

**Appendix L:
Instructions and Recipe for the Observation Study**

Check-in Script - English

Welcome! My name is _____ and I'll be walking you through what you'll be doing as part of our study today.

Today you will be preparing chicken thighs baked with a spice blend, and we will interview you after you finish cooking. The cooking and interview will last no more than two hours total.

Before we start, I need you to **read and sign the consent form**. Please let me know if you have any questions or concerns. You will receive a copy of the form to take home.

Observation Script - English

Pre-Cooking Script (after consent form signed)

Today you will be preparing a simple recipe to test a new spice product formulation. We would like you to take this spice blend and apply it to the chicken thighs that are found in the refrigerator. Please prepare the chicken thighs exactly as you would in your own kitchen.

When you are ready to begin, please preheat the oven to 375 °F and set, but do not start, the timer for 25 minutes. Remove the chicken from the packaging and place the thighs in a baking dish or baking pan and drizzle with olive oil.

Apply the spice blend to the chicken thighs, based on how you have applied spices in the past, use as little or as much as you want.

Inform us as soon as you are ready to place the thighs in the oven so we can take a picture of the chicken for our research.

We will place the chicken in the oven for you and start the timer. You can clean up while the chicken is cooking. When the time goes off, please check to see if the chicken is done as you would at home. If the chicken is done, please remove it from the oven and place it on a plate. If the chicken is not done yet, please return it to the oven and take it out when you think it's done.

We will interview you after you are finished cooking. The cooking and interview will last no more than 2 hours total.

This is the area where you will be cooking. All the available utensils and dishes are in these drawers/cabinets. [Note: open a few cabinet and drawers and be sure to open the drawer with the thermometer].

Feel free to use whatever you need. Please make yourself at home, you are welcome to use your phone to listen to music, or whatever you usually do when cooking at home. If the temperature of the kitchen is not okay, let me know and I can adjust it.

Restrooms are located _____, and in case of an emergency, the exits are _____. The fire extinguisher is located _____ and the first aid kit is located _____.

Before you begin, do you have any questions?

If you have any questions or concerns while you're cooking, I will be in the _____ room.

Remember, please let us know after you have put the spice rub on the chicken and are ready for the photo by pushing this button/waving hand/stepping out.

[After Putting Spice Rub on Chicken]

Thank you. You can go out into this waiting area while we take pictures.

[After Going Back into Kitchen]

While the chicken bakes, please clean up the kitchen as you would at home. ***However, you do not need to put any dishes or utensils back into the cabinets/drawers. Also, if you normally use a dishwasher, feel free to use the one provided in the room, but please do not turn it on.*** If you

finish cleaning and the chicken is still baking, please feel free to read magazines, watch TV, or use your phone to make yourself feel at home.

When the chicken is done, please remove from the oven and let us know by pushing this button/waving hand/stepping out.

[After cooking]

Now that you have finished the cooking portion of the study, we are ready to begin the interview. It should take no more than 20 minutes to complete. Do you need a break before we begin that portion?

Chicken Thighs Recipe

[Note: The recipe will be printed on a laminated card.]

Ingredients

- 3 chicken thighs
- Olive oil
- Spice blend

Directions

1. Preheat oven to 375 °F and set timer (but do not start it) for 25 minutes.
2. Drizzle chicken thighs with olive oil.
3. Apply spice blend.
4. Inform us when you are ready to place the chicken in the oven.
5. When the timer goes off, check the doneness of the chicken as you do at home. If the chicken is done, please remove from the oven and place on a plate. If the chicken is not done yet, please return it to the oven and take it out when you think it's done.

Check-in Script - Spanish

¡Bienvenido(a)! Mi nombre es _____ y le voy a explicar lo que va hacer como parte del estudio el día de hoy.

El día de hoy va a preparar muslos de pollo horneados con una mezcla de especias y le haremos una entrevista cuando termine de cocinar. La preparación de la comida y la entrevista no durará más de dos horas en total.

Antes de comenzar, necesito que **lea y firme el formulario de consentimiento**. Por favor, dígame si tiene alguna pregunta o inquietud. Usted recibirá una copia del formulario para que se la lleve a su casa.

