

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。