

外婆的拿手菜

謝函芸 · 桃園市平鎮區山豐國小三年美術班

外婆是最棒的廚師，她有許多拿手菜，其中我最愛的是一「清蒸鱸魚」。

外婆一大早就會到市場採購食材，這樣才能買到最新鮮的魚。外婆手腳俐落的將鱸魚清洗乾淨，在魚背上劃三刀，再抹上一些鹽，放到電鍋裡蒸熟。接著將切好的蔥絲、薑絲和鱸魚的湯汁在平底鍋煮滾，淋在鱸魚上，這道清蒸鱸魚就完成了！

翠綠色的蔥絲，飽滿的魚肉，讓我迫不及待的想品嚐；雪白的魚肉鮮嫩多汁，咬一口，讓人齒頰留香。油而不膩的湯汁也十分可口，淋在飯裡，讓我和弟弟吃得狼吞虎嚥，一碗接著一碗停不下來。沒多久，清蒸鱸魚就被大家一掃而空了。

感謝外婆為我們準備的佳肴，那滿滿的愛心，有錢也買不到，希望外婆身體健康，幸福快樂！

