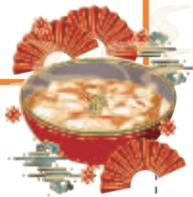


美食的故事

古人有云：“民以食为天。”在饮食文化里，似乎一食一味总关情，每一道美食的背后，也许都有着一个独特的故事或是一个美丽的传说，最终成就历史与文化。一起来看看小记者们与美食之间，都发生过哪些有趣的故事吧。



美味的鱼头豆腐汤

慈溪市实验小学教育集团402班

岑思为(证号2201890) 指导老师 潘鲁

爸爸是我们的私家大厨，他有很多拿手的硬菜，其中我最喜欢的是鱼头豆腐汤。

我有时候会偷瞄爸爸做菜。只见爸爸把鱼头擦干，先放在热锅里煎一煎，随着时间的变化，鱼头变得越发金黄了，时不时散发着阵阵诱人的焦香。这时，爸爸要把鱼头翻面了。只见他拿着筷子，熟练地把鱼头夹起翻面，动作连贯，鱼皮一点都没粘连，令人赞叹！煎好鱼头后，他又拿来一个黑色的大锅，倒上开水，把煎好的鱼头放入锅中，锅里发出“滋滋啦啦”的声音。接着，爸爸拿来一盒豆腐，“刷刷”割两下，秩序井然地把它们一一平铺在鱼头周围。煮了一会儿，我已经闻到了鱼头的香味。爸爸开盖看了看，说：“汤色还不够浓，咱再煮一会儿吧！”说着，他加了少许调味，继续烹煮。等到煮得差不多了，爸爸才关火。万事俱备，只欠东风。等爸爸撒上现切的葱花，鱼头汤又增添了一抹神采。

鱼头豆腐汤终于上桌了！咕咚冒泡的奶白色的鱼汤、焦黄的鱼皮、青绿的葱花，构成了一幅鲜美鱼汤图。我尝了一口，豆腐口口嫩滑，鱼肉Q弹鲜美，鱼汤则聚集了所有的精华，融合着鱼头豆腐，让我迷恋其中，久久无法忘怀。

这道菜真是色香味俱全，令人百吃不腻！

我最喜欢的一道菜

海曙外国语学校202班

姜瑶璐好(证号2200870) 指导老师 陈华彩

我最喜欢吃的一道菜是红烧螃蟹，因为我爱吃，所以外公经常煮给我吃。

我的外公是一位能干的厨师。我一到家，外公就从冰箱里拿出各种各样的菜，开始做起来。一会儿西红柿炒鸡蛋出锅了，一会儿绿油油的青菜出锅了，然后我最喜欢的红烧螃蟹也向我招起了手。

红烧螃蟹看起来可诱人了。远远看去，那蟹壳像一个个小灯笼，看得我“口水直流直下三千尺”，于是一口气吃了四只红烧螃蟹，别提有多美味了。妈妈笑着说：“哈哈，你真是一只小馋猫啊！”

我要给这道菜打110分，因为这道菜太吸引我了，多出来的10分是给外公的辛苦分！



清趣

镇海区艺术实验小学304班

缪亦朵(证号2200605) 指导老师 马建新

番茄炒了个蛋

鄞州区堇山小学510班

程司航(证号2201577) 指导老师 周珺

“鸡蛋小姐”脱下坚硬的外壳，悠然地躺在碗里，正想睡个午觉。突然，“筷子小姐”在碗里跳起了舞，她越跳越快，鸡蛋已经很晕了，还没反应过来，又被倒入了烧热的油锅里，锅里的油开心地乱飞。这时，“番茄小姐”也想下去，却被“刀大哥”拦了下来，“刀大哥”二话不说，把“番茄小姐”切成了几块，这才放她下去。

锅里的油更开心了，“开水先生”看到后，也冲进了锅里，三下五除二，油就平静了下来。底下的火苗正在为“开水先生”欢呼呢！“开水先生”见油已经安静下来，就慢慢化成水蒸气飘走了。锅铲把番茄炒鸡蛋盛入了盘子里，“香菜小姐”和“葱小姐”手挽手，飘了下来，落入盘中。

哇！好香啊！如果这时你安静地听，还可以听到盘子里传来阵阵的歌声呢！

美味的比萨

慈溪市慈吉实验学校301班

胡杨一(证号2201913) 指导老师 陈玉琳

看，一个美味的比萨出炉了！

一股香味扑面而来，我抬头一看，哇，一个大大的比萨呈现在眼前。比萨里面的料可真多呀！圆圆的面饼上，铺满了五颜六色的食材。香肠火红火红的，培根一片一片被芝士包裹着，上面还有金黄色的菠萝块，看得我直咽口水。彩椒的颜色就更多了，有红色的，黄色的，绿色的，好看极了！

我迫不及待地咬上一口，面饼又香又脆，烤熟的芝士仿佛可以拉出一米长的丝儿。菠萝酸酸甜甜的，香甜的味道在我口中久久回荡着。

真是一个让我回味无穷的美味比萨。

宁波的汤圆

鄞州区学士小学504班

陈昊焯(证号2200473) 指导老师 黄静

我的家乡在宁波，这是一个拥有许多美食的城市。在宁波，有红膏炆蟹、小龙虾、水蜜桃、杨梅等各种美食。但我最喜欢的还是宁波的汤圆。

宁波的汤圆，外皮香甜软糯，狠咬一口，比蜂蜜还甜百倍的馅就如同河水决堤般喷涌而出。我个人认为，吃宁波的汤圆就像在开盲盒，宁波的汤圆，有芝麻馅，巧克力馅，还有玫瑰馅等等。一口一个，那股沁人的香甜，谁也无法忘记，那滋味，让人从心底里觉得满足。

