



2022年3月1日 星期二 责编:王妙妙 徐徐 美编:许明 照排:余佳维 审读:邱立波



慈溪润德小学教育集团504班
张艺凡(证号2219460)
指导老师 陈颖飞

人生几十载,唯爱和美食不可辜负。

要说那舌尖上的美味,首当其冲的便是西湖松子鱼。香嫩焦黄的鱼身上配橙红色的茄汁淋面,妥妥的颜值担当。还未入口就先闻到一股香味,番茄酱的酸甜和鱼散发出的油香,仿佛是一个个调皮的小精灵,在我的鼻腔中跳跃着。我张开嘴,轻轻含住鱼肉,用舌尖一压,番茄酱便在口中化开了,还带着咸香的汤汁。细细一嚼,牙齿便触到了微甜的鱼肉,一丝一丝的,细腻柔软。

除了西湖松子鱼,凉皮也是一道美味。一入口,首先尝到的便是青瓜条的清脆爽口,仿佛一股清泉在口中流淌着。用力一嚼,花生的咸味儿便在口中弥漫开来,仿佛在我的味蕾上翻着跟斗。凉皮也不甘示弱,溜进了我的嘴里,长长的、滑滑的,怎么吸也吸不完,蒜汁的香味便在口中肆意开来。

人生有美食相伴,不亦快哉!

春卷

余姚市梨洲小学405班
王佳琦(证号2203464)
指导老师 崔杭燕

一天,妈妈提议我们一起做春卷。主要材料有:野生的荠菜、鸡蛋、火腿肠和春卷皮。首先,把新鲜的荠菜摘洗干净后焯一下水,捞起后拧干水分,切碎;接着,打一个鸡蛋,摊成又圆又黄的鸡蛋饼,放在案板上切碎;然后把火腿肠切成大小均匀的小丁;最后,把准备好的馅料都混合在一起,放入盐、鸡精,搅拌一下。

准备工作完成后,妈妈拿了张春卷皮,平放在桌上,在皮的一边放上五颜六色的馅料,然后双手小心翼翼地往前卷,卷到过半的时候,用手把两边多余的皮子往中间折一些,快卷到头时,沾一点水在春卷皮的边缘,最后用手将它按住,就这样,一个春卷完美诞生了。

等所有春卷都包好了,该去油锅“泡个澡”了。首先在平底锅倒入适量的油,当油微热的时候,把春卷一个接着一个地放入锅内。全程小火煎,别着急翻面,先让春卷宝宝们定个型,稍后按入锅的顺序给它们翻面,一直到两面金黄。

“出锅咯!”妈妈高兴地说。我迫不及待地夹起一个春卷,蘸了点醋,快速地放进嘴里一咬,舌头瞬间被烫了一下,但是我被它的美味给征服了,一点也没察觉舌头起了一个小泡。一盘春卷,你一个,我一个,一下子就被吃完了,可我还意犹未尽呢。

“辣哭饼”

北仑区岷山学校411班
付一麟(证号2217844)
指导老师 曹爱娜

那天,爸妈带我去鼓楼玩,顺便去品尝一下网红美食“辣哭饼”。

离店门口还老远,就看到两条蜿蜒的“长龙”。走近一看,只见一间小小的店面里,两个师傅正在准备饼的面皮,过程跟妈妈准备饺子皮的做法大同小异,同样要经过和面、醒面、切成面团。不过辣哭饼所需的面团要大得多,而且不用擀面杖擀,用手压两下,又厚又大的面皮就准备好了。台子上摆着三个大盆,每个盆里放着不同的馅料,有豆角馅、豆腐馅和纯肉馅。师傅拿起先前压好的面皮,舀上一勺馅放在面皮中心,用手捏住面皮边缘的一角,一点一点地转圈捏褶子。不一会儿,一个圆溜溜的大包子就包好了。师傅把包子压平后放在油锅里。伴随着油浸入面饼的“滋滋”声,一阵香味扑鼻而来。过了二十分钟,金黄的辣哭饼出锅了。

爸爸给我和妈妈各要了一个豆腐馅和豆角馅的,他自己要了个三合一的大满贯。接过加好辣椒的辣哭饼,我迫不及待地吃起来。嗯,味道真好,一股香味顺着舌尖,直沁肺腑。我大口大口地吃着,虽然嘴巴有点“火烧火燎”的感觉,但真是爽呆了。

做冰糖葫芦

海曙区古林镇中心小学502班
徐一丹(证号2215524)
指导老师 汪吉英

过年时,我和姐姐弟弟围在一起做糖葫芦。

我们先准备好做冰糖葫芦的材料:白糖、蓝莓、提子。我和弟弟还特别准备了一大堆剥完皮的橘子。

姐姐先把白糖倒进锅里,开了火,不停地搅拌,等糖慢慢地融化,变得黏糊糊的,再把火关小,然后把准备好的橘子用竹签串起来,放在糖浆里一卷。等橘子的表面都裹上糖浆,拿出来凉透了,橘子外的糖衣就变硬了。看着一瓣瓣月牙形的果肉外面裹着一层亮晶晶的糖衣,我再也忍不住了,拿起一串,开始慢慢品尝起来。我轻轻地咬一口糖衣,甜甜的、脆脆的,再咬一口果肉,凉凉的、甜甜的,又带点儿酸味,真是人间美味,好吃极了!

