*小姑姑的拿手菜* 蘇芳誼

**各位親愛的老師、家長和同學們，大家好，今天我要演說的題目是「 」。**

我們家的晚餐平時都是奶奶做的。有一天，全家人都不在，只剩下還沒有吃飯的我和小姑姑，所以偶爾才煮一次飯菜的小姑姑，決定親自下廚!哇，機會難得，她要展現唯一的拿手菜－－火腿、蛋、炒飯。

她炒得實在太好吃了! 尤其是早已飢腸轆轆的我，一聞到香氣四溢的炒飯，就忍不住狼吞虎嚥起來，趴在餐桌上一連吃了好幾碗，直到盤底朝天。

要炒出像小姑姑的火腿蛋炒飯，必須準備的材料有米飯、蛋以及火腿。秘訣是熱鍋要三分鐘後，加點油後再把米飯倒進鍋裡，然後要充滿愛心的攪拌，邊炒邊加蛋和火腿，炒三分鐘後，再加一些鹽，一盤美味的火腿蛋炒飯就完成了，當然，放在乾淨而美麗的盤子上，才算的上是色、香、味俱全喔!

小姑姑很愛我，為了我，最近常常下廚，還研究許多如何更好吃、各式各樣的炒飯，讓全家經常洋溢著幸福的氛圍。現在，她的拿手菜已經不再只有一樣火腿蛋炒飯了，還有法式純植物奶油吐司，加上黑胡椒蘑菇，牛番茄切片，擺放在純白的盤子，再加上兩小朵綠色花椰菜點綴，怎麼樣？您已經在流口水了吧！

**謝謝大家，我的演說到此結束，希望您會喜歡！**