

奶奶的拿手菜

四年六班／熊立勝

奶奶的拿手菜是一道中式的料理，這道香甜可口的菜名，是我和姐姐在吃這一道美味料理時發明的「黃金魚蛋炒飯」。

在煮這道料理時，我都會和奶奶一起去附近的超市購買材料。在超市，奶奶先挑選完好的雞蛋，和一些蔥，再買一條新鮮的台灣鯛。回到家，先把台灣鯛的魚鱗刮掉，再把蛋打碎。我切洋蔥時，眼淚還從眼睛裡飆出來！

這道料理在煮的時候，奶奶先把洋蔥放下去爆香，等洋蔥熟的時候，就要把白飯放下去，再把蛋一起放下去，還有蠔油，最後就是把台灣鯛放到另一個鍋子煎，再把牠放到飯裡一起炒。在吃的時候一定要和全部的料一起吃下去。當飯遇到魚肉時，就如同一場交響樂在嘴裡演奏。當每種材料遇上舌頭，就會讓人垂涎三尺。只要吃了一口，感覺就像是飛上了天堂般的幸福啊！

如果我以後也可以有一道像奶奶的「黃金魚蛋炒飯」一樣的美味料理，就能讓我的爸爸和媽媽享受這像是飛上天堂般的美味！