

包粽子

天台小学三(15)班 陈思宇
小记者证号 019492

你知道端午粽的制作步骤吗?跟着我的奶奶一起学起来吧!

桌上准备好了材料:有提前浸泡好的糯米、红枣、肉等馅料,还有细长碧绿的粽叶。首先把粽叶卷成一个圆锥变成一个漏斗的形状。而后向“漏斗”中装入馅料,只见奶奶娴熟地把糯米和红枣放入圆锥中。我的眼睛会了,但手还不会,我小心翼翼地把糯米和红枣放了进去,结果糯米从叶子的缝隙钻了出来,我手忙脚乱地“抢救”,最后还是奶奶替我解了围。接着,我把上部分粽叶向下折,完全盖住了开口,再顺着三角的边折好突出的部分。最后用线捆绑结实。当我做到这一步的时候,奶奶已经包好两三个粽子了。

奶奶把包好的粽子放进锅里煮了起来。过了一会儿,一阵香味扑鼻而来,粽子熟了!我拿起一个,剥开粽叶,一口咬下去,满口都是糯米的绵软,红枣的香甜和粽叶的清香。“哇,太好吃了!”我吃完了一个又一个,米粒贴在脸上,我好像是一只贪嘴的小猫咪,逗得家人哈哈大笑。端午的粽子不仅是舌尖上的美味,还是家人难以割舍的温馨,更是一个民族继往开来,凝聚向上的情怀。

一个粽子,一阵清香,一份喜悦。端午的粽子,那沁人心脾的幽香伴随着我们度过了一个温情满满的端午节。

(指导老师 鲍美飞)

我学会了包饺子



天台赤城小学四(6)班 葛昱成
小记者证号 035690

中午,我们准备吃饺子,我决定和妈妈一起包。来到厨房,妈妈已经准备好了饺子的馅和皮,“万事俱备,只欠东风,”就等着我来包呢!

包饺子的步骤如下:先把一团馅放在水饺皮的中间,再用手指蘸水在水饺皮周围点上一圈,最后对折,把水饺皮粘起来,捏的时候为了能让水饺立起来,可以捏出几个褶皱来,这样一个饺子就包好了。我开开心心地开始包了,可是乐极生悲,只听我“哎呀”一声尖叫,又听到“吧唧”一声,饺子的馅掉到了地上。我只好重新包,可是我要么馅放太多,要么馅太少,总之没包出一个像样的饺子。于是,妈妈便示范给我看,可我还是包不好,我有点沮丧,妈妈开导我说:“没关系,只要你努力,一定能成功。”在妈妈的教导下,我终于学会了包饺子。虽然没妈妈包得好,但我也心满意足了。

等饺子煮好后,妈妈特意把我包的放到了我的碗里,我包的饺子千奇百怪,有的皮上半部分直接开花,有的饺子肚子瘪瘪的,还有的只有皮没有肉,不管怎样,这顿饺子却是我至今为止吃到的最美味的饺子。

今天我学会了一项新技能,可真开心呀!

(指导老师 肖颖颖)

第一次做早餐

路桥实验小学四(1)班 李瑾萱
小记者证号 024180

又是一个阳光明媚的早晨,一睁眼,一股浓浓的香气扑鼻而来,把我从床上拎了起来。

跟随着香气,我来到了厨房,只见奶奶正准备开始做菜。我大声喊道:“奶奶,我能和你一起做早饭吗?我想找点乐趣,看看我能学到什么!”奶奶笑着说:“今天太阳这是打西边出来了?”我尴尬地笑了笑。

学着奶奶的模样,我开始了我的“表演”。首先,我小心翼翼地打开点火,接着往锅里倒上一点油,拿出一个鸡蛋,在碗的边缘轻轻地敲了两下,鸡蛋那圆圆的小身板就裂成了两半,黄澄澄的蛋

