

跟着小高姐学做菜

七年级：刘梓杰 推荐老师：史力红

我最喜欢的一道菜是滋卷，也叫菜卷。这是一道陕西省的小吃，有点像饺子，又有点像花卷。一层层薄如蝉翼的面皮里面卷着各式各样的蔬菜和肉馅，再配着酱汁，美味极了！

虽然我们全家都是南方人，可是特别爱吃面食。尤其是我，什么面条啊、饺子啊、包子啊、只要是面食，我都来者不拒。除了吃，我还是个面食大厨呢！滋卷就是我在网上跟着小高姐的方子学的，做法特别简单。面团揉好后，醒两个小时。期间，准备韭菜、鸡蛋、虾仁，和调料。等面团醒好后，把面皮擀得薄薄的，再把拌好的馅均匀地摊在面皮上，从一头卷起。最后，把滋卷放到锅里去蒸。趁这时，再用香葱、酱油、辣油、白糖，和香醋调出一个酸酸辣辣的酱汁。蒸好的滋卷蘸上鲜美可口的酱汁，真是其味无穷！连爸爸妈妈吃完都赞不绝口。

看了我的介绍，你们是不是也想尝一尝这美味的滋卷呢？