**青菜炒肉丝**

五（4）班 朱妍伊

今天，王老师给我们每个人五棵小青菜，让我们回家用它炒菜，体会做饭的不容易，加强我们的动手能力，同时也帮助家人减轻一些负担。

现在我向大家分享青菜炒肉丝的制作步骤：

第一：准备好五棵小青菜，一袋刚买的新鲜猪肉丝，料酒，白胡椒粉，淀粉，油，盐，鸡精和必备工具。

第二：先将五棵小青菜洗好切段，放入碗中，再把猪肉丝放入盘子里，加入料酒和白胡椒粉抓匀，再加入淀粉抓匀，最后加入一勺熟油拌匀。

第三：开锅倒油，放入肉丝，反复翻炒。（注意:在这过程中可能会溅油，小心烫伤。）然后放入小青菜，继续翻炒。

第四：菜微微变软的时候，再把盐和鸡精均匀地撒在菜的表面，最后再次不断翻炒，炒完后放入盘中。

这盘青菜炒肉丝表面呈深绿加焦黄色，虽颜色是奇怪了点儿，但是对人都不能以貌取人，对美食当然也是如此啦！闻一下它的味道，沁人心脾，既有烤肉的香味也有青菜的清爽，十分诱人。尝一口，青菜与肉丝的滋味冲入了整个口腔，咸中又微带点儿甜，简直是人间美味。

菜一端上桌子，大家就端碗拿筷，狼吞虎咽地吃了起来，仿佛整个人都完全沉浸在了美味佳肴中。

青菜炒肉丝既香又美味，还很健康，大家也快来尝试着做一下吧！

