

- 关于台词的备注:

这不是广播节目的逐字稿件。本文稿可能没有体现录制、编辑过程中对节目做出的改变。

### Feifei

大家好，欢迎来到 BBC 英语教学的“你问我答”节目，我是冯菲菲。这档节目回答大家在英语学习时遇到的种种难题和疑问。这期节目要回答的问题来自 Darcy。

### Question

BBC 英语教学:

您好。

平时做饭经常用到鸡蛋，而很多时候都需要“打”鸡蛋，中文的里这个“打”在英文里强调的是搅拌，英文里有“whisk、beat”和“whip”三个单词，它们都有“搅拌”的意思，请问这三个单词有区别吗？在口语中，使用哪个更合适呢？谢谢！

Darcy

### Feifei

Darcy 问题中提到的动词“whisk、beat”和“whip”都可以用在谈论做饭的语境当中，尤其是在做含有“eggs”鸡蛋的菜品时，这三个词的使用频率很高。“Whisk、beat”和“whip”都有“搅打、搅拌食物”的意思，它们之间的区别在于“搅拌”食材的种类、烹饪工具以及“whisk、beat”和“whip”所描述的“搅拌”动作的目的。从动词变化规则来看，“whisk”和“whip”都是规则动词，而“beat”是不规则动词：“beat”的过去式是“beat” b-e-a-t，它的过去分词是“beaten” b-e-a-t-e-n。

我们先来看看这三个动词通常用来描述“搅拌”哪些食物。在烘烤食物之前，“搅拌”食材这个动作就可以用“whisk、beat”和“whip”来表示。例如，打鸡蛋“whisk the eggs、beat the eggs”或“whip the eggs”。再比如，搅拌黄油“whisk the butter、beat the butter”或者“whip the butter”。因为这些食物可塑性强，而且松软状态可以改变。我们来听几个使用了动词“whisk、beat”和“whip”的例句。

## Examples

Whisk the eggs until thoroughly mixed.

Beat the eggs until thoroughly mixed.

Whip the eggs until thoroughly mixed.

（把鸡蛋打至完全均匀。）

Whisk the butter into the flour and eggs to create a thick batter.

Beat the butter into the flour and eggs to create a thick batter.

Whip the butter into the flour and eggs to create a thick batter.

（将黄油搅拌到面粉和鸡蛋里，搅成浓稠的面糊。）

## Feifei

接着，我们从使用烹饪工具的角度来对比什么时候该用哪个词。

我们用搅拌器 “a whisk” 来 “whisk” 搅拌食物：“We whisk using a whisk.”。

“Whisk” 这个工具通常是由一个金属把手和多个结实的细金属环做成的。注意：“whisk” 既是名词，也是动词。在作名词的时候，“whisk” 前通常有不定冠词 “a” —— “a whisk” 一个搅拌器。我们来听一个包含了名词 “a whisk” 和动词 “whisk” 的例句。

## Example

Using a whisk, whisk the ingredients thoroughly.

（用搅拌器，将食材彻底地搅拌均匀。）

## Feifei

在使用 “whip” 和 “beat” 描述将食物搅拌成糊状的时候，“whip” 和 “beat” 这两个动作可以使用多种多样的工具来完成。比如，“a fork” 一个叉子、“chopsticks” 一双筷子，当然，也可以用上面提到的 “a whisk” 搅拌器。来听两个用动词 “whip” 和 “beat” 描述 “将食物搅拌成糊状” 这个动作的例句。

## Examples

Whip the cream with a fork or whisk.

（用叉子或搅拌器打奶油。）

Using chopsticks, beat the eggs until smooth.

（用筷子将鸡蛋搅拌至光滑均匀的状态。）

## Feifei

最后，我们来看动词 “whisk、beat” 和 “whip” 动作的目的。也就是说，食物经过 “whisk、beat” 和 “whip” 之后会变成怎样的状态。最容易理解的是动词 “beat” 搅打。比如，“beat the eggs” —— 打鸡蛋的目的是让蛋清和蛋黄溶合在一起，直到无法区分蛋清和蛋黄。请听一个用 “beat” 来表示把鸡蛋 “打匀” 的例句。

### Example

To make the perfect omelette, beat three eggs in a bowl and add a splash of milk.

(要做出完美的煎蛋卷，在碗里打三个鸡蛋，然后加一点牛奶。)

### Feifei

相比之下，“whisk”这个动作的主要目的是往食物中打入空气，从而改变其稠度并增加其体积。最典型的例子就是在烤蛋糕前做准备的时候，通常需要把混合物“whisk”成糊状。来听一个例句。

### Example

Whisk eggs, flour and butter into a smooth mixture until light and fluffy.

(将鸡蛋、面粉和黄油搅拌成光滑松软的糊状。)

### Feifei

与“whisk”和“beat”相比，“whip”这个动作的目的是为了让食物的质地变得更粘稠、更接近固体的状态，尤其是在“搅打”奶油的时候，因为奶油可以从较粘稠的液体“搅打”成蓬松的固体。来听一个使用了动词“whip”的例句。

### Example

I used to love playing with whipped cream when my father was baking. You can use it to build cream castles because it holds its shape!

(我过去总喜欢在我父亲烘焙的时候玩搅奶油。你可以用它来搭起一座奶油城堡，因为它的形状能保持不变!)

### Feifei

值得注意的是，因为动词“whisk、beat”和“whip”的意思非常相近，所以它的后面常跟介词“until”和一个需要搅拌成状态的词语。这样，可以通过解释预期的结果来增加语言的清晰度。来听三个使用了这个句式的例句。

### Examples

Whisk the eggs until frothy.

(将鸡蛋打至起泡。)

Whip the cream until it refuses to fall off the spoon.

(将奶油打到不从勺子上掉下为止。)

Beat the butter into the mixture until it has completely dissolved.

(将黄油搅拌到混合物中，直到完全溶化为止。)

## Feifei

讲到这里，我们具体来回答 Darcy 的问题：在口语中，使用哪个词来表示“搅拌”的意思更合适。答案是：用动词“whisk、beat”和“whip”都可以。

这是因为具体选择哪一个取决于你所谈论的食物种类、使用的烹饪工具类型和搅拌食物的目的和搅拌后的状态。从使用频率上看，动词“beat”和“whisk”更常用，不过这很大程度上是因为生活中可以被“beat”和“whisk”的食物数量更多。

如果你也在英语学习中遇到了问题，欢迎把问题发到我们的邮箱，邮箱地址是 [questions.chinaelt@bbc.co.uk](mailto:questions.chinaelt@bbc.co.uk)。你也可以通过微博“BBC 英语教学”与我们进行交流和互动。谢谢收听“你问我答”节目。我是冯菲菲。下次再会！