



舌尖上的美味

中国地大物博,每个地方都有自己的特色美食。黄杰克同学推荐了高邮咸鸭蛋,这道菜看起来简单,但是吃起来蛋黄油油的,很美味,吃了这蛋都不想吃其他的菜了;童艺言同学推荐了苦瓜,第一次吃这道菜,嘴巴里又苦又涩,但是慢慢地,就会发现有一股特别的清香,凉凉的、滑滑的;吴佳欣同学还自己动手做了麦饼,有趣又好吃……欢迎小记者来分享舌尖上的美食。

端午的鸭蛋

鄞州区宋诏桥小学505班
黄杰克(证号1006697)
指导老师 严卓琳

说起鸭蛋,人人都会想到高邮。高邮大麻鸭是著名的鸭种,而高邮人也善于腌鸭蛋。我虽然不是高邮人,但也颇懂一点。

端午那天,高邮朋友送来一箱咸鸭蛋,我迫不及待地打开一看,似乎与普通鸭蛋区别不大。这高邮鸭蛋真的这么好吃吗?我不禁心生疑惑。

到了吃晚饭时,妈妈拿出三个咸鸭蛋。我去厨房拿来水果刀,对着一个鸭蛋对半切去。“咔嚓”,鸭蛋一分为二,而刀上则留着一层黄黄的油。鸭蛋裂开后,冒出了一道道金黄色的油,蛋黄是金黄色的,虽然不是特别大,但给人一种“浓缩的就是精华”的感觉。而它旁边的蛋白,一接触到那层金中泛红的油,就被染成了金色。整个鸭蛋中渗出一股浓浓的香气。

我饿虎扑食般抓起半个鸭蛋,用勺子掏出一半的蛋黄塞进嘴里。我轻轻地咬了下蛋黄,更多的油喷涌而出。我一边将另外半个鸭蛋塞进嘴里,一边嘀咕:“这高邮咸鸭蛋果然名不虚传啊!”

吃完了咸鸭蛋,我感觉那些原本我喜欢吃的菜品和那鸭蛋相比,逊色不少。

因为咸鸭蛋,那年端午,令我怀念至今!

煎鱼小妙招

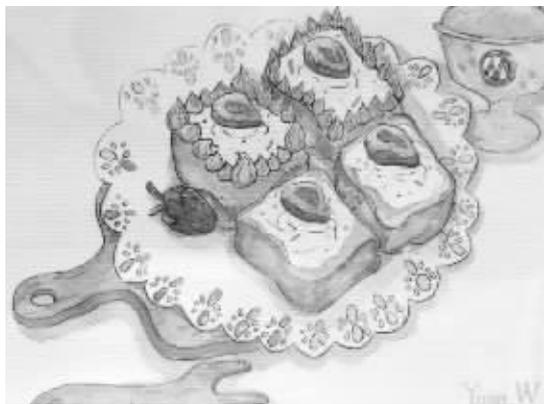
鄞州区董山小学405班
任韵涵(证号1013689)
指导老师 茅微微

鱼肉具有肉质细嫩鲜美、营养丰富的特点,是蛋白质的良好来源。我们家家户户的餐桌上都少不了鱼。可是煎鱼时,鱼皮会很粘锅,麻烦极了。我向大家介绍一下煎鱼时不粘皮的小妙招吧!

鲜鱼去鳞,剖开除去内脏,再用清水冲洗干净,放在通风的地方沥干。准备下锅前,拿两张厨房餐巾纸一上一下把鱼包裹住。这时鱼像夹心饼干一样被包在中间,目的是让残余的水分被吸干,以免煎鱼时爆油。接着在鱼身上撒一点儿盐,来回抹匀,这样鱼皮表面收紧了,煎时不容易粘锅。最后拿起生姜片在锅里不停地擦着,这样锅表面也会有一层涂层,不但鱼皮不容易粘锅,还能除腥呢!

