

四勇 何睿雅

自製小吃——西瓜果凍

我為甚麼要自製小吃——西瓜果凍？因為西瓜果凍的製作方法很容易。

西瓜果凍的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。最後把它們倒入西瓜盅，放進冰箱冷藏一小時凝固，取出切片，這樣就大功告成。

它的形狀是三角形的，紅色的外型加上果香四溢，令人垂涎欲滴。果凍冰冷香甜刺激味蕾，令我回味無窮。

我會在夏天和暑假吃，這是最佳的消暑食品，還有在脫牙後也會吃，因為冰冷的感覺可令我更舒服。

我覺得做食物是很有樂趣的，我明白到做食物需要很多時間和耐性。因為做食物需要按步驟，一步一步地做，如果做漏了一個步驟就會完成不到。我想再次和媽媽做西瓜果凍，因為過程中我明白到做任何都要按部就班，不能跳步，而且過程很有趣，令我樂在其中。