海鮮魔法師

李宜玲
嘉義縣布新國小五年甲班

我家住嘉義布袋的海邊，每天都有現撈的海鮮可吃，真有口福。

奶奶就是「海鮮魔法師」，同一種海鮮，用不同的料理方式，口感完全不同。我們最喜歡奶奶煮的薑絲蚵仔湯。

蚵仔產地直送，現剝現煮最鮮甜，簡單的薑絲蚵仔湯就能吃出它的「鮮」。奶奶把蚵仔汆燙後，倒入另一鍋滾水中煮幾秒鐘，撒入薑絲、蔥花和調味料後，鮮甜的薑絲蚵仔湯就完成了。

蚵仔湯一上桌，家人都搶著吃，肥美的蚵仔一咬下去，立刻爆漿，口中充滿鮮甜的海味。

謝謝好廚藝的奶奶，讓我的味蕾獲得大大的滿足。