

## 我的爱好

8G中文 杨瑞英 指导老师 田园老师

我的爱好是做甜点。在疫情刚开始的时候，大家都需要隔离。学完习以后，我不能去打网球，也不能跟朋友们出去玩。我每天呆在家里头很无聊的。因为这个原因，我就开始学会做点心。

我决定跟着YouTube学。我先想好想做的甜点，然后到YouTube上去找视频。我把材料都准备好，我就开始按照视频那样做。我是初学者，所以严格地遵守配方的要求，亦步亦趋。因为做甜点，现在家里头多了各种各样的烘烤工具。

我在这两年的时间做过许多的东西。有的时候会失败，但每一次失败都是一个有趣的经历。我做过 饼干，瑞士奶油卷，奶酪蛋糕，年糕，奶油蛋糕，等等。我最喜欢做蛋糕。

做蛋糕的原料有牛奶、鸡蛋、糖、低筋面粉、香草精华、泡打粉、和一丁点盐。先把烤箱预热上。在一个碗里把湿料-鸡蛋、牛奶、香草精华、和糖-搅拌在一起，用另外一个碗把干料混合在一起。然后把干料倒进装湿料的碗里，轻轻搅拌均匀。在烤盘上喷一点油，把蛋糕液倒进里面。把烤盘慢慢放进烤箱里，设定好时间就可以开始烤了！Ding! 半个小时过了以后，时间到了。现在把蛋糕拿出来，在中间用筷子插一下，看熟没熟。筷子出来很干净就熟了！晾一会儿就可以从烤盘倒出来了。真香呀！用“柔滑”这一个形容词来形容蛋糕的口感真是准确！把一大勺蛋糕塞入口中，带有淡淡乳酪香味，十分诱人，那软软的蛋糕中还夹着又甜又蜜的奶油，真是美味至极啊！

果然“功夫不负有心人”，爸爸和哥哥说我做的比店里卖的都好吃，妈妈经常给我看她在网上看来的点心照片，我会研究配方试着做。看着妈妈，爸爸，和哥哥开心的吃着我做好的点心，我心里甜滋滋的，好像吃了蜜糖似的。上高中以后，我打算去点心店打工，说不定可以和高手偷学几手呢。

劳动创造快乐！ 如果你有空的话，应该尝试做甜点！