



让人留恋的美食不一定是山珍海味,但是一定能温暖人心:酸菜鱼又辣又酸,美味至极,百分百的舌尖上的美味;炸薯条很容易吃到,但是小记者自己动手炸的,那可不一样啦;年糕不同的烧法,味道大不相同,烤菜年糕、咸菜年糕汤、白蟹炒年糕等,都是小记者喜爱的……小记者们,把你吃到的、自己做的美食介绍给大家吧!

黄桥烧饼

鄞州区宋诏桥小学 503 班
冯子航(证号 1006679) 指导老师 周静儿

我的家乡在江苏的黄桥,它的美食就是烧饼,相传在黄桥那里开了一家百年老店,烧饼外表非常酥,中间一层非常的脆,最里面包的都是一些绿豆、椒盐、红豆等馅儿,百吃不厌,色香味俱全。只要回到故乡,黄桥烧饼算是必吃的美食啦。

在上幼儿园之前,我基本生活在故乡,几乎每个星期必吃一次黄桥烧饼。有一次,我去了一个老乡家里玩,他家隔壁刚好卖黄桥烧饼,我吵着要吃,可是当时店铺还没有开门,我索性就坐在他家店门口等着,妈妈叫我回家,我就是不走,没办法,她只好随我了。

等到十点钟,大门开了,一位老师傅问我在干什么?我开心地说:“买烧饼呗!老板,来一份椒盐烧饼。”“好嘞!”于是老板开始制作,我在一旁看得口水“飞流直下三千尺”。不一会儿,烧饼做好了,我狼吞虎咽地吃了起来……

长大后,每当吃到黄桥烧饼,我就会想起故乡的那家老店。

衢州烤饼

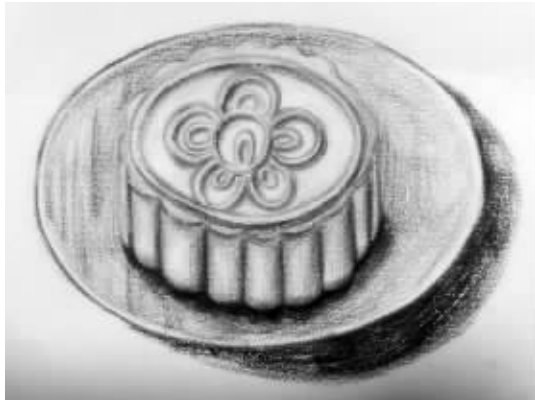
鄞州区钟公庙实验小学 401 班
汪诗涵(证号 1011142) 指导老师 张海珠

那天,我和爸爸一起去月湖公园旁边的一家衢州烤饼店买烤饼吃。

制作烤饼的师傅熟练地掐起一小块面团,揉捏两下,置于案板中,面团在擀面杖下飞转,一会儿工夫就变成了薄薄的一片面皮。师傅用勺子舀一大勺新鲜的肉馅,放到面皮上,再一个个收口压扁,上面撒上一把香喷喷的芝麻,再将它压成薄饼状,挨个将饼贴在烤炉上,开始等待。

五分钟后,师傅用火钳夹起小面饼,原本白色的饼这时变成了金色的了,真是好看。冒着热气的烤饼香喷喷的,让人口水直流“三千尺”啊!

我迫不及待地拿起一个,咬一口,薄薄的皮立刻被咬破,浓厚的葱香和肉香,还有芝麻香,弥漫在我的口中,真是焦香可口,回味无穷啊!



月饼

鄞州区宋诏桥小学 602 班
王依晨(证号 1006747) 指导老师 符琼

年糕

鄞州区宋诏桥小学 402 班
李思绮(证号 1006605) 指导老师 陈敏芬

年糕,大家应该都很熟悉吧!对,它就是每次过年都要吃的一种食物,一般是长条形的。妈妈告诉我,年糕刚刚做好的时候,可以捏成各种各样的形状,还可以裹上榨菜和豆酥糖,这样子吃起来味道好极了!

年糕,不同的煮法,它的香味、味道、颜色,包括吃时的感受都不一样,用烤箱烤出来,香香的,脆脆的,颜色有的白,有的有点黄,吃起来,嘎嘣嘎嘣响,还有年糕原始的清香。

烤菜年糕,是烤菜的时候,放几条年糕,要把年糕切成一段一段的,这样子可以让菜汁渗透到年糕里面,一口咬下去,年糕的味道混合着菜汁的味道,回味无穷。

年糕的煮法还有很多,有咸菜年糕汤,吃起来清爽可口;白蟹炒年糕,吃起来鲜美无比……

年糕是过年的时候必不可少的食物,寓意着年年高,深受大家的喜爱。

酸菜鱼

江北区中心小学 603 班
孔佳雯(证号 1005248) 指导老师 王芳

桌上摆着一碗酸菜鱼,黄绿相间的酸菜,一片片黑鱼肉浸泡在酸菜与浓汤间,浓汤里黄澄澄的菜油上散落着星星点点的麻椒,飘着几片绿得发亮的香菜,格外耀眼!开吃喽!

