

包青团

临海大田小学三(1)班 姜梓潇
小记者证号 115715

一年一度的清明节到了,家家户户都包起了青团。

我早早地起了床和外婆一起去田野里采摘艾草和棉青,摘好后把艾草、棉青清洗干净,放在水中煮熟。为了使艾草保持绿色,要加上一定的食用碱,放进破壁机里搅成糊状,倒入面粉,揉成团。外婆说:“面团多揉才更好吃。”爸爸把面团放进石臼里,用石柱使劲砸,面团呈蓝绿色,柔软又有韧性。

该炒料了。外婆先把肉搅成肉沫,浇上酱油,放在一边备用,又把胡萝卜、香菇、竹笋……切成小丁。外婆把肉末倒进锅里,发出了“滋啦啦”的响声,当肉微微泛黄就可以倒入虾皮等食材,用铲子不停翻炒,像在龙飞凤舞地书写。馅料散发出一阵阵香气充满了厨房,又焖了几分钟,一锅香喷喷的馅料出炉了,我趁大人不注意,偷偷舀了一勺,咬了一口,啊!不愧是传统美食,太好吃了。

外婆先抓了一小团面揉成圆,再用大拇指戳一个洞,按顺时针旋转,小洞慢慢变成了大洞,像窝窝状,舀一勺馅放进去,封住口,最后放进模具,按压成月饼状、饺子状、桃子状……外婆包的月饼青团十分精美,爸爸包了可爱的香囊青团。

爸爸给青团垫上梓树叶,然后放进蒸笼,像蒸包子一样蒸了二三十分钟,阵阵清香扑鼻而来。我迫不及待地拿起一个青团塞进嘴里咬一口,一股香味在嘴里弥漫开来,霎时间布满了口腔。青团皮软糯有嚼劲,肉香香的,笋脆脆的,豆腐软软的,各种配料发出浓浓的香味,让人回味无穷,满身愉悦。这时,外公也来凑热闹,笑着说:“这真是春天的味道啊!”(指导老师 邵彩虹)

香喷喷的蛋炒饭

黄岩东城小学二(8)班 张博然
小记者证号 243625

今天妈妈终于答应教我炒蛋炒饭了,我的心里又激动又开心,因为只要学会了这个新技能,爸爸妈妈不在家的时候,我可以做给弟弟吃了。

听着“嘿,蛋炒饭最简单也最困难……”这首歌,我们开始动手了。首先,要准备的材料有昨天吃剩下的饭、火腿肠、鸡蛋、葱、盐、油、酱油和料酒。

一切准备就绪,我先把鸡蛋打到了饭里,然后拿起筷子用力地搅拌,让每一粒米饭都裹满蛋液,就好像穿了一件金黄的铠甲,威风极了!

在妈妈的指导下,我小心翼翼地把火腿肠切成了丁,把葱切成小段。起锅烧油,等锅中冒烟之后,我把火腿肠放入锅中,然后倒入裹满蛋液的米饭,依次加入料酒、盐、酱油,再用锅铲翻炒一下,一股香气扑鼻而来。妈妈说:“差不多了,我们把葱撒在米饭上就可以吃了。”

我忍不住流出了口水,赶紧尝了一口,真是又香又美味!

(指导老师 孙丹珍)



陈静/制图

包青团

临海杜桥二小三(4)班 周祉宏
小记者证号 183211

“梨花风起正清明,游子寻春半出城”。一缕缕柔和的微风,一阵阵蒙蒙的细雨,风吹来了清明节,雨带来了绵绵的思念。

清明节有一种美食叫做青团。青团分为甜馅和咸馅。甜的就是豆沙泥为馅,咸的有咸菜、笋、香菇、鲜猪肉等各种配料切成丁,然后再炒七八分熟。我们家每年都会做两种口味的青团。说到青团,我的口水不由得流了下来。

