

單元四：說明文

範文 1

自製拔絲香蕉

拔絲香蕉是以香蕉為主要食材的特色菜餚，它外脆內嫩，香甜可口，是一道美味的飯後甜品。該道菜餚所需的食材非常簡單，主要包括：香蕉 300 克，雞蛋 1 個，麪粉 10 克，澱粉 50 克，食用油 100 克，白砂糖 3 勺。這些材料均可以在傳統菜市場或超級市場內買到，十分方便。而拔絲香蕉的製作流程也頗為簡單，非常容易學習。

製作拔絲香蕉，第一步是處理食材。首先，要將香蕉去皮切塊。屆時，可根據個人的喜好或烹飪需要，將香蕉切成不同的形狀。然後，將切好的香蕉沾上少許澱粉放在一旁備用。接着，就要製作炸香蕉時需要用到的炸漿。炸漿由雞蛋、麪粉、澱粉、水和少許油調製而成。調製炸漿只需要將這些材料放入碗內，攪拌成糊狀即可。

第二步是炸香蕉塊。先將適量的油倒入鍋中加熱。測試油溫時，可將筷子插入油中，筷子的周圍起了小泡，即表示油溫熱力足夠。油熱後，將香蕉塊均勻地沾滿炸漿，然後逐一放入鍋中。待香蕉塊炸成金黃色並浮於油面後，再將其撈起，瀝乾多餘的油，放在一旁備用。

第三步是製作糖漿。往鍋中倒入少許清水和適量白糖，用慢火熬煮出糖漿。之後還需要適時翻炒糖漿，當糖漿炒至顏色變黃，表面起泡，即表示糖漿已經煮好了。

最後一步是成品加工。先把炸好的香蕉塊放入糖漿中，快速翻炒，令糖漿均勻地包裹香蕉塊。然後把被糖漿包裹着的香蕉塊放在碟子上，一道香脆可口的拔絲香蕉就製作完成了。

拔絲香蕉適宜作熱食，因為香蕉表面的糖漿冷卻之後會變硬，難以入口。另外，食用時可準備一碗清水。將拔絲香蕉放入清水中泡一泡，這樣吃起來就不會粘牙，口感亦會更加香脆。

拔絲香蕉製作簡單，風味獨特，大家一起來試試吧！

範文 2

中華白海豚

中華白海豚是國家一級保護動物，在香港的部分水域出現。1997年，香港各界慶祝回歸委員會成立典禮的主席台上所懸掛的會徽中，正正印有一隻活潑可愛的卡通動物——中華白海豚。那一年，中華白海豚被選為香港回歸慶祝活動的吉祥物，從而被港人所熟知。

中華白海豚，又稱印度太平洋駝背豚。牠身體修長，呈紡錘型，背鰭突出，身體接近中間的地方，顯現出一個後傾三角形。剛出生的中華白海豚長約1米，而成熟的中華白海豚，體長則是2.0至2.5米，最長可達2.7米。牠們的眼睛烏黑發亮，全身會呈現象牙色或乳白色，背部散佈有許多細小的灰黑色斑點，背鰭、胸鰭和尾鰭都是近似淡紅色的棕灰色。而部分中華白海豚的腹部則會略帶粉紅色。

很多人可能會產生疑惑：中華白海豚難道不是純白色的嗎？其實，剛出生的中華白海豚的身體會呈現灰黑色，少年時期則會呈現灰色，成年後才會呈現白色。而當牠的血管舒張時，身體則會變成粉紅色。因而，人們可以通過中華白海豚的體色來判斷其年齡。曾有一些專業人士指出：「灰色的白海豚遠比純白的珍貴！」對於瀕危的中華白海豚來說，擁有灰色的新生兒是很重要的，因而這些專業人士的話確有一定的道理。

目前，中華白海豚正在瀕臨絕跡的邊緣。這主要是由於中華白海豚三年才繁殖一次，且每次只生一胎，自身的繁殖率已偏低。再者，人類不斷破壞牠們的生存環境，如漁業的過度捕撈、工業和生活污水的排放、廢物傾倒、填海等，讓中華白海豚的生存環境受到嚴重的威脅，降低了牠們的存活率。現在，中華白海豚的總體數量稀少、種羣內還出現老年化現象等等問題，亟待人們的關注。

故此，為了避免中華白海豚絕跡，人類一定要好好保護牠們啊！