



舌尖上的美味

提起美食,我们的兴趣可高了。李嘉天同学讲了吃小龙虾时满嘴流油,“口水直流三千尺”的感受;周子渲同学采了很多的艾草,参与了制作青团的全过程;安效萱同学自己动手,做鸡蛋饼,过程有点曲折,但是结果是圆满的。喜欢的美食还有糖葫芦、慈城年糕、熏鱼、春卷……欢迎小记者来分享美食的制作或者品尝的趣事。

小龙虾

鄞州蓝青小学403班
李嘉天(证号1002936)
指导老师 刘充

吃小龙虾的季节又开始了。妈妈答应带我去尝尝味道。

我望了望菜单,不禁口水直流三千尺,什么椒盐小龙虾、蒜泥小龙虾、清蒸小龙虾……我砸巴砸巴嘴,最终选择了椒盐小龙虾。

一盘热气腾腾的龙虾上来了,从远处看,一堆小龙虾发出金灿灿的光,好像在说:“我是小龙虾中的王者!”从近处看,它有一对尖尖的大钳子,一个月牙似的身体,还有一根小小的尾巴,美味的小龙虾上,几百粒椒盐散发着清香,加上独特的酱料,让人跃跃欲试。

我轻轻地摘掉一个小龙虾的头,又把它的外壳剥掉,再把它的外壳优雅的一扯,最后沾一沾酱料,送进嘴巴里。我飞快地吃掉一个又一个小龙虾,吃得满嘴流油,很快,盘子里的虾都没了,果盘里山一样高的龙虾壳!

回家的路上,我和妈妈异口同声地说:“过瘾,下次带上爸爸一起来!”

糖葫芦

鄞州区钟公庙实验小学403班
李起扬(证号1011172)
指导老师 汪风峰

自从吃了一种叫糖葫芦的食品,它就深入我的心里,让我欲罢不能。

糖葫芦不仅美味,样子也很好看。七八个小红灯笼似的山楂用一根又细又长的竹签串在一起,山楂的表面还裹着一层晶莹剔透的糖衣,上面撒着一些白芝麻,太诱人了。

在制作时,将串好的山楂在不断翻滚冒泡的糖浆里均匀地转一圈,然后“啪”一下放在纸板上。糖葫芦散发出的香气,在空中尽情舞蹈,又在吃货的鼻尖徘徊。这股香气来自山楂和糖水的亲密接触,让人忍不住垂涎欲滴。

糖葫芦的味道更是无人能敌。刚一入口,一股甜甜的味道就在嘴里融化,令我忍不住地舔了又舔,轻轻咬一口,顿时,一种甜中带酸,酸中带甜的味道在嘴里蔓延。山楂的酸中和了糖的甜,让人忍不住一颗接着一颗细细品味。



凤梨

樊炜华(证号1011043) 指导老师 林娇露
鄞州区钟公庙实验小学201班

青团

鄞州区中海实验小学502班
周子渲(证号1010282)
指导老师 李晖

清明节,去扫墓的路上,我们看到了很多艾草,采了很多回家。

我们摘除艾草中的杂叶,清洗。外婆把艾草的嫩叶在水里焯一下,放在大盆里,使劲地揉啊揉,直到完全看不出叶子原来的形状。然后,在蒸笼上铺上适量的糯米粉开蒸,等糯米粉熟得差不多的时候,加入艾草再蒸一会儿。没多久,关火出锅。把蒸熟的面粉和艾草放入大盆中,揉到它们完全融合。

外婆把面团分成了鸡蛋大小的小圆球,再把豆沙馅也分成一粒粒葡萄大小的小圆球。拿起其中一个面团,捏成小碗的形状,把馅放进去,然后把口子封起来,放在手心里搓圆。把面团放入装有松花粉的盆子里滚一滚,让它无死角地粘上松花粉,放入模具,压一压,一个青团就好了。我和妈妈照葫芦画瓢跟着学。妈妈把没有粘上松花粉的面团直接放入了模具中,面团粘在模具上,取不下来了,引得我们捧腹大笑。最后,我们做出了很多青团:有圆形的、爱心形的、花朵形的……

油炸春卷

鄞州区宋诏桥小学401班
陈杲炜(证号1006595)
指导老师 朱谷午

柴隆先生曾在《宁波老味道》中写道:“搵一碟玫瑰米醋,咬一口裹着荠菜、香干、冬笋的春卷,一股浓浓的野菜香气在唇齿间流连,俨然早春滋味……用荠菜裹春卷,是宁波大年三十年夜饭的传统。”一桌正宗的年夜饭里,怎少得了一盘堆成小山的春卷呢?

