



2021年11月12日 星期五 责编:王妙妙 周丽珍 美编:许明 照排:余佳维 审读:邱立波

分享美食



美食,是一种神奇的东西。开心快乐的时候,去吃一顿美食,可以让你的愉悦感和满足感加倍;伤心难过的时候,去吃一顿美食,食物里传递出来的情感总可以安抚人心。小记者们分享了他们吃到的美食:脆嫩嫩的酥肉、外酥里鲜的春卷、名不虚传的网红牛骨头面……看完,有没有让你口水直流呢?

春卷

镇海区骆驼中心学校501班
韩知锦(证号1001216)
指导老师 杨爱君

每到春节,我会和外公一块包春卷。

首先,要把馅料准备好,常备的馅料有:荠菜、香干、肉丝。外婆会把这些馅料全部切成了,然后下油锅炒熟,装盘放凉后就可以开始包春卷了。我和外公找了张干净的大桌子,拿出从菜市场买来的圆形薄面皮,摊在桌面上,舀一大勺香喷喷的馅,放在面皮的下部,并把它整理成长条形。先卷起面皮的下边缘,再把面皮的左右两边向中间对折,把包着馅的面皮慢慢地向前推卷,一个圆柱形的春卷就大功告成了。外公包得又好又快,我就比较惨,不是散架,就是露馅。

春卷包好了,就等着下锅了。炸春卷可是个技术活,我们家一般由外婆来操刀。外婆先把锅烧热,然后倒上小半锅的油,再把春卷一个个地放到油锅里去炸。炸春卷可急不来,得用小火,不然春卷内的馅还没热,皮倒焦了。只见外婆拿着筷子飞快地给春卷翻着面,好似在给春卷洗澡,待春卷每个面都炸得金黄金黄的时候,迅速捞起装盘。

终于可以开吃了,早已等在厨房外的我已经口水直流。一口咬下去,春卷又脆又香,实在太好吃了。狼吞虎咽地吃下一个后,我开始蘸上米醋,慢慢品尝春卷的美味。我最爱吃的就是春卷皮了,酥酥脆脆的;春卷的馅也格外鲜美,荠菜裹着香干、肉丝,鲜香无比。

外酥里鲜的春卷真是春节不可或缺的一道美食。



大餐

镇海区骆驼中心学校502班
毛天乐(证号1001241)
指导老师 袁娜

东鼓道里的美食

镇海应行久外语实验学校501班
胡冬忆(证号1001597)
指导老师 徐萍

从地铁1号线鼓楼站下车,往东门口地下通道走,就会看见东鼓道。走道上人来人往,有吃东西的、买衣服的、逛来逛去的……我作为一名“小吃货”,当然是去吃美食啦。

刚进美食城,我就被香味给吸引住了,琳琅满目的美食让我眼花缭乱。突然,一股特别香的香味传进我的鼻子。循着香味,我找到了一家酥肉店。一眼望去,金黄的酥肉好像在我召唤:“快来吃我呀!快来吃我呀!”我迫不及待地买了一份,连叉子都来不及拿,随手捞起一根酥肉,往嘴里一塞,酥酥的、脆脆的、嫩嫩的,美味极了!

继续往前走,前面一家凉粉店映入我的视线。晶莹剔透的凉粉,吃到嘴里滑滑的、甜甜的、冰冰的,真爽口。然后我就一口酥肉,一口凉粉,冰火两重天,真是回味无穷呀!妈妈说我都成“小馋猫”了呢。

热气腾腾的炒饭、烤串,五花八门的果汁也在等着我去品尝。瞧,烤串肥而不腻,果汁清爽无比,我撑得连路也走不动了。

你们喜欢美食吗?喜欢就去东鼓道享受美味吧!