清明节前几天,家家户户都要包青团。首先将新鲜采摘回来的鼠曲草清洗干净榨汁,再把绿如翡翠的鼠曲草汁倒进白白的面粉里,加一点水,揉成团,和好面团后放在旁边。

今年的青团,我准备学着做。学着妈妈的样子把面团搓成圆形,在中间戳一个洞,慢慢捏成碗

口状的,舀一勺咸馅倒进面碗里,收口时却出现了一头“拦路虎”,不是这边口开裂了,就是那边的口缺口了,真是“大姑娘上轿头一回”,弄得我手忙脚乱,还是错误百出。在外婆的“神助攻”下,我的青团终于得救了。外婆把葱绿如玉的青团整齐划一地摆进蒸笼里,打开煤气灶。

等待的过程中,“度秒如年”,我的口水都不知道咽了几百回了。大约煮了四五十分钟,一个个冒着热气的青团终于新鲜出炉了!我迫不及待地咬了一口,哇!真美味!各种味道在我的舌尖上分散开,粉皮的软黏又QQ弹弹;豆沙馅的甜津细腻,入口即化;咸馅的鲜香爽口,一口咬下去无比鲜美。面粉、鼠曲草汁调的皮,笋和花菜是馅,满口都是春天的味道,吃青团吃的就是春天的味道。

(指导老师 朱晓燕)

美味的青团

黄岩头陀小学二(4)班 牟宸韬
小记者证号 083556

我的家乡有许多的美食,有辣乎乎的水煮鱼、甜津津的烤糖、香喷喷的麦鼓头……其中,我最喜欢吃的是青团。它软软糯糯的,十分美味。

青团的样子圆圆的,是青色的。每到清明节前后,家家户户都会做一些青团用来祭祖。制作青团的方法也十分简单,只见奶奶先把一种叫做“青”的植物捣成糊状,再往里面加点面粉,反复揉搓。接着抓一点粉团搓成圆球状,放在手心里揉捏成一个小酒杯的样子后,加入提前拌好的馅料,将口子封好。最后放进蒸锅里蒸熟,就可以吃了。

记得有一次,我也尝试着包青团。可是我的手太小了,馅料一

直往外漏。于是,我灵机一动,想出了一个好方法。“把面团放在桌子上,不就好了吗?我可真聪明。”我一边包着青团,一边自言自语着。看着做好的青团,我开心极了!我迫不及待地将青团放入蒸锅里,眼巴巴地等着开锅。时间一分一秒地过去了,蒸锅里冒出了一团团的雾气,一阵阵香味也随之扑鼻而来。奶奶揭开锅盖,只见一个个胖乎乎的青团正安安静静地躺在那里。我两眼放光,口水都要流下来了。我抓起一个青团,吹了吹,立马往嘴里塞,软糯的外皮,咸咸的馅料,让人吃了一个还想吃第二个。

这就是我的家乡美食——青团。它虽没有山珍海味那样昂贵,但吃完却让人回味无穷。大家快来尝一尝吧!

(指导老师 林建)

家乡的美食食饼筒

椒江实验小学二(8)班 黄苒萌
小记者证号 226637

我的家乡台州是一个美食的天堂,这里有很多美味的食物,比如扁食、嵌糕、泡虾等。但是我最喜欢的要数色香味俱全的食饼筒了。

每次做食饼筒前,奶奶总会先拿出一袋面粉,加上水做成面糊,然后到菜市场去买好多食材回家烧好摆在饭桌上,有米面、毛豆、虾仁、红烧肉等。接下来开始做食饼皮了,只见奶奶拿出一个平底锅,把面糊倒进平底锅里,摊成一张一张的面皮。

食材准备就绪,下面就是包的环节啦。我先拿出一张面皮,在最下面这层放上炒面,然后放上我喜欢的毛豆、肉丝、虾仁等,最

后我总会再加上几块红烧肉。你知道为什么要最后放红烧肉吗?因为红烧肉太油了,放在前面几层,容易导致面皮破掉。放好了爱吃的食物,我拿起面皮卷了起来,卷到一半的时候,我再把旁边的皮也折一下,再把它全部卷起来,这样下面就有一个封口,不会从下面漏馅。

一个圆柱形的可爱的食饼筒就诞生了。我一口咬下去,真是好吃极了,不但有面皮的香气,还夹杂着各种食物的美味。我一口一口地咬,不一会儿就吃完了。一个吃完了我还意犹未尽,可是,虽然眼睛还没饱,肚子已经撑得圆鼓鼓的,再也吃不下了。

我爱我的家乡,也爱家乡的美食!

