**蛋炒饭的制作**

五（4）张晨雨

周五，我早早的起来去洗漱，“咕噜噜～”我的午餐铃响了，那就做一顿简单又美味的午饭吧！

第一，准备东西。需要两个椭圆的鸡蛋、剩饭、大白菜、葱花、盐、油、碗、筷子、锅、锅铲、刀、菜板、盘子。

第二，打鸡蛋。手拿鸡蛋，轻轻在桌上敲两下，双手帮鸡蛋剥去他的淡黄的“外衣” 。取出金黄的蛋液，倒去碗中，再捏着 筷子朝一个方向均匀的搅拌，就好啦！

第三，切白菜、葱。一只手拿着锋利的刀，另一只手握住大白菜，在菜板上切成一块一块的，再把葱也切成一小段一小段的，放入盘中备用。

第四，炒蛋炒饭。开火，在锅中放入适量的油，等一会儿油有点起烟，把蛋液倒进去，拿着锅铲把“黏”在一起的蛋液稍稍分开来就行。之后，再把软糯糯的大米饭倒下去一起炒，炒到和鸡蛋能融合在一起。最后，备用的白菜块和葱刨下去，再炒一会，中途加入少量盐。

“呼，终于炒好啦，我的汗都要出来了。”我用袖子擦了擦我的额头。之后，把炒好的蛋炒饭小心翼翼地倒入盘中心，“耶，大功告成！

”香喷喷的呢，我都忍不住了，那就先吃为敬啦，我撸撸袖子，紧拿筷子，夹一点饭，张开嘴，“哇，这也太好吃了吧！”也很有嚼劲的，不一会儿我就吃完了！快，再来一碗！



