

Complete Lesson Transcript – Lesson 304 [Simplified]

Kirin: 上网学中文第三百〇四课.

大家好，我是杨老师.

Raphael: 大家好，我是赖老师.

Adam: And hello, I'm Adam.

Kirin: 欢迎加入我们的中文学习课程.

Raphael: 今天我们要教大家做的菜是早餐的一种，做法很简单，那就是...

Kirin: 法国土司.

Adam: French toast.

Raphael: 让我们先看一下等一下会听到的生字.

Kirin: 材料.

Adam: Ingredients.

Kirin: 鲜奶油.

Adam: Whipped cream.

Kirin: 搅拌.

Adam: To stir.

Kirin: 均匀.

Adam: Even or well-distributed.

Kirin: 浸泡.

Adam: To soak.

Kirin: 平底锅.

Adam: Saucepan.

Kirin: 煎.

Adam: To pan fry or sauté.

Kirin: 翻.

Adam: To turn over.

Raphael: 那做法国土司需要准备的材料有...

Kirin: 土司四片, 蛋两个, 一点点的鲜奶油跟油, 还有糖.

Raphael: 那现在我们就请杨老师来告诉我们法国土司的做法.

Kirin :

第一, 先把蛋跟鲜奶油一起放到碗里面, 并且用叉子把蛋跟鲜奶油搅拌均匀.

第二, 加一些油在平底锅里面.

第三, 把土司片放到碗里面浸泡一下. 然后用小火煎浸泡过的土司片. 要注意火的大小而且记得把土司翻面.

最后, 把土司从平底锅拿出来放在盘子上, 再把一点点糖放在土司上就结束了. 最好做完后马上吃, 要是冷了就不好吃了.

Raphael: 是不是很简单? 你们有空的话, 可是自己试着在家里做做看. 好, 让我们复习一下今天教你们的生字.

Adam: Toast.

Kirin: 土司.

Adam: Ingredients.

Kirin: 材料.

Adam: Whipped cream.

Kirin: 鲜奶油.

Adam: To stir.

Kirin : 搅拌.

Adam: Even or well-distributed.

Kirin: 均匀.

Adam: To soak.

Kirin: 浸泡.

Adam: Saucepan.

Kirin: 平底锅.

Adam: To pan fry or sauté.

Kirin: 煎.

Adam: To turn over.

Kirin: 翻.

Raphael: 在我们的网站里，这一课有些会员的功能是免费的. 所以请大家上网到我们的网站 chineselearnonline.com 这个地方做更多的练习, 并且看这一课影片.

Kirin: 你们继续加油.