

灿烂的纽西兰HOMESTAY之一：吃 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/208/2021\\_2022\\_\\_E7\\_81\\_BF\\_E7\\_83\\_82\\_E7\\_9A\\_84\\_E7\\_c107\\_208028.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/208/2021_2022__E7_81_BF_E7_83_82_E7_9A_84_E7_c107_208028.htm) 中国人讲究吃，民以食为天嘛，到哪里，什么都可以将就，就是个吃不能。然而，住在洋人家里，你就不的不将就了。住在KIWI家，一个吃字，就可以DRIVE YOU MAD，发誓打死你十八辈子也不投胎做洋人，甚至不惜重金收买阎罗老儿。中西比较，先说COOKING的器具。你到一个很普通的洋人家里，你会很惊讶，各种各样的器具是如此之多，如此之杂。洋人家里一定有个OVEN。这可是个宝，没有了它，洋人只能饿死。几乎所有的主餐都要用这个去烤。OVEN的顶面，一般是4个不同大小的蚊香状电热丝，用来加热各种锅盆。说起锅盆，光那平底锅大大小小一套就有六七过个，还有平底的罐大大小小也是七八个，大大小小的FORK，KNIFE，SPOON，此外还有很多各种辅助工具，在中国人眼里很是稀奇。可是，令人纳闷的是，器具如此之多，做出来的东东又是如此的简单。二说COOKING的加工，几乎没有什么加工，超市里买的全是加工好的，切好的肉排，切好的肉片，整好的鸡肉，拿回来往OVEN里一放，万事OK，有时连外面包装的塑料袋都不拆。在COOKING前没加工，自然在吃时就要麻烦了嘛，所以就有什么刀啊叉的。至于青菜嘛，就直接放在水里，加点盐，然后煮的奇烂，一切OK。土豆要么煮得烂烂的，弄成泥，要么那去煎或炸，称之为CHIPS。三说调料。KIWIS厨房都有个专门放调料的架子，叫SPICE RACK，上面放了很多小罐罐，里面装了各种各样的SPICES，也就是我们书本上学

的SEASONING，什么MIXED SPICES，MARJORAM，BAYLEAVES，GARLIC，GLOVES，PARIKA，OREGANO等等好多。如果你出来乍到，见到这些一定很激动，以为会有美餐可食，其实不然，一样很不合华人的口味。KIWI还有一个很重要的调料，就是TOMATO SAUCES，几乎每顿少不了它，就象中国的SOY SAUCES。要想吃的下洋人的MEAL，就得先学会吃番茄酱。此外，还有有很多种果酱，就用这些果酱在面包片上涂啊抹啊，还可以接受。呵呵四说COOKING的方式，不外乎烤，煎，炸，煮。基本上，肉类的都是烤，蔬菜都是水煮，至于煎，主要是蛋，熏肉（BACON），土豆。基本上没有什么象中国人炒菜那样动作很多。KIWI做饭是可是慢悠悠的，可不象国人那样讲究炒菜的火候，反正烤箱可定时。定好了，就溜到一边去看报纸去了。五说家常菜式。爱吃牛排的朋友可能会失望了。普通人家的牛排或猪排可没国内的牛排店卖的好吃。菜式也很多，名字叫不上，呵呵，基本上每天不同，但基本上是一个礼拜一循环。很少会变动的。六说用食。就是刀叉调羹加大碟子。每人一盘，自己吃自己的。所以KIWI经常不在饭厅吃饭，而是再拿个托盘，就是麦当劳里的那种，拿到客厅去一边看电视一边吃。七说餐后。这是本人最不敢苟同的。KIWI洗碗，是先将水池注满水，加点洗洁液，把所有的碟碟盆盆放进去，开洗。每抹好一个餐具，就将它摆放在一个架子上竖起来。这样每个餐具就洗一遍，然后，用另一块布将水和泡抹擦干，放回柜子。这样就OK了。害的我，头几天一想起那洗洁液就几乎吃不下。附带一句，可能很多人总认为洋人比国人讲究卫生，其实不一定，从我的一些同学反映的来看，这种洗碗方式不个别现

