

超口语：在外国吃牛排的搞笑经历实用英语考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/556/2021_2022__E8_B6_85_E5_9B_A7_E5_8F_A3_E8_c96_556757.htm 我有一网友，外号2闷

，去年到加拿大开始为期一年的留学生活。初来乍到，闹了不少笑话：某天想去吃个西餐腐败一下，于是来到某家餐厅，一本正经的看看菜单点了份牛排，然后就有这样的对话

waiter：How do you like your steak cooked? 某闷：（这我听得懂，不能要太生的）.....80%[80 percent] waiter：??????

？回国之后，给我们讲起这段经历，他的外号就由“2闷”升级为“80%闷”在西餐馆吃饭有不少讲究，那么牛排“几分熟”用英语怎么表达呢？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考试~大面包。有人告诉我厨师在做的时候会用肉类探针来判断他的成熟度。厨师在烹调时在肉上刺入肉类探热针，这样可根据肉中的温度探出肉扒的成熟度。45-50度代表四成熟 (medium rare)；50-65度约有五成熟 (medium)；65-75度可达七成熟 (medium well)；75度或以上即为全熟 (well done) 三成熟 (rare)。有机会去外国用餐，千万不要犯“80%牛排”的错误哦！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