

老爸的招牌菜

镇海区艺术实验小学401班
李卓妍(证号1001769)
指导老师 陈洪

我爸的招牌菜既不是山珍海味,也不是八珍玉食,它也许是最不起眼的菜,但是称得上家喻户晓,那就是酸辣白菜!

酸辣白菜看着好吃,做法也很简单。爸爸先把白菜洗干净,用刀斜切成片,再把小米椒切成小段,姜、葱切成丝状,一切准备就绪。接着开火,起锅烧油,放入葱姜、辣椒爆香,倒入白菜翻炒几下后,加盐、醋、糖等。爸爸高高举起锅,菜在锅里愉快地翻滚着,最后爸爸将这道美味的菜盛出锅。

刚出锅的酸辣白菜香气袭人,白嫩嫩的白菜闪闪发光,加上鲜红的辣椒,真是色香味俱全,令人垂涎三尺。

吃过我爸爸做的酸辣大白菜的人,都对这个菜赞不绝口。因为这道菜的口味,酸、辣、脆、甜都刚好,老少皆宜!吃完之后,似乎还残留着白菜那种甜丝丝的味道,让人回味无穷。

我爱我家的每一道菜,不过最爱我爸的招牌菜——酸辣白菜!

栗子飘香

镇海应行久外语实验学校601班
程熙然(证号1000833)
指导老师 周旦妮

清晨窗边,一缕清风,一眼红叶。四季的轮盘在不经意间来到秋天,带着一抹悠然,赶去了夏的纷乱。一夜间,万物皆染上了秋的色彩,丰收的季节,丰收的喜悦。当第一片红叶如轻舟般在水面划过,便已了然,秋天到了。

我喜欢走在秋日的霞光里,漫步街头。每每经过卖栗子的街角,总有意无意地放慢步调,闻那缕缕幽香。与其说我爱秋晚,倒不如说我爱街角冒出的栗香。

紧走几步,见那卖栗人手执铁铲,在那口老旧的大铁锅中翻炒搅动,那和决明子炒在一起的板栗,焦香阵阵,那圆而胖的表皮油光闪烁,被炒成了褐色、赭红色,似是裹杂着阳光的祝福一般。看着那不断跳动的棕色栗子,心中腾起一种冲动,想伸手品尝秋的味道。胖鼓鼓的栗子在锅里动着,发出轻轻的碰撞声,与檐前小鸟一同歌唱。一个桶、一口锅、一把铲,最简朴的加工就能让这小小的栗子风靡全国。自然界,万物皆精品。

我伸手掏出钱来买了吃。焦黄的栗子皮下,包含着棕黄色的紧实果肉,入口一片奶香。那松软的果肉糯中带香,在舌尖微融,轻轻一咬,便顺着咽管滑下,香气弥漫在口腔之中,回味无穷。经不住诱惑,我又剥开一个,丢入口中。回了家,我将栗子递给妈妈,妈妈也格外满意。

第二天,当我推门回家,又一缕熟悉的香味蹿入鼻腔,我惊喜地嚷:“妈妈!你买栗子啦?”妈妈端着一盘棕色栗子走了过来,说:“我怕外面买的不卫生,今天买了生栗子,自己炒!”看着妈妈的笑容,我的心间漾起了阵阵波澜,氤氲开一抹温暖。餐厅里芳香四溢,我们享受着美味。平淡的生活,足见浪漫与温馨,足见惬意与美好。

制作鸡蛋布丁

海曙区集士港镇中心小学602班
郭一珉(证号1007618)
指导老师 王丰江

这天,我无意中看到一个做鸡蛋布丁的视频,一下子来了劲儿,也想做一做这美味的鸡蛋布丁。

首先,我从冰箱里拿出一个圆滚滚的鸡蛋,又拿出一个小碗。我拿着鸡蛋在桌子上轻轻一碰,蛋壳裂开一条缝。我将里面的蛋液倒在碗里,又将它搅拌均匀。

我又拿出一瓶牛奶,将牛奶倒入搅拌好的蛋液里。原本黄色的蛋液加入牛奶,变成了浅黄色的布丁液,有点像样了。接着,我又加入一点白砂糖,这样蒸出来的布丁有甜味。我把搅拌好的布丁液过筛一次,就可以上锅蒸了。我在蒸锅中加适量的水,给装有布丁液的碗包上保鲜膜,就开始上锅蒸啦!

起锅的那一刻,我的心里就像有只小兔子,忐忑不安。撕去保鲜膜,我知道——我成功了。尝一口,甜度恰到好处,美味极了。不一会儿,我就吃完了自己制作的鸡蛋布丁。

外婆的烤红薯

海曙区古林镇藕池小学601班
郑耀鹏(证号1011360)

外婆家用的是传统的大土灶,平时烧火做饭时,总会放几个红薯在底下,用余火烘烤。

以前每次去外婆家,她都会从家中或地里找来红薯,为我烤上。烤好的红薯,外表焦如黑炭,泛一些紫红。剥了皮,里头金灿灿的,一股股热气带着香味散了出来。

每次接到红薯,我都会迫不及待地剥皮,然后猛咬一大口。虽然被烫得直跳脚,可香味却从我的口腔弥漫到了身体的每个角落。红薯几分钟内就会被我“消灭”,而外婆却慢慢地咬着,生怕被烫着。

现在有空气炸锅,红薯也能烤得香甜软糯。不过,我觉得用土灶烤出来的,吃着更香。

现在的外婆,常在大灶边坐着,痴痴地望着在院中玩闹的我和墙角的一堆红薯。我猜,外婆一定在想我和她一起烤红薯呢!



