

6A 曹天兒 《老師廚房》

最近學校舉行了「老師廚房」活動，看見老師們製作了客家煎釀豆腐，好像隔着螢幕也能嗅到香氣。於是，我也嘗試煮客家煎釀豆腐！

把材料都準備好後，我便開始製作。材料有硬豆腐、免治豬肉、調味料等，我先把蝦米、瑤柱、蔥和菜甫清洗乾淨，再把蝦米、瑤柱醃大約 15 分鐘，蔥和菜甫切粒，放在一旁備用。再來切開硬豆腐，媽媽提醒我說，要輕輕地處理豆腐。媽媽還未說完，我手下的一塊豆腐就粉身碎骨了！

豆腐是十分「脆弱」的，雖說是「硬」豆腐，其實內心一點都不「硬」！來不及給粉身碎骨的那塊豆腐辦喪禮，我決定把其他豆腐切成正方塊，正方塊應該比長方塊較好處理呢！接下來把每塊豆腐挖出一個小洞，我這次可是吸取了上次的教訓，輕輕的把豆腐挖個小洞，釀入已調味的豬肉，每塊豆腐都釀好豬肉後，準備一盆生粉，讓豆腐在上面滾啊滾，正當豆腐們玩得高興時，一下子把它掉進熱呼呼的油鍋裏，使她措手不及，「啪滋啪滋」地叫。每面都煎至金黃後，把調味汁下鍋一起煎，煎至調味料和豆腐能融洽相處，再把她們上碟。我發現豆腐好像和鍋子也做了朋友，死死地黏着鍋子不願到冰冷的碟子去。經過多番的拼命，豆腐終於上到碟子去了！

提醒一下你們，千萬不要以為把豆腐逼到鍋邊去她就會乖乖地給你鏟到碟上去，她寧可於鍋邊跳下去也不聽你的，豆腐就是這樣故作堅強，刻意和你拼，其實內心柔弱得很，還「受軟不受硬」，你只要慢慢一下一下地鏟她，不要太使勁，不然她又破了。要是溫柔的她也不從，那只好和她拼了！把她逼到鍋邊，使她跳下去，當她以為勝利了，沒想到你早已把碟子放在下面，她已經無路可逃了，哈哈！

千辛萬苦把豆腐放到碟子上，把已切粒的蝦米、瑤柱、蔥和菜甫丟下鍋炒香，他們「配料四兄弟」比豆腐聽話多了，都叫豆腐學學他們，哼！炒香後放在豆腐上便完成了！終於做好了，來試吃一下——嗯，果然很好吃！豆腐的柔軟加上煎得香氣撲鼻的豬肉，再加上蝦米的香脆、瑤柱的煙韌、蔥花的口感、菜

甫的爽口……表面的油脂將這一切進行最後的昇華，實在太好吃了！家人們吃後都露出幸福的表情，我明白了，當我看到他們吃完我煮的菜滿足的樣子，自己心裏會很開心的。

這次煮豆腐是個很好的經驗，不單是對煮食有了新的體會，還知道了看到自己的努力沒有白費的感覺。