



我来露一手

在成长的过程中,我们会尝试很多的第一次,学会越来越多的技能。第一次炒菜,第一次煎牛排,第一次包汤团……因为有了这么多“第一次”的积累,我们的人生才会越来越丰富。



第一次炒菜

海曙区鄞江镇中心小学501班
王宇博(证号2216213)

指导老师 叶赞妃

放假期间,我请求妈妈教我做一道新菜——黑胡椒酱炒牛肉。这道菜是我的最爱,色香味俱全,十分诱人。一起来看一下怎么做吧!

首先,我从冷冻箱中拿出一块肥瘦相间的牛肉,请爷爷帮我切成薄片。经过爷爷一刀刀地切割后,牛肉变得和纸片一样薄了。现在该我上场了,我先打开燃气灶,等锅烧热了倒点油,油热冒出丝丝青烟时,就倒入牛肉。牛肉在锅中蹦跳,发出“滋滋”的爆裂声。翻炒约1分钟,牛肉就慢慢地蜷缩起来了。我将黑胡椒酱和酱油均匀地淋在牛肉上,此时的肥牛仿佛被染色了一般,从红到棕,十分诱人。

出锅后的肥牛香气四溢,我忍不住吃了一大口。鲜嫩的牛肉夹杂着黑胡椒酱的香味,太好吃了!原来第一次做菜也没有想象的那么难,你们也赶紧动手试一下吧,这样既锻炼自己,又可以帮父母分担一点家务,赶快行动起来吧!

水果拼盘

宁波前湾慈吉外国语学校
双语4D班

许开心(证号2219236)

指导老师 华旭东

老师布置了一样作业——和爸爸妈妈一起做水果拼盘。

我们准备了各种水果,有西梅、火龙果、水果胡萝卜、“阳光玫瑰”、小番茄、橘子……各种水果放在一起,五彩缤纷,好看极了!我为了让拼盘更好看,精挑细选了一个直径约30厘米、蓝白底的水果盘。

一切准备就绪,开始做拼盘。我小心翼翼地剥着橘子皮,妈妈在一旁把水果胡萝卜切成一个心形。我先把橘子放在果盆的正中间,再把心形胡萝卜片放到橘子上,周围用绿色的“阳光玫瑰”和红色的番茄点缀。我还把火龙果切片,围着水果盘的四周摆成圆形。妈妈不知从哪里弄来一包葡萄干和一些黑芝麻。我灵机一动,又把火龙果切成小三角,用火龙果、葡萄干、黑芝麻一起点缀拼盘。经过我和妈妈的努力,拼盘越来越好看。功夫不负有心人,水果拼盘终于完成了。

看着成型的水果拼盘,我呼了口气说:“真像个朝气蓬勃的太阳啊!”“但我觉得像一群正在觅食的小鸡。”妈妈说。这时,爸爸过来了。他左瞧瞧右看看,思考了半天,一字一顿地说:“我觉得像蒙面兔子。”紧接着又说了一句,“啥时候能吃啊?”顿时,我和妈妈相视一笑。

第一次煎牛排

慈溪市实验小学白云校区401班
胡硕航(证号2209280)

指导老师 王燕容

我非常喜欢吃牛排,回想起之前爸爸煎牛排得心应手的样子,就想自己尝试着煎一煎。

首先,我从冰箱里拿出一包牛排,速冻过的牛排坚硬无比。妈妈帮我把牛排放到微波炉里,教我先把牛排解冻。不一会儿,原本硬邦邦的牛排,变得软绵绵的了。

等锅加热后,我小心地放入黄油。只见黄油在锅中跳起了“迪斯科”,发出“噼里啪啦”的声音。我一看时机差不多了,便把准备好的牛排轻轻地放在锅沿,让它坐“滑梯”下到锅里。牛排刚和黄油亲密接触,便油星四溅。黄油发出“滋滋——滋滋——”的声音,并且冒出一串串金色的小泡泡。我以迅雷不及掩耳之势盖上锅盖,不让调皮的油星跑出来。

不一会儿,锅里的声音小了,我小心翼翼地打开锅盖,一阵香味扑鼻而来。只见牛排“变脸”啦,从红色变成了棕色。我赶紧用铲子把牛排翻了个身。不一会儿,煎好的牛排出锅了!我把烫好的西兰花、胡萝卜点缀在牛排边上,又淋上了最爱的黑胡椒酱,一盘色香味俱全的牛排就做好了!

