

<<中学生限字作文优+方案·600字>>

图书基本信息

书名：<<中学生限字作文优+方案·600字>>

13位ISBN编号：9787535861696

10位ISBN编号：7535861695

出版时间：2011-2

出版时间：湖南少儿出版社

作者：小妮子 编

页数：218

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## 内容概要

“新开心作文”是广大师生朋友最信任的作文图书品牌。七年来，它以最专业的水准相继推出了600多个作文图书品种。2008年。

“新开心作文”再次升级。

与《少年作文辅导》（2009年6月更名为《花火》）杂志强强联手。

志在打造最具优势的作文平台。

书刊互动，将给“新开心作文”带来新一轮的飞跃。

带给你更多的收获与快乐！

## 作者简介

### 小妮子

如果连鼎鼎大名的小妮子是谁都不知道的话，你可能真的只能算是小小孩哦！

小妮子可是当前最最流行的校园青春文学小说家！

你要是翻一下哥哥姐姐的书桌，一定能找出好几本小妮子散发着柠檬香的大作呢，翻一翻，你就会看到小妮子那神秘的青春的无瑕的绝美的炫酷到没王法的文字。

### 关于小妮子教你写作文

小妮子殿下太理解小读者心灵深处的“作家梦”了，非常乐意帮助所有爱写作文、想要写好作文的孩子，因而在继第一“悦写同盟”之后，小妮子又拉起了“越漾越精彩”的大旗，有理想、有梦想的young族们，赶快集合啦！

### 关于“越漾越精彩”

漾就是young，就是年轻与活力，就是个·性，就是欢乐。

我们相信，每一个年龄段都有独特的魅力，不必羡慕他人。

只要愿意，每个人都能活出精彩，越漾越精彩！

“花漾”就是“花young”，是像花儿一样的young族，“花漾”内心奔涌着对文字的热情，喜欢在笔端飞扬梦想与希望，触动人的心湖轻轻一漾。

Y就是youth，就是朝气与青春；

O就是opening，是开朗的，也是obliging，是乐于助人的；

U就是unique，是独一无二的，独特的，出类拔萃的；

N就是naive，是天真的，率直的；

G就是goodwill，是友善的。

书籍目录

小妮子优导  
花漾美文馆  
人物志  
我胖,我快乐  
我的地理老师  
灿烂女孩  
我就是我  
有这么个女孩,她不漂亮  
轻轻的一声叮咛  
四大家族  
外婆的顺口溜  
Crazy其人  
关于父亲的记忆  
记事本  
这堂课真没劲  
入团事件  
第一次乘火车  
家中小事  
告别网吧  
周末一天  
喷嚏  
告诉你一件新鲜事  
邻里情深  
想当一次坏男孩  
宝贝阁  
为玉兰花喝彩  
老榆树  
院里的那棵葡萄藤  
欣赏虫子  
可爱的小狗  
色香味俱佳的茉莉  
荷兰鼠  
青苔  
钟情茶具  
桂子天香  
一?书包的生命历程  
风景线  
春雨写意  
秋之桃花  
康桥  
澳门一日游  
月夜漫步  
风景这边独好  
景明瀑布  
我爱落叶纷飞的季节

<<中学生限字作文优+方案·600字>>

我眼中的苏州园林  
扬州的月亮  
想象屋  
蜗牛的背后  
西游后传  
恐龙灭绝之谜  
别了, 飞翔  
超越时空的我  
我的航天梦  
最后一杯水  
流泪之后  
花漾特训课  
花漾读书社  
说明文  
小妮子优导  
花漾美文馆  
事物说明文  
我是菊花  
糖的功过  
虾  
石榴花  
啄木鸟  
霸王龙  
童子面  
金丝杂面  
枇杷  
扇子的文化  
我的笔记本电脑  
地球独白  
事理说明文  
我是怎样学好地理的  
为什么会有龙卷风  
神奇的医生  
绿色植物适合怎样的光  
程序说明文  
景德镇青花瓷  
航海模型的制作  
彩蛋的制作  
植物标本的制作  
介绍一项体育活动  
“墨玉芙蓉”的制作  
花漾特训课  
花漾读书社  
议论文  
小妮子优导  
花漾美文馆  
道德修养

宽容的力量

.....

章节摘录

把黑木耳洗干净放入冷水中浸泡，让其充分吸收水分，自然涨发，吃起来才爽滑。

浸泡20分钟后，看到木耳发大松软，便用清水仔细洗一遍，捞起滤去水分待用。

将每块豆腐切成大小相等的四小块，用湿生粉薄薄抹一层。

青葱切成3厘米的长条。

瘦肉切成薄片，用酱油、盐、生油拌匀。

原料加工好后，下一步就是煎煮了。

首先是煎豆腐。

这款菜用豆腐做主要原料，固然因为它经济，但更取它营养价值高而又容易为人体吸收的优点。

因此，煎豆腐这道关键工序一定要做好。

在炒锅里放上500克生油，用猛火烧热，然后小心地把豆腐放入锅中，把猛火调至中火，大约过两三分钟翻动一次。

特别要注意的是不要烧焦豆腐，否则会降低豆腐的营养价值，色泽也不好看，吃起来有股焦苦的味道。

待豆腐两面都煎成微黄色时，就可盛起出锅了。

把煎豆腐的油盛起，只留少许在炒锅中，然后重新烧热，放入蒜蓉、姜末爆香，按猛火快炒的原理，倒入猪肉，炒至七成热时，加入木耳翻炒，待猪肉熟透，把煎好的豆腐倒入，接着加入酱油、盐、味精、白糖、料酒、辣酱轻轻拌匀，千万不要把豆腐弄碎。

最后，加入青葱，即可上碟了。

这道“墨玉芙蓉”色泽鲜明，黄白色的豆腐与黑亮亮的木耳相伴，再配以青葱，宛如片片绿叶衬着娇黄的木芙蓉花与晶亮的墨玉，煞是好看。

端上饭桌，香味四溢。

再尝一尝，豆腐嫩，木耳爽，猪肉鲜，香滑可口，味道好极了。

吃在嘴里还有少许辣味，使人余香满口，回味无穷，真不愧是一款色、香、味俱全的家庭菜式。

……

编辑推荐

作文字数总达不到要求吗? 揭秘作文如何扩容..... 作文洋洋洒洒, 却散漫无边吗? 揭秘作文如何删减..... 如何在规定的字数内, 将作文水平提高一个等级? 揭秘作文如何优化..... 优秀, 不是我们的目标; 优+, 才是我们的追求!



版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>