我们做的图文并茂的菜

鱼香肉丝
宫保鸡丁

马立平6B班短文写作 2021-10

鱼香肉丝

Amy Pei

今天我要做一个很有名的四川菜叫鱼香肉丝。先准备好肉，胡萝卜，木耳。
先把肉切成丝。然后放一点盐，淀粉，一个鸡蛋清，然后把它们抓匀。
然后木耳和胡萝卜切成丝.

接下来要做一个汁，需要两勺糖，4勺米醋，一勺料酒，两勺生抽，一勺老抽，一点白胡椒，香油，水淀粉 搅匀。

烧水，水开的时候放进木耳和胡萝卜，一分钟。然后把把菜拿出来，放盘子里。

开火，锅里放些油，油烧热的时候把肉丝倒进锅里，翻炒起来。等到肉丝变成白色的时候，把一勺豆瓣酱放到里面。快炒起来，放放蒜末，然后放木耳和胡萝卜丝，一起炒，翻炒一分钟的时候关火，放到盘子里就成了。

香味是很香的，然后吃的时候是有一点酸，有一点甜，还有一点辣也是很好吃的，我非常喜欢这个菜。你学会了吗？

鱼香肉丝

April Hou

我们今天要做鱼香肉，丝鱼香肉丝又香又辣又甜特别好吃！

我们先来准备材料。我们需要，肌肉，盐，芡粉，鸡蛋，黄瓜，胡萝卜，木耳，糖，醋，料酒，生抽，老抽，白胡椒粉，香油，和油。

第一，把鸡肉，木耳，胡萝卜，和黄瓜切成 丝。

第二，把鸡肉在水里泡一泡，在把它用纸吸干放到碗里。

第三，把鸡肉里放上盐，鸡蛋清，和芡粉，拌匀了。

第四，现在我们来做碗汁。放入两勺白糖，四勺米醋，一勺料酒，两勺生抽，一勺老抽，放点白胡椒粉，香油，再放一勺水淀粉。把它充分的调匀，碗汁就做好了！

April Hou

第五，等水烧开的时候，先把蔬菜倒进锅里，焯水。焯一分钟，再把水分控干一些。

第六，锅里倒些食用油，把肌肉放进去到变白为止再把辣豆瓣酱放在锅中，和鸡肉一起。

第六，现在下蔬菜和鸡肉炒一起。

第七，倒进刚刚做好的碗汁炒一炒。

现在能出锅了！这个美味的四川菜吃的可香可香了！

鱼香肉丝

Cynthia Cui

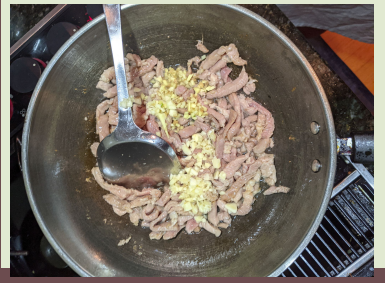
准备过程

1. 先把肉切成火柴棒的长短粗细。把切好的肉拌上芡粉，料酒，酱油，和盐。
2. 把小葱，蒜，和姜切成末，然后把它们放在一个小碗里。
3. 葱，姜，和蒜切完以后，把木耳和白菜切成丝。
4. 用酱油，盐，白糖，芡粉，和醋做滋汁。

制作过程

Cynthia Cui

1. 把油在一个炒锅里烧热。
2. 先下切好的肉丝。
3. 把肉炒白以后再把蒜末和姜末放进去。
4. 炒一会儿以后，再把木耳丝和白菜丝放进去炒匀。
5. 把菜和肉炒匀以后，再把滋汁倒进去。
6. 把菜炒匀以后，就可以吃了！



Cynthia Cui

鱼香肉丝品味:

炒出来的鱼香肉丝又香好吃！吃起来有一点蒜和姜的味道，但是味道里还藏着一丝肉的原汁原味。多汁的肉丝在你嘴巴里吃起来又带劲有鲜嫩！这道菜做出来看的丰富多彩，小葱加菜为这道菜增添了一抹色彩。鱼香肉丝看的又香，看的也很美丽，这是一道你不能错过的菜!

