

普通话考试说话范文:谈谈美食教师资格证考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/647/2021\\_2022\\_\\_E6\\_99\\_AE\\_E9\\_80\\_9A\\_E8\\_AF\\_9D\\_E8\\_c38\\_647595.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/647/2021_2022__E6_99_AE_E9_80_9A_E8_AF_9D_E8_c38_647595.htm) 普通话考试说话范文:谈谈美食

常言道：民以食为天，对于美食没特意的研究，但平时我喜欢做菜，我的拿手菜是“菠菜拌粉丝”。配料很简单，有菠菜、粉丝，另需一些小调料。取半斤菠菜洗净，切成一寸长；粉丝二两用水泡软，也切成一寸长；把四、五个香菇和一小撮虾米，泡软剁碎；另将一根青葱切成末。做法是：在锅内放清水，煮开后下菠菜烫熟，捞起装盘进冰箱冷却。再将粉丝放入烫菠菜的开水中煮熟，捞起加一点油和鲜酱油拌一下，以免结团。将凉后的菠菜和粉丝拌匀，再加鲜酱油调至咸淡适中。锅里放少许油，将香菇和虾米末炒熟，起锅前放入葱末。然后将这些料倒入菠菜粉丝内拌匀，淋上一些芝麻油即成。这是一道凉拌菜，别看材料简单，做法也不难，却是十分可口。每当请朋友来家做客，都是极受欢迎的，常常等不到下面的菜上桌，就被一扫而光了，我不得不提醒客人，留着一点肚子装别的菜。做菜的窍门有不少，其中一个我觉得很重要，就是材料的搭配。单拌粉丝和单拌菠菜我全试过，都不怎么样，两样合在一起，口感才好。香菇和虾米在一起也能产生特殊味道。我现在做菜很少用味精，而是通过菜料搭配提鲜生味。我做菜做饭虽不是什么美味佳肴，但也十分可口。说话范文：普通话考试说话范文:谈谈科技发展与社会生活普通话考试说话范文:谈谈服饰普通话考试说话范文:学习普通话的体会特别推荐：新大纲普通话水平测试朗读作品汇总 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)