象的。还有，一大堆才干的衣服往地下一放，就开始整理了。这也是本人受不了的。可是也没法了。估计我也有些做法他们也一样受不了。呵呵住HOMESTAY，头个先要想到你的胃到底适应能力有多强，如果实在不行的就别住了，免得将身体给饿坏了。但是吃并不最重要的，要想和KIWI能友好相处，起码不至于闹翻，还要知道KIWI的脑袋长的是怎样子的。灿烂于2002年5月21日星期二 出国留学移民教育考试出国,留学,移民,澳洲,澳大利亚,加拿大,英国,美国,法国,日本,新西兰 中国人讲究吃，民以食为天嘛，到哪里，什么都可以屈就，就是个吃不能。然而，住在洋人家里，你就不的不将就了。住在KIWI家，一个吃字，就可以DRIVE YOU MAD，发誓打死你十八辈子也不投胎做洋人，甚至不惜重金收买阎罗老儿。中西比较，先说COOKING的器具。你到一个很普通的洋人家里，你会很惊讶，各种各样的器具是如此之多，如此之杂。洋人家里一定有个OVEN。这可是个宝，没有了它，洋人只能饿死。几乎所有的主餐都要用这个去烤。OVEN的顶面，一般是4个不同大小的蚊香状电热丝，用来加热各种锅盆。说起锅盆，光那平底锅大大小小一套就有六七过个，还有平底的罐大大小小也是七八个，大大小小的FORK，KNIFE，SPOON，此外还有很多各种辅助工具，在中国人眼里很是稀奇。可是，令人纳闷的是，器具如此之多，做出来的东东又是如此的简单。二说COOKING的加工，几乎没有什么加工，超市里买的全是加工好的，切好的肉排，切好的肉片，整好的鸡肉，拿回来往OVEN里一放，万事OK，有时连外面包装的塑料袋都不拆。在COOKING前没加工，自然在吃时就要麻烦了嘛，所以就有什么刀啊叉的。至于青菜

嘛，就直接放在水里，加点盐，然后煮的奇烂，一切OK。土豆要么煮得烂烂的，弄成泥，要么那去煎或炸，称之为CHIPS。三说调料。KIWIS厨房都有个专门放调料的架子，叫SPICE RACK，上面放了很多小罐罐，里面装了各种各样的SPICES，也就是我们书本上学的SEASONING，什么MIXED SPICES，MARJORAM，BAYLEAVES，GARLIC，GLOVES，PARIKA，OREGANO等等好多。如果你出来乍到，见到这些一定很激动，以为会有美餐可食，其实不然，一样很不合华人的口味。KIWI还有一个很重要的调料，就是TOMATO SAUCES，几乎每顿少不了它，就象中国的SOY SAUCES。要想吃的下洋人的MEAL，就得先学会吃番茄酱。此外，还有很多种果酱，就用这些果酱在面包片上涂啊抹啊，还可以接受。呵呵四说COOKING的方式，不外乎烤，煎，炸，煮。基本上，肉类的都是烤，蔬菜都是水煮，至于煎，主要是蛋，熏肉（BACON），土豆。基本上没有什么象中国人炒菜那样动作很多。KIWI做饭是可是慢悠悠的，可不象国人那样讲究炒菜的火候，反正烤箱可定时。定好了，就溜到一边去看报纸去了。五说家常菜式。爱吃牛排的朋友可能会失望了。普通人家的牛排或猪排可没国内的牛排店卖的好吃。菜式也很多，名字叫不上，呵呵，基本上每天不同，但基本上是一个礼拜一循环。很少会变动的。六说用食。就是刀叉调羹加大碟子。每人一盘，自己吃自己的。所以KIWI经常不在饭厅吃饭，而是再拿个托盘，就是麦当劳里的那种，拿到客厅去一边看电视一边吃。七说餐后。这是本人最不敢苟同的。KIWI洗碗，是先将水池注满水，加点洗洁液，把所有的碟碟盆盆放进去，开洗。每抹好一个餐具，就将它摆放

在一个架子上竖起来。这样每个餐具就洗一遍，然后，用另一块布将水和泡抹擦干，放回柜子。这样就OK了。害的我，头几天一想起那洗洁液就几乎吃不下。附带一句，可能很多人总认为洋人比国人讲究卫生，其实不一定，从我的一些同学反映的来看，这种洗碗方式不个别现象的。还有，一大堆才干的衣服往地下一放，就开始整理了。这也是本人受不了的。可是也没法了。估计我有什么做法他们也一样受不了。呵呵住HOMESTAY，头个先要想到你的胃到底适应能力有多强，如果实在不行的就别住了，免得将身体给饿坏了。但是吃并不最重要的，要想和KIWI能友好相处，起码不至于闹翻，还要知道KIWI的脑袋长的是怎样子的。灿烂于2002年5月21日星期二 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)