

菠蘿油

今天，在導修課的時候，老師居然請我們吃香港特色美食—菠蘿油。

眼前的「菠蘿包」熱呼呼，有着凹凸不平的酥皮，像一所金黃色的太空館。我一口咬下去，才發現那些酥皮鬆鬆脆脆，還夾着冰冷的牛油。一冷一熱的吃在嘴裏，太美妙了！看來，這並不是一個簡單的「菠蘿包」，而是香港茶餐廳的特色美食之一—「菠蘿油」。我一口接一口的咬着，身旁的同學們也紛紛稱讚它美味非常呢！吃完後，齒頰留香，牛油加上麵包的香，令我回味無窮。

之後，老師解說了它的起源。原來，「菠蘿油」是從「菠蘿包」發展而來的美食，是以一個熱騰騰的「菠蘿包」橫向切開，再夾一片凍冰冰的牛油。這款美食在香港流傳已久，近年也在台灣和日本普及開來。完全體現了香港人極具創意、兼容並包的文化精神。

這次導修課不但能品嘗到地道小吃，還能學習到「菠蘿油」的知識，實在太令人滿足了！