煎鱿鱼

海曙区古林镇中心小学505班
曹祺骏(证号1010766)
指导老师 翁丹阳

今年的五一假期,我们来到了临海的一条古街——紫阳街,那里有很多小吃,我最喜欢的便是那色香味俱全的煎鱿鱼。为了常常能吃到,我便让爸爸回家教我做。

一到家,爸爸就麻利地从冰箱里拿出了三只鱿鱼。洗好后,我们开始串鱿鱼。别看那鱿鱼厚厚的,很好串的样子,其实滑溜溜的,十分难串。

串好了鱿鱼,我早已迫不及待了,洗好锅,便马上倒油。突然,从锅里传来了噼啪声。我一拍脑袋,才醒悟过来,啊呀,水碰到热油后会溅起来。我心里害怕极了,赶忙呼叫爸爸。爸爸闻声而来,帮我调整了火的大小,接着教我怎么把鱿鱼翻面。先观察鱿鱼是否变成了焦黄色,再看鱿鱼有没有蜷缩起来,然后把锅铲放到鱿鱼下,快速翻一下,这样鱿鱼就翻了个面。一系列教程之后,我自己也做了一个,十分美味!

你会煎鱿鱼吗?你想跟我比比谁做得更好吃吗?哈哈!

枇杷

海曙区横街镇中心小学404班
金渝波(证号1007836)
指导老师 潘春艳

今天,妈妈买回来一些枇杷。它们椭圆形、金黄色,跟乒乓球差不多大小,顶上有一个绿色的柄,就像一个小铃铛,外皮上还有一层细小的毛。

摸一摸,凉凉的、软软的,非常光滑。闻一闻,一阵香甜的水果香扑鼻而来。

剥开皮以后,那气味更是浓郁。咬一口,甜津津的,真是吃在嘴里,甜在心里呀!里面的核是咖啡色、滑溜溜的,就像一颗漂亮的鹅卵石。

妈妈告诉我,枇杷可以做成罐头,咳嗽的时候还可以用来炖汤喝。

苹果鸡蛋饼

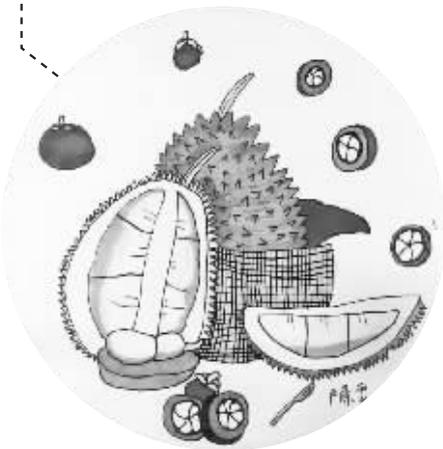
海曙区集士港镇广德湖小学403班
林煜涵(证号1005697)
指导老师 杨科燕

最近妈妈很忙,经常没时间做早饭。一个周末的早晨,我自告奋勇地对妈妈说:“妈妈,今天让我来做早饭吧!”“那你准备做什么呢?”妈妈笑眯眯地问道。我想了想,说:“就做我最爱吃的苹果鸡蛋饼吧。”

说干就干,我拿出两个鸡蛋,把鸡蛋液搅拌均匀;然后,拿出一个苹果切开两半,把籽和果皮去掉,将半个苹果切成细丁。妈妈告诉我,苹果丁切得越细,口感就越好。我一听,切得更加卖力了。苹果丁切好后,我把苹果丁混入蛋液里,再加入2克盐、20克面粉,将它们搅拌均匀。做苹果鸡蛋饼的材料就准备好了。

这时候,妈妈已经把锅烧热,在锅底涂了薄薄的一层油。我顺着锅沿把材料倒下去,把火调成中火,轻轻晃动锅底,这样一方面可以使蛋饼不粘锅,另一方面蛋饼受热会更均匀,不会焦。等上面的蛋液渐渐凝固,就可以翻面了,翻面的同时我已经把火关闭了,这样就可以用锅底的余温把翻面后的蛋饼煎熟。

