

# CCS NEWSLETTER

OCTOBER 24, 2020 FALL WEEK 8

❖ 校长的话 Principal's Message

❖ 学生优秀作品展

❖ 健康用眼 8 Tips Healthy Visions

❖ 跟我一起学做菜：鱼香肉丝

❖ 赞助商：High Range Piano

## 校长的话

亲爱的CCS学生、老师、家长和义工们，

2020年秋季学期已经过去一半。从开学到现在，学生一直以远程的方式进行中文和才艺课程的学习。感谢你们为协助孩子学习而付出的各种努力。没有你们的合作，中文学校的运行不会如此顺利。在未来几个月北卡新冠疫情仍然不明朗的情况下，希望大家依然保持积极的心态，一同克服困难。

# 优秀作品展



杨玮安

## 课堂听写

第七周

美猴王离开花果山，找了好几年，也没有找到神仙。有一天，他来到了一座高山上。他在山里走着走着，突然，听见树林中有人唱歌：“我的邻居呀，就是神仙。”猴王听到“神仙”两个字，高兴极了：“嘿，神仙原来躲在这里！”

老师评语：干净、工整、漂亮、正确，在有限时间内的听写都能写得这么好，可见中文非常棒！

# 优秀作品展



郭子玉

老师评语：子玉无论是作业，考试，还是小测验，永远是认真踏实，字迹端正。字如其人，子玉学习上也是一贯的严谨努力，力求完美。批改这样一份作业，老师也是一种享受。

## 第一单元 第五周作业

一、熟读课文并抄写第二、三小节（要准备课堂默写第三小节）。

秦	王	见	了	唐	雎	，	开	口	就	问	：	“	我	愿	意	的	
用	五	百	里	地	来	换	安	陵	的	五	十	里	地	，	你	们	的
大	王	竟	然	不	愿	意	，	这	不	是	看	不	起	，	我	吗	？”
唐	雎	不	慌	不	忙	地	说	：	“	不	，	不	是	像	您	说	的
那	样	！	安	陵	地	方	虽	然	小	，	但	这	是	祖	先	传	下
来	的	。	就	是	有	人	拿	一	千	里	来	换	，	我	们	国	王
也	不	会	答	应	，	更	何	况	您	只	是	五	百	里	地	。	

二、填空。

“大王！您错了！老百姓一发火，连天地鬼神都要使大力！”  
 今天您要是把我这个老百姓惹火了，就连您那快刀人，  
 连五步！”说完，他拔出剑，从座位上一跃而起。  
 秦王吓得直往后退，结结巴巴地说：“先……先生，您……您坐，您……您别着急，不交换不交换！”

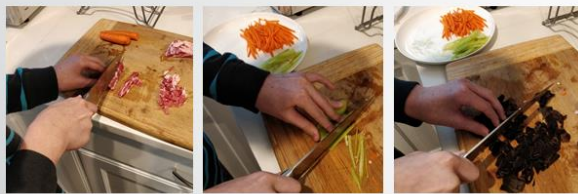
三、做 CD-R 上的规定作业，然后把相应的密码写在下面。

CD-R 密码 19.31:	CD-R 密码 19.32:	CD-R 密码 19.33:	CD-R 密码 19.34:
2586	1129	3250	2516

# 跟我一起学做菜

## 鱼香肉丝

大厨: Aiden Huang



**1** 首先要准备材料。把肉切成丝, 拌上芡粉。准备蒜, 姜, 葱花。木耳, 胡萝卜, 辣椒切成丝。做滋汁, 放酱油, 白糖, 盐, 芡粉, 醋, 拌匀。



**2** 旺火把油烧热以后, 下肉丝。肉丝发白盛出来。锅烧热倒油, 下姜, 蒜, 辣椒, 葱花, 郫县豆瓣炒一炒。



**3** 再下木耳和胡萝卜炒一下, 倒入炒好的肉丝。最后倒进滋汁, 再炒一下, 就成了。



**第一步:**  
准备食材包括葱, 姜, 蒜, 盐, 鸡精, 白糖, 淀粉, 酱油, 醋, 油, 木耳, 肉, 泡椒丝。



**第二步:**  
把肉切成肉丝, 放入盐, 淀粉, 蛋清, 抓匀。准备料汁, 料汁里有清汤, 鸡精, 酱油, 醋, 淀粉。

# 跟我一起学做菜

鱼香肉丝——Aviva



**第三步:**  
热锅, 凉油, 放入肉丝, 煸炒均匀取出备用。



**第四步:**  
锅内加油倒入葱, 姜, 蒜, 泡椒丝, 木耳, 放入肉丝, 煸炒, 再放入料汁, 煸炒片刻出锅装盘子。

# 跟我一起学做菜

## 鱼香肉丝 陈奕恺



1. 把肉切的丝丝的
2. 拿出做好的肉和调料
3. 把肉放进锅里
4. 肉发白以后、放进葱、姜、蒜、和辣椒
5. 放进木耳和竹笋，然后倒进兹汁
6. 炒好了，可以出锅