做好橘子糖葫芦后,我们还做了蓝莓糖葫芦、提子糖葫芦和混合水果糖葫芦。把做好的糖葫芦分给大家吃,个个都赞不绝口。我的心里美滋滋的,成就感油然而生。



蟹将大战

海曙外国语学校304班
张梓宸(证号2215180)

下厨房

镇海区艺术实验小学403班
庄子夏(证号2213210)
指导老师 颜云

“哗哗哗”,水龙头弓着背,弯着腰,一串串晶莹的水珠从它的口中飞流而下;“咚咚咚”,菜刀在砧板上上一下,有节奏地敲击着;“吡吡吡”,高压锅的排气阀不停地旋转着,好像在跳芭蕾舞……一大早,外婆的厨房音乐会就开始了,我一看,也想来一显身手。

我拿了一个又大又圆的西红柿,把它洗干净,准备切块。可是西红柿表皮滑滑的,肚子鼓鼓的,刀一下去,它就飞快地滚开了。外婆见状,教我先用一只手按住西红柿,刀靠着手指切下去。我小心地学着外婆的样子,终于切好了西红柿。接着,把鸡蛋液搅拌均匀,放在一旁备用。

准备工作就绪,我点着火,小心翼翼地把油倒进锅里。“滋滋滋”,油冒着烟,好像随时都要溅出来似的。我皱着眉头,颤颤巍巍地把蛋液倒进去,一阵“噼里啪啦”的声音把我吓得连连后退。外婆连忙走上前,把火拧小。我凑近看,鸡蛋液上冒着一个个大大小小的泡泡,香气扑鼻而来。外婆帮它翻了个身,加入西红柿,翻炒几下,红红的汁水包裹着金黄的鸡蛋,红里透着黄,黄里带着红,十分诱人。很快,一道香喷喷的西红柿炒鸡蛋就出锅了。

我迫不及待地夹了一口塞进嘴里,香香甜甜,还带着西红柿独特的酸味,美味极了!

擂金团

镇海蛟川双语小学603班
沈恬朵(证号2219523)

慈溪人过年时有一道必备的美食,叫擂金团,又称擂团。擂金团的制作方法跟汤圆有些相似:把一些猪油芝麻馅塞在白胖胖的面团里,只不过汤圆比它略小一些,而且擂金团的周身都粘满了白米饭,像小刺猬。一口咬下去,大米的醇香跟面团的软糯混合在一起,还夹杂着猪油与芝麻甜甜的口感,让人吃了一个还想吃一个。

记得第一次做擂金团的时候,我以为很简单,可是一上手就犯了难。擂金团的饼皮不像汤圆或者饺子皮那么薄,包的时候如果控制不好厚度,一不小心就包成了面团。再者就是粘米粒,面团上的水不够多,米粒粘不上去;水太多了,整个团子又变得软趴趴的,可真让人头疼。看见奶奶包的胖墩墩的可爱团子,再看看自己怎么也包不好的残次品,我向奶奶求教:“这个湿度、厚度该怎么掌握呢?”奶奶笑着说:“这些团子跟拳头差不多大,你揪面团的时候就揪拳头一样大的就好,馅多放一点,比面团小一点点就可以了。然后,你拿一点点水均匀地涂抹在面团表面,实在粘不牢,可以多按一下。”

我听了奶奶的话,对着奶奶包好的团子依葫芦画瓢地做了几个,竟做得有些像模像样了。我高兴极了,觉得自己又学会了一样手艺。

组稿老师 张瑞琪



鲲鹏之志

海曙区集士港镇中心小学505班
卢喆轩(证号2214465)
指导老师 汪家蓓

冻梨

宁波东海实验学校404班
霍语彤(证号2216587)
指导老师 吕超赢

夏天有夏天的快乐,冬天当然也有冬天的乐趣。除了堆雪人、打雪仗,还有一款冬天特有的水果,让我印象深刻。

几天前,爸爸从东北特产店给我买了几个冻梨。冻梨硬邦邦的,表面黝黑发亮,看着好像黑色的铁球,怎么看都不像我之前常吃的梨。

爸爸说,吃之前要先把冻梨放在水里浸一会儿。我赶紧拿了个大碗,把三个冻梨放进去。大约过了一小时,冻梨表面出现了一层薄薄的冰皮,摸起来冰冰凉凉的。我小心翼翼地把上面的冰皮剥下来,虽然手被冻得通红,但这不也是冬天才有的乐趣吗?

剥掉冰皮后,冻梨摸着就没那么硬了。我迫不及待地咬了一口,刹那间,汁水从喉咙直接冰到了我的肚子。我用力地吸了一口又一口,那浓郁的香甜味和冰爽的感觉,真是让人发自内心地想赞美它。

爸爸说冬天的北方,室外就是一个天然的大冰箱。除了冻梨,还有冻柿子、冻山楂等,基本上只要深秋的水果,都能拿来冻一冻。那湿润肺腑的冰与甜,既为严冬增添了韵味,更让人期待冬天过后的万物生机。

油爆大虾

北仑区岷山学校407班
周煜凯(证号2217806)
指导老师 茹维琼

太阳已经把半边天空染成了橙红色,天色已晚,可以准备晚饭了。

妈妈决定做油爆大虾给我们吃。她打开冰箱,取出几只又大又壮的海对虾,扔在水槽里化冰。趁这工夫,妈妈准备好了配料。接着,妈妈往平底锅里倒些油,把刚清理完还沾着水珠的海对虾放进锅里。一下子,“噼里啪啦”,油四处飞溅,妈妈忙盖上了锅盖。

过了一会儿,香气迫不及待地溜了出来,钻入我的鼻孔。“好香啊!”一只只橙色的大虾蜷缩着躺在深棕色的汤料里,真像熟睡的蛟龙。一剥开壳,汁一下飞溅出来。

油爆大虾果然是妈妈的拿手菜。