

Complete Lesson Transcript – Lesson 304 [Traditional]

Kirin: 上網學中文第三百〇四課.

大家好，我是楊老師.

Raphael: 大家好，我是賴老師.

Adam: And hello, I'm Adam.

Kirin: 歡迎加入我們的中文學習課程.

Raphael: 今天我們要教大家做的菜是早餐的一種，做法很簡單，那就是...

Kirin: 法國土司.

Adam: French toast.

Raphael: 讓我們先看一下等一下會聽到的生字.

Kirin: 材料.

Adam: Ingredients.

Kirin: 鮮奶油.

Adam: Whipped cream.

Kirin: 攪拌.

Adam: To stir.

Kirin: 均勻.

Adam: Even or well-distributed.

Kirin: 浸泡.

Adam: To soak.

Kirin: 平底鍋.

Adam: Saucepan.

Kirin: 煎.

Adam: To pan fry or sauté.

Kirin: 翻.

Adam: To turn over.

Raphael: 那做法國土司需要準備的材料有...

Kirin: 土司四片, 蛋兩個, 一點點的鮮奶油跟油, 還有糖.

Raphael: 那現在我們就請楊老師來告訴我們法國土司的做法.

Kirin :

第一, 先把蛋跟鮮奶油一起放到碗裡面, 並且用叉子把蛋跟鮮奶油攪拌均勻.

第二, 加一些油在平底鍋裡面.

第三, 把土司片放到碗裡面浸泡一下. 然後用小火煎浸泡過的土司片. 要注意火的大小而且記得把土司翻面.

最後, 把土司從平底鍋拿出來放在盤子上, 再把一點點糖放在土司上就結束了. 最好做完後馬上吃, 要是冷了就不好吃了.

Raphael: 是不是很简单呢? 你們有空的話, 可以自己試著在家裡做做看. 好, 讓我們復習一下今天教你們的生字.

Adam: Toast.

Kirin: 土司.

Adam: Ingredients.

Kirin: 材料.

Adam: Whipped cream.

Kirin: 鮮奶油.

Adam: To stir.

Kirin : 攪拌.

Adam: Even or well-distributed.

Kirin: 均勻.

Adam: To soak.

Kirin: 浸泡.

Adam: Saucepan.

Kirin: 平底鍋.

Adam: To pan fry or sauté.

Kirin: 煎.

Adam: To turn over.

Kirin: 翻.

Raphael: 在我們網站裡，這一課有些會員的功能是免費的. 所以請大家上網到我們的網站 [chineselearnonline.com](http://chineselearnonline.com) 這個地方做更多的練習, 並且看這一課的影片.

Kirin: 你們繼續加油.