

上机指导

主要目标

● 使用 HTML 基本元素制作网页——《糖醋排骨》菜谱

实验

任务:

标题用<h1>元素,文字用元素,标题与正文之间的分隔线使用<hr/>方元素,使用
专方/>元素换行,制作页面的版权部分并使用分隔线<hr/>/>hr/>与正文隔开。

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:糖醋排骨
 - <title>糖醋排骨</title>
- 3) 在<body>元素中添加如下属性
 - <body leftmargin="20px" topmargin="30px">
- 4) 在<body>中添加如下代码:
 - <h1><<糖醋排骨>>的制作方法</h1>

- 菜名名称:糖醋排骨
>
- 市场价格: 26

- 会员价格: 24
br/>
- 使用配料: 排骨、糖、醋

- 菜品类型: 炒菜

>

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

<u>做法: </u>

- 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;

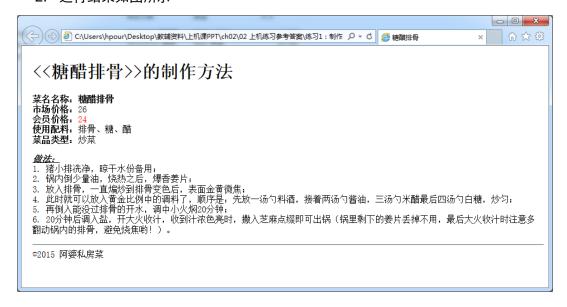
- 5. 再倒入能没过排骨的开水,调中小火焖20分钟;

- 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!)。

<hr/>

©2015 阿婆私房菜

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