Eat well, Stay Healthy!

簡單食譜：
將食品儲藏室的食品變成豐盛的飯菜！

This resource is supported by the Centers for Disease Control and Prevention of the U.S. Department of Health and Human Services (HHS) as part of a financial assistance award totaling $5,117,633 with 80 percent funded by CDC/HHS. The contents are those of the author(s) and do not necessarily represent the official views of, nor an endorsement, by CDC/HHS, or the U.S. Government.

NYU Grossman School of Medicine

NYU CENTER FOR THE STUDY OF ASIAN AMERICAN HEALTH

您打了免费的 COVID-19 疫苗了吗？不确定要去哪里？查看以下提供英文和中文服务的地点。

步入式

明珠医疗诊所
5615 7th Avenue, 2nd Floor, Brooklyn, NY 11220
(929) 403-0188

八大道医疗诊所
775 57th Street, Brooklyn, NY 11220
(718) 439-6163

AE3药房
818 57th Street, Brooklyn ,NY 11220
(718) 972-1852

Brooklyn Army Terminal
140 58th Street, Brooklyn NY, 11220
(877) 829-4692

仅限预约

Cheung and Kan Medical Group, PLLC
863 50th Street, M3, Brooklyn, NY 11220
(718) 431-2985

健联医疗中心
833 58th Street, Brooklyn, NY 11220
(718) 686-8888

谭维彦医生
5618 7th Ave, Brooklyn, NY 11220
(718) 439-3284

赤心方医疗诊所
730 58th Street, IA, Brooklyn, NY 11220
(718) 439-7288

- 在此处在线查看更多地点和营业时间: https://vaccinefinder.nyc.gov
- 纽约市正在向任何要求接种 COVID-19 的纽约市居民提供在家中接种 COVID-19 疫苗。任何要求在家接种疫苗的纽约人现在都可以选择要求他们的疫苗品牌偏好（辉瑞、Moderna 或强生）。在线填写表格: https://forms.cityofnewyork.us/f/home

香蒜花生面 (1人份)

原料

农产食品:
磨碎的大蒜（3瓣）
葱
炸葱
香菜

储藏室食品：
花生酱（1.5 汤匙）
黑醋（2汤匙）
辣椒油（2汤匙）
香菜
您选择的面条

烹饪说明

1. 在一锅稍微加盐的沸水中煮面条，放在一边。
2. 在一个单独的碗里，加入花生酱、磨碎的大蒜、黑醋、辣椒油和热面条水。混合和组合一切。
3. 将面条加入碗中并完全混合。
4. 用香菜、葱和青葱装饰。

你知道吗？
适量食用，花生酱是蛋白质、维生素、矿物质和抗氧化剂的良好来源！

ABC 湯（4 人份）

原料

农产食品:
番茄 (1)
土豆 (1)
胡萝卜 (1)
玉米 (1/2)
鸡腿 (2)
洋葱 (1)

储藏室食品:
胡椒
盐

如果您是素食主义者，请在食谱中省略鸡肉！

烹饪说明

1. 清洗、准备并切碎番茄、马铃薯、胡萝卜、洋葱和玉米。一定要把土豆和胡萝卜削皮。
2. 烧一锅水。
3. 水烧开后，将所有食材放入锅中。小火炖 2-3 小时或至少 1.5 小时。
4. 加入盐和胡椒调味。

你知道吗？
洋葱有助于在不加糖和盐的情况下增加风味。挑战：试试这个不加盐的食谱！