

大厨来咯

慈溪润德小学教育集团407班
陆芷煊(证号2318084)
指导老师 姚美珍

放假了,我跑去阿姨家当了大厨。因为阿姨家有一套“迷你厨房”,不仅能真的烧菜,还配有许多工具:打蛋器、铲子、小漏勺等。

早晨,妹妹因为感冒,没有胃口吃早饭,所以我决定给妹妹煎个荷包蛋。我一手拿着油壶,一手扶着锅。等锅热之后,倒入油,又打了一个又大又圆的鸡蛋,听着鸡蛋发出的嗞嗞的声音,感觉太解压了!

煎荷包蛋还得翻个面。我拿起铲子,伸到荷包蛋的下方,向上一翻,嘿嘿,成功了!

蛋煎好了,但是因为盘子太小,煎蛋太大,所以只能切碎才能放入盘子中。即使煎蛋被切碎了,不那么美观,妹妹也吃得津津有味。

做蒜泥拌鸡蛋

海曙区古林镇藕池小学501班
花语阳(证号2303123)
指导老师 朱郑汇

双休日,妈妈给了我一个蒜臼子和蒜锤,原来,她是要让我捣蒜泥,做蒜泥拌鸡蛋。

把蒜捣成蒜泥,天真的我觉得很简单,没想到难如登天。我不是把蒜捣飞在地上,就是把蒜弄到手上,简直狼狈不堪。好不容易捣好了,妈妈却说捣得不够烂,烂一点更加好吃。没办法,我只能继续疯狂地捣蒜泥。功夫不负有心人,在我捣了九九八十一下后,已经完全看不出蒜的真实面貌了。

接着就是剥鸡蛋环节。在我的努力下,终于把所有的鸡蛋都剥好了。然后就是切鸡蛋,我小心翼翼地对准鸡蛋的中间往下切,鸡蛋瞬间一分为二,再沿着中心切一下。最后,我把切好的鸡蛋整齐地放在盘子里,淋上蒜泥和醋,蒜泥拌鸡蛋就大功告成了。

我用筷子夹起鸡蛋,蘸上蒜泥和醋,放进嘴里面。蛋黄软糯可口,蛋白蘸上酱料后,也是美味至极。这味道,令我回味无穷……

蒜薹炒肉丝

宁海县金阳小学602班
潘承阳(证号2314101)
指导老师 冯远群

今天,我这小厨师要来做一道菜——蒜薹炒肉丝,这个菜营养成分很高,还有杀菌作用。因为蒜薹含有辣素,对病原菌和寄生虫都有良好的杀灭作用。

首先将蒜薹用手掰成小拇指差不多长的长度,放入碗中备用,再拿出小肉丝。

接着,开火倒油,只听“嗞嗞嗞”的声音,我把肉丝倒入锅中,等翻炒均匀后,再倒入蒜薹。我拿起锅铲翻炒了一会儿后,放料酒和盐,再翻炒几下,一道色香味俱全的蒜薹炒肉丝就大功告成啦!

我尝了一下,啊!咸淡刚刚好,果然还是自己做的菜最好吃。今天,我离大厨又近了一步。



蟹炒年糕

宁海县金阳小学602班
陈玥吉(证号2314103)
指导老师 冯远群

今日,我这个小厨娘又上线了!今日菜品——炒年糕。

我准备了青菜、鸡蛋、蟹、火腿肠等。先是切年糕。我拿起一把菜刀,对准年糕,使劲一切。没想到这年糕这么硬,我使出浑身解数都只切了一半的年糕。后来幸亏有了爸爸帮忙,才把年糕切好。

接下来,我起锅烧油,等油热了之后,将两个蛋打了下去。“沙啦啦啦——”油瞬间开始冒泡泡,两个蛋在油里炸起了一层小裙边。我赶忙拿起锅铲,在锅里翻炒几下,戳破蛋黄,再翻炒几下,大概半熟时盛出备用。

