

第十七届泓河杯中文作文比赛第二组三等奖

(第二组: 参赛者在海外接受中文教育, 或在中国国内的中文教育少于 3 年, 年龄 12-16 岁)

学做牛角酥

罗语箫 (Brina Luo)

泓河中文学校, Laurelwood Public School

我很喜欢烤点心, 每个月都会试着做些小蛋糕、饼干或面包。上个月, 我特别想吃牛角酥, 家里好久没吃了。本来想出去买, 后来决定自己试试烤牛角酥。

我去图书馆借了本有照片的中文面包食谱。翻了好久, 终于找到了做牛角酥的食谱。

第一步是把面粉、鸡蛋、酵母、牛奶混在一起, 再加入融化的黄油。揉成面团后, 我的手都酸了。接着, 食谱要求切几片没融化的黄油, 放进冰箱冷藏十几分钟。然后把面团裹在黄油外面, 再放进冰箱冷藏。等的时候, 我继续读这本书, 看到了很多别的点心食谱, 心想以后也要试着做这些点心。最累的一步是折叠面团: 要把裹着黄油的面团折成三层, 放进冰箱冷藏半小时。这样的步骤重复了三四次, 胳膊都累酸了。但为了吃, 我没有放弃。最后一步很简单: 把面团切成长长的三角形, 从宽的一边慢慢卷起来, 刷上蛋液, 再放进预热好的烤箱。

烤箱发出“叮”的一声, 我赶快打开。金黄的牛角酥冒着热气, 香香的味道让我直咽口水, 口水都快流出来了!

虽然不如店里做得完美, 但牛角酥又香又脆。更重要的是, 我用中文看懂了食谱。下次我想找个更简单的食谱, 这样就能更轻松地做出美味的牛角酥了。