黄就像一个淘气的孩子,“扑通”一下就跳到了锅里,瞬间就藏了起来。加上一点盐,一个香飘十里的荷包蛋就煎好了。看着这诱人的荷包蛋,我的口水都“直下三千尺”了。接着,本大厨就要开始炒青菜了。我把已经切好的肉放入锅中,开中火翻炒了几下,放入青菜,开大火翻炒,再加入适量的水烧开,然后,我抓起一把面放入锅中,搅拌了几下,精煮了几分钟后,一根根面条舞动着婀娜的身姿,像一个个舞者,在锅中跳起了绝美的芭蕾舞。最后,我把面条盛到碗里,加入荷包蛋,一碗热腾腾的鸡蛋青菜面就做好了。

喝上一口美味的汤,吃上一口劲道十足的面条,真是回味无穷啊!

(指导老师 尚美丽)

想起那件事,我就开心

仙居安洲小学四(5)班 王琦乐
小记者证号 081544

有这么一件事,想起来我就觉得很开心。

那天,妈妈买了饺子皮,招呼我来包饺子,我早就想包饺子了,于是欣然答应。我们将猪肉搅成泥,调好馅料,做好准备。

妈妈拿起一张饺子皮,填入馅料,一边蘸水一边包,很快一个耳状的饺子就诞生了。我迫不及待地拿起一张饺子皮,填入馅料,一边蘸水一边包,却包出了一个黏糊糊的“四不像”。

妈妈告诉我,水不能蘸太多。按照妈妈教的方法,我再一次包,这次终于不粘了,可是饺子没有造型,就像一个汤圆。我立刻停下手,仔细观察妈妈怎么包。原来她

是两只手一起动,一边的饺皮不动,另一边的饺皮在不停地往后退,形成褶皱后,再将两张饺皮合在一起。原来包饺子也是有学问的。

我也学着妈妈的样子,两只手同时包饺子。虽然没有妈妈包得漂亮,但总算包出了饺子。我继续包,饺子越来越多,已经够煮一锅了。我将包好的饺子下入锅中,盖上锅盖,煮10分钟,饺子在水中上下摆动,像是在游泳。我用勺子小心翼翼地将它们请到盘中。

看着白白的饺子,我蘸了一点调料,然后迫不及待地咬了一口,咸香扑鼻,令人回味无穷。

每当我一想起这件事,我就十分高兴,因为我学会了包饺子。

(指导老师 朱敏江)

我学会了做可乐鸡翅

路桥路北小学四(3)班 黄昱宁
小记者证号 037255

我喜欢吃可乐鸡翅,周末时,妈妈就提议让我自己做。

那就开始吧!我从冰箱里拿出10个新鲜的鸡中翅,一罐可乐,一些冰糖,又把姜切片,把葱切段。

正式起锅!我在锅里加入冷水,将“洗完澡”的鸡翅下锅。它们像一个个游泳运动员,在水里翻腾。接着,我放入姜片,葱段提香,倒入料酒。妈妈说,料酒可以很好地去腥。好了,大火加载!等到水咕嘟咕嘟唱起歌时,就OK了。这时,葱、姜、料酒的香味扑鼻而来,直冲脑门。我把鸡翅一个个用筷子夹出来,放到厨房纸上沥干水分备用。

重头戏来了,热油锅了!我往锅里倒入油,等七八分热时,把鸡翅一个一个放进去。顿时锅里油花四溅,热闹翻天。油蹦子像跳高

运动员一样,一蹦三尺高。一不小心我就被溅到了,疼得龇牙咧嘴的。妈妈及时过来救援:“你可以拿着锅盖当盾牌。”这下得救了!

等到鸡翅表面煎成金黄色的时候,放入冰糖。它们遇热就会迅速融化。再倒入老抽上色,生抽调味。最后加入“灵魂”——可乐,没过鸡翅加盖焖煮七八分钟。鸡翅们躺在锅里卖力地喝足汁水,逐渐变成了焦黄色。香味穿过锅盖直达鼻尖,真是要了命的香啊!

开盖,大火收汁!再撒点葱花点缀,就可以隆重出锅啦!

