**蒜蓉青菜**

五（4）班 陶思婷

大家都吃过青菜和大蒜吧，那如果这两种菜结合到一起，会是什么味道呢？让我们来试试吧。

首先，我们要准备食材：青菜，大蒜，一个盘子，油，盐和一个秘密工具，待会儿就知道它的作用了，这样食材就准备好了。

然后，把青菜洗干净，把大蒜剥开，放在碗里。把油倒入锅里，等油热了把青菜倒进去，在倒青菜时，要小心不要被油溅到。把青菜翻炒均匀，把盖子盖上焖一会儿。在焖的过程中，我们拿出之前准备好的神秘工具，把大蒜放在里面，拉动旁边的绳子，不到一会大蒜就变成蒜蓉了。把大蒜也倒入锅内和青菜一起翻炒，撒点盐炒均匀就可以出锅了。

最后，把蒜蓉青菜盛出，绿油油的青菜搭配白白的蒜蓉就好像在草原上有几只小羊似的。闻一下，有大蒜的刺鼻又有青菜的清香，尝一口，这味道太神奇了！虽然说不上来是什么味道，但好吃极了。

你也想尝尝是什么味道吗？快来尝试着做一下吧。

****