鱼香肉丝

Emma Wang

材料:

胡萝卜
肉丝
笋
葱
蒜

做法:

1. 先把肉切成丝，加上芡粉。
2. 在把胡萝卜，葱，辣椒，和笋切成米粒大小的丝。
3. 最后做滋汁，滋汁里要放酱油，盐，白糖，芡粉，和醋。
4. 油烧热时，先下肉丝。肉丝烧的一点发白时，下蒜，辣椒和葱花，炒一炒。
5. 再下木耳和笋丝。炒匀以后，倒进滋汁，再炒一下，就可以出锅了！

这样做出来的鱼香肉丝味道酸甜，香辣可口，非常下饭。

鱼香肉丝

Kevin Yang

我今天做的菜是“鱼香肉丝”。鱼香肉丝虽然名字里有“鱼”，但没有放鱼。妈妈说鱼香肉丝的调料是煮鱼用的。

第一步 把肉和菜切成丝。
第二步 做滋汁，放在一旁。我用了豆瓣酱。
第三步 把油倒进锅
第四步 把肉倒进去。
第五步 把兹汁倒进去，煮差不多的熟。
第六步 把肉铲出来，放在一旁，再给锅倒一点油。
第七步 把菜放进去，炒的软一点。
第八步 把肉倒进去，再炒一下
第九步 把菜转到盘子里。
第十步 完成了！

宫保鸡丁

Kevin Zhang

配料:

黄瓜，鸡肉，葱，盐，胡椒 ，料酒，蛋白，酱油，玉米淀粉，食用油，糖，醋，蚝油，水

做法:

先把葱切成一寸长的段，放进一个盆里。然后再把黄瓜切成丁，把它也放在一个盆里。再把鸡肉拿出来切成丁，放在一个大盆里，放一点盐，三分之一勺料酒，一个蛋白，三分之一勺酱油，一勺半玉米淀粉，和半勺油。再用手把调料和鸡肉拌匀了。

现在要做滋汁，在一个碗里放一勺糖，一勺半醋，一勺酱油，一勺料酒，半勺蚝油，半勺玉米淀粉，三勺水，搅一搅，滋汁就完成了。

现在要炒宫保鸡丁。先把油放在锅里，烧热了，然后把鸡丁放在锅里面，炒一炒，再放黄瓜，滋汁，和葱，又炒一炒，宫保鸡丁就成了。

我非常爱吃宫保鸡丁，爸爸妈妈和哥哥都说很好吃。鸡丁是棕色的，有一层酱在上面，黄瓜脆脆的，很好吃。这个食谱很好，我想下个星期还要做。

Kevin Zhang

鱼香肉丝

Ryan Chen

我今天做了鱼香肉丝。

我先把猪肉切成一丝一丝的。再把青椒也切成丝。家里还有木耳丝。

我用了豆瓣酱，醋，胡椒粉，料酒，酱油，盐，淀粉，鸡汤调味。

我先炒肉，再放进青椒丝和木耳丝，再加上调味料，就炒出香喷喷的鱼香肉丝了。

我们用它当晚饭，爸爸妈妈说真好吃！

宫保鸡丁

Sophia Liu

配料:

1. 黄瓜
2. 花椒
3. 姜
4. 蒜
5. 干辣椒
6. 芡粉
7. 盐
8. 酱油
9. 鸡丁
10. 葱
11. 醋
12. 油炸花生米

步骤:

Sophia Liu

1. 你要先把黄瓜，姜，蒜，和葱切成丝，把欠粉，盐，和酱油放在鸡丁上。把鸡丁拌匀了。
2. 拌匀了以后，在一个小碗里放盐，白糖，和欠粉。这就叫“滋汁”。
3. 在炒锅上把油烧热了，烧热了以后把姜，葱，蒜，干辣椒，和花椒放进去。炸了以后，把鸡丁放下去炒。鸡丁熟了以后，在倒上滋汁和黄瓜。加上油炸花生米和一点醋。
4. 你做了宫保鸡丁了！

Sophia Liu

宫保鸡丁的味道很好，要做也很方便。我最喜欢宫保鸡丁里的油炸花生米。油炸花生米跟鸡肉在一起很美味！我加的黄瓜也很配合。里面的干辣椒和花椒把宫保鸡丁变的有一点辣，加上了更多的味道。我喜欢吃宫保鸡丁！

