

第一次做饭

温岭大溪小学六(5)班 刘彤萱
小记者证号 050504

平常在家的我,从来都是“衣来伸手,饭来张口”的,饭当然一次都没做过,顶多也就是帮家人洗洗菜、烧烧水、端端盘而已。但今天我脑子一热,突发奇想自己来做一次饭,家人对我这个要求是一点都不反对,认为我长大了,该尝试着自己做饭了。

“嗯,那么应该做些什么饭菜呢?”我一个人喃喃自语,“有了,就做一份蛋炒饭吧,既好吃又方便!”蛋炒饭常吃,也经常见家人怎么做,俗话说“没吃过猪肉也见过猪跑”!说干就干,准备好食材:鸡蛋二枚、隔夜冷饭若干、猪肉切丁、食用油、酱油、盐等。

先起锅倒油,趁油还没沸加入盐,然后把冷饭倒入油锅中翻炒。只听锅中饭粒发出“滋滋”的响声,就像一个个小精灵在歌唱!突然我灵敏的鼻子嗅到一股焦味,糟糕!火力太猛,时间炒太久,导致烧焦了。只见米饭上覆盖上一层黑不溜秋的黑皮,小精灵变成小黑炭了!事已至此我也只能硬着头皮把剩下的炒饭程序做完,把搅拌好的鸡蛋和猪肉倒入锅内和炒好的米饭一起炒,等差不多的时候,倒如酱油和大蒜继续翻炒一会儿,然后出锅盛盘。还未等饭冷却我就迫不及待地尝了一口,嗯,咸的、焦的、苦的……味道吧真是无法描述!

毕竟是自己第一次做的饭,勉强给自己及格分,希望下次再接再厉,做出色香味俱全的饭菜!
(指导老师 江军波)

第一次做红烧肉

仙居安洲小学四(3)班 李孜妍 小记者证号 082867

今天是我第一次下厨,我学会了做美味的红烧肉。

一大早,妈妈就带着我去买猪肉。跟着妈妈来到肉铺前,我左看看右瞧瞧,该买哪种肉呢?妈妈告诉我:“做红烧肉的最佳选择是五花肉,也叫三层肉。”我仔细看看,五花肉好像卖完了,最后我们买了一块夹心肉,听妈妈说夹心肉更软糯,所以也更容易煮烂。回到家,我把肉放在菜板上,这是我第一次切肉,显得有点不知所措。妈妈指导说:“一只手按在肉上,另一手握紧菜刀,然后将肉切成宽2厘米,长3厘米左右的小方块就行了。”我摸了摸肉,软软的,弹弹的,还油油的。我小心翼翼地切着,就怕我的手光荣负伤。接下来,妈妈说,要把切好的肉放在热水中焯一下,我发现水面上渐渐出现了许多肉沫,原来这个步骤是为了去除肉中的肉沫和血水啊。下面该给肉上色了,我先在锅中倒入少量的油,然后再加入一些白糖,用铲子在锅中轻轻地推来推去,直到白糖慢慢地变成棕红色,然后就可以将肉倒入锅中翻炒。妈妈说这一步很关键,火候的掌握,颜色的深浅,在很大程度上决定了红烧肉的品质。此时,油温慢慢地升高了,似乎还冒着一股“火气”,我以“迅雷不及掩耳之速”将肉倒了下去,很快肉便变成了红棕色,我想这是不是就是红烧肉的名字由来呢?接下来我将事先准备好的葱、姜、蒜放下锅,很快,一缕缕香味扑鼻而来,我的口水都快要流出来了。紧接着我将这些肉装到一个砂锅中,加入适量的水,开大火,煮沸后改小火慢炖,闷煮50分钟。时间一到,我迫不及待地掀开锅,一阵阵软糯的香味在空气中飘着,我大吼一声:“我的独家秘制红烧肉好了!”

