

甜蜜情人节：巧克力酱水果拼盘 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/646/2021_2022__E7_94_9C_E8_9C_9C_E6_83_85_E4_c96_646705.htm 情人节和心爱的Ta在一起，就算外面寒风刺骨，你的心里也一定是摇曳生辉的！想让你的情人节更甜蜜一点嘛？那就为Ta奉上这盘巧克力酱水果拼盘，让Ta看到上得厅堂，下得厨房的你！让你们的爱情永远甜蜜蜜！

Ingredients 所需原料 110g/4oz sugar 110ml/4fl oz water 400g/14oz plain chocolate, broken in pieces 2 tbsp golden syrup 0selection of fruits cut in bite-sized pieces such as orange, banana, grapes, dates or pineapple. 110克糖 110毫升水 400克碎块状黑巧克力 2汤匙黄糖浆 各色水果切块，桔子、香蕉、葡萄、枣子、菠萝皆可。

Preparation method 制作步骤 1.Heat the sugar and water in a saucepan until the sugar melts and the mixture resembles a syrup. 1.把糖和水放入平底锅加热，直至糖全部融化，液体成浆状。 2.Melt the chocolate in a heatproof bowl set over a pan of simmering water. 2.把巧克力放入耐热碗中，加入渐沸的水，使其融化。 3.Stir in the golden syrup and enough sugar syrup to form a smooth sauce. (Caution: the chocolate mixture will be very hot, allow to cool a little before serving.) 3.加入糖浆搅拌均匀（注意：此时的巧克力酱非常烫，待凉后再上桌）。 4.Serve with the platter of fruit. 4.把各色切块水果和巧克力酱一起装盘上桌。

更多推荐：[情人节：爱情只在那天存在吗？（双语）](#) [情人节送玫瑰花的数量及含义](#) [情人节最温馨的英语短信祝福](#) [情人节的传统 Valentine Traditions](#) [情人节最受欢迎的英文小幽默](#)

#0000ff>情人节英语：解说六种玫瑰的花语 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