

做家務

昨天晚上，我為了做一份陳老師給我們的中文功課——做家務，所以就製作了一樣甜品——煎餅。

在做煎餅時，我很緊張，因為我沒有下廚的經驗。我首先準備了很多材料，包括：煎餅粉、水……我還拿了很多煮食的工具，例如：鏟鏟、平底鍋、量杯……這都是我從廚房裏找出來的。

然後，我把材料攪拌，直至它們變得像白羊的毛那麼雪白。準備好了煎餅粉漿，我就開爐，把它扭到火力最小，然後，我把油瓶的蓋打開，小心翼翼地將油倒進平底鍋裏，再加上植物油。接着，我把煎餅粉漿倒在平底鏟上。

在倒煎餅粉漿的時候，我問媽媽：「怎樣才能把煎餅粉漿倒成圓形？」媽媽回答：「把煎餅粉漿倒在平底鍋的正中心點，然後它就會化開，變成圓形。」我用媽媽的方法，果然成功了！接着，我等到粉漿產生小泡泡和變成金黃色後，便把它翻轉，再煎另一面。約一分鐘後，煎餅的兩面都變成金黃色了，我就把它上碟給家人品嚐。

經過這一次，我才知道原來煮食是很辛苦，也明白到煮飯是一門藝術，是一門既高深又有趣的藝術，要經過不斷的失敗才能成功。我真的很感激家人平日給我做飯啊！

3E 胡卓賢