

“几分熟”怎么说？PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/468/2021\\_2022\\_\\_E2\\_80\\_9C\\_E5\\_87\\_A0\\_E5\\_88\\_86\\_E7\\_c96\\_468179.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/468/2021_2022__E2_80_9C_E5_87_A0_E5_88_86_E7_c96_468179.htm)

在西餐馆吃饭，饭菜有很多讲究。譬如这个肉熟的程度，就有很多种说法。每个人的口味不同，服务生在点餐的时候也会特别问一下，以便端上合客人口味的菜肴。我们这次就来看看关于“几分熟”的表达法。

1. How do you like your steak cooked?你的牛排要几分熟?通常点牛排，或是在高级一点的餐厅点牛肉汉堡，服务生都会这样问你How do you like it cooked? 回答的方式也有几种：全熟是 well done，七分熟是medium well，五分熟

是medium，四分熟是medium rare，三分熟是 rare。那么，这些不同程度的牛排会是什么味道呢？没有吃过的人可能会觉得有点难想象。其实，摸摸自己头上的各部位就能知道你要的牛排煮出来会是什么样子了。well-done 就和头顶的感觉差不多，硬梆梆的；medium well 就是额头，稍微有点弹性

；medium 是鼻头，软软的；rare 就是下巴最柔软的部份。另外记得看烹饪节目的时候，有个老外教做牛排，五分熟的牛排摸起来的感觉就和摸手上虎口部位靠近骨头的肉的感觉差不多。大家再吃牛排的时候可以试一下。

2. How do you like your egg cooked?你的蛋要几分熟?鸡蛋的熟度和肉又不一样。对于要下油锅的鸡蛋，回答方法是 1. Scramble 炒蛋（就是全熟），2. Sunny side up 只煎一面的荷包蛋（因为荷包蛋像太阳，所以老美用 sunny side 来形容），3. Sunny side down / ease

over两面都煎。另外还有白煮蛋。这个分两种。汉语中是“嫩”、“老”之分，英语中是 soft boil 和hard boil。所谓的 soft

boil 是指让蛋黄的部份还有点液体状，而 hard boil 则是指整个的蛋黄都煮成固体状的。3. Did you burn it?你把它烤焦了吗?说过了“几分熟”后来点题外话。“生”和“熟”我们都讲过了，那你知道“熟过头--烤焦了”怎么说吗？其实烤焦了很简单，就是 burn。4. Can I have some more bread?能再多给我点面包吗?面包是bread这个大家都知道。要注意我们经常见到的土司面包名叫toast，但是它们只是bread而已。所谓的土司面包其实是在面包上涂上一层蒜泥或是奶油下去烤的面包。

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)