闻着淡淡的香味,喝着那酸溜溜、浓浓的鱼汤,然后拿起勺子,猛地往碗里舀上几勺,叫碗东北大米饭,把米饭倒在汤碗里。“服务员,来点葱花!”把翠绿的葱花撒在碗里,一碗微辣又酸爽的酸菜鱼汤泡饭便做好了,非常开胃!

夹块香浓的鱼肉,可口又鲜嫩的鱼片瞬间滑入口中,Q弹有力,嚼劲十足。嚼久了,软软的,一口吃下去,那微微的酸辣停留在舌尖,令人回味无穷!

吃着酸脆的酸菜,听到“咔嚓咔嚓”声,那是清脆菜根在嘴里来回地嚼着,汁不多,酸味刚好。如吃到老的菜梗,便可含在嘴里吸着酸菜中麻辣浓汤汁,嗯,这是我要的那个味道!微微的麻在嘴中游荡,手不停地当作扇子扇着,不时地喊着:“麻,麻,麻!”

用筷子夹一碗米线,汤汁浸泡后的米线,一根一根,依旧韧性十足,晶莹Q弹。迫不及待地往嘴里送上一小口,含着试试味道,酸、麻、辣,比例刚好。再大口吃上一口,还未下肚,嘴里的辣瞬间传遍全身,每个细胞都在传递给大脑:辣!好辣!非常辣!我拿起一杯水,猛一口下去,不对,这是热水!刹那间,我的嘴里像打翻了调味罐似的,麻辣酱、花椒酱、酸辣酱……各种各味道都聚在了一起!天呐!我像小狗似的伸出长长的舌头,不停地“哈气”。我连忙跑去倒了一杯冰水,“咕咚,咕咚”一饮而尽,这才算是止住辣。

酸菜鱼,真是美味至极,百分百的舌尖上的美味!

炸薯条

小朋友们肯定喜欢吃薯条吧?我也很喜欢。现在我眼前就有一包冻薯条,妈妈让我自己炸薯条,我高兴得一蹦三尺高。

我拿出一包冻薯条、一瓶橄榄油和一包番茄酱,又拿出电炒锅,插上电源,然后把橄榄油倒在锅里,开始加热。我拿出剪刀,“咔嚓”两声,打开包装,往电炒锅里倒薯条,过了一分钟不到,就有许许多多像芝麻一样的小气泡冒出来了,又过了一会儿,气泡变成豆子一样大,气泡声响越来越大,身体也变得越来越胖,“嗞——嗞”的声音在宣告薯条熟透的好消息。薯条炸好了,我夹起几根,一口咽了下去。

我拿出盘子倒入番茄酱,蘸了蘸酱,那薯条别提多好吃了。

鄞州区钟公庙实验小学 604 班
刘泽钜(证号 1011323)
指导老师 郑碧霓

假期里,我待在家里,想做点什么,要不就做我平常最爱吃的薯条吧!

正好家里有几个又大又新鲜的土豆,我一边小心翼翼地刨皮,一边在心里默默回想妈妈教我的做薯条的方法。

一切准备就绪,首先把土豆切成一厘米厚的薄片,再切成一厘米宽的长条,放入清水中洗净长条上多余的淀粉,然后捞起来,再放入淡盐水中煮沸 30 秒,捞起,沥干,放进保鲜袋,放入冰箱冷冻。两小时后,让薯条解冻,起锅,油温八成热,放入解冻后的薯条,先小火,再大火,炸至金黄捞出即可,放入盘中,蘸上番茄酱,外焦里脆,味道还是不错的。

鄞州区姜山镇丽水小学 502 班
李振阳 (证号 1006975)
指导老师 叶颖培

吃苹果

宁波逸夫小学 403 班
李静琪(证号 1007702) 指导老师 郑依

“妈妈,我回来了!”刚进家门,我就大喊。知道了,桌上放着切好的苹果,你吃吧。”厨房里传来妈妈的声音。我迫不及待地跑到桌前,要知道,苹果是我最爱吃的水果。我赶紧拿起一块苹果要放进嘴巴,发现果肉的颜色变了,变成深褐色的了。

看着手里的苹果,我的脑海里不断地浮现出一大堆问号:为什么苹果果肉的颜色会有变化呢?吃了变色的苹果会影响我们的身体健康吗?

带着疑问,我和爸爸上网查阅了有关资料。原来苹果里含有一种叫氧化酶的物质。当苹果切开后,接触到空气,这种叫氧化酶的物质,使苹果肉变色。氧化后的苹果会失去原来的营养,还会影响口感,变得不好吃。

怎么样才能让苹果不变色呢?我们先找了一个柠檬,把柠檬汁涂在切开后的苹果的切口面。过一段时间,我们去观察,发现苹果的切口面并没有发生明显的氧化现象。爸爸告诉我,柠檬酸是一种抗氧化剂,它就像是一件防空气雨衣,有效地阻止了果肉和空气产生氧化作用,从而抑制了苹果果肉被氧化。



奶茶店

鄞州区钟公庙实验小学 202 班
王辰琪(证号 1012232) 指导老师 夏晴静