

INTEGRATED CHINESE Level 2 Part 1

LESSON 3 中国菜: Transcript

Please note that 1. The bold text contains language points in this lesson; 2. The italicized text contains language points that will be covered in IC Level2. 3. The underlined text may contain new vocabulary words and grammar.

中国菜五花八门
 有大餐
 也有小吃
不同地方的菜
做法不同
 口味也不同
 我比较喜欢吃川菜
 冬天吃火锅
 夏天吃烤鱼
 川菜
 我最不喜欢吃的是牛蛙
 比较喜欢吃北京菜
 我最喜欢吃四川菜
 但是我的朋友婷婷说
 四川菜不如北京菜好吃
 所以
 今天婷婷就带我来到这家
刘宅食府
尝一尝地道的北京菜
麻烦拿个菜单
 好的
 来先看一下
 谢谢 谢谢
他们家都有什么菜呀
 菜好多
 而且特别好吃
 你会看到
 但是
 什么菜比较好吃呢
这就要看你的口味了
 但是他们的肉菜
 比较好吃
 我喜欢吃肉
 我知道

特别是

他们的这个

刘家鸡

这个就是他们特色的菜

又嫩又香

特别好吃

我非常喜欢这个

行 那会儿就点这个

对

一听就好吃

对啊

服务员 点餐

哎

晓庆

我一直想问

为什么在中国

要大声地叫服务员

就我们在加拿大

可能会觉得

有一点不礼貌

你们不觉得吗

没有啊

其实文化不一样吧

在中国不会觉得不礼貌

你想啊

这么大餐厅

又很吵

如果你不大声喊服务员

他们怎么知道你要什么呀

那 那个我可以理解

对吧

服务员 点餐

你好 茄子卷

茄子

小心别烫啊

好 谢谢

嗯 这 鸡肉真好吃

这是我吃过的

最好吃的鸡肉

是吗

嗯

确实非常好吃

我真希望自己也会做
这样以后
可以天天吃

正好

我认识这里的**厨师**
如果你真的想学的话
我给你介绍一下
你就跟他学
太好了

可以呀

李师傅

这刘家鸡

咱们具体要怎么做呀

这刘家鸡

我们首先第一步

就是选这个鸡

这个叫柴鸡

柴鸡

对它是吃的

山地里边儿那些个虫啊

和粮食长大的

所以说它的肉质比较鲜美

这边是葱

姜和蒜

然后这边是尖椒

青尖椒和红尖椒和洋葱块

然后我们加清油

色拉油

普通的沙拉油就可以

好

葱姜蒜

先放葱姜蒜是吧

对我们第一步要先放葱姜蒜

香味炒出来

这是我们

自己调的一款辣酱吧

这是属于

刘宅食府的酱是吗

对

然后我们放这个鸡块

这是我们刚才做好的那个鸡块

然后我们放酱油

这是老北京的这个
黄豆酱油
酱油
对 普通的酱油
然后现在我们加这个二汤
这个汤呢
大概加在这个
我们所用这个炒勺
大概一勺左右
一勺
料酒
酱油 加一勺汤
对 然后把它烧开
然后我们把这个
蕨菜呀
这个青红椒块
和这个洋葱块
然后放进去
那就是这些配料
这些配菜最后放是吗
对 把配料的味道烧出来
然后翻匀
好
现在
我们可以装在这个沙煲里
这就已经可以了吗
对
好 然后呢
我们这道刘家鸡
就正式地做好了
好香啊 我给您拿筷子您尝一下
好的
嗯
刘家鸡真的太好吃了
我以前只会做炒鸡蛋
现在
我学会了做刘家鸡
也许有一天
你们会叫我
晓庆师傅哦