

### 自製小吃——壽司

我喜歡品嚐不同的小吃，如砵仔糕、蛋撻、壽司、曲奇餅……但在眾多小吃中，我最喜歡吃的是壽司，因為它製作方法簡單，味道又好。

製作壽司的材料有雞蛋、醃黃蘿蔔、蟹柳、珍珠米、青瓜、海苔、三文魚和壽司醋。此外，還需要竹簾和平底鍋。首先，把米煮成飯，加入壽司醋。然後，把蟹柳煮熟，把雞蛋煎成蛋餅，把蛋餅、三文魚、青瓜和醃黃蘿蔔切成長條狀。接著，在海苔上鋪滿飯，再放上蟹柳條、青瓜條、醃黃蘿蔔條、三文魚條，和蛋條。最後把它們捲起，切成一件件，就大功告成了。

壽司切開後像很多個厚厚的五元硬幣。壽司顏色豐富，氣味又酸又甜，陣陣香味撲鼻而來。壽司飯粒粒分明，醃黃蘿蔔的味道就酸酸的、脆脆的。而雞蛋和蟹柳則甜甜的，口感非常豐富。我想，如果在壽司裏加上蔬果類或魚類的食物，一定更健康。一面逛街，一面拿著吃，一定樂趣無窮。同時，在生日會、野餐和小息時，我們都可以吃壽司。

壽司是日本著名的食物。壽司的餡料配上甚麼材料都很好吃，它的製作方法又簡單，我真的想製作一碟獨一無二，與眾不同的壽司呢！