

自製小吃——柚子蜜果凍

每當炎熱的夏天來臨時，我就會想起在家自製柚子蜜果凍的情景。

製作柚子蜜果凍的材料有柚子蜜、寒天粉和水。首先準備一鍋冷水；接著一邊攪拌冷水，一邊把寒天粉倒入水中；然後加熱煮沸，直到寒天粉完全溶解。之後，加入柚子蜜攪拌均勻。最後，把它們倒入器皿，放進冰箱冷藏至凝固，就大功告成。

柚子蜜果凍晶瑩剔透的，像一個亮晶晶的水晶球，金燦燦的果子皮若隱若現地藏在果凍裏，像黃金一樣，顯得格外高貴。當細細品嚐第一口果凍冒時，略帶一陣陣清新和酸酸甜甜的柚子汁，跳進我的嘴裏，這味道令人回味無窮，吃了還想再吃；再加上寒天的爽口嚼勁，簡直是天作之合，令人一試難忘。冷藏後的柚子蜜果凍既冰涼又爽口，如果在炎炎夏日可以品嚐一口冰冰涼涼的柚子蜜果凍，相信必能暑氣全消了。

為了增添色彩，我們可以加入一些紅紅的草莓粒作點綴；為了更加健康，我們也可以加入一些營養豐富的杞子；為了使味道更佳，我們更可以加入一點酸溜溜的檸檬汁。

飯後來一杯清甜爽口的柚子蜜果凍，會使我感到幸福；在生日或聖誕派對時，形狀可愛的果凍會帶來歡樂；在炎熱的夏天裏吃冰涼的果凍，更會使我精神百倍。

親手製作柚子蜜果凍既好吃又能為人帶來歡樂。經過這次製作小吃後，我明白了一口美味的小吃，原來要經過很多步驟，才可以完成。我們做任何事情也一樣，要按步就班，才有成功的機會。我希望可以製作更多不同口味的果凍。