出锅后的苹果鸡蛋饼薄薄的、圆圆的、金灿灿、软绵绵的,苹果的清香混着蛋香直钻我的鼻孔。我对妈妈说:“我先尝尝味道怎么样。”然后就迫不及待地咬了一口,“美味!太美味了!”就像苹果味的华夫饼,好吃得让人停不下来。于是我又咬了一口,再一口……几口下去,苹果饼就落了肚。我砸吧着嘴意犹未尽,讪笑着对妈妈说:“妈妈,刚才的那个饼好像煎糊了,我再做一份给您吃吧!”妈妈意味深长地看了看我,含笑答应了。



水果“夫妻”

镇海区骆驼中心学校203班
卢璟雯(证号1001120)
指导老师 金湘

做寿司

北仑区泰河学校506班
董品萱(证号1012122)
指导老师 胡海燕

周末的清晨,我来到厨房,趁妈妈与弟弟还没醒,我准备给他们做个寿司尝尝。

说做就做,我拿出一根黄瓜、四片里脊肉、四根火腿肠、两碗米饭、一卷竹筒和两大片烤海苔,还有一把小刀。

首先我把黄瓜与火腿切成一条一条,再把里脊肉切成一块一块,放在盘中。然后拿出竹筒平铺在案板上,把一张大海苔摆在竹筒上面。我戴上手套,抓起一团米饭,放在海苔上面,双手将它摊平。远远看去,米饭犹如青草上的白雪。紧接着,拿起三根黄瓜条、四条火腿肠,又加了一根调味萝卜,倒了些肉松,再把里脊肉铺满半边。

最后,我三下五除二地把它们卷了起来,再快速把竹筒松开,寿司便成了一长条。我摁着一切,呀!全散了。一看说明书,上面说要慢慢卷,慢慢松。我又把它重新小心翼翼地卷起来,使劲地按了按,觉得够硬了,便轻轻松开。然后拿出小刀,按照每隔1.5厘米切开来。终于大功告成了。

我把寿司一个个斜着摆在盘中,拿出沙拉酱,先挤上两排,又拿出番茄酱,挤上两排,再在旁边放上几朵洗净的桂花,然后迫不及待地端上餐桌。

这时,妈妈和弟弟起床了。他们尝了以后,都伸出了大拇指。弟弟兴奋地说:“姐姐做的寿司是世界上最好吃的寿司。”妈妈也说比寿司店卖的好吃呢。

劳动有时让人感到快乐。

牛骨头面

海曙区高桥镇望春小学602班
郭芷珊(证号1007130)
指导老师 周科鲁

集士港有家网红牛骨头面馆,周末,爸爸带上我和妈妈特意去见识一下。

面馆里人山人海,坐满了慕名而来的食客,店内散发着一股香气。

在焦急地等待中,面终于端上桌来,我仔细一看,这简直就是一件艺术品啊。淡黄色的手擀面浸润在汤里,显得顺滑又劲道。超大的牛骨头是用来彰显门面的,用筷子一拨,才知道一碗面里足足放了三大块牛骨头。再加上一些切成细丝的白菜叶,撒上一小撮碧绿的葱花,浓稠的汤汁里还夹带着细碎的肉末,还没开始吃,就已经让我垂涎欲滴了。

我的眼睛里泛着亮光,口水似乎要流成河了,马上拿起筷子,夹了一撮面条,轻轻吸了一口。面条顺着舌头滑向咽喉,随着“哧溜”几声,一根根面条就进了肚子里。

吃牛骨头也是有讲究的,要用手抓着吃才有味道。先咬几口露在外面的肉,非常嫩。再用力把骨头扯开,里面全是牛筋。牙齿不停地来回撕咬,牛肉混着牛筋一起在舌尖上滑动。当然也不能忘了喝一口汤,这高汤可是面馆师傅熬了好久才做成的。嘬一口面,吃一口肉,再喝一勺汤,瞬间你会感觉全身舒畅,一天的烦恼似乎都消失了。

网红牛骨头面馆,果然是名不虚传啊!