大年三十的下午,我们一家便开始忙碌起来。先把买来的荠菜洗净,用刀切碎,择去菜头。再调一碗面糊,用于糊口。

开始包春卷了!先挑一张圆形的皮子,用筷子把荠菜碎末放在皮子中央,然后扯起一角,盖过碎末,再卷一下。接着将左右两边空的皮子往中间折,不让馅漏出。再继续卷,直到只剩下一点儿皮。最后,在多出的一点皮上涂上面糊,这样春卷便包好了。

炸春卷了,外公亲自上阵。他先烧油锅,油温不要高,便把春卷放入油中,立刻,油便冒出了气泡,发出滋滋的声音。外公把它们反复翻面,让春卷的颜色从白色炸成金黄色,春卷就可以出锅了。

荠菜春卷似乎不止是一种四时之味,还是春天的化身,味道可好了。

煎鸡蛋饼

宁波市四眼碶小学新河校区505班
安效萱(证号1004247)
指导老师 乐师雨

鸡蛋饼刚一上桌,就有一股香味扑鼻而来。这个鸡蛋饼呈金黄色,饼芯又嫩又软,绝对美味,于是我央求妈妈让我也煎一个鸡蛋饼。

“你先打鸡蛋,再放作料……”妈妈开始指导了。

“好啦,知道了!”没等妈妈说完,我就不耐烦了,这么简单的事也难得住我?我把鸡蛋磕出一条缝儿后,迅速移到碗中,轻轻拨开蛋壳,鸡蛋液一下就滑到了碗中。接着,我又在碗里放了些面粉、葱花和细盐,然后搅拌均匀。接下来,我把火点着,倒入少量油,等锅里的油冒泡了,就把蛋液倒了进去,稍稍煎了一会,我想把蛋饼翻个面,可是加了面粉的蛋液紧紧“抓”住锅底不放,稍不留心就会被铲破,我急了。

妈妈及时地出现了,轻轻地问:“需要帮助吗?”“要!请求支援!”我忙不迭地答应,妈妈说:“先要把火关小,锅底都用油抹一下,这样就不会粘锅了。”

按照妈妈的指导,我只花了三分钟就完成了一只鸡蛋饼,看着盘子里金黄的蛋饼,一股成功的喜悦涌上我的心头……

“来喽,尝尝我的手艺哦!”我故意把毛巾搭在肩上,学着电视里面“店小二”的样子,把鸡蛋饼端上桌。“嗯,好吃!”妈妈一边吃,一边竖起大拇指。

跳动的爆米花

江北区绿梅幼儿园大一班
金桉睿(证号1002378)

慈城年糕

宁波市白鹤小学603班
周睿(证号1005322)
指导老师 乐君娜

宁波的美食众多,有象山大黄鱼、奉化水蜜桃、余姚杨梅等等,今天我给吃货们介绍一下宁波慈城著名的年糕。

年糕的做法很特别,先把年糕原料糯米和晚粳米按三比七的比例分配好,再去磨粉,不可太粗,也不可太细,否则会影响口感,然后蒸7到8分钟后进行打糕,最后是浸糕和切糕。这样就做成了我们现在吃的一条条年糕了。

年糕的烧法有很多,比如海鲜年糕汤、肉丝炒年糕、香葱炸年糕等等……其中我最喜欢香葱炸年糕,刚刚端上来的年糕,热腾腾的还冒着油泡,咬上一口,里嫩外脆,又香又好吃。

你也想吃吗?那就快来我们宁波慈城吃年糕吧!

炸熏鱼

鄞州区钟公庙中心小学507班
龚嘉琪(证号1012212)
指导老师 陈丽娜

那天,妈妈买了一条2公斤的大黑鱼。原来是妈妈要给我们做熏鱼。

首先,要把鱼的内脏清理干净。第二步,把鱼切成厚度基本相同的片。我在一边跃跃欲试:“我来试试!”妈妈很大方地一让,我就开始“斩”鱼片了。第三步,用厨房纸巾把鱼肉上多余的水分吸走,以前家家户户会用竹筛子把鱼晾干,只不过用纸巾吸更方便了。第四步就是下锅炸了。那油的“噼噼啪啪”和“砰砰”声,和油烟机的“嗡嗡”声,形成了一首很狂躁的摇滚乐,听得人肾上腺素直线上升。最后一步,把它泡在酱油里,鱼入酱油时发出的“滋滋”声也太解压了吧!闻着鱼香,我浑身舒畅。最后摆个盘就可以上桌吃了。

我嘴馋,先尝了一口。那鱼肉的焦嫩恰到好处,酥酥的鱼皮很脆,让人欲罢不能!

桂花糖醋黄鱼

鄞州区江东中心小学华光校区601班
沈桐(证号1004129)
指导老师 沈艳

每逢过年,我们必吃一道菜——桂花糖醋黄鱼。

我向外公请教他的“独家秘方”,也学着做。我把黄鱼的鱼鳞细心地刮掉,一不小心弄得满厨房都是鱼鳞。

没有鱼鳞的黄鱼表面光滑,我用刀在鱼的正反面都划上几道痕。黄鱼被放入锅中炒至表面微黄、变焦。我熬好番茄汁,和黄鱼一起煮,袅袅炊烟从锅里升起。

那一大条黄鱼“沐浴”着番茄汁,撒上桂花,上桌,筷子不知不觉间已经抄起。

夹一块鱼肉,酥脆的皮下是白嫩的肉。白白的肉是没有味道的,需在汤中蘸一下才好。然后放入嘴中,那酸酸甜甜的味道让我吃了还想吃。

写这篇文章时,桂花糖醋黄鱼的香味仿佛透过笔尖,萦绕在我的身边。