

四仁 李樂言

自製小吃——西瓜果凍

我喜歡品嚐不同的小吃，如麥芽餅、鮮忌廉水果三明治、壽司、西瓜果凍……在眾多小吃中，我最喜歡吃的是西瓜果凍，因為它清涼爽口，入口即融。

西瓜果凍的製作材料有西瓜和魚膠粉。首先，把西瓜切開兩半，挖出果肉，用攪拌機把果肉打成汁。然後，把西瓜汁過濾，再加入魚膠粉攪勻，隔水蒸熱。最後，把混合物倒入西瓜盅，放進冰箱冷藏一小時凝固，取出切片，就大功告成了。

西瓜果凍外形令人賞心悅目，像真的西瓜一樣，它紅彤彤的「果肉」，綠油油的果皮，配得天衣無縫，加上清香的氣味，令人食慾大增，味道清爽涼口！同時，在生日派對、郊遊野餐，甚至平日小休時，我們都可以吃西瓜果凍。

西瓜果凍是很可口的小吃，能與家人一起製作，我感到快樂。我明白到做事一定要用心才成功。我期望下次可以做好一點，做出色香味俱全的果凍！