



舌尖上的美味

世间万物,唯有爱和美食不可辜负。美食的魅力是小吃货们无法抵挡的:爸爸介绍的老店里,大饼油条和豆浆的味道让胡正昱同学意识到老店存在那么久是有理由的;包奕慈同学把自己做的蒸蛋汤给爸爸妈妈吃,得到了他们的点赞,心里美滋滋的;龚入嘉同学喝了妈妈亲手做的奶茶,尝到了浓浓的爱……欢迎小记者把美食与大家分享。

蒸蛋汤

象山县实验小学606班
包奕慈(证号1004409)
指导老师 王玲珍

我的拿手好菜是“出水芙蓉”——蒸蛋汤。记得有一次,爸妈因为加班不在家,妈妈让我自己蒸蛋汤,我在电话里听着妈妈的隔空指导,做出了完美的蛋汤,受到了爸妈的称赞,从此以后,我就经常蒸蛋汤孝敬爸妈。

我从冰箱内挑了一个看上去饱满而且表皮有白霜的海鸭蛋,这样的蛋比较新鲜。把鸭蛋打在碗里,拿起筷子,不断地翻打着。

接下来就是放调料。先倒入一勺生抽,大半勺料酒,一小勺的盐,然后倒入温开水。最后再搅和搅和,使调料、开水、蛋液充分融合在一起,原本金黄的蛋液立马变成了棕黄色。最后一步,就是品尝一下蛋液的味道,嗯,咸咪咪的,刚刚好,我把调好味的蛋液放入电饭煲的蒸格上,静等我的“出水芙蓉”出笼。

待电饭煲到了保温档,打开盖子,顿时,蛋香味扑鼻而来。妈妈舀起一勺,吹了吹,吸进嘴里。“嗯,不错,口感果冻一样,很Q弹哦!”爸爸也立马尝了一口,对我竖起来大拇指。我心里美滋滋的,就像吃了蜜一样甜。

味道

宁波市惠贞书院503班
胡正昱(证号1013825)
指导老师 翟国琴

时常听爸爸讲起他童年的事,其中最吸引我的就是一家老早餐店了。今年暑假,我有幸和爸爸光顾了那家老店。

我跟随爸爸在门口找了个位置坐下。一抬头,一棵棵粗大的梧桐树如同遮阳伞般撑在我们头顶。透过枝叶的阳光,变得斑斑驳驳,洒在地上,洒在桌上,也洒在我们的身上……时不时传来几声叽叽喳喳鸟鸣声,让我觉得这里充满了市井味儿,有种说不出的惬意。

这里的美食真有爸爸说的那么好吃吗?我点了一份大饼油条、一份豆浆。没过多久,店主把早餐端过来,眼前蒸腾的雾气,夹带着食品的香味扑面而来,真叫人“口水直流三千尺”。

我把抓过大饼油条狠狠地咬下一口。葱花和猪油的香味在我的舌尖交织着,在我的味蕾碰撞着,瞬间传遍了我的全身。金灿灿的油条也是刚出锅没多久,热乎乎的,又酥又脆。

我又轻轻抿了口豆浆,微微有点咸。美味在我的嘴里洋溢开来,流过喉咙,流进心田,也流进了我的记忆中……

面拖小黄鱼

鄞州区宋诏桥小学605班
黄之然(证号1006698)
指导老师 严卓琳

中国的美食文化博大精深,我最喜欢宁波的一道美食——面拖小黄鱼。

葱花伴着椒盐的香,配上在锅里炸过吸尽菜籽油的黄鱼,最后加上有些呛人但吃起来很舒服的生姜,真是色香味俱全,一口下去,那叫一个“嘎嘣”脆呀!细细咀嚼,还有“嘎吱”的声音,真是酥嫩无比,真心觉得这道菜可以和宁波最具特色的螃蟹媲美,让你吃起来有种飘飘欲仙的感受,如果你不喜欢吃鱼,这道菜保证能改变你对鱼的看法。

面拖小黄鱼,虽然美味,但做起来也不容易。那天,我和妈妈先准备好面糊、小黄鱼、葱花、生姜片、调料等,将油倒入锅中烧热,小黄鱼逐个裹上面糊放入锅中,小火炸至金黄色取出,再复炸一遍,当黄鱼酥脆时出锅,放入食盐,撒上葱花。色香味俱全的面拖小黄鱼,便制作完成了。

“面拖小黄鱼上桌了!”只听一声喊叫,我赶紧跑到餐桌前大吃特吃起来。怎么样?看到这,就问你馋不馋?