如果有人提起我的家乡美食，我一定会自豪地回答：“那还用说？汤圆！”

制作酒酿圆子

浙江师范大学附属慈溪实验学校302班

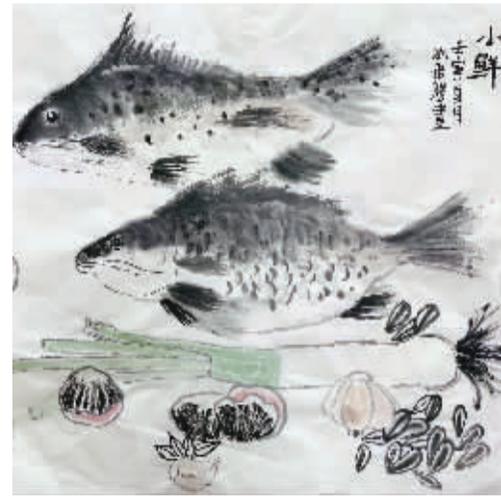
励诚植(证号2201994) 指导老师 闻红迪

天气炎热，我决定做清甜可口的酒酿圆子给大家尝尝。

准备的材料有：糯米粉、甜酒酿、糖桂花、藕粉、冰糖。我拿出一个大盆，把糯米粉倒进去，加入适量热水，进行搅拌，然后把粉揉成一个白白胖胖的大面团。接着，我扯出一小团面团，搓成细细的长条，掰一小段，再搓成小圆球，放进碗里。重复几次后，我越来越熟练，很快碗里就放满了小圆球。

开始烧酒酿圆子了。我先在锅里倒水，煮一会儿，等水冒大泡泡的时候放入冰糖，然后倒入小圆子。不一会儿，小圆子在沸水中上下翻腾，变得晶莹剔透，像一颗颗珍珠，此时加入两勺甜酒酿，进行搅拌。接着往锅中倒入冷水化开的藕粉，边倒边搅拌，马上汤就变稠了。最后关火，加入一大勺糖桂花。又香又甜的味道扑鼻而来，我舀了一勺尝尝，小圆子吃起来爽滑有弹性，酒酿的酸甜味混着桂花香味从嘴里流进喉咙，清甜可口，让人吃了还想吃。

我把酒酿圆子分别盛在几个小碗里，拿给爸爸妈妈吃，他们夸我做得非常美味，我超有成就感。



小鲜

镇海区骆驼中心学校404班

沈语馨(证号2200568) 指导老师 王金玲

椰子饭

镇海区骆驼中心学校503班

孙萌(证号2200580) 指导老师 岑李天涯

今天，我们几个小朋友在阿姨的带领下制作椰子饭。阿姨告诉我们，椰子饭又名椰子船，是由海南优质糯米、天然椰肉和椰汁一同蒸熟而成，是海南传统农家小吃。

我们好奇地把阿姨围住，只见阿姨用剪刀剪开食品包装，一股浓浓的香味扑鼻而来，里面有个用锡纸包裹的椰子。我们迫不及待地跑到厨房，看阿姨将锡纸取下来，把椰子切成了小船的形状。阿姨把糯米洗净后，放入小船里，我们一直在厨房门口张望，香气扑面而来。我们心里就像揣了一只小兔子一样活蹦乱跳，口水止不住地往下流。香味越来越浓了，弥漫了整个屋子。

椰子饭终于出锅了！徐冬冬拿起一块椰子饭，还没拿三秒就马上放了回去，嘴里直嚷嚷：“好烫！”夏苗三下五除二，迅速把椰子饭吃掉了，吃完后还嚷嚷道：“我还要吃！”石小华就不一样了，她先闻一闻，然后又舔一舔，最后非常不舍地吃了一小口，等我们都吃完了，她还剩一大半。

吃完以后，我们还意犹未尽。我喜欢美味的椰子饭！

我最爱的美食

鄞州区堇山小学507班

余旻翰(证号2201568) 指导老师 张海霞

有句话是这么说的：“世间万物，唯有美食不可辜负。”这句话真是适合我！每一次吃到美食，我都觉得生活是多么的美好啊！不过，在众多美食中，最让我回味无穷的非小龙虾莫属了。

记得有一次，我们家里收到了朋友寄过来的熟食袋装小龙虾，有蒜泥口味的，也有十三香口味的，那小龙虾个头大，看起来让人垂涎三尺。

爸爸说这是江苏正宗的盱眙小龙虾，因为是袋装熟食，只需要简单加热就可以食用啦。妈妈把小龙虾倒入锅内，加了点调料，撒了把葱花，香气扑鼻而来。闻着如此诱人的小龙虾，我迫不及待想要吃起来了。很快，小龙虾出锅了，满满一大盆：红得耀眼的小龙虾，黄色的油汤，龙虾像穿了一身红色的盔甲的战士，威风凛凛、气势汹汹。我边吹气，边抓住一只肥大的龙虾剥起来，小心翼翼地剥出一只完整的龙虾肉，蘸着汤汁，送入口中。顿时，虾肉带着香气、鲜味，如同千军万马，浩浩荡荡地杀向我的口腔，直冲我的喉咙，真是此味只应天上有，人间哪得几回尝啊！

小龙虾以艳丽的色泽、浓郁的香气、鲜美的口感征服了我的味蕾，我能不喜欢吗？