** |
|  | 2 phút | MC: Kính thưa quý vị, nấu ăn cho trẻ là một công việc được tất cả các bà mẹ yêu thích. Tuy nhiên với những người phụ nữ lần đầu làm mẹ thì việc lựa chọn món ăn, đặc biệt là món cháo nào cho bé là công việc còn nhiều bỡ ngỡ. Biết được điều đó hôm nay, Linh Trang sẽ giới thiệu đến các bạn món cháo thịt bò, phomai và bí đỏ. Đây là món cháo vô cùng ngon, đầy đủ dinh dưỡng dành cho trẻ. Thành phần dinh dưỡng vô cùng quan trọng trong thịt bò là chất kẽm và chất sắt, đây là chất giúp cơ thể chữa lành vết thương, chống oxy hóa hiệu quả, tham gia vào quá trình sản sinh ra máu cho cơ thể.Thịt bò vị ngọt, tính ấm, giàu dinh dưỡng, hàm lượng protein cao gấp đôi so với thịt lợn, có công dụng bổ trung ích khí, kiện tỳ, dưỡng vị, mạnh gân cốt.Bí đỏ cung cấp cho cơ thể một lượng lớn các chất sắt, kẽm đẩy nhanh quá trình tạo máu và huyết tố cầu, phòng ngừa thiếu máu và xơ vữa động mạch. Các chất khác như gluxit, protit, tirozin, fitin, axit salixilic, các axit béo và các nguyên tố vi lượng khác trong bí ngô cũng rất cần thiết cho sự phát triển của cơ thể.Phô mai từ trước đến nay rất được ưa chuộng bởi đây là loại thực phẩm giàu năng lượng và các chất dinh dưỡng tốt cho sự phát triển của trẻ, đồng thời lại là món ăn dễ dàng kết hợp với các loại thực phẩm khác.Kết hợp những thực phẩm này lại với nhau, các mẹ sẽ có thực đơn ăn dặm ngon miệng, kích thích trẻ thèm ăn và dễ tiêu hóa. | MC bước từ ngoài vào khuôn hình và đứng trước bàn có nồi BB Cooker và nguyên liệu nấu món cháo.-Thịt bò: Quay trung cảnh, cận cảnh vào thịt bò.Cận vào bí đỏ/ dùng ảnh bí đỏCận vào Phô mai/ ảnh phô maiQuay cận bàn có các loại nguyên liệu. |
| 2 | 30 giây | Nguyên liệu: Gạo ngon, bí đỏ, thịt bò, phô mai, gia vị. | Toàn cảnh toàn bộ các nguyên liệu sau đó cận từng nguyên liệu 1. |
| 3 | 30 giây | Thịt bò thái mỏng, ướp gia vị. Các bạn rửa thịt trước, thái thành miếng nhỏ vừa ăn rồi nêm thêm 1/2 thìa dầu ăn, chút hạt nêm, đảo đều tay và ướp trong 10 phút cho gia vị thấm. Các mẹ nhớ là không nên sử dụng mì chính để nấu cháo cho bé bởi nó sẽ không tốt cho hệ xương của bé nha. | -Cận cảnh-Toàn cảnh lấy MC (Các mẹ nhớ…) |
| 4 | 30 giây | Tỏi băm nhỏ, phi thơm rồi xào cùng thịt bò. | * Cận cảnh
 |
| 5 | 30 giây | Băm nhuyễn hỗn hợp vừa nấu chín. | * Cận cảnh
 |
| 6 | 30 giây | Bí đỏ luộc chín, dùng thìa tán nhỏ.  | * Cận cảnh
 |
| 7 | 30 giây | Đổ nước luộc bí ra 1 bát con, cho phomai vào rồi tán nhỏ | * Cận cảnh
 |
| 8 | 30 giây | Bắc nồi cháo trắng lên, cho thịt bò băm, bí đỏ và phomai vào ngoáy cùng. | * Cận cảnh
 |
| 9 | 30 giây | Nêm nếm cho vừa miệng trước khi bắc ra. | * Toàn cảnh MC đang nếm món cháo
 |
| 10 | 30 giây | Vậy là trên tay Linh Trang đã có một món cháo thơm ngon, bổ dưỡng cho các bé. Các mẹ nhớ thường xuyên nấu cháo cho các con để các con được hấp thu đầy đủ dinh dưỡng nhé. |  |