见证奇迹的时刻到了!外婆开始煎鱼了,我瞪大了眼睛在旁边仔细地观察着。只见外婆往锅里倒了一些油,等油热了,将鱼沿锅壁放下去,等一面煎得差不多了,用铲子轻轻一翻,果然没有粘皮!

这个煎鱼小妙招果然管用!



草莓蛋糕

鄞州蓝青小学306班
王一媛(证号1002844) 指导老师 张晗珠



苦瓜

鄞州区邱隘实验小学504班
童艺言(证号1010968)
指导老师 徐畅

“身子长,披绿装,满身都是小疙瘩,有人见了皱眉头,有人见了乐开花。”你知道这是哪种蔬菜吗?——对了,它就是苦瓜。

苦瓜长得很像放大版的金铃子,只不过颜色是嫩绿嫩绿的。它的皮肤上长满了大大小小的痘痘,但摸起来却十分光滑。如果把苦瓜对半切开,里面就会露出白色的囊和又白又胖的小籽儿。

苦瓜是外婆家夏日餐桌上必备的一道菜,外婆也说:“苦瓜维生素C含量非常丰富,能增强人体免疫力。”我还记得第一次吃苦瓜的情形,一口咬下去,一股又苦又涩的味道弥漫整个嘴巴,不一会儿连牙齿、舌头、喉咙都苦了。我立即吐了出来,赶紧喝上一口果汁。天哪,世界上竟有如此难以下咽的东西。但是在妈妈和外婆的鼓励下,我尝试着一点一点地接受,不知不觉,我也爱上了苦瓜。

人们敬畏苦瓜是因为一入口的苦,但是如果细嚼慢咽,好好品尝,就会发现回味后有一股特别的清香,凉凉的、滑滑的,然后迫不及待地想吃第二口、第三口。在夏天,苦瓜可以说是一道开胃菜,多吃它,能增加食欲。

妈妈常常说:“吃得苦中苦,方为人上人。”我们学习也要这样,不能因为一点的苦就半途而废,这样什么也得不到。一定要先苦后甜,这样才能得到收获。

做麦饼

鄞州蓝青小学403班
吴佳欣(证号1002939)
指导老师 刘充

上午做完作业,我想找点好吃的,就走进自家的厨房,发现奶奶在做麦饼。

奶奶说:“给你一些面粉,跟着奶奶一起揉面吧!”我开心地卷起袖子,先跟着奶奶和面粉,我用碗盛了一碗面粉放到盆子里,再舀了一大勺水搅拌,搅成了不粘锅时,可以用手揉了,把面团揉得软软的。

奶奶给了我一小个面团,让我做一个独一无二的饼。开动!我先把面团揉得圆圆的,然后放到垫子上,下一步,我要用擀面杖擀饼了,要擀得不厚不薄,这也太难了吧,我小心翼翼地在面团上擀了一下,面团就变成了椭圆形,奶奶叫我继续擀不要停,我只好左擀一下,右擀一下,一个相对厚薄均匀的大面饼就成了。

给面饼加馅了,我看着奶奶端过来一盘刚炒出锅的粉丝肉,我夹了好多直接放到一半的面饼上,奶奶看到后,马上用筷子轻轻地铺开,奶奶说,要铺得均匀点,这样麦饼吃起来才更香。我把另一半面饼盖上来,然后再用手轻轻地压了一下,麦饼就完成了,奶奶夸我做好!

