

上机指导

主要目标

● 使用 HTML 基本元素制作网页——制作页面中的超链接

实验 1

任务:

图文并茂的显示菜谱,点击菜单标题时间页面跳转;标题用<h1>标签,文字用标签,标题与正文之间的分隔线使用<hr/>标签,使用

标签,使用

标签换行。

步骤:

- 1. 新建网页
- 1) 将网页的编码格式修改为 gb2312

<meta http-equiv="Content-Type" content="text/html; charset=gb2312">

- 2) 将标题修改为:页面中超链接
 - <title>页面中超链接</title>
- 3) 在<body>中添加如下代码建立超链::
 - 糖醋排骨咸肉菜饭
- \p> \u m\cr \mp2 > \max \q \q \q \q \q \q \q \q \q
- 4) 在中添加如下属性,设置 id:
- 5) 在 中添加如下代码:

 -
 -

地址:北京市 朝阳区 建国路 112号 中国惠普大厦

邮箱:hpeu@hpe.com

Hewlett Packard Enterprise

HPE University

菜名: 糖醋排骨
<

市场价格: 26

会员价格: <strong class="STYLE2">24
>

配料:排骨、糖、醋

菜品类型:炒菜

做法:

- 1. 猪小排冼净,晾干水份备用;
- 2. 锅内倒少量油,烧热之后,爆香姜片;
- 3. 放入排骨,一直煸炒到排骨变色后,表面金黄微焦;
- 4. 此时就可以放入黄金比例中的调料了,顺序是: 先放一汤勺料酒,接着两汤勺酱油, 三汤勺米醋最后四汤勺白糖,炒匀;
- 5. 再倒入能没过排骨的开水,调中小火焖20分钟;
- 6. 20 分钟后调入盐,开大火收汁,收到汁浓色亮时,撒入芝麻点缀即可出锅(锅里剩下的姜片丢掉不用,最后大火收汁时注意多翻动锅内的排骨,避免烧焦哟!)。

6) 仿照步骤 5 添加如下代码:

菜名: 咸肉菜饭

市场价格: 15

会员价格: <strong class="STYLE2">12
>br/>

配料: 咸肉、青菜、米饭

菜品类型:炒饭

做法:

- 1. 咸肉一块(泡开),上海青适量。
- 2. 咸肉切小丁,上海青切段(梗切小点,叶子切大点)。
- 3.生姜用擦成末,用少许水浸泡。(咸肉有一股咸肉的腥味,所以要去掉)。
- 4.锅里不放油,中火煸炒咸肉,直到干松,泼上点生姜水,两汤匙油,继续炒,炒到 咸肉全身都沾上油以后开大火,把青菜放进去,翻炒几下(千万别久了,不能出水。 青菜上沾了油即可。
- 5.长粒糯米和普通米一比一混合,淘洗干净。把炒好的咸肉和米,剩下的生姜水搅拌 均匀。
- 6.水的比例一定要掌握好,因为青菜还要出水,所以水刚好淹没米即可,不要怕会硬放入电饭煲,按下煮饭键,等跳开后焖十分钟即可。

地址:北京市 朝阳区 建国路 112号 中国惠普大厦

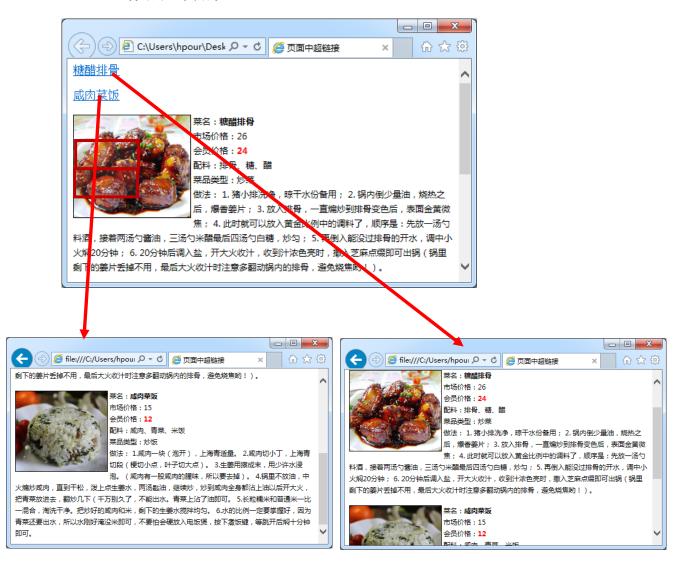
邮箱:hpeu@hpe.com

Hewlett Packard Enterprise

HPE University

7) 在网页所在的目录建立 image 目录, 在新建的目录中放入上面代码中需要用到的图片。

2. 运行结果如图所示



地址:北京市 朝阳区 建国路 112号 中国惠普大厦

邮箱:hpeu@hpe.com