



舌尖上的美食

生活中,每个人都有自己最喜欢的美食口味,或酸或甜,或香味难阻,或臭到离谱。美食吃前有期待、吃后有回味,品尝美食,已不仅仅是简单的味觉感受,更是一种精神享受。



镇海区艺术实验小学204班
刘童瑶(证号1001778) 指导老师 马建新

绿了芭蕉,红了樱桃

外公的糖醋小排

镇海应行久外语实验学校602班
何一诺(证号1001614)
指导老师 陈芳

糖醋小排是宁波人家喻户晓的家常菜,它甜中带酸、香气扑鼻,使人食欲大振,是我的最爱。

我的外公在我小时候,曾照着菜谱烧过一次糖醋小排。那时候他经常忙于工作,但为了我爱吃的糖醋小排,硬是按菜谱要求,精心准备了小排及糖、醋、酱油、生粉等各种辅料,并按书上要求,一步步操作。但由于第一次烧,缺少经验,虽按书上要求认真操作,但烧好后,既无甜味,也少酸味。我就嚷嚷着:“外公烧得不好吃!”此后外公就没有烧过这道菜。

后来外公从原先忙碌充实的工作岗位上退下来,一时间很不适应,他的朋友推荐他去老年大学学习,他毅然报名了烹饪班,我知道他是为了我的“糖醋小排”。果然,过了一段时间,外公兴奋地对我说:“囡囡,周末你来吃饭,外公给你烧糖醋小排。”周末,我来到外公家,外公变戏法似的端出一盘糖醋小排,笑眯眯地看着我。我一看,哎哟,这糖醋小排,香气诱人,一试味,酸中带甜,真不错。我吃得津津有味,连声夸奖说:“好吃,好吃!”说得外公心里美滋滋的。

我最爱的橘子

海曙区横街镇中心小学404班
舒蓓蕾(证号1007849)
指导老师 潘春艳

在众多的水果中,我最喜欢的就是橘子了。

瞧!圆溜溜的橘子穿上了橙色的大衣,远远望去,就像一盏小灯笼。我轻轻地脱下它的外衣,里面还穿着白色的纱衣。我仔细地数了数,一共有10瓣,这10瓣橘子好像10个兄弟姐妹抱在一起。咬一口,酸甜可口,味道好极了!

你可别小看橘子,橘子皮是上等的中药,可以治很多病,还可以放进冰箱里除异味。橘络也可以入药,治咳嗽、呕吐和防止上火。

这就是我最喜欢的橘子,听了我的描述,你是不是也喜欢上橘子了?

石榴

★世界上有各种各样的水果,其中我最喜欢吃的水果就是石榴。石榴的形状很特别,是圆中带方,顶上有一朵绽开的小花儿,像一顶小帽子,十分逗人喜爱!颜色是黄中带点红,像一个怕羞的小姑娘的脸蛋,红彤彤的。

石榴不仅外表可爱,味道也美味极了!一颗颗红润润的果肉,一颗紧挨着另一颗,馋得我直流口水!告诉你们一个选石榴的小窍门:选石榴时要选皮薄的,这样的石榴水分十足,汁多又甜!当你把一大把果肉放进嘴里时,那味道真是清甜可口,简直爽极了!

这就是我最爱吃的水果——石榴!

海曙区横街镇中心小学403班
王昱惜(证号1007815)
指导老师 方彬彬

★我家乡的特产是石榴。石榴未成熟时是绿色的,过一段时间,变成了赤褐色,再后来成熟了,就是黄中带红的,闻起来有一股淡淡的清香。剥一颗放进嘴里,可口的汁水流淌在我舌尖,有一种说不出来的香甜和幸福感。

记得有一次,我石榴吃得太多了,喉咙觉得很疼,就连喝水都很困难咽下。妈妈告诉我:“石榴虽好吃,但不能多吃,吃什么都要有一个量。”吃一堑长一智,我记住这个教训了。

石榴浑身都是宝,它不仅美味,还有丰富的营养价值,它的外皮和石榴籽都是非常好的中药材呢!

镇海区实验小学401班
吴博宸(证号1001464)
指导老师 刘冯棕意



石榴写生

镇海区骆驼中心学校204班
胡婧涵(证号1001125)
指导老师 罗文静

美味的糖醋排骨

镇海区骆驼中心学校505班
王欣妍(证号1001276)
指导老师 王劼

今天,外婆准备了许多美食,其中有我最喜欢的糖醋排骨。

糖醋排骨红润油亮,咬上一口外酥里嫩,酸酸甜甜的,让我难以忘怀。它有很多种做法,但我还是最喜欢外婆做的。做糖醋排骨最重要的是选材,要选新鲜的肋排。排骨切成小块后,先去除血水,沥干水分腌制入味,然后裹上面粉,下油锅炸至表面金黄,再捞出备用。接着,在油锅里放几块冰糖炒出糖色,把炸好的排骨放入锅中翻炒,最后淋上醋,调成糖醋味。这里的醋一定要用米醋哦,外婆说用陈醋味道太重,会影响口感。红亮亮的排骨出锅了,别忘记撒上一把葱花,一盘精致美味的糖醋排骨出锅喽!一股浓浓的香气扑面而来,让人垂涎欲滴。

