



厨艺秀

煎鸡蛋、炒年糕、包饺子……厨房,可不是孩子成长的禁区,相反,也能成为他们展示十八般厨艺的舞台。他们用小手烹出好味道,用厨艺展现精彩生活,从中,他们也体会到了父母的辛苦,学会成长。

包汤圆

海曙区镇明中心小学实验校区 501班
吴佳艺(证号 2008972)
指导老师 朱雪燕

“失败是成功之母”,开始还不是很懂这是什么意思,直到自己亲身经历。

那是我外婆一起包汤圆。我看着外婆娴熟的手法,一个个汤圆如白娃娃一般滚落。我心想:“也不是很难呀!”于是便脱口而出一句,“我也想包,外婆。”外婆爽快地答应了。

我信心满满地坐到位置上,拿起一团面团,用手揉成圆形再压扁,把一小块芝麻馅包进面团,再次把它搓圆。可面团好像吃撑了,里面的馅要破肚而出了。我不肯罢休,继续揉,眼看着外婆的盘子快满了,而我一个都没有完成。没办法,我只好向外婆求助。接下来我有经验了,面皮在我手里很听话,没再破皮,哈哈。

我顿时成就感满满,加快速度包起来。一个、两个、三个……我的盘中也渐渐满了。我满意地看着这盘“白胖子”,心里满是成就感。

经历了这次“包汤圆”,我明白“失败是成功之母”这句话的真正含义。

煎手抓饼

海曙区横街镇中心小学 402班
林心悦(证号 2011040)
指导老师 邵丹

妈妈一大早就从超市里买了一袋手抓饼。我正津津有味地看着课外书呢,就听见妈妈在喊:“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。我摆出一副大厨的样子,把那沉甸甸的大锅架在煤气灶上。“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。



未来的世界

镇海区骆驼中心学校 504班
徐梓欣(证号 2019230) 指导老师 刘秋莹

一顿美味的“自助餐”

北仑区岷山学校 504班
王梓豪(证号 2016517)
指导老师 郑海艳

一天,老师布置了一个特殊的作业——“彩虹小厨驾到”,每天做一个菜进行交流展示。于是,我决定中午来一顿“自助餐”!

那就先从煮饭和蒸蛋开始吧!虽然,以前爸爸妈妈教过我,但我还是十分小心,生怕会出什么差错。先煮饭,我把米装在一个盆子里,接着,打开水龙头,把米洗干净,把水倒出来,连续三次后,水渐渐清了,于是我把水加到比米高一些。搞定,我把米和水倒入电饭锅里。

然后,我从冰箱里拿出两个鸡蛋,把鸡蛋轻轻碰了碰碗沿,蛋壳稍微裂开一点,再用双手把蛋壳从两边剥开,滑溜溜的蛋黄和蛋清落在了碗里。我扔掉蛋壳,用筷子搅拌均匀后,加入少许盐和适量水,然后把装着蒸蛋的碗放在煮饭的锅里,插上电,开始煮啦!

20分钟过去了,只听“咔”的一声,“快煮”功能转为“保温”功能,耶,成功了!再往蒸蛋的碗里倒上少许麻油,装上饭,哈,美味的自助餐开始啦!

包饺子

★小姑娘奶奶邀请我们去她家玩,到了那里我看到他们在包饺子,也想尝试一下。于是我和爸爸也加入了包饺子的队伍中。

饺子馅非常香,小姑娘奶奶说是牛肉加白菜大葱的。小姑娘奶奶擀饺子皮,我和爸爸还有两个小叔叔一起包饺子。我包饺子还是有一手的。我先拿了一个薄薄的饺子皮,再用筷子把馅放进皮里。我先包了一个普通的饺子,可是立不起来,不像他们包的亭亭玉立。小姑娘奶奶说饺子馅不要放太少,要不然就立不起来。我又试了一次,馅放的比上次多,果然立起来了。接着我又做了几个小包子,几个花样水饺,我觉得最有意思的是小圆饺、小鱼饺子和大扁饺子。没过多久,我们的水饺就包完了,果然是人多力量大啊!

饺子下锅了,我紧盯着我的那几个水饺,生怕它们煮破了,不一会儿热腾腾的水饺煮好了。我吃着自己包的水饺,开心极了,感觉新的一年会有好运呢!

