

# 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<p>标签，标题与正文之间的分隔线使用<hr/>标签，使用<br/>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：

```
<p><a href="#p1">糖醋排骨</a></p>
```

```
<p><a href="#p2">咸肉菜饭</a></p>
```

- 4) 在<p>中添加如下属性，设置 id：

```
<p id='p1'>
```

- 5) 在<p id='p1'>中添加如下代码：

```
<p id="p1">
```

```

```

```
<span class="STYLE1">
```

菜名：<strong>糖醋排骨</strong><br/>

市场价格：26<br/>

会员价格：<strong class="STYLE2">24</strong><br/>

配料：排骨、糖、醋<br/>

菜品类型：炒菜<br/>

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！）。

</span>

</p>

- 6) 仿照步骤 5 添加如下代码：

</p>

<p id="p2">



<span class="STYLE1">

菜名：<strong>咸肉菜饭</strong><br/>

市场价格：15<br/>

会员价格：<strong class="STYLE2">12</strong><br/>

配料：咸肉、青菜、米饭<br/>

菜品类型：炒饭<br/>

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。

</span>

&lt;/p&gt;

- 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

