

我最喜愛的一道中國菜是餃子。說到餃子，大家一定不陌生！它是北方菜系的代表之一，在中國，無論男女老少，都非常喜愛吃餃子。

那麼，餃子是怎樣做的呢？首先，我們要準備材料：麪粉、豬肉、白菜、大蔥、生薑、十三香、醬油等。接着，先和麪粉，製成餃子皮，再把菜和肉剁碎，調成餡料。然後開始包餃子，把餡料放在餃子皮中間，沿着邊緣捏緊封口。最後，用開水煮熟即可。

煮餃子時，要先在鍋中加水燒開，放入餃子，輕輕推散防止黏鍋；等水再次沸騰後加半碗涼水，重複三次；最後看到餃子浮起，皮變得半透明，再煮一分鐘，就可以出鍋了。

餃子的味道和營養都很棒。吃起來外皮軟嫩、麪香十足，餡料鮮美入味，蘸上醋後更是酸香可口。它還有豐富的營養：碳水化合物、蛋白質、維生素、礦物質和脂肪，樣樣俱全。

我喜歡餃子，不僅因為它好吃，更因為它讓我感受到家的溫暖。它美味、它溫暖、它香甜，全都記在我心裏。餃子潔白的外皮、甜美的內心，就像做人一樣，要純潔、要善良。這就是我最喜愛的一道中國菜——餃子。

教師評語：國軒寫的文章內容豐富，結構清晰，語言生動，

能表達對餃子的喜愛，是一篇有趣又溫馨的好文章！