Observation Script - Spanish

Pre-Cooking Script (after consent form signed)

El día de hoy usted va a preparar una receta simple para probar una nueva formulación de especias. Nos gustaría que utilice esta mezcla de especias y la aplique a los muslos de pollo que se encuentran en el refrigerador. Por favor, prepare los muslos de pollo exactamente como lo haría en su propia cocina.

Cuando esté listo(a) para comenzar, por favor precaliente el horno a 375 °F, fije el tiempo de cocción a 25 minutos, pero no prenda el cronómetro. Retire el pollo de la envoltura y coloque los muslos en una fuente o molde para hornear y rocíe con aceite de oliva.

Aplique la mezcla de especias a los muslos de pollo, así como lo hizo anteriormente, puede usar un poco o más cantidad a su gusto.

Avísenos en cuanto esté listo(a) para colocar los muslos en el horno para que tomemos una foto del pollo para nuestro estudio de investigación.

Nosotros colocaremos el pollo en el horno por usted y encenderemos el cronómetro/reloj. Puede limpiar mientras se hornea el pollo. Cuando suene la alarma, por favor, verifique la cocción del pollo como lo haría en su hogar. Si el pollo está listo, sáquelo del horno y colóquelo en el plato. Si el pollo no está listo, regréselo al horno y retírelo cuando usted piense que está listo.

Lo(a) entrevistaremos después que termine de cocinar. La preparación de la comida y la entrevista no durará más de 2 horas en total.

Esta es el área donde va a cocinar. Todos los utensilios y platos disponibles están en estos cajones/repisas. [Note: open a few cabinet and drawers and be sure to open the drawer with the thermometer].

Puede usar cualquier cosa que necesite con toda confianza. Por favor, siéntase como en casa, puede usar su teléfono para escuchar música o hacer lo que normalmente hace cuando cocina en su hogar. Si la temperatura de la cocina no le parece bien, dígamelo y puedo arreglarla.

Los baños están ubicados en _____, y en caso de una emergencia, las salidas están _____
_____. El extintor para incendios está ubicado en _____
y el botiquín de primeros auxilios se encuentra en _____.

Antes de comenzar, ¿tiene alguna pregunta?

Si tiene alguna pregunta o inquietudes mientras cocina, voy a estar en _____.

Recuerde, por favor, déjenos saber después de poner la mezcla de especias al pollo y esté listo(a) para la foto, ya sea oprimiendo este botón o agitando la mano, o saliendo de la cocina. _____

[After Putting Spice Rub on Chicken]

Gracias. Por favor, vaya al área de espera mientras tomamos fotos.

[After Going Back into Kitchen]

Mientras se cocina el pollo, por favor limpie la cocina como lo haría en su hogar. ***Sin embargo, no tiene que colocar de regreso los platos o utensilios en las repisas o cajones. Asimismo, si normalmente usa un lavavajillas, puede usar el que se proporciona en la habitación, pero por favor no lo encienda.*** Si termina de limpiar y el pollo sigue en el horno, con toda confianza puede leer revistas, ver la televisión o usar su teléfono para que se sienta como en casa.

Cuando el pollo esté listo, por favor sáquelo del horno y déjenos saber ya sea oprimiendo este botón o agitando la mano, o saliendo de la cocina

[After cooking]

Ahora que terminó la parte de cocinar del estudio, estamos listos para comenzar la entrevista.

Esta encuesta no debe tomar más de 20 minutos en completarse. ¿Necesita un descanso antes de comenzar esta parte?_____

Receta de muslos de pollo

[Note: The recipe will be printed on a laminated card.]

Ingredientes

- 3 muslos de pollo
- Aceite de oliva
- Mezcla de especias

Preparación

1. Precaliente el horno a 375 °F y fije el cronómetro/reloj (pero no lo encienda) a 25 minutos.
2. Rocíe los muslos de pollo con aceite de oliva.
3. Aplique la mezcla de especias.
4. Avísenos cuando esté listo(a) para poner el pollo en el horno.
5. Cuando suene la alarma, verifique la cocción del pollo como lo haría en su hogar. Si el pollo está listo, retírelo del horno y colóquelo en un plato. Si el pollo no está listo, regréselo al horno y retírelo cuando usted piense que está cocido.