



厨艺秀

你喜欢吃牛奶布丁吗? 你知道杨花萝卜怎么做吗? 快来看看小记者们的厨艺秀, 他们的实力可不容小觑哦! 咖喱鸡块、创意煎饼等, 都是他们的拿手好菜。

今天我下厨

鄞州区瞻岐镇中心小学604班

黄舒莹(证号1911135) 指导老师 唐黎

盘子里的杨花萝卜多么可爱啊!红红的皮,白白的瓢,一看就让人觉得欢喜。那天,老妈大展身手,第一次给我做了杨花萝卜,自此我就爱上了这道小菜。

一个晴朗的周末,我突发奇想试试自己做杨花萝卜。说干就干,我小心翼翼地从小箱里捧出萝卜,把它们放在水盆里。小萝卜在漩涡里你追我赶。接着,它们一个个在案板上列队——等候着我的检阅。我拿起菜刀,开始切了。可这些萝卜不知怎么回事,调皮如猴子,不是滑到地上,就是滑到水槽里。渐渐地,我找到诀窍了——先把萝卜的水分甩干,哈哈,这下就简单多了。之后,我把切好的萝卜装进了盘子里,倒上酱油和盐,这杨花萝卜就做完了。

我迫不及待地邀请爸爸妈妈品尝萝卜,他们吃完后赞不绝口,我高兴极了。

厨房里的交响曲

宁波市广济中心小学402班

李妍睿(证号1903215) 指导老师 楼叶菲

厨房就是音乐厅,每天都有演奏会。不信你瞧,菜刀老弟第一个上场了,它兴奋地在砧板上跳来跳去,发出欢快的“嗒嗒嗒嗒”的声音。蔬菜下锅的时候,“哗”的一声,响彻整个楼层。随着火苗的跳动,锅被锅铲炒得叮当作响。炒菜的时候,电饭锅小姐可没闲着,“滴滴”奏起了低音。开饭了,筷子兄弟在碗边敲起了架子鼓,“咚咚咚,咚咚咚”,开心极了!最后一个出场的是钢丝球,它忙得不可开交,“沙沙沙”,划出一阵阵欢快的尾音。

勤劳的人们是优秀的指挥家,用勤劳的双手指挥着厨房里的每一位演奏大师,大家一起合奏出一曲曲雄伟的乐章。多么神奇的“音乐大厅”啊!人们每天离不开它。

牛奶布丁

鄞州区江东中心小学中山校区601班

朱翊源(证号1913112) 指导老师 毛燕敏

厨房是美食诞生的“产房”。国庆假期里,我的朱氏菜谱中新增添了一道布丁系列甜点——牛奶布丁。

我从冰箱里拿出一个鸡蛋,把鸡蛋沿着碗边敲碎,把蛋液倒入碗中,拿筷子360°不停地搅拌,然后就请出主角——牛奶。倒入100毫升纯牛奶以后,继续不停搅拌,蛋液从黄色变成了淡黄色,接着又加入了适量的蜂蜜搅拌直至均匀。最后一步,拿出蒸锅,里面放些水,接着把碗放在锅中,用中火煮10分钟左右。等待的过程是漫长的,我时不时会去张望布丁有没有熟……终于,熬到了10分钟,我迅速关了火,打开锅盖的同时一股热气扑面而来。等热气散去,我小心翼翼地把布丁从锅里取了出来,放凉。一小段时间后,发现布丁的表面上有一点点起皱,颜色是黄的,散发出一股淡淡的清香,让人禁不住诱惑想要马上吃上一口。

我急忙拿出小勺子,挖出了一小块放进了嘴里,牙齿情不自禁地开始咀嚼,甜甜的味道顿时渗透了我的嘴巴。我吃了一口又一口,很快碗底见空,布丁被我这对美食毫无抵抗力的小猪给享用完了。

厨房的美味不曾断过,我的菜谱也会不停地继续更新!

“厨神”诞生记

宁波市实验学校404班

郑瑜锴(证号1924257) 指导老师 胡晓芸

早上,我看见妈妈正在做蛋饺。于是,我决定有样学样,尝试做创意蛋饼。

说干就干,我立刻从冰箱中取出两个鸭蛋,挨个敲碎,倒进碗里,拿着筷子,“啪啪啪”地打起蛋来。打好蛋后我走出厨房,将此次煎蛋饼的神秘配料准备好,放在盘子里。开火了,我架锅上灶,往锅里倒了点油,再拿着锅柄摇了摇,让锅底均匀地沾上油。看锅里冒热气了,我将蛋液一口气倒入锅中,锅里就“滋”地一下高歌起来。蛋液的边缘很快就凝固,可中间却没有变化。于是我再次握住锅柄,斜着转动锅子,让蛋液沾到锅壁。很快,锅底就出现了一个圆形的蛋饼。这下,轮到我的神秘配料上场了。我把它一粒粒撒到蛋饼中间还没完全凝固的蛋液里。

对了,该给蛋饼翻个身了。我小心地把铲子探到蛋饼底下,提起手腕,再往右转动蛋饼,蛋饼就“啪”地一下来了个华丽的翻身。过了半分钟左右,锅里飘出了诱人的香气,我知道蛋饼可以出锅了,就用铲子把蛋饼盛了出来,放到盘子里,撒上胡椒粉。看着这盘金灿灿的蛋饼,我深吸一口气,狠狠地咬下一大口。哇,松软的煎蛋裹着酥脆美味的松子,让我吃得停不下来。

妈妈见我吃得这么欢,也忍不住尝了一口,连声叫好,为我的创意点赞。这一下,家人都改叫我为“天才厨神”了!

