

## 包饺子

椒江实验小学二(7)班 金义川  
小记者证号 003317

周末,我非常想吃饺子,就和妈妈、弟弟一起包饺子吃。妈妈给我们准备好了肉、玉米、虾等馅料,还有饺子皮。我们撸起袖子,准备大干一场。

妈妈先示范了一遍,只见她左手拿着饺子皮,在边沿涂一圈水,然后把馅放在皮中央,同时两手一捏,一个完美的饺子就做好了。

我学着妈妈的样子,把馅放在饺子皮中央,然后,蘸点水涂在饺子皮的周围。接着再把两边的皮捏拢。结果,我捏好饺子皮的这边,那边的馅冒出来了;我捏好了那边,馅又从这边冒了出来。于是我两边一起捏,结果饺子的“肚皮”破了,我有点灰心。妈妈就鼓励我,手把手地教我。经过一番努力,我终于做出了一个漂亮的饺子。有了这次的经验,我包了一个又一个饺子,慢慢地越包越漂亮,瞧,

一个个饺子挺着“将军肚”等着下锅呢。

下饺子喽!妈妈把饺子放进烧开水里,煮开后加了三遍水,没一会儿,饺子就熟了。我迫不及待地夹起一个,一股香气扑鼻而来。我轻轻咬了一口,一股汤汁流了下来,我赶紧吸了两口,然后把饺子塞进嘴里,真好吃呀!我一连吃了十几个,吃得肚子都撑了!

包饺子可真有意思!

(指导老师 谢海萍)

## 烧卖

路桥河西小学二(2)班 李昌渝  
小记者证号 021070

台州小吃数不胜数,各式各样,食饼筒、梅花糕、汤圆、粽子、烧麦……我最喜欢吃的就是烧麦。

我不仅喜欢吃烧卖,我还会做烧卖呢。首先把泡了一晚上的糯米蒸熟,再把新鲜的五花肉洗净后剁成末,再把胡萝卜和香菇洗净切成丁,再把金灿灿的玉米粒和绿油油的豌豆洗净备用,最后把葱、姜、蒜洗净切片备用。

开始炒馅儿了,热锅放油,倒入葱姜蒜和肉末炒散,然后挑出葱姜蒜,倒入胡萝卜丁、香菇丁、玉米粒和豌豆,再加入半勺生抽,炒均。接着把蒸熟的糯米倒入锅中,加上生抽、老抽、蚝油、白糖、盐,翻炒均匀,锅里瞬间飘出阵阵扑鼻的香味,香喷喷的烧卖馅儿就做好了。

妈妈说要等馅儿凉了才能包,这个时间刚好可以做烧卖的皮,我们把买来的饺子皮压出花边。一切准备就绪,我们把冷却的馅儿揉成一个个圆球,放入一张张皮里,用手的虎口把它挤压成花苞状,一个个如同装满金银珠宝的钱袋似的烧麦就包好了,诱人的烧卖好看极了,像一朵朵正在盛开的小花!

将烧卖放入锅中蒸10分钟,此时打开锅盖,顿时香气满屋、沁人心脾! (指导老师 林彩秀)

## 西红柿炒鸡蛋

路桥金清小学二(4)班 林芷欣  
小记者证号 020780

中国有好多美食,比如北京烤鸭、兰州拉面、西红柿炒鸡蛋等等。我最喜欢的就是西红柿炒鸡蛋!

今天,在妈妈的帮助下,我终于学会了这道西红柿炒蛋。先把西红柿洗干净,切成小片,再拿出5个鸡蛋,打到碗里,接着放一点盐搅拌均匀。再热一下锅,然后把油倒下去,等油热了把鸡蛋液倒下去炒,再将

炒好的鸡蛋盛出,继续往锅里倒一点油,然后把大蒜切成泥,放入锅里,再把西红柿和鸡蛋倒下去炒一下,再放点葱花就可以出锅了!我迫不及待地用筷子夹了一块,好香呀!

## 来一份糖醋排骨

黄岩宁溪小学五(2)班 黄李斌  
小记者证号 101037

它,被盛在洁白的瓷盘上,色泽红亮油润,像披着金色的外衣,夹起一块,汤汁细长如丝,赞!

这道美食就是糖醋排骨,出自我老爸之手,然后全部进了我的口。因为我爱吃,老爸练出了一手做糖排的绝活。爸爸真像个魔术师,瞧,他咚咚

几下,把排骨切成小块,用热水焯一下洗净备用。再将油锅烧热,放生姜去腥,再放入排骨快速翻炒,加入料酒、老抽、盐等,盖锅焖煮。煮好以后,在锅中放入适量红糖,再不停地翻炒,让红糖均匀地裹在排骨上面,最后盖上锅盖让排骨收一下汁就可以盛盘了。“上菜喽!你的最爱!”“魔术师”一脸笑意,端着盘子上桌。那熟悉的香味就钻进了我的鼻子里。这样的

大冷天,一盆排骨配上一碗热腾腾的米饭,别提有多香了,我夹起一块排骨塞进了嘴里,咬一口,外脆里嫩,酥滑爽口,浓郁、鲜香的汤汁一下子在口腔里炸开了。排骨吃完了,我把排骨的汤汁浇进了饭里,拌匀,一个字——香!吃完了,那香味还流连于唇齿间,只剩两个字——幸福!

老爸,我还想要,再来一份!不,两份!