宫保鸡丁

Zian Wang

材料:鸡肉一磅，青椒两个，红萝卜一个，花生少许，大蒜少许，姜少许，酱油少许，料酒少许，菜油少许。

准备:把鸡肉切成丁，把青椒切成丁，把红萝卜切成丁，大蒜切成末，将切成片。

做法:把锅烧热，倒进菜油，把姜和大蒜下锅，把鸡肉倒进锅里搅拌，把青椒和红萝卜倒进锅里和鸡肉一起搅拌均匀，之后加入调料，酱油料酒一起搅拌均匀，起锅前加入花生，装入盘中，美味的宫保鸡丁就完成了。

我做的宫保鸡丁

Sophia Zhang

Sophia Zhang

这是这星期的中文作业，我做了一道川菜：宫保鸡丁。我是照着课文里面的菜谱做的。有一些配料我没有，所以我就替换它们或者就不用那个配料。做这道菜的过程中，我有时候不知道一个配料是什么。我就会问我的妈妈，然后他会告诉我是什么。做这道菜的过程中，我学到了很多配料在中文怎么说，然后做完了就可以吃好吃的宫保鸡丁。

我做菜之前，需要先做准备。首先，我把一小块鸡肉在水池里解冻。我等了半时，干了一些另外的事情。半小时后，我就回厨房，把肉切成两厘米左右的小方块。我把它放在旁边的。下一步是把姜，蒜，和干辣椒切成丝。我把这三放在一个跟鸡肉不一样的碗里。本来应该放花椒，但是我没有，所以就没放。然后，我把芡粉，盐，酱油，和鸡肉拌匀了。

下一步就是做滋汁。我以前不知道 “滋汁” 是什么。我读过这个课文我才发现 “滋汁“ 是一种配料。菜快熟的时候，你把他加进去。做滋汁，需要拌匀一些酱油，盐，白糖，味精，和芡粉。我没有味精所以就没加。到这时，我才开始炸花生。我在空气炸锅里炸，所以只需要七八分钟。

Sophia Zhang

做完这些准备，才能开始烧。其实，准备过程花的时间比烧菜花的时间要多。我先把炸锅放在旺火上，然后加油。接下来我加了葱，蒜，姜，和干辣椒放在锅里。本来是应该等到他炸香以后在加鸡肉，但是我等不及，没仔细看步骤，之前就加进去了。我等了五六分钟，鸡肉快好时，在加滋汁。油炸花生米还没有好，所以我在等了一分钟。我打开空气炸锅一看，花生已经被炸过头了！花生有一些地方是黑黑的。我加了大部分到锅里，然后留了一些给我自己尝一尝。我发现挺好吃的。这时，宫保鸡丁已经熟了。我把火关掉，然后把他倒到一个漂亮的盘上。

我菜做好了，拍了一张照片，就可以吃了！我和我的一家一起吃。我的妈妈也做了另外一些菜。我觉得宫保鸡丁十分地好吃，没有我想象的那么辣。我觉得以后还会再做宫保鸡丁。很好吃，然后二十分钟就做完了。

鱼香肉丝

Colin Xu

准备过程

我先准备我要什么东西像，祘，葱，姜，醋，酱油，辣子，肉，油，萝卜，淀粉，锅和刀子。我要用刀切肉，但是因为我这次是第一次切肉，我切的肉不是像书上写的火柴棍那么粗细。我原来想切菜很容易，但是我可没想到，切萝卜这么难，我费了好长时间切。只有辣子，蒜，葱，和姜容易切。然后我把醋，淀粉和酱油放在个别的碗,我也把萝卜放在一个碗里，放蒜和姜在别的碗里，我就完成了准备工作了。

过程

做完准备以后，我就开始做菜了。我先放了油和肉，但是因为那锅里还有些水在里面，我的手受伤了。过了几分钟我就放进了醋和酱油然后用勺子不让肉粘在锅上，又等几分钟我放了那些姜和蒜，然后再放萝卜和葱。

味道

后的味道好吃，但是我放了太多辣子，那菜太辣了。