

糟糕！糟糕！左邊的文章，標點符號不見了，請幫作者找回標點符號。

小廚師料理日

高雄市鳥松區仁美國小六年孝班

陣陣香味飄來

我知道鍋裡的義大

利麵已經完成

開心的盛裝擺盤

接下來 就等食客上門

當初學做菜是老師規定

的作業
我花費不少時間

跟媽媽學習
經過一再練習

習後
[] 才有勇氣站在眾人

面前當個小廚師

驗收當天 班上共分成

三組
每組各兩鍋同時開

忙碌不已

終於輪到我出場
我靜

下
心
來
仔
細
回
想
烹
調
的
流

程及媽媽的叮嚀

蔥炒香 再依序倒入番茄

絞肉
最後加水
番茄

醬和砂糖燜煮一下，最後

倒入義大利麵拌炒 就可

以起鍋了

當中式 ☐ 西式 ☐ 甜的 ☐

鹹的 熱的 冷的等各式

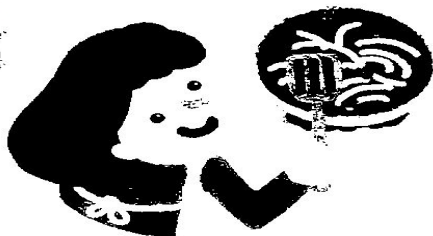
餐點上卓時
菜色十分

豐富
一點都不輸給五星

級餐廳
老師品嘗後頻頻

稱讚我們是 天才小廚師

大家聽了樂不可支

[illegible]

家長簽名：