

跟外婆學做春卷

吳奕信

農曆新年快到了，趁着今天放假，外婆在家裏教樂文和樂儀做春卷。他們既好奇又期待。外婆準備材料：蘿蔔絲、洋蔥、香菇和蝦。

外婆首先給樂儀和樂文作示範。外婆把春卷皮放在一張長長的桌子上，然後把準備好的材料放在春卷皮上，接着捲成條狀。外婆包的春卷像個藝術品，而樂文包的卻像個脹鼓鼓的口袋，十分難看。一不小心，那「口袋」張開口，把餡料全都吐出來，惹得樂儀和外婆哈哈大笑。

包好春卷後，外婆便把春卷放進油鍋裏炸大約兩至三分鐘，炸至金黃色便可以用筷子夾起來，放在碟子上。樂儀和樂文說：「真是有成功感！」

最後，外婆把香噴噴、熱呼呼的春卷端給樂儀和樂文品嚐，香脆的春卷皮包着美味材料，他們大口大口地吃着，哇，真美味啊！