(指导老师 金伟进)

快乐包青团

椒江海门小学三(5)班 王艺
小记者证号 277246

清明节到了,学校组织了包青团的活动。盼着盼着,终于轮到我们班了。

同学们早已洗好了手,拿起模具,像出征的战士一样穿过树丛,绕过小木屋,奔向食堂一楼的门口。

到了同学们最激动的时刻了,我伸手在一个袋子里拿出一小粉团,凑近闻一闻,哇,真香!它的颜色是淡绿色的,看起来特别舒服。话不多说,开始包青团了。首先,把揉好的面团捏成碗状,但是,“碗”要高一点,不然口封不住,也不能一边厚一边薄,不然会漏馅的。然后,用勺子舀适量的馅倒在“碗”里,多了,口封不住,即使口封住了,也有可能露馅儿。我先用手轻轻地压了压,然后小心翼翼地把皮合上,揉成一个团,就这样,一个青团诞生了。最后,把做好的青团上锅蒸了,我舔了舔嘴角,就等着享受美食了。

上完课,青团蒸熟了,李老师端来两盘热气腾腾的青团。只见它们有的在蒸的过程中突破了肚皮;有的是饱满的大饺子,稳稳地站在中间;还有的瘦骨嶙峋,干瘪瘪地蜷缩在角落。我们坐在教室里闻着青团的香味,口水都快流了一地。

不一会儿,青团分到手里了。我发现青团皮的颜色比没蒸前更加绿了。我先拿起一个胖嘟嘟的、圆滚滚的青团,忍不住咬了一口,哇!豆沙馅,甜蜜的小精灵从舌尖蹦出来,让人回味无穷。接着我又咬了一口饺子形的青团,嗯,一股家乡的味道,咬在嘴里软软糯糯的,还有夹着笋干的脆,豆腐的软,肉末的香,嗯,甜美无比,好吃!

我们亲手做的青团实在是太好吃了,让人吃了一个还想吃。真是一次难忘而又快乐的体验!(指导老师 李雪飞)

蛋糕“诞生记”

天台小学二(3)班 余霁朗
小记者证号 014124

周末,我跟着妈妈学做戚风蛋糕。

我们准备了12个鸡蛋,把蛋清和蛋黄分开,分别装在两个大盆里。“蛋黄这盆加入牛奶、玉米油和低筋面粉,把它们混合搅拌成光滑的面糊。”“我来,我来!”妈妈话音刚落,我一把拉过面盆开始搅拌。就在我手臂酸软搅不动时,面糊变得金黄又丝滑,简直完美!接着就是打蛋清,最是神奇有趣!打蛋器在透明的蛋清里快速转圈,盆里出现了大大的气泡。随着白糖的加入,大气泡消失,细细密密的小气泡越来越多,透明的蛋清慢慢变白、变硬、变胖、变多,直到把面盆倒扣,蛋清都不会洒出来,终于打发好了!

再接着就是把两种糊糊混合在一起,装进纸杯里面送进烤箱了!170℃,20分钟,漫长的等待开始了。我死死盯着烤箱,一个个小纸杯就像是一个个小湖泊,蛋糕液就是平静的湖水。慢慢地,蛋糕液开始慢慢鼓起来,像小宝宝胖胖的小脸蛋,像一朵大蘑菇,像戴了高顶的大帽子,蛋糕一点点变大,颜色一点点变深,最后竟然像一个金黄的热气球一样……

叮,时间到,蛋糕烤好了!一开烤箱门,蛋香、奶香、蛋糕香,我差点就香迷糊了!尝一口,软软糯糯,香香甜甜,我一口气吃了整整四个呢!

(指导老师 张海军)

