

普通话水平测试内容（谈话题目50则）二九 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/229/2021_2022_E6_99_AE_E9_80_9A_E8_AF_9D_E6_c110_229722.htm 我的拿手菜 我的拿手菜是炸扣肉，这道菜对于现在家庭已不是少见的菜了，但对于小时候我们农村的小孩，却是罕见的，是难得吃上一次的，农村里喝喜酒或办丧事时，一桌菜往往有 10 种菜左右，其中必定有一种是扣肉的，就在这时，无论爱不爱吃肥肉（扣肉中多半是肥肉），都能吃上一两块扣肉，因为这毕竟是难得的一次机会。平时，我们是没机会吃上扣肉，一来没钱买，二来也不会做这道菜，由于这道菜色、香、味俱全，所以每次这道菜一上桌，一下子就被夹完了。近来，人们的钱袋渐渐鼓起来了，我家也不例外，我爸以前跟别人学过几样菜，其中有一道菜就是炸扣肉，于是，我家不只是在办喜事或丧事时才得尝这道菜了。渐渐地我也学会了做这道菜，而且做成之后的色、香、味也并不逊于我爸做的。这道菜便成了我的拿手菜。下面我就介绍一下这道菜的做法。步骤是：（1）买回肥瘦、带皮的猪肉和葱、八角、五香粉、酱油、米酒等原料。（2）刮干净猪皮上的毛并且戳一些小洞，然后烧开大半锅猪油，接着把这几块猪肉放进锅里炸。（3）约摸炸了十二、三分钟左右就停火，把猪肉捞出来凉干。（4）炸好的猪肉凉了之后，就把它切成一片一片，把适量的五香粉、酱油、米酒拌混一起做成扣肉的配料，再把数根葱（不用切）放进做好的配料中拌混，最后拿起配料中的葱，手出力地捏出葱的汁擦到那一片片扣肉上，这样就可以把上好配料的扣肉放进锅里面蒸了。（5）约摸蒸了四五分钟后

就取出。这样，美味可口的扣肉就做成了。大家学做这道菜时，千万别把第（4）、（5）个环节漏掉，因为还未上过配料的，又未蒸过的扣肉有一股焦味，没味道，而且肥肉部分吃来很容易使人腻，所以，这时不要心急，嘴馋马上吃。应该上好配料蒸过之后吃才可口，这时你会吃一片想一片，同时也不觉得肥肉的可恶了。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