忘不了的珍珠奶茶

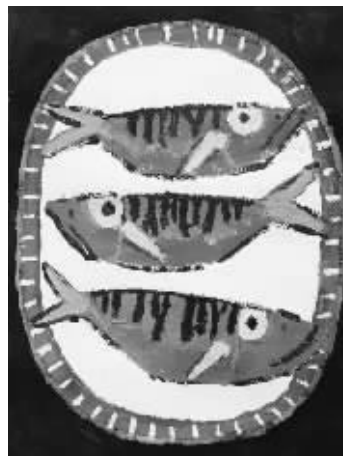
鄞州区董山小学609班
龚入嘉(证号1014220)
指导老师 冯赛红

每次路过各种奶茶店,我都忍不住想买一杯,可妈妈总是不同意,说不健康,不卫生。我只好咽咽口水,心里一万个不乐意。

一天放学回家,刚跨进家门,就闻到了一股熟悉的味道。那是红糖水交织着浓浓奶香的味道,那正是我每次想喝却又喝不到的奶茶的味道。正当我疑惑的时候,妈妈的声音从厨房传了出来:“宝贝放学啦!赶紧尝尝妈妈给你做的珍珠奶茶!”

我迫不及待地跑进了厨房,妈妈递过来一杯奶茶。我看到灶台上煮熟的珍珠还在冒着热气,一旁放着一大瓶牛奶还有红糖。另一边的台面上满是白色淀粉的痕迹……我捧着奶茶,忍不住说:“妈妈,谢谢你!”“谢什么啊,赶紧吃。”我端起温暖的茶杯,抿了一小口,一股香甜的味道就从我的口腔滑入了喉咙,再舀起一颗珍珠放入口中,Q弹的珍珠在唇齿间滑动后,被轻轻咬住,嫩滑又不失嚼劲,这味道真是太让人惊艳了。

这杯奶茶,是我喝过的最好喝的奶茶。我喝到了浓浓的爱,那是妈妈的味道。



盘中鱼

宁波市惠贞书院304班
陈树(证号1013803)
指导老师 丁佳楠

做月饼

鄞州蓝青小学406班
陈玥瑶(证号1002677)
指导老师 余悦

那天,妈妈带我去做月饼。我和六个同学一起来到了糕饼屋,大家迫不及待地想动手了。

首先,糕点师给我们每人一个面团,说:“先把面团压扁,做成一个圆形。”然后又给了我们一团馅,“用扁平的面皮把这个馅包裹起来,要揉圆,包全,但也不要多揉,里面的蛋黄容易撒开来。”于是我们开始动手了,我刚开始拉面皮时,用力过猛,破了。妈妈说:“重新捏一下,再拉一次。”我连着拉了3次才铺平,然后放进蛋黄馅,慢慢地包起来,再搓圆,一个大圆球就成了。糕点师说:“现在我给每人一个模具,把圆团放进去,倒过来,轻轻地往下压,再拿出模具就可以了。”我们按照要求做完,可以烤了。

在进入烤箱之前,糕点师又提醒我们:“月饼进烤箱前,先要喷点水,目的是为了防裂开。我们要烤两次,第一次要在200度的烤箱里烤5分钟,目的是定型;第二次要刷一层油,凉一会儿,再放进烤箱,温度为170度,用时15分钟,出来后再凉会儿,就可以包装了。”就这样,我们烤了3盘,满满一大桌子,大家看着自己的劳动成果,都开心地笑了。