爸爸从冰箱拿出一碗猪油,挖了一勺放进锅里,猪油瞬间就融化了。我又将切好的萝卜丝、青菜、火腿肠和鸡蛋一起倒进锅里,慢慢地翻炒。

约两分钟以后,青菜从原先的翠绿色炒成了深绿色,我顺势把蟹、年糕倒进去,接了一盆水倒进锅中,盖上锅盖焖煮。

一会儿工夫,就到了揭盖的时候,一股热气扑入眉宇。我加入生抽、糖和盐,翻炒几下后就可以出锅啦!

年糕软糯,越嚼越有一股米香。

我的拿手好戏

海曙区雅戈尔小学605班
王乐雯(证号2332303)
指导老师 叶晓萍

每当有朋友来家里做客时,我都要露一下我的拿手好戏——炒蛋炒饭。

周六,幼儿园好朋友俞子琪来我们家做客。我看了看冰箱里的“库存”,对妈妈说:“妈妈,今天中饭我来做。”于是,我从冰箱里拿出了胡萝卜、青豆、玉米粒、鸡蛋、火腿肠等食材,准备好了盐、味精,还有油。我要开始大展拳脚了!

我先把胡萝卜粒、玉米粒和青豆放进锅里炒一会儿,再盛出来备用。接着,打了两个鸡蛋入锅,伴着“嗞嗞嗞”的声音,我快速炒好了一盘鸡蛋丁。再把电饭煲煮好的米饭盛出来煸炒一会,这样会让饭吃起来更香。当我把所有食材倒入米饭里翻炒了一会,准备放味精时,妈妈叫住了我:“鸡蛋不能和味精一起炒啊!”我连忙收手,放下味精,再撒入盐和香葱末,散发着焦香味的蛋炒饭出锅啦。

妈妈和俞子琪品尝了一口,都称赞说好吃。俞子琪打趣道:“真的好好吃,都有米其林大厨的水平了!”我的心里美滋滋的。

这次的拿手好戏展示很成功!

土豆的蜕变

海曙区古林镇藕池小学501班
朱仪涵(证号2303122)
指导老师 朱郑汇

外婆种的土豆成熟了,我们把可爱的土豆宝宝分成了大、中、小三类。别看土豆长得不起眼,却深受大家的喜爱呢!人们想出了各种各样的吃法:酸辣土豆丝、土豆炖牛肉、炸薯条……而我最喜欢的是土豆饼。

我们找出最小的土豆,把它们洗刷干净,放进高压锅里,加入水和少量盐,盖上锅盖。不一会儿,高压锅的“鼻子”开始“哧哧”地冒气,屋子里飘满了土豆的香味。熟了之后,我们从高压锅里拿出土豆,剥掉皮,用菜刀背轻轻按扁,放到盘子里。妈妈把锅烧热,放入油,等锅里微微冒起了烟,就把土豆放进锅里。它们“噼里啪啦”地唱着欢快的歌儿。等土豆一面金黄时,挨个把土豆饼翻个面,等两面都变得金黄,便可盛入盘中,洒上胡椒粉,一盘诱人的土豆饼就完成了。

轻轻夹起一个,送入口中,外皮香而脆,里面粉而糯,美味直达味蕾,让人百吃不厌。

“鱼大王”

宁波前湾慈吉外国语学校
双语4A班
胡文心(证号2219412)
指导老师 宓开云

我的外公是一位名副其实的钓鱼专家哦!你瞧,外公手持渔竿,一甩鱼线,就把挂着鱼饵的渔钩投进了河中央。不一会儿,就会有几条胖馋鱼禁不住诱惑,纷纷来抢鱼饵。外公见到鱼钩不断往下沉,便知道有鱼上钩了。他娴熟地收着鱼线,然后用手猛地一提,用网兜迅速将鱼接住。这条大胖鱼就这样被外公轻而易举地抓住了。看来,今天又可以吃到鲜美的鱼肉喽!