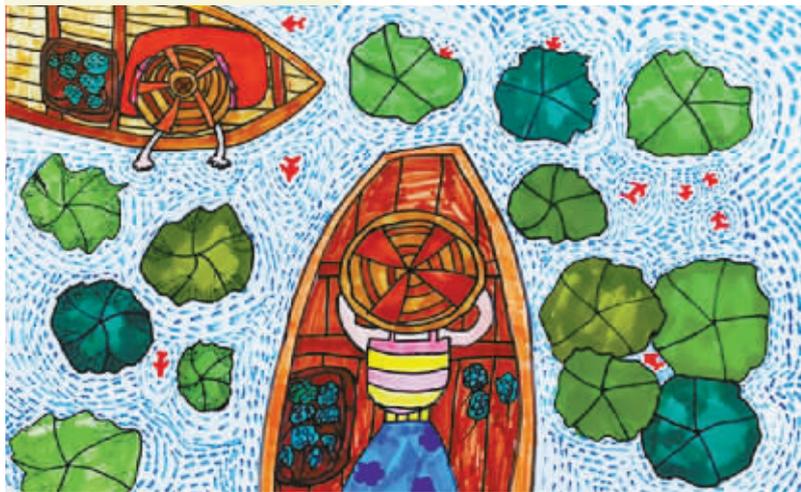
我咬上一口,慢慢咀嚼,感觉软嫩里又带着一点香脆,再加上黑胡椒酱的味道,真乃人间美味啊!很快,一盘牛排被我一扫而光。我心满意足地抹抹嘴,享受着还余留在我嘴里的肉香。

自己动手煎牛排的经历,不仅让我感受到制作美食的快乐,也让我享受到了自食其力的满足感,可真让我难忘!

采莲

北仑区九峰小学202班
王婧暄(证号2216986)

指导老师 阮珊瑚



自制香肠

宁波大树开发区第二小学403班

李烁(证号2216780) 指导老师 鲍君娜

“好大的一条猪腿肉啊!”我惊呼道。“今天我们来做美味的香肠。”爷爷告诉我。我开心得蹦了起来。

奶奶熟练地将猪腿肉分割开,挑选出肥瘦相间的,去皮洗净。这时,剁肉的爷爷像一位绝世高手,只见他手拿两把菜刀,左右开弓,不一会儿,就把新鲜的猪后腿肉剁成了颗粒分明的肉末。奶奶又往肉末里加入酱油、五香粉、盐、花椒水、白酒、鸡精等,再将这些材料充分搅拌均匀。

奶奶拿来洗干净的肠衣,还有一根“大针管”,只见她将肠衣套在“大针管”上。“我来,我来……”我自告奋勇,要求

包汤团

北仑区岷山学校411班
许嘉宏(证号2217861)

“白白一群鹅,客人来了赶下河。”今天,外公手把手教我包宁波人最爱的美食之一——猪油汤团。

外公拿出一个平底锅,开火后放在煤气灶上,往锅里倒了一些黑芝麻,又递给我一只勺子,让我不停地翻炒。片刻间,芝麻噼啪作响,同时散发出浓浓的芝麻香。随后,外公把熟芝麻倒入擂钵里,我一下一下使劲捣碎,花了九牛二虎之力终于把芝麻碾成了粉末。我甩了甩酸疼的手臂,嘟囔着:“买现成的不香吗?”外公笑了一声:“喏,猪板油。”