一盘香喷喷的红烧肉出锅了,我和弟弟争着抢着吃,爸爸妈妈也吃得津津有味,我十分开心,原来做饭也是一件有意义的事情啊。

(指导老师 沈伟芬)

做麦饼

台州白云小学六(1)班 叶秉洲 小记者证号 000451

奶奶回来了,提着一袋墨绿的菜——那是干海苔。桌上还放着一堆面粉。

洗净手,可以揉面团了。我的手刚下去,一杯开水就猝不及防地淋了下来,堂妹又皮了,幸亏有面粉散热。这样反复用手搓揉,时不时地淋上点开水,面粉开始结块。一分钟前,它还只是螺蛳粉大的条呢,现在就有汤圆般大小,最终,它会变成“小花瓶”。再等上两小时,第一道工序——发酵就完成了。

“大胖子”醒了!便把它分为四等分,擀面杖“压路机”使它们成了形,从九边形到椭圆形,椭圆形再成圆形,薄得接近透明。里头裹上海苔粉,再压上几个来回,就可以上锅了。

奶奶负责煎麦饼,我负责烧火。饼刚触着锅面,就似荷包蛋般“跳”起来,饼的肚子开始胀鼓起来。这颜色,就像在蟹壳上倒牛奶。接着,出现大大小小的疙瘩,中心是焦棕红色的,跟月球地表有八九分像。奶奶把锅一提,饼就翻了个面。刚刚还“嘚瑟”的饼皮一下子泄气了,沉默了。青绿色的海苔粉突然露出来,点缀了灰色的饼皮。

我呢,不停地捡起芝麻秆往灶里塞,灶里不断地传出噼里啪啦的声音。我想,麦饼肯定会有喷香的芝麻味。

麦饼可算上了餐桌,我把麦饼叠了两次,重重地咬了一口,再一次被烫……

真咸!

(指导老师 项萍)

土豆

黄岩新前小学 王汶涛 小记者证号 0100215

一天上午,我独自在田野里散步,发现土豆成熟了!

在湿润的泥土上,绿叶是那般的碧绿,高雅。我无法用准确文字来形容那叶子的色彩,说它青绿吧,又似乎有一种深深的青绿色渗透出来;我也无法用文字形容叶子的质感,说它玉琢冰雕吧,它又显得那样柔韧而有弹性。总之,只凭几个优美的词句是不能概括它的叶子的全部内涵的。

将土豆从泥土里拔出来。你瞧,那层黄色的皮,好像是金色的铠甲,保护着土豆,一直不让土豆受伤。土豆的成熟有早有迟,在同一个棚子里,在同一个片土壤里,拔出来的土豆有大有小。大的像一个苹果,小的像一颗樱桃。我挖了许多的土豆,连蹦带跳地跑回家,让外婆烤给我吃。等土豆烤熟了,我把它们分给了左邻右舍尝一尝,邻居们都对这些土豆赞不绝口。

观察土豆,我得出了一个结论:有些东西外表虽然不好看,但是对我们的帮助却很大。
(指导老师 陈婷艳)

第一次捣年糕

天台福溪滩岭小学五年级 张程 小记者证号 070553

上个周末,我和爷爷奶奶做了一件特别有意思的事——自己动手捣年糕。

奶奶先把糯米粉和大米粉按比例混合好,再把它们和成粉团。接着就是蒸粉,米粉在阵阵的香味中出锅了。我可馋了,正准备尝一尝味道时,爷爷忙说:“小猴子,别急,米粉要捣出弹性才好吃!”只见爷爷把蒸好的米粉放在容器里,拿起一个捣锤,用力地向年糕“砸”去,就这样反反复复打了很多次。我也跃跃欲试,但是当我刚拿起捣锤,锤子就像与地面之间互相吸引一样,费了九牛二虎之力我才捣了起来,捣了几下胳膊便很是酸痛,于是只好乖乖还给爷爷。这时我才明白,原来捣年糕也不是一件容易的事情呀!爷爷捣打了几十个来回,年糕逐渐变得有弹性。最后我们把年糕放进事先准备好的模具里压制成形,终于大功告成!