镇海区兆龙学校 401班
吕仁昊(证号 2018961)
指导老师 顾旭静

★下午,我来到爷爷奶奶家和他们一起包饺子。

我拿起一个小面团,用擀面杖擀了起来,擀了一会儿,发现这团面被我擀得就像一件破衣服,不仅不是圆形,还破了几个大洞。一旁的爷爷看了,笑着说:“这皮是不能用了,我来教你。”说着爷爷就手把手教起我来。“会了,会了。”我看完一遍,就不耐烦地说。可是,面团在我手里就是不听话,怎么擀也擀不圆。我生气地说:“擀面太难了,我还是去包饺子吧。”

来到奶奶地方,我也学着奶奶的样子,拿起一张皮,有模有样地撒点面粉,舀了一大勺馅放进面皮里。奶奶见了,连忙说:“不行不行,少放点馅,不然皮会破的。”减少一点馅后,我把面皮对折,两头封住,哈哈,一个饺子好了。奶奶看了苦笑道:“虽然馅不会出来,但样子太不好看了。你看,饺子要这样包……”这也太难了,听得我头都大了。“不包了,太难了。”奶奶看着噘着嘴的我,放下手中的饺子,笑眯眯地说:“小乖乖,你应该听过小猫钓鱼的故事,你这样三心二意,遇到一点困难就退缩,不就是那只小猫吗?”听了奶奶的话,我惭愧地低下了头,心里暗下决心,一定要把饺子包好。我重新拿起一张面皮,按着奶奶的方法,认真真地包起来,可包的还是像一个小丑。但我并没有放弃,又包了好几个,功夫不负有心人,终于包得和奶奶做的一样了。爷爷奶奶看了直夸我棒。我并不满足,在我的不断探索下,包出了各种形状的饺子,还有小老鼠样的呢!

镇海应行久外语实验学校 503班
郭楚玥(证号 2019442)

依偎

镇海应行久外语实验学校 406班
林鸿轩(证号 2019379)

当“妈”不易

北仑区岷山学校 504班
王璆(证号 2012062)
指导老师 郑海艳

妈妈为这个家付出了许多,照顾我很辛苦,我打算当一次“妈妈”,帮妈妈分担家务。

“叮咚,叮咚,叮咚……”闹钟早早地开始叫唤。我急忙掀开被子,披上外套,奔向厨房。

我打算磨一杯豆浆,再煎几个荷包蛋。磨豆浆还比较顺利,只需将提早泡好的黄豆和水一起放入豆浆机中就可以。煎荷包蛋对我来说应该也不在话下。我慢慢地将油倒入锅中,没想到油不听话,如顽皮的孩子纷纷跳出锅。我还来不及反应,它已经溅到了我的衣服上、袖口上和手上,一阵刺痛。原来锅中有水,我没擦干就让它和油相会了,才惹出刚才那一幕。平复好情绪,等锅中冒出了缕缕青烟,我便将蛋往锅边轻轻一敲,蛋黄蛋白都沿锅边流了下来。眼看着鸡蛋在油锅中不断膨胀,我有点不知所措。我试着学妈妈煎荷包蛋的样子,用蛋白包起蛋黄,然后翻身,可锅铲一下把蛋黄给戳破了。看着“其貌不扬”的荷包蛋,我也只能淋入酱油作为掩饰。

如此简单的早餐,我做得犹如一项伟大的工程,真是太不容易了。当妈真不易,我平时要多多体谅妈妈,做好自己的事情,不让妈妈操心。

炒年糕

海曙区古林镇藕池小学 501班
叶伍盼(证号 2017570)
指导老师 朱郑汇

一天,妈妈突然提议叫我炒年糕。我心里又紧张又兴奋。

第一步,将菜洗净放到盆子里。第二步,将肉切好,放入酱油、老酒腌制片刻。趁着腌肉的时间顺便把菜给切了。

接下来打开煤气灶,在锅中放入油,再打开抽油烟机,防止烟雾在房间中徘徊。待油烧热,将切好的肉放入锅中,不停地翻炒,再适当地加入盐。等肉片变成金黄色就将菜放入锅中翻炒。等菜的颜色有一点变化了,就可以将年糕片放入。全部放进时,需要加1勺蚝油进去,再放入盐,炒均匀后尝尝味道。用锅盖焖一小会儿后,一大盆美味的年糕就出锅了。看着自己炒的年糕,我心里多自豪啊!

这一刻,我感觉自己长大了,能炒菜给父母吃了,别提有多高兴了呢。妈妈还夸我说,年糕炒得真不错,咸淡刚好,色泽也很好,真是色香味俱全的一道炒年糕呢!