## 西米露

仙居一小六(8)班 李逸楚 小记者证号 083695

最近一直宅心在家里,由于实在太无聊了,我便坐在沙发上看起了电视。只见电视上在播放一档美食节目。这档节目成功引起了我的兴趣,我定睛一看,这不是西米露吗?那一颗颗宛如小珍珠的西米,那一粒粒散发着清香的芒果粒,还有那橘色的芒果酱,看得我“口水直流三千尺”。我立刻跑去了厨房,开始翻箱倒柜,终于,在厨房的柜子里找到了西米,并从冰箱里取出了前几天去超市买来的芒果,还有椰奶。我把目标锁定在了西米身上,首先,我将西米放在了盆中淘洗干净,然后再倒入锅中加入水,水要没过西米2—3厘米左右,我照着教程,有模有样地学了起来。西米需要煮很长时间,是要待西米煮至完全透明后,方可出锅。在等待的时间里,我又将芒果果粒准备好。西米煮好后,需将它倒入凉开水中冷却。

接着,就是最重要的一步——调制芒果酱。说难也难,说不难也不难,主要得看你如何去调制了。我先将芒果果粒榨成汁,倒入碗中,再倒入些许椰汁打发,但是,因为没有经验,所以椰汁倒太多,不成形,那就再来一次。这一次,我少量多次地加椰汁,终于成功了。我将西米倒入杯中,再倒入椰汁,接着,盖上一层厚厚的芒果酱,再点缀上一些芒果粒,简直完美!

这西米露虽说卖相是差了点,但是味道还是极好的,椰汁的香醇浓郁,西米的软糯加上芒果的清香,实在是绝配!

## 我拿手的小酥肉

黄岩东城小学四(3)班 王若伊  
小记者证号 101225

香喷喷的红烧鱼、酸甜可口的糖醋小排、辣乎乎的酸辣粉丝……中华美食数不胜数。随着年龄的增长,我从单纯的“小吃货”慢慢地变成了一个能自烧自吃的“中级吃货”。

最近我的一道小酥肉终于获得了妹妹和姑姑的认可,登上了我的“拿手菜宝座。”今天,我又要给我亲爱的家人们做这道菜了。首先,将准备好的瘦肉拿出来,洗净切成十厘米左右的细丝。然后将肉丝用料酒、

姜丝、葱丝、白糖、盐、淀粉等调料腌制20分钟。在等待腌制入味的过程中,我拿出了小酥肉专用粉,在大碗中倒入300克左右,再加入适量的水搅拌均匀,并在一个盘子中倒入干粉100克。

我要炸肉了。第一步,在干燥的铁锅中倒入食用油,点燃煤气灶;第二步,等油烧热到将筷子插入油锅,筷子周边冒出无数的小泡泡时,将肉先放到干粉中滚一圈,再将肉放到面糊中滚一圈,接着放入油锅;一条又一条的肉条下入油锅,它们像鱼儿一样在油锅中上下游动,不一会儿,就从雪白的“蚕宝宝”变成了

金灿灿的“小金鱼儿”。

我拿着长筷子,不时翻动着,看着颜色已是金黄就夹起一条,小心地吹吹,接着放入口中仔细地品尝:嗯,香酥可口,咸淡适中,美味。我关火,将小酥肉捞出,控油,五分钟后又进行了第二遍复炸。

炸完第二遍,我将小酥肉捞出后放置在两张吸油纸上,再在上面撒上一些辣椒粉和葱花,一盘精致美味的小酥肉彻底完成。

虽然晚上还有姑姑做的酥甜可口的糖醋鲤鱼,妹妹做的番茄蛋汤,但是无疑我做的小酥肉才是最受欢迎的菜。

## 会跳舞的蛋炒饭

椒江人民小学二(3)班 管梓诣  
小记者证号 003781

我家有一位“五星级厨师”,哪怕是最普通的小青菜到他手里也能变出一顿美味的佳肴。他是谁呢?他就是我的外公。

外公经常变着口味给我做各种好吃的,有蛋炒饭、红烧肉、咖喱鸡块和鱼头豆腐……外公的拿手菜榜首就是“会跳舞的蛋炒饭”,让我百吃不厌。每周末都是我最幸福的日

子,一大早厨房里又传来一阵锅碗瓢盆的合奏曲,我起床一看,原来外公又在厨房里忙着给我做蛋炒饭了。

我轻轻地来到外公的身边,只见他表情认真,嘴角微微上扬。他给我介绍起他的蛋炒饭:食材简单,配料却很讲究,他的秘诀就是“三香”——香肠、香葱和香油。外公熟练地把准备好的米饭、香肠和蛋黄搅拌均匀,再往锅里倒了一点油,左手握着锅柄,右手拿着锅铲,然后向

锅里倒入蛋清,透明的蛋清遇热马上就变成了棉絮状的“棉花糖”,再将搅拌好的蛋黄米饭一起倒入锅内,外公开始熟练地颠勺,蛋炒饭就开始“跳舞”了,最后滴一滴香油,再撒一把葱花。不一会儿,热腾腾的蛋炒饭就做好了,用勺子舀上一大口,香气扑鼻、粒粒分明、香甜软糯,幸福满满。

这就是我外公的拿手菜——“会跳舞的蛋炒饭”,你想不想来品尝一下? (指导老师 陈丽芬)



吴畅/制图