每次外婆烧好糖醋排骨的时候,我总是第一个把它夹进碗里慢慢品尝。我喜欢先嚼两边的肉,把它的余味吸干,然后再细细啃中间的骨头。连我家的小狗都讨厌我了,因为我每次啃完排骨后,留下的骨头没有一点肉味啦。

糖醋排骨是一道让我一尝就忘掉烦恼的菜,我最爱外婆做的糖醋排骨。

做青团

镇海应行久外语
实验学校501班
朱喆(证号1001596)
指导老师 徐萍

今年的清明节,爸爸妈妈带我去乡下采艾青,用来做清明必吃的美食——艾青团。我们到了山脚下,妈妈用百度APP的识花功能识别出了艾草,妈妈说:“我们做艾青团要用艾草顶部最嫩的地方,不要采下面的老叶子,底部的叶子会很苦。”就这样,我们不知不觉采摘了一大袋的艾草。

回到家,我就迫不及待地跟着奶奶学做艾青团。奶奶先将艾草清洗干净放进了榨汁机,榨出了一大杯绿油油的艾草汁;接着把艾草汁在锅里煮熟以后,加了很多面粉进去,用力地搅拌以后,倒到揉面板上开始揉面团。我兴奋地加入揉面大军,可是力气太小了,没揉几下就揉不动了。奶奶和妈妈把揉好的大青面团用刀切成一个个小面团,接着把小面团用擀面杖擀成一个个圆形面皮,在面皮里面加入我最爱的豆沙馅。最后,把面皮包起来,揉成一个个圆圆的面团,再滚上白白的糯米,就可以放到热锅里蒸了。

没过多久,一阵香气扑鼻而来,一个一个圆滚滚的艾青团蒸熟可以吃了。“捣青草为汁,和粉作团,色如碧玉”,青团真漂亮!我迫不及待地拿起一个吃了起来,香喷喷、甜蜜蜜,味道好极了。

秋至品蟹

北仑区岷山学校503班
席西(证号1006321)
指导老师 陈艳芳

“秋风起,蟹脚肥,菊花开,闻蟹来。”现在是吃螃蟹的好时节,这不,妈妈买来几只螃蟹,准备让全家人一饱口福。

妈妈将买来的螃蟹放在水槽里,这些螃蟹似乎预料到了自己将会成为别人的盘中餐,个个蜷缩在水槽的一角,动也不动,只是嘴巴一张一合,无聊地吐着泡泡。中午,妈妈将螃蟹刷干净,放进有透明锅盖的蒸锅里。一开始,它们像在泡温泉似的,懒洋洋地趴在水里,舒服地享受着。水热了,螃蟹们开始惊慌失措地挣扎起来,摆动着钳子,锅里发出“咣咣”的撞击声。随后,它们一动不动了。

十五分钟后,螃蟹蒸熟了。出锅的螃蟹换了一身红色的衣服,色泽诱人,一股鲜美的香味扑鼻而来。我馋得直流口水,迫不及待地想尝一尝。我抓起一只螃蟹,扒下它的“盔甲”,露出一团一团的蟹黄,和咸鸭蛋蛋黄颜色相似。我用筷子挑了一小团蟹黄,蘸了点儿醋,送入口中。啊!酸中带鲜,鲜中还略带一丝丝甜味,入口即化。

蟹肉也不逊色。我用牙签挑出螃蟹细致嫩白的肉,肉质犹如鱼肉,但比鱼肉鲜,口感细腻滑爽。最后是吃蟹脚,用牙齿一挤,蟹肉就被“挤”出来了,我细细地品尝着,香喷喷、甜滋滋。不一会儿,我面前的蟹壳就堆成一座小山了……

蟹不愧为人间美味啊!

炒酸奶

海曙区古林镇中心小学505班
孙雅彤(证号1010762)
指导老师 翁丹阳

一天,妈妈带我和弟弟去南塘老街玩。我们沿着小吃街边逛边吃,大大小小的美食店把长长的巷子装饰得五彩缤纷、琳琅满目,看得我们应接不暇。

走着走着,我被一家小吃店的招牌给吸引住了——“炒酸奶”,咦?这家店的名字可真有意思,酸奶也可以炒?炒了不就没了吗?于是,我决定去尝一尝。我来到小吃店门口,只见食品单上列着好多种炒酸奶的品种:草莓味、蓝莓味、奥利奥味、芒果味……我点了一份我最爱的草莓味。

只见店员将酸奶倒在了铁板上,然后用锅铲使劲炒,既然是炒酸奶,为什么没有看见火呢?店员说:“这不是普通的炒锅,而是炒冰机。”我恍然大悟,原来炒酸奶是用炒冰机炒出来的。我在旁边静静地等待炒酸奶的出炉。

时间一分一秒地过去,终于酸奶在炒冰机上凝固了,最后将草莓汁淋在酸奶上。等完全凝固了,店员小哥用刀将酸奶切成了一小块一小块装进盒子,然后递给了我。

拿到期待已久的炒酸奶,我迫不及待地尝了一块,哇!酸酸甜甜、冰冰凉凉的,像冰激凌一样,味道好极了!

这么好吃的炒酸奶,我强烈推荐你们来尝尝哦!