



许多事情看起来简单,做起来却未必容易。“好吃不如饺子”,可包饺子这件“小事”却让作为北方人的林瑾萱手忙脚乱。我们平常买了鱼,都需要杀鱼、刮鱼鳞……这件看似不难的事情,谁想,手还没有碰到鱼,它就一个劲儿地乱跳,根本拿不住,一系列操作下来,不仅花费体力,还窘态百出,这其中的滋味小记者施奕冰深有体会。小记者们通过亲自尝试制作,不仅尝到美味,还学到了新知识,更因为是自己动手做的,因此体会到全然不同的快乐。

包饺子

高新区实验学校601班
林瑾萱(证号2009829)指导老师 张卓君

我的家乡在北方,过年当然少不了饺子。早上,大家都出去买年货,我、妈妈和外婆就待在家里包饺子。

但是,出师不利。一会儿,厨房里就传来外婆提醒的声音:“皮太厚了,再薄一点!馅少一点,馅太多会漏!饺子要包成元宝的样子!”我开始变得有些沮丧,叹了一口气:“外婆,这饺子也太难包了吧,我不想再学了!”

于是,外婆拿起饺子皮,耐心地教我包饺子的步骤和技巧。我笨拙地拿了一块饺子皮,放上适量的馅,接着把两边捏在一起,最后分别从两端向中间一捏。这样,一个饺子就完成了。虽然样子还是没有外婆包得那么精巧,我也不像外婆那样心灵手巧,但是比之前包得好多了。

我开始有了些信心,跟在外婆身旁认真地学习,终于,功夫不负有心人,我包出来一个元宝饺子。外婆见了夸我真棒!

终于要煮饺子了。水开了,发出“咕嘟,咕嘟”的声音。饺子们迫不及待地跳下锅里,大家都闻香而来,口水都流了三尺。

我大口大口地吃着饺子,心里暖暖的。

大战鲤鱼精

慈溪实验中学初一(3)班
施奕冰(证号2022694)指导老师 胡罗杰

爷爷钓了条大鲤鱼,它足有半米长,浑圆的身体与光亮的鱼鳞,在阳光下泛着淡淡的光。

我拿来菜刀,学着爷爷的样子,本想拿住鱼头刮鱼鳞是一件非常简单的事,谁想,手还没有碰到它,鱼就一个劲儿地乱跳,根本拿不住。吓得我猝不及防地后退,看着自己如此窘态,心中喷出燃烧的怒火。我再一次举刀,准备与它殊死搏斗。在一旁的爷爷笑了,“你得先用刀敲鱼头,等敲晕了再去鳞。”听完,我恍然大悟。但敲鱼头也是一门学问,要眼疾手快,我一边敲一边躲,逗得大家哈哈大笑。

刮完鳞片,看着那庞然大物,怎么也下不去手,爷爷过来替我剪开肚皮,掏出内脏,一粒粒团在一起的鲜黄鱼子,一个足有拳头大的鱼鳔,在一堆鱼肠里,爷爷摘出一个暗绿色的囊。“这是鱼胆,掏的时候一定要小心,弄破了,鱼汤会发苦。”看着爷爷滔滔不绝的样子,我思索:这鱼也太复杂了吧?

看着杀好的鱼,开始清洗。我急不可耐地将它放进水槽,完全忘了爷爷说要先等待几分钟。入水之后它瞬间“活”了,一个劲儿地活蹦乱跳,水花四溅。“天啊,难道它死不瞑目?”我一边笑,一边往后窜,终于等它最后不动了,留下了厨房一地的水。我甘拜下风。

在这次大战中,我几次败下阵来,手忙脚乱,窘态百出。想不到看似如此简单的家务活竟有这么大的学问。“纸上得来终觉浅,绝知此事要躬行”,在以后的学习生活中,我们不仅要认真学习书本知识,更要多多参加实践活动。

这场战斗,真精彩!它让我收获了知识与欢乐!

家常菜

慈溪市第三实验小学教育集团510班
卢彦汐(证号2007343)指导老师 林燕

推开老木门,一股幽幽的香气缓缓飘来。记得那是两年前的事儿,外婆教了我这门手艺。糖醋小排成了我烧的第一道菜。那年过年想要两把刷子,可惜糖煮久了,肉中便带了三分苦色,自然也就不好吃了。

我飞奔到桌前。桌上的菜琳琅满目:奶鱼汤,羊肉水饺,牛肉煲……这些都是我爱吃的菜,口水都快流出来了。撇过脸去,无意中察觉厨房间的灶台上还有几块排骨,外婆笑了笑说:“我去烧个糖醋小排。”我小跑着走到那儿,举起排骨,说:“我来烧,我来烧!”其实,烹饪也是我的爱好之一啦!二话不说,卷起袖口,马上开始。

小排、米醋、老冰糖、料酒、老抽、盐,为了让排骨入味,我还放了白芝麻,姜,桂皮,八角。真正的大厨开始了,这只是前期准备呢!首先,在锅中放入冷水,开大火,放入小排,撇去浮沫,捞出排骨。然后大火倒入热油,烧热后,放入冰糖,炒出糖色。捞出放入排骨和调味料翻炒均匀,倒入热水。接着只要将锅盖焖上,小火煮30分钟就好了。如果你想让小排Q弹一些,转大火,收汁。喷香的排骨做好了,我兴奋极了。

小排上桌后,我夹了块小排,塞进嘴中,酸酸的,甜甜的,汤汁三分钟还未化开,哪怕化了嘴里也还是热乎的。不好,我好似忘了观色,小排在灯下金灿灿的,从远处看好似一块块正方形的金条,但其实小排是棕色的,一种发了光的棕色,它承载着劳动的喜悦。别说了,唾津都忍不住潜溢了。

