

我的烹饪课

8G中文 陈正国 指导老师：田园老师

今年我的英语学校里最让我激动的一门课是家庭、消费与科学这一门课，因为这门课里有一个单元是烹饪课！我从来没有真正做过饭，所以我非常期待但又有点儿紧张。

十月份终于到了，烹饪课开始了。我们要学做的第一个食谱是玛芬蛋糕 Muffin cake。我和五个朋友自发地结成了一个小队，经过热烈的讨论，我们决定做柠檬玛芬蛋糕，然后我们就七手八脚忙了起来。有的人准备需要的工具，有的人预热烤箱，有的人测量材料。我们把面粉、糖、盐、泡打粉放入一个盆里，在另一个盆里放进了牛奶、黄油、鸡蛋、香草汁进行搅拌，然后我们把第一个盆里的东西加入第二个盆里。这里有一个窍门：蛋液最好分三次加入到黄油中搅拌均匀，每一次要蛋液和黄油充分融合，再加入下一次的。搅拌均匀以后，小心地倒入一个个小纸杯里。整个过程我们大家都手忙脚乱，直到把纸杯放进烤箱里才松了一口气。

烤箱需要预热170度，烤盘放在烤箱中层，上下火烘烤十几分钟，终于，我们的玛芬蛋糕好了！我们大家每个人都兴奋地品尝自己的劳动成果，玛芬蛋糕既有柠檬的清新香甜，又有芝士的浓厚奶香，一入口仿佛我的每一颗味蕾都被迷住了，大家都说这是自己吃过的最好吃的玛芬蛋糕！

通过烹饪课，我们不仅学到了烹饪技能，而且锻炼了责任心和合作意识，更重要的是我们都开心极了！希望我们以后能学到更多的食谱，我准备这一个假期学做中餐呢！