香蕉的梦

北仑区岷山学校503班
莫涵(证号1006315)
指导老师 徐颖



梨

海曙区古林镇藕池小学301班
丁徐一(证号1012243)
指导老师 金好蔚

我最爱的榴莲

海曙区横街镇中心小学403班
周楚涵(证号1007805)
指导老师 方彬彬

这个星期,妈妈买了许多水果,其中就有我最爱的榴莲。

提起榴莲,很多人都会遮掩口鼻,绕道而行。有人说榴莲的味道像臭乳酪与洋葱混合的臭味,还有人说像臭豆腐。不过,我认为,榴莲真的是又香又甜又好吃啊!

一看到榴莲,我就垂涎欲滴,虽然它的外壳很坚硬,但并不能难倒我。我找来一个榔头,对着它使劲地敲了十来下,慢慢地外壳出现了一条小裂缝。我用尽吃奶的力气往左右两边一掰,它一下子就成了两半,露出了嫩黄色的、软软的、糯糯的榴莲肉。我赶紧用勺子挖了一块塞进嘴里,滑似奶酪。再尝一口,糯糯的,像棉花糖,又像冰激凌,味道好极了!

第一次做石锅饭

海曙区高桥镇中心小学502班
何泽鑫(证号1006892)
指导老师 张盈娜

前段时间,我参加了一场研学活动,第一次做了石锅饭!

师傅给我的食材有豌豆、土豆、胡萝卜、香肠、腊肉等,我一看这些黄的、绿的、红的,颜色鲜艳,就忍不住地嘴馋,口水直往肚子里流。

小火炉点着之后,我连忙小心翼翼地把石锅放上去。火烧得很旺,没一会儿,石锅就发出了“滋滋滋”的响声。我拿着锅铲开始翻炒。这时候,不知道是谁给火炉添了一把柴火,顿时,柴火的烟往上蹿,风一吹,烟雾直接把我们几个团团围住,都看不清谁是谁了。我一边咳,一边对添火的同学说:“火已经够旺了,别再放柴火了!”

浓烟过后,我们又各忙各的:有的劈柴,有的捡柴火,有的挖野菜,小一点的弟弟妹妹就去搬椅子、摆碗筷了。大约过了10分钟,石锅里那诱人的食材香味飘了出来,诱得我肚子“咕噜咕噜”直叫。我把米和水放进去,但因为不知道要放多少水,大家又争论了起来,有的说:“水放少了,饭煮不熟的,多放点水!”有的说:“水放多了,饭就变成粥了!”最后,老师教我们一个方法:“水盖过大米后,大约多出一节指头即可!”

大约过了十分钟,一股饭香味儿从石锅中飘出来,老师喊道:“石锅饭熟了!”我们一窝蜂地冲了上去,都想尝尝石锅饭好不好吃……



记忆中的美味

老爸做的酸辣白菜,虽然不起眼,却让我回味无穷;街角冒出的栗香,是属于深秋的味道,每每让我驻足流连;外婆用土灶烤的红薯,不仅好吃,更让人感觉温暖……这些记忆中的美味已不单单是一种味道,更是一种记忆。

大闸蟹

北仑区实验小学601班
平梓轩(证号1012087)
指导老师 李玉艳

我喜欢的美食有很多:青椒土豆丝、西兰花炒肉、红三剁……但是说到“最”,我还是会想起妈妈蒸的大闸蟹。

刚出锅的大闸蟹是橘黄色的,光看颜色就会让人充满食欲!一只只螃蟹躺在蒸锅的最上层,有许多蟹黄从蟹壳里流出来,飘出来的阵阵浓郁的蟹香味让我馋涎欲滴!

蒸大闸蟹比较简单,把几只大闸蟹放到蒸锅里,再放上几片生姜,最好再洒上些许葱花。为了防止大闸蟹在蒸的时候挣扎,把蟹放平后,再压个钢盖。蒸的时间不要过长,否则蟹肉会失去鲜嫩感,蒸上十五分钟左右即可。

吃大闸蟹,那是最享受的一刻了。吃蟹时,很多人都喜欢吃蟹黄,可我不一样,我最喜欢的是蟹肚子上的肉,这里的肉怎么吃呢?首先,把蟹的壳给掰开,然后把内脏拿掉,再把蟹从中间对拗。这时,会有一坨肉突出来。我会迫不及待地咬下这一大坨肉,太爽口了!这种唇齿留香的感觉,让人回味无穷!如果再蘸蘸酱油,吸吸带酱香味的蟹肉,那简直是太棒了!

俗语说:“秋风起,蟹脚痒,九月圆脐十月尖。”九月要食雌蟹,这时雌蟹黄满肉厚;十月要吃雄蟹,这时雄蟹膏足肉坚。吃大闸蟹是一种季节性的享受,连唐代诗人李白曾赞道:“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱。且须饮美酒,乘月醉高台”。吃货们怎可错过这个大快朵颐的好时机。