瞧!鸡翅们听话地在盆里围成一圈,表面焦黄,汁水浓郁。可乐的香味也无法阻挡。味道嘛,甜甜咸咸的,真的美味极了!

我终于学会了做可乐鸡翅,真是很有成就感呀。说不定,我以后也可以成为一名优秀的大厨呢!

(指导老师 陈颖)

红烧带鱼

温岭太平小学三(2)班 陈锦帆
小记者证号 035396

母亲节那天,我为妈妈做了一道特别的菜,以表达我对她无尽的感激和深深的爱意。在众多的菜品中,我选择了红烧带鱼,因为这是妈妈最喜欢的一道菜。

我特地和爸爸一起去采购,我选择了几条体态肥美且色泽亮丽的带鱼,并购买了生姜、大蒜等调料。

烹饪的过程是一场食材和火候的较量。油围绕着锅底在跳舞,等油的激情平稳之后,我放人生姜和大蒜,它们又激情高涨起来,我一把抓起带鱼,小心翼翼地丢入锅中,手抬得高高的,生怕和溅起来的油来个亲密接触。油见到了新伙伴,兴奋得一蹦三尺高,吓得我连连倒退,等它们平静下来,我倒入老酒,加入盐巴和糖后,食物们跳起了狂欢之舞!我又拿起剩下不多的酱油,一股脑儿全倒了进去,锅里发出尖锐的“滋滋”声,好似在抗议。接收到信号的我顿时手忙脚乱,差点把旁边的整瓶花生油掀翻在地,冷静下来后,我拿起锅铲准备来个“咸鱼翻身”,爸爸在旁边大喊:“不能这样翻的,不然带鱼会四分五裂的,鱼肉鲜嫩细腻跟别的菜大不同。”听了爸爸的话后我握住锅柄,摆出五星级厨师的模样,摇了摇不让鱼粘锅,再倒入水撒上一些大蒜叶。我心满意足地盖上锅盖,香味顿时飘了出来,悠悠回荡在空中。

当我看到妈妈品尝我做的红烧带鱼时,那满足和欣慰的表情,我感到无比幸福。

(指导老师 江亚)

青团诞生记

椒江云健小学四(2)班 梁馨文
小记者证号 217804

清明节那天一大早,外婆就对我说:“今天我们一起到田里摘点草,一起做青团吧!”“好呀!不过,外婆,我们摘什么草呀?”我好奇地问道。外婆神秘地笑笑,就带着我和小篮子跑去田里了。

一到田里,眼前一片绿色,脚边是绿的,身后是绿的,面前也是绿的,目之所及皆是绿色。原来,田里长满了鼠曲草,外婆是带我摘鼠曲草的呀!鼠曲草,也叫作“莓青”。我们摘了许多新鲜的鼠曲草,满载而归。

一回到家,外婆就忙得不可开交。她把鼠曲草放进锅里煮,还放了一点食用碱,这样,青团的颜色就会是碧绿的,而不是黄绿的。等把鼠曲草煮软了,外婆把它捞了出来,切碎之后和小麦粉、糯米粉混在一块儿,使劲地揉了起来。小麦粉、糯米粉和鼠曲草碎慢慢合在了一起,变成了一团碧绿的大粉团。我抓了一小块粉团,把它揉成了一个圆球。我在球中间戳了一个小洞,小心翼翼地把它捏成碗形。接着,我把自己喜欢的馅放进“碗”里,再封上碗口,垫上一片青栗树叶,放进了蒸笼。终于,我们的蒸笼满了,外婆把蒸笼放在火上,蒸起了青团。渐渐地,青团的香气飘了出来,充满了整个厨房。

“青团好啦!”外婆一边说,一边把青团端上了桌。我早就馋得口水直流了,抓起一个就咬,真好吃!甜的青团在嘴里爆开豆沙的清香,从嘴里甜到心里;咸青团那咸香的味道,简直是太好吃了!根本无法抵挡!

(指导老师 卢群莉)