**美味的蛋炒饭**

**五（4） 吴柏栩**

周五，老师发下来了一些大蒜，让我们回家后做一做那朴实无华的美食——蛋炒饭。

制作蛋炒饭分为以下几个步骤：

第一步：准备好白米饭、鸡蛋、大蒜及火腿肠等食材。

第二步：先把鸡蛋打碎倒入碗里，并搅拌一分钟。然后把大蒜和火腿肠给切好，放在菜板上。（最好要切成小正方形的模样，长约1厘米）

第三步：把火打开，大约倒入10毫升油。等油烧热后，把打好的鸡蛋倒入锅里，来回翻炒，然后把鸡蛋块切碎，这样方便我们品尝。

第四步：把饭、火腿肠和大蒜依次倒入锅里，来回翻炒几分钟，直到米饭不粘在一块儿为止。

第五步：可以根据自己的喜好倒入盐、糖、味精、酱油等调味料，然后再炒3分钟，即可出锅品尝。

我小心翼翼地用锅铲把蛋炒饭盛进碗里，然后端上了餐桌，碗里的蛋炒饭香气扑鼻，那金黄的米粒粒粒分明，绿色的大蒜和粉红的火腿肠把一碗蛋炒饭变得色香味俱全，恨不得马上把它吃光。

我连忙拿起筷子，“啊呜，啊呜”地吃了起来。平时我吃一碗饭都要20分钟，现在我吃一碗蛋炒饭只要5分钟。“哎，别吃了，再吃你就成小花猫了！”妈妈一边笑一边说。我把嘴角上的米粒擦干净后，对着爸爸大叫：“你怎么碗里还剩了一点儿，那可是我劳动的成果！”爸爸满脸通红，低下头来把饭给吃干净了。

这碗蛋炒饭格外得美味，我感到无比的自豪，也许这就是自己动手制作的乐趣吧！