煎手抓饼

海曙区横街镇中心小学402班

林心悦(证号1911405) 指导老师 邵丹

今天妈妈休息,她一大早就从超市里买了一袋手抓饼。她说:“心悦,快过来,我教你煎手抓饼,这样以后我不在家,你就不会饿肚子了。”我一屁股从椅子上跳了下来,一改刚才那副没精打采的样子,顿时精神十足。

我跑进厨房,系好围裙,戴上袖套,全副武装后站在妈妈面前。“开火!”在妈妈的叮嘱下,我把手抓饼放入锅中。接下来,我得帮手抓饼翻个身。可我万万没想到,手抓饼和锅成了亲密无间的好朋友,两个人紧紧地贴在了一起。我铲呀铲,铲呀铲,终于把手抓饼给翻面了。可这时的手抓饼却早已伤痕累累,东一个缝隙,西一个缝隙的。等到手抓饼两面金黄色的时候,就可以装盘了。

我的手抓饼出锅了,再在上面放几片生菜,既营养又健康。这个饼虽然丑了点,但是味道还是不错的。

漫画人物

海曙区何家小学601班

薛枫(证号1909213) 指导老师 蒋波娜



红油水饺

鄞州区第二实验小学幸福校区501班

梁芷菲(证号1900616)



第一次下厨

余姚市舜水小学402班

韩知城(证号1908917) 指导老师 叶雅清

★星期天,妈妈说要给我做咖喱鸡块,我想这可是一个学厨艺的好机会,于是赶紧央求妈妈教我做。妈妈爽快地答应了。

首先我们要准备好食材:洋葱、土豆、胡萝卜、鸡肉、咖喱。然后,我和妈妈把洋葱、土豆等放在水龙头下面,给它们痛痛快快地洗了个冷水澡,接着妈妈让我把胡萝卜和土豆的皮削掉,切成丁。下一步是切洋葱。当我把洋葱的头和尾切掉,再按照纹理切成片,切着切着,不一会就眼睛刺痛,泪流满面。我一边擦眼泪,一边切洋葱,这种滋味真是一言难尽。

食材都已准备妥当,妈妈一声令下,我这个蹩脚厨师就正式上岗了。把锅烧热,倒入油,把鸡肉倒进去翻炒,再把土豆、胡萝卜、洋葱一一倒入,一步步有条不紊。我暗自窃喜,想不到做饭这么简单,我还真有当大厨的天分呢!

随着锅里食材的不断增多,我得加大力度才能翻动它们。这可难为我了,力稍大点,那些食材就像调皮的娃娃似的一个个飞了出去。我一边翻炒,一边还要不断地把掉在锅外的小东西们捡回来,真有点手忙脚乱,额头都要冒汗了。当这些食材都熟了,放入咖喱块,小火慢慢炖,不一会儿就做出了让人垂涎欲滴的咖喱鸡块。

吃着自己亲手做的咖喱鸡块,我不禁感慨,做饭可真不容易啊,以后我一定要珍惜食物,珍惜别人的劳动成果。

慈溪市慈吉小学607班

项小凡(证号1907637)

★早晨出门前,妈妈说:“下午可能会晚点回来,你和哥哥自己先吃饭。”到了下午,妈妈还没回来,我便跑进了厨房。冰箱里什么都有,红彤彤的西红柿、绿油油的黄瓜、紫得发亮的茄子……哎呀,我都不知该从哪里开始做了。

我手忙脚乱地盛了一些米,清洗了几遍,放进电饭煲里,插上电就行了。接着,我就开始炒菜了。我拿了一根黄瓜,把皮削掉,再把它切成一块块的,放在锅里翻炒几下,再加一些料理就更美味了。后来还做了一个番茄汤,在煮的过程中,那个蛋就像炸开似的。终于搞定了,美味的佳肴上桌了。

爸爸妈妈回来了。我拽着妈妈往餐桌那边走,想给妈妈一个惊喜。妈妈大吃一惊,一副好开心的样子去拿碗。妈妈一边盛着饭,一边笑着。爸爸走了过来,说:“不错嘛,开始学做饭了。”我心里暗暗自喜着。爸爸又问:“饭呢?”妈妈突然大笑了起来,说:“你煮的饭连我都不够吃呢……”爸爸也跟着笑了起来,我只好羞愧地低下头。

第一次下厨使我懂得了,凡事都会有第一次,第一次失败了没关系,还有第二次、第三次呢,从每一次失败中获取一些经验,总会成功的。