麦饼最后需煎一下,我在平底锅上倒了一点点油,听着滋滋的油声,我把麦饼一放到锅里,自己就光速跑走,面饼烤熟后,用铲子翻了一个面,香气诱人啊!奶奶帮我吧麦饼铲到盘子里,我的口水都快流下来了,赶紧咬了一口,太好吃了,热乎乎的,皮薄馅多。

螺蛳粉

鄞州蓝青小学402班
梁瑞恩(证号1002930)
指导老师 童优佩

作为一名吃货,我喜欢体验各种各样的美食。最近,我在书上看到了一种很奇妙的食物,喜欢的人认为它美味无比,对其趋之若鹜,讨厌的人认为它奇臭无比,恨不得逃之夭夭,它就是闻名天下的柳州螺蛳粉。

我要去体验下螺蛳粉的美味。大老远,我就闻到了一股味道,让人垂涎欲滴。这味道似乎有魔力一般,牵引着我走进店里。在柜台上放着四、五碗螺蛳粉,原来味道就是从这里飘出来的。服务员阿姨介绍,螺蛳粉是因为它的汤底和米粉得名,它还是国家级非物质文化遗产,让我一定好好品尝。我仔细端详面前热气腾腾的螺蛳粉,它是由米粉、酸笋、腐竹、木耳和螺蛳肉组成,特别诱人。趁着热气,我赶紧夹起一筷米粉放进嘴里细细咀嚼,米粉顺滑有韧劲,还带着一点酸辣味。紧接着,我又喝了一口汤,用螺蛳肉熬制的汤透着一股奇妙的味道,浓浓的香味,还透着一点臭味,但这臭味又吸引着我喝第二口。很快,我就把一碗螺蛳粉都消灭了,摸了摸滚圆的小肚子,觉得非常满足。

我回到家后,被外婆勒令换一身衣服才能进门,我不解,外婆说,我是臭而不自知。看来外婆也是不懂得欣赏螺蛳粉的奇妙之处。下次有机会,我一定要带她去好好品尝一番。

桂花猪油汤圆

鄞州区邱隘实验小学501班
裘千寻(证号1010944)
指导老师 张艳华

天下美食数不胜数,我最喜欢奶奶包的桂花猪油汤圆。

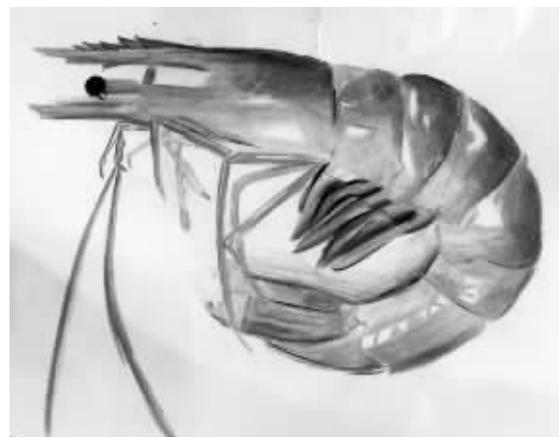
奶奶提前用水和糯米粉按比例做一个巨大的面团,把面团分成一个个大小相等的小面团,拿起一个小面团,捏成碗状,放一小勺酥油,再放一小勺桂花,把“碗”的口子合牢,用手搓圆,一个汤圆就做好了。

奶奶的手飞快地做着汤圆,一个、两个、三个,盘子上的汤圆越来越多,看着汤圆整齐排队,想象着它们下锅后在水中翻滚的样子,再想起一会儿它们都将被我消灭,连旁边的电视机,对我也不再具有吸引力了,只是一个劲地数着汤圆的个数。

奶奶把汤圆一个一个地放进锅里,汤圆上下翻滚,像一群调皮的小娃娃在玩跳床。锅里的水咕嘟咕嘟地吹着气泡,仿佛是在演奏一首优美的歌曲。

汤圆出锅了,像一个个圆滚滚的小皮球,奶奶先在碗里盛了两个,汤圆皮白而不透,轻咬一口,一股猪油顿时从小洞里流出来,还伴着几朵桂花,像夜空中的星星,皮糯糯的,猪油香香的,闪着琥珀色的光。

每次吃桂花猪油汤圆,都可以尝出一股浓浓的、香香的、甜甜的味道。



对虾

鄞州区惠风书院407班
李昱(证号1010466)