我不情愿地接过猪板油,按着外公的指示,将芝麻粉、白糖和猪板油搅拌在一起,充分混合后揉搓成一大团,再将大团揉成一个个五毛硬币大小的小团,搓成小圆球,芝麻猪油馅做好了,像一颗颗乌黑发亮的黑宝石。

接下来做“皮”。外公将糯米粉倒入一个盆里,加入少量水,开始和面。有了和馅的经验,我自告奋勇:“我来我来!”我撸起袖子将手伸进糯米粉中,转动手腕让水和粉融在一起。外公加水,配合默契的我们把手揉成了。

到了最后一道工序——包汤团。我择了一小团,照着外公的样子搓成一个圆,用大拇指按出一个坑来,再拿一颗馅放入坑里,转动面团,让它将馅紧紧包裹在里面,最后揉成一个滚圆滚圆的“白珍珠”。转眼间,所有的汤团都包好了,像极了十五的满月。

我把汤团放入烧开水的锅里,汤团像一位跳水运动员般跳入水中。沸腾的水面瞬间平静下来,但没多久,汤团又像调皮的孩子一个个争先恐后地浮出水面。

刚出锅的汤圆冒着热气,胖乎乎、白嫩嫩的,和胖娃娃的脸蛋一样。我吹了吹气,迫不及待咬了一口,细腻软糯,猪油芝麻馅香甜美味,充斥了整个嘴巴。

我爱极了这甜甜美美的美味。



漫舞的蒲公英

镇海区中心学校402班

缪昊宸(证号2202018)

包水饺

慈溪阳光实验学校402班

徐思瑶(证号2208886)

指导老师 鲍维维

周末,我们全家总动员一起包水饺。

爸爸刚把一叠饺子皮和一盘调好的饺子馅放到桌子上,我就迫不及待地伸手拿过一张饺子皮,学着妈妈的样子包了起来。我先弄了一小勺馅放在饺子皮中间,然后把饺子皮的一端盖在馅上,左捏一下,右捏一下,一个“大腹便便”的饺子就在我的手里诞生了。相比爸爸妈妈包的那些小巧玲珑的饺子,我包的饺子显得太有福态了。

一会儿工夫,我们就包了一大盘饺子,妈妈把它们放进锅里煮,一个个圆鼓鼓的。我包的饺子馅太多了,好多胀破了皮,就像一张张咧开的嘴,朝我笑呢!“自己包的饺子自己吃,笑脸饺子独此一家。”爸爸笑着说。

煎鸡蛋

慈溪市第四实验小学402班

陈骋(证号2209102)

指导老师 陆炯炯

星期天早上,我对妈妈说:“今天我自己来做早饭吧!”妈妈一口答应。我兴奋地说:“我要煎鸡蛋。”

我小心翼翼地往锅里倒油,只听“滋滋”的声音,油开始四处飞溅,一下子就溅到了我的身上。我大声喊:“救命啊!”妈妈急忙跑过来,告诉我说:“一定要等锅烧干了才能倒油,不然被油覆盖的水因温度上升会迅速膨胀爆裂的。”我点点头。

过了一会儿,我拿起一个鸡蛋往锅边敲了一下,鸡蛋只裂开了一道小缝。我用指甲把鸡蛋壳抠开,鸡蛋液流入锅中,锅里发出“噼里啪啦”的响声,像放鞭炮一样。我凑近一看,蛋黄像一朵绽放的金色花朵,静静地躺在锅中。渐渐地,蛋清凝固成雪白的固体,上面鼓起一个个小泡。我拿起锅铲,从蛋的下面一点点铲,一翻面,软软的蛋黄就流了出来,索性我就用铲按平,这下变成一个实心蛋了。翻了几次面,鸡蛋表面焦了。妈妈关了煤气,往煎蛋上洒了点酱油,说道:“尝尝吧!”我尝了一下,虽其貌不扬,但味道极美!

当大厨真不容易啊!有了这次的体验,我相信下次一定可以做出“色香味形”俱全的煎蛋!

组稿老师 王丹丹