

独一无二的羊肉汤

七年级 李朝涵 推荐老师：史力红

我喜欢很多中国菜，但最喜欢的一道是姥姥做的的羊肉汤。

羊肉汤的主要成分就是羊肉，其它还包括香菜，葱，姜片，还有宽粉。姥姥经常给我做，虽然不是那么复杂，但每次做的时候，姥姥都小心翼翼地把羊肉切成薄薄的片，然后把葱，香菜和姜片都切成小块儿。我不懂姥姥是怎么做到把羊肉切成那么薄的片。她告诉我，“万事开头难，等你有经验了就好了”。我似懂非懂，为什么一开始会这么难呢？等水开后，姥姥就把羊肉，葱和姜片都倒进去，盖上锅盖，等着锅里的水再开一次。每每这时我就迫不及待地想吃了。好不容易等到开锅了，姥姥把香菜放进去，加点盐和鸡精等来调味。一道美味的羊肉汤就做好了。我常常吃的津津有味，还常常把米饭泡进去，然后加点醋，狼吞虎咽地把汤都喝完，鲜香无比，百吃不厌。

世界可能有成千上万个比姥姥好的厨师，但奶奶做的羊肉汤独一无二。