



## 舟山小学小记者作品选登

### 美食翻车记

五(1)班 赵灵毓(证号B17065)

“滋滋滋”，这是谁在做菜？没错，那当然得是我，我可是“满级小厨师”。趁着暑假，我要向妈妈展示我的厨艺，决定做一道美味的梅豆炒蛋。

我信心满满，对妈妈说：“我来炒，你可别帮我哦！”我以前也经常自己炒菜，尤其是炒鸡蛋，那是我的拿手好菜。金灿灿、香喷喷的鸡蛋连妈妈看见都垂涎欲滴，她说这简直就是天下美味。想到这些，我的心里腾起一丝自豪感，赶快拿来三个鸡蛋和一些梅豆准备就绪。

开始做梅豆炒蛋咯！我将鸡蛋壳对准桌子的一角，小心翼翼地敲了一下，然后把敲开的鸡蛋放入盘子，打均匀，使其变成蛋液。再洗净长长的梅豆，切成一小段一小段。先炒梅豆吧，我往平底锅里倒了适量的油，一会儿，热油就滋滋作响，好像在演奏着交响乐。我赶紧把梅豆放入锅里，挥舞起锅铲，豆豆们被锅铲挠得直痒痒，不停地翻来覆去，没多久，它们就乐得变了色，变得更加青绿了。

接着要浇上一些水，让梅豆彻底熟透。此刻，我依然信心满满，这道菜肯定也能被我做得美味至极。很快，梅豆的水烧干了，可以下鸡蛋了。我将鸡蛋液温柔地盖到梅豆上，转动平底锅，让蛋液流动均匀，然后盖上了锅盖，在一旁等待鸡蛋凝固。我幻想着妈妈夸奖我的样子，我该得意成什么样呢？对了，我是不是该给这道菜取个高大上的名字……啊，怎么有一股恶心的烧焦味！我打开锅盖一看，完了，青的黄的完全不见，唯有黑的一大片，估计整道菜是废了。我还不死心，又往锅里添了点水，顿时一股黑烟伴着焦味直往我鼻孔里钻，再看锅里“墨水”翻滚，我试探地尝了一口，“呸，真是太难吃了！”为了不让妈妈笑话我，我赶紧偷偷地又重新做了一份，幸好还有食材，否则我真是“巧妇难为无米之炊”。这次，我不敢再掉以轻心，如愿做出了我的终极美味。

原来，“满级小厨师”也有翻车的时候。今日这番折腾，让我懂得了谦虚使人进步，骄傲使人落后。凡事都不可自信过头，只有认真踏实，才能让自己更好地成长。



### 阳光下成长

三(4)班 廖若希(证号B17055)



### 夏日荷花

二(1)班 詹译舒(证号B17026)



### 莲蓬头之夏日

一(7)班 甘润(证号B17023)



### 我的家乡——舟山

三(4)班 朱警晨(证号B17057)



### 铜钱草

二(4)班 夏梓萌(证号B17035)