品月饼

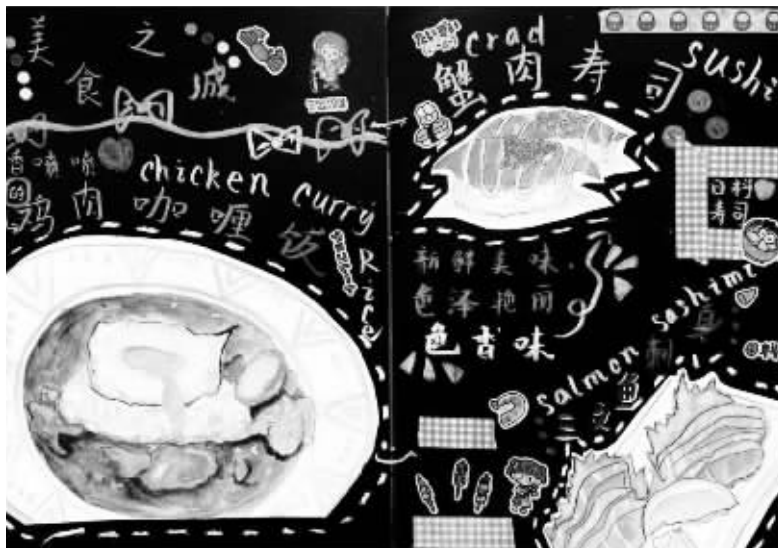
鄞州区董山小学508班
王晗雅(证号1013696)
指导老师 朱秋娜

中秋节,妈妈给我端来了两个月饼,还给我沏了一杯百香果茶。那两个月饼是柿子形状的,橘红的外套上面长着绿色的叶子,外表油光发亮。一看就让人垂涎三尺。

我猜一定会是柿子的味道。但是当我切开一看——呀!根本没有柿子,只有“柿子皮”、奶黄馅和蛋黄。它一共有四层,其中蛋黄有两层,最里面一层是硬的,外面一层是软的。

我小刀一挥,就把柿子月饼薄薄地切下来一片,细细品尝。哇,这也太好吃了!先是沙沙的蛋黄,再是软绵绵的奶黄,蛋黄的咸和奶黄的甜,形成了一种可甜可咸的绝妙滋味!还有外皮的芝士香。再喝上一口百香果茶,呀!真是太爽了!不知不觉中,我已经吃下了一个柿子月饼。

接着,我把另外一个切半,献给我亲爱的爸爸、妈妈。希望在这美好的佳节里,所有人都能和自己的亲人团聚在一起。



美食手帐

鄞州区华泰小学东校区308班 方悦昕(证号1005588)

神奇的自嗨锅

宁波市四眼碶小学樱花校区304班
石雨儿(证号1004292) 指导老师 王思诗

那天,妈妈从超市带回来了一个神奇的食物——自嗨锅!

自嗨锅不用在火上加工,也不用微波炉,只要按照视频中的步骤,就能做出可口的饭菜来。它身穿一件紫色外衣,背上还写了几个大字——“广式香肠煲仔饭”,一看这几个字,我就两眼放光,恨不得马上就能吃了。妈妈说:“别急,我们得按说明书把它做熟才能吃!”我急忙撕开包装,用手机扫了码,迫不及待地观看起视频来。我跟着视频,先将铝餐盒拿出,倒入香米,再倒入适量的冷水,加入香肠、玉米粒、豌豆等食材。然后在底部放入加热包,再倒些冷水,量刚好在水位线上。最后放入刚才准备好的

食材,盖上盖子。不一会儿,只见许多烟宝宝跳着舞,从盖子上的孔里不停地往上升。15分钟后,一碗香气四溢的煲仔饭就出炉了。

我狼吞虎咽地吃了起来,真是绝世美味呀!美味下肚,我的大问号却冒了出来:不用火,不用电,只加冷水,怎么会把煲仔饭煮熟呢?于是我上网查了资料,才恍然大悟:原来发热包里装的是生石灰、碳酸钠、铁粉和铝粉等化学物品,这些物品一遇到水,就会发生化学反应。生石灰遇水会变成熟石灰,短短20秒就能升温超过90度。15分钟,足够把一碗饭煮熟啦!

哈哈,自嗨锅真是又美味又神奇呢!