

題目：我最喜愛的食物

「菠蘿包」是一種歷史悠久的香港特色食品，於一九六零年代出現。它的名字很特別，因為它的成份是沒有菠蘿的，但是人們卻稱它為「菠蘿包」，我想是由於它金黃色的脆皮外層很像菠蘿才被人們稱為「菠蘿包」。我第一次吃就愛上它了，因為我很喜歡它香脆的口感和香甜的味道。

菠蘿包的製作過程不複雜。首先，製作菠蘿包所需的材料簡單，包括麵粉、砂糖、鹽、雞蛋、奶油、酵母、蛋黃漿及豬油。那如何把這些材料變成又香又脆的菠蘿包呢？就以製作十個約每個六十克的菠蘿包作例子吧！第一，你需要把三百克高筋麵粉混入三十克砂糖、六克鹽、五十克雞蛋、四十克奶油、十克酵母及一百三十毫升冰水，然後直接打發約八分鐘以製成麵糰，讓它分三階段發酵。第四，當麵糰作最後發酵時，你就需要製作菠蘿皮，要以一百五十克低筋麵粉，加入六十克砂糖、雞蛋一個、八十克奶油及半茶匙豬油混合均勻搓成麵糰。第五，把菠蘿皮麵糰分割好，壓成薄皮狀，將輕輕它們移動到已發酵好的麵糰上，並塗上蛋黃漿，用刮板劃上紋路。最後，把備好的麵糰放入烤焗至表面金黃色便可。

現在，市面上菠蘿包口味多不勝數。當你感到疲累的時候，最適宜吃令人垂涎三尺的紅豆菠蘿包，吃過後頓時讓你充滿能量，並有滿足的感覺；或是當你感到枯燥乏味的時候，可以選擇吃帶有濃厚榴槿香味的榴槿菠蘿包，它可以刺激你的味蕾，讓你精神為之一振。菠蘿包可以和很多食材配搭，味道千變萬化，我感到既新奇又有趣呢！

品嚐菠蘿包的時候，我覺得它的表面雖然硬硬的，但是內裏卻非常柔軟，十分好吃。它讓我聯想到硬硬的外層猶如人們面對困難，仍然堅持不放棄的態度；軟熟的包芯就像是人們善良及溫柔的心。所以，當我每次吃「菠蘿包」的時候，它就像時刻提醒我做人要堅強，遇到困境也不可退縮，但同時也要對別人抱有憐憫及愛護之心。