

# 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<p>元素，标题与正文之间的分隔线使用<hr/>元素，使用<br/>元素换行，制作页面的版权部分并使用分隔线<br/>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>&lt;&lt;糖醋排骨&gt;&gt;的制作方法</h1>
```

```
<p>
```

```
<strong>菜名名称：糖醋排骨</strong><br>
```

```
<strong>市场价格：</strong>26<br>
```

```
<strong>会员价格：</strong><font color="#FF0000">24</font><br>
```

```
<strong>使用配料：</strong>排骨、糖、醋<br>
```

```
<strong>菜品类型：</strong>炒菜</p>
```

```
<p>
```

**做法:**

1. 猪小排洗净，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！）。

©2015 阿婆私房菜

## 2. 运行结果如图所示