外公还是个烧鱼高手呢!香醋鱼排、松子鲤鱼、鱼头豆腐、香辣烤鱼等都不在话下。其中,他的油煎河鲫鱼最是美味!只见他手持铁铲,熟练地将鱼放入烧热的油锅中。等一面煎得金黄,就轻轻翻面。每次,他总能将鱼煎得酥酥的、脆脆的,隔壁的小弟弟闻着香味,都吵着想来尝一尝外公的手艺呢!

外公不仅烧鱼厉害,吃鱼更是位高手。妈妈每次都小心翼翼地只吃鱼肚子上的肉,生怕喉咙被鱼刺卡住。而对于外公来说,吃鱼最是享受。只见他拿起酒瓶,倒点小酒,咪上一口,然后将一大块鱼肉放进嘴里。接着,他就会像吐刺机一样,将一根根的细鱼刺从嘴里吐出来。他吐出的鱼刺根根分明,上面连一点儿肉沫都没有,真是让我佩服不已!

“开饭喽!”哎呀,外公又叫我吃鱼了。我已经等不住要大饱口福啦!家有一个“鱼大王”,真是一件幸福的事啊!

西红柿炒鸡蛋

海曙区横街镇中心小学504班
彭宇(证号2302473)
指导老师 潘春艳

上周末,我心血来潮,让妈妈教我做美味可口的西红柿炒鸡蛋。

首先,准备好两个西红柿和三个鸡蛋,还有鸡精、盐等调味料。然后将西红柿切好备用,把鸡蛋液搅拌均匀后倒入锅中,等鸡蛋成形时,放入切好的西红柿翻炒,再按顺序放入调料,炒至均匀即可。

一开始刚倒入油,油滴就像是长了翅膀一样向我扑来,烫得我都不敢再碰锅铲了,还好有妈妈在一旁鼓励我,我又重新鼓起勇气把菜给做好了。

做完后,妈妈品尝了一口,向我竖起了大拇指。我的心里美滋滋的。

我学会了煮饺子

北仑区岷山学校511班
穆子轩(证号2310395)

“前面来了一群鹅,扑通扑通跳下河”。猜这是什么呢?是的,就是煮饺子。

饺子包完了,我自告奋勇地拍胸说:“煮饺子的任务就交给我了!”我走进厨房,撸起袖子,接了大半锅清水,熟练地打开煤气灶。不一会儿,水里泛起了水花,热气扑面而来。我刚要把“大白鹅”们一起赶下锅,突然想起妈妈曾经说过,清水里面放入适量的食盐,可以防止饺子粘连、破皮。于是,我放了一勺盐在锅里,再把“大白鹅”们一个一个轰下了锅。“大白鹅”们一个个像坐滑梯一样滑下了锅底,刚才还在翻滚的水花顿时安静了下来,“大白鹅”们趴在锅底一动不动。我一下慌了神,大声呼救妈妈来帮忙。妈妈不慌不忙拿起勺子,顺着锅边轻轻一搅,“大白鹅”们就被轰了起来。妈妈耐心地说道:“饺子下锅以后要把勺子反过来,贴着锅边轻轻搅动。”我疑惑不解:“为什么要把勺子反过来呢?”“如果勺子不反过来,勺子边缘容易把饺子割破。”我恍然大悟,想不到煮饺子还有这么多窍门。

这时,锅里的水又开始冒水花了,气泡越来越多。我又往锅里加了些冷水,“大白鹅”们也静静地浮在水面一动不动,像是玩累了,在水面歇息。又过了一会儿,“大白鹅”们又在水面嬉戏起来,而且都鼓起了白白的肚皮。

热气腾腾的饺子出锅了,也许是因为自己亲手煮的吧,吃起来特别香。



猕猴桃

宁海县银河小学301班
杨戈(证号2314531)