家是劳动,劳动是家,彼此相辅相成。这不是道理,而是生活。

我学会了蛋炒饭

高新区实验学校404班
吴依萱(证号2003403)

闲来无事,不如做个蛋炒饭。我先拿出两个新鲜的鸡蛋,一大把香葱,半根吃剩的胡萝卜,和我最喜欢的火腿肠。

制作开始,先拿出米,放入电饭煲,等蒸好饭之后,放入盘子中备用,接着拿出两个准备好的鸡蛋,打入碗中,用力搅拌,一定要搅拌均匀,不然会粘锅,金黄色的蛋液像一波一波的麦浪向我涌来。再拿出香葱、胡萝卜,火腿肠要切成5毫米左右的小正方形。接着再往锅里倒入油,等油温热后,再打入蛋液,翻炒均匀,加入适量的酱油。酱油就像黑色的瀑布,真是“飞流直下三千尺,疑是银河落九天”呀!蛋炒好后再放入盘中备用,然后再在锅中放入切好的香葱、胡萝卜、火腿肠,再加入少许酱油,用大火炒2分钟左右,美味又好吃的简易版蛋炒饭就制作完成了!再盛入碗里,洒上点葱花,使蛋炒饭看起来美味可口。

我将蛋炒饭放到桌子上,妈妈爸爸一边吃,一边说道:“不错不错,真好吃,想必天下的美味就在我的眼前呀!”

“打扮”地板

慈溪市第三实验小学教育集团510班
王怀瑜(证号2007348)指导老师 林燕

我心血来潮,自告奋勇“打扮”家里的地板,于是,地板护理小工就上岗了。

虽然上岗前没经过专业培训,但是凭我平日的观察,这种小事一点都难不倒我。我换上干净的拖把布,一手拿着拖把,一手提着瓶子,自信地往楼上走去。

我来到爸爸妈妈的卧室,先拿起精油瓶,瓶口朝下,对准地板用力按下开关。“噗……”喷出精油雾水,细细密密的像是摔碎了无数的珠子,布满了地面。然后我拿起拖把,向这些小油珠拖了过去。顿时,地板就划过一道宽宽的痕迹,闪着油的光亮,显得那么高贵和精致,使旁边的地板黯然失色。嘿,我信心大增,一下子喜欢上了这项“美”的家务,不禁觉得,待我全部拖完之后,房间将会有多么漂亮。

我干劲十足,拖得越来越欢快,效率也很高。二楼有三个房间,但我丝毫没有感到一点疲倦。我在喷法上别出心裁,还总结出经验:把喷雾喷成“z”字,控制好精油出水,就会使精油均匀喷洒而不浪费。还有,拖的时候,还不能放过桌子下,椅子下的一些小角落。

二十分钟后,家里所有的木地板都被我“打扮”了一遍,闪着光亮。看着自己的劳动成果,我心里十分开心,看来付出必有回报啊!

我学会了掏鸡蛋

慈溪市实验小学教育集团411班
吴瑞(证号2005998)指导老师 华颖

记得在7岁那年,我向妹妹吹牛说我能把外婆家“红爪”的蛋给掏出来。要知道,那只母鸡叫红爪,是全村最有名的打斗明星,不说别的母鸡,就连大公鸡见了它都会怕上三分。

我戴上手套,穿上靴子,觉得还不够,就把轮滑时用的护具也带上了。我推开鸡窝的门,心里像吊了十五个水桶——七上八下,红爪也率领着它的“军队”来了。看它那傲慢的样子,恨不得把它一脚踢飞。突然,它瞪圆了眼睛,跑过来啄我,我吓呆了,一动也不敢动,就在我刚反应过来的时候,感觉小腿一阵剧痛。

就在我要打退堂鼓时,远远地听见了妹妹的加油声:“加油!打败它!”这句话仿佛就像是一枚能量弹,我顿时充满了能量,再次冲上了“战场”。

红爪见我力量倍增,傲慢指数下降了一点儿,不过还没有完全消散。瞧!这只老母鸡又朝我冲了过来,我喊了一声,“哼!我可不是好惹的!”它扑上来的那一刹那,我身轻如燕,微微向旁边一侧身,手伸出去抓住了它的两条腿,把它甩到了一边,跑向了它的窝,取出了一枚最大的鸡蛋,得意洋洋地去找外婆了。

从那以后,我每次去掏鸡蛋,红爪只敢在一旁看着,再也不敢和我战斗,为此我感到十分自豪。

葱油鲈鱼

慈溪市第三实验小学教育集团409班
陈俊宇(证号2007331)指导老师 魏文

“江上往来人,但爱鲈鱼美。”诗人范仲淹在古诗中显露出从北宋开始人们就对鲈鱼情有独钟了,可见那鲈鱼色、香、味俱全,人见人爱。

做葱油鲈鱼的步骤是什么呢?先把鱼刮鳞去肠洗干净,再在鱼身上划三刀,我担心鱼会跳上来,因为它受到了刀的攻击。看着鱼一抖一抖的,我心里直发软,小心翼翼地在它身上抹了点盐,铺上一层姜丝,洒上一勺料酒。

我将其放入锅中蒸五分钟,接着往鱼身上均匀地洒上一勺蒸鱼鼓油,再上锅蒸五分钟,最后洒上葱丝和一勺热油,一盘香气扑鼻的葱油鲈鱼就摆上桌了。我尝了一口,鱼肉松软,入口即化,哇!鱼肉、汤汁的鲜美让人为之一动,胃口大开。这香气,可比得上桂花!

葱油鲈鱼,不管吃多少遍,每次的味道都是令人回味无穷,真是舌尖上的美食呀!