年糕寓意着“年高”,关于年糕的吃法和做法,南北方各有不同。但是在我心里,最好吃的年糕便是和爷爷奶奶一起捣出的年糕,因为它承载着我与爷爷奶奶制作年糕时欢快的记忆。
(指导老师 许丹霞)

叫花鸡

路桥路南小学五(5)班 杨晗璐 小记者证号 020393

哪来的飘来的香气?嘿嘿!是我们自己做的叫花鸡,又香又脆又诱人。

这天,教官告诉我们,当天的体验项目:自制叫花鸡。我冥思苦想了好一会儿,还是想不明白,为什么这个美食叫“叫花鸡”?

刚走到半山腰,我感到一阵暖风朝我吹来,看来快到目的地了。突然,我看到前方浓烟滚滚,站在那儿,仿佛身在蒸笼里,我抬头一看,一台台砖砌的炉灶架在那儿,看来,就是这儿了。我随着教官来到做叫花鸡的地点。“相传明末清初,常熟有个叫花子,某天偶得一鸡,却苦于无炊具调料,无奈之中,便将鸡用荷叶包裹起好,再用泥土糊好……”我已经激动到不想听教官长篇议论了。傲娇地想,不就是包个荷叶,抹层泥土吗?“接下来五班上来!”教官一下令,早已跃跃欲试的我第一个冲上去,抓起荷叶就开始包。我包了一会儿,发现了不对:这荷叶根本包不紧鸡。这泥也敷不匀。我看看一旁的同学,发现问题,我把荷叶重新摊开,把鸡放在荷叶边缘,每包一层,就把两旁折进来,终于包完了,可是里头的鸡似乎不喜欢荷叶,把荷叶都撑破了。然后我给包好的叫花鸡一层一层均匀地抹上泥,像是在给它做SPA。

虽然做叫花鸡脏了手,但第一次亲手做,我心里也是美滋滋的,收获满满。当吃着我们自己做的叫花鸡,那股香气至今还回荡在我的唇边……

(指导老师 王雪玲)

我的拿手好菜煎牛排

仙居安洲小学六(7)班 潘禹帆 小记者证号 083609

每个人都有自己的拿手好戏,它不需要独一无二,但一定精彩绝伦。我曾为此苦恼万分,不过现在我已经掌握了自己的拿手好菜——煎牛排。我煎的牛排,那真可谓是“方圆十里飘香肉,品尝百人竖拇指”啊!

“你姑姑生病了,妈妈要去照顾她,你好好做作业,午饭自己解决。”随着一声门响,我仰天长叹道:“唉,看来真是需要自己动手,方能丰衣足食啊!”

那就煎个牛排吧。我小心翼翼地转动煤气开关,“轰”的一声,一团红蓝交加的火焰像一只小精灵从灶台上蹿了出来,不住地跳跃着,我举起平底锅,以迅雷不及掩耳之势,飞快而又小心地盖在了火焰上,紧接着我把油倒入锅中,顺带着打了一个鸡蛋到锅中,煎得两面金黄方才取出来备用。

然后,我拿筷子将滑溜的牛排挑起来放入锅中,一切似乎已准备就绪,但此时手握锅铲的我却有些不知所措,因为我正在为煎牛排要不要放盐而纠结,因为我已经撒了胡椒粉了呀,我陷入了沉思。正两难时,忽然一阵噼里啪啦的声响,把我的思绪打乱了,仔细一听,呀!糊了!我的眉头不禁皱起了一个“川”字,这块怕是不能吃了。于是我只能老老实实又重做了一遍,这次可没有再出错了,看着诱人的牛排,我得意极了,脸上的骄傲自豪仿佛要溢出来了。

话说回来,我的拿手好菜可不是一两天就练成的,不过现在我真的感谢我的拿手好菜,不仅让我有了一个手艺,还让我尝到了成功的滋味,学会了独立。
(指导老师 徐海燕)



陈静/制图