

蒸水蛋

我們喜歡做菜，我會做的菜式很多，不過我最喜歡做的菜式，就是蒸水蛋了。

要弄一碟嫩滑美味的蒸水蛋，當然要先拿來製作蒸水蛋的材料。我們要拿一個大碗子、一雙筷子、雞蛋、鹽和「祕密材料」，那是蒸水蛋最重要的材料，那「祕密材料」是什麼呢？那當然是愛心和心意呀！沒有愛心和心意，又怎能做出一碟嫩滑美味的蒸水蛋呢？

拿來製作蒸水蛋材料後，我們可先將雞蛋輕輕沿碗邊敲碎，再把雞蛋倒進碗子裏，撒上些鹽，之後用筷子把材料拌勻、把碗子放在蒸籠裏，用中火蒸十至十五分鐘。火過猛，蛋便會變硬，不太好吃；火太弱，蛋便會不熟，仍然是蛋漿；只有中火，才可把蛋蒸得嫩滑美味。過了十至十五分鐘，便用濕毛巾輕輕包著製自己的手，取出碗子。

當我把蒸水蛋拿到餐桌時，已見到家人的眼盯著製那又香又美味的蒸水蛋。只見匙勺飛奔到那碗蒸水蛋。看到家人一口一口地把蒸水蛋吃光，心裏都有一種自滿的感覺。幸好，我及時把最後一小勺的蒸水蛋放進口，蛋不硬又不像蛋漿，一道簡單的菜為家人加溫暖，看來我以後要多點做蒸水蛋了。記得有一次我做蒸水蛋，這時弟弟年紀還小不會用餐具，他卻爬上餐桌上，如猛獸般一樣用手把蒸水蛋吃光。這樣勾起了我對煮食的興趣了。

By Dino Tusi