

做蘿蔔糕

二年三班 洪翊恩

指導老師：林淑祺

今天是二月十日星期六，我和媽媽一起做蘿蔔糕。

我們先把蘿蔔刨絲，切培根和香菇，再把這些材料炒一炒，加入米漿小火攪拌，最後把它倒進模子裡，再放到電鍋裡蒸熟。

媽媽說我的香菇和培根都切得很好，讓我覺得很有成就感。第一次拿鍋鏟炒食物，我覺得很好玩，自己很厲害，可以把食物炒得香噴噴的。

我覺得自己做的蘿蔔糕特別好吃，裡面有培根和香菇的味道，所以很香。下一次我還要再試試做別的食物。

老師評語：內容敘述流暢通順，把蘿蔔糕製作的流程詳細寫出，並能說出自己的感覺和想法。相信你已經成為厲害的小廚師，期待你下回做出更多美味營養的食物和同學們分享！