



北仑区岷山学校 409 班
胡翀瑞(证号 2310235)
指导老师 刘梦丹

周末,妈妈问我:“今天你想吃点什么?”我顿时冒出吃烤鱼的念头,妈妈同意了。

我们来到银泰,选中了一家人气很足的烤鱼店。我迫不及待地点了一盘蒜香烤鱼。

不一会儿,服务员阿姨就把一盘滋滋啦啦冒着热气的烤鱼端了上来,这香味就像一条条欢跳的小鱼,直往我鼻子里钻。细看,烤鱼上有绿色的芹菜、紫色的洋葱、红色的辣椒,还有星星点点的芝麻粒。

烤鱼一上桌,我就拿起筷子拨开上面的蔬菜,夹起一块鱼肉,就往嘴里送。哎呀,好烫!我的舌头差点就变成了烤舌头,但又舍不得吐掉,赶忙拿起手边的酸梅汁猛灌了几口。妈妈看见我这样,说我就像一只偷鱼吃的小猫,还告诉我心急吃不了热豆腐。唉,原来心急也吃不了热烤鱼啊!

第二次我可小心了,先用筷子夹起鱼肉放进碗里,呼呼地吹了几口气后才把它夹入口中,那浓郁的味道终于和我等待很久的舌头碰面了。

不知不觉中,我们已把这条烤鱼吃了个底朝天。我摸摸自己圆滚滚的肚子,依依不舍地与空盘子告了别。直到现在,烤鱼的美味还在我舌尖萦绕,久久不能忘怀。

做油酥饼

宁波前湾新区
世纪城实验小学 502 班
张艺馨(证号 2317754)
指导老师 张玉帅

油酥饼是西安的一种小吃,始于唐代,有“西秦第一点”的美誉。我一听到它的名字,就馋得直流口水,决心把它做出来。

我想:油酥饼,顾名思义,肯定就是饼了。饼就简单了,和面、炸饼,两步搞定!

于是,我按照我的想法忙起来。可真正实施起来却并不顺利!倒面的时候,我一不小心,把面倒到外面去了;和面的时候,不是太干就是太稀;炸饼的时候,又炸糊了。历经了九九八十一难,油酥饼终于做好了!我满心欢喜地咬了一口,却皱起了眉头:这饼也太硬了,根本就不是酥酥脆脆的。

我上网查,原来油酥饼要经过制酥、和面、制饼、煎烤四道工序。制酥,就是将烧熟的油倒入面粉搓揉,搅拌成面絮;和面,就是在面絮里加温水揉成面团;制饼就是将面团涂上油搓成长条状,卷成螺旋状;煎烤,就是把卷好的小圆饼排在锅内,几分钟后,将饼制出来。

我看完后,按照步骤做了起来。这次我格外的小心:倒面时,用一个小杯子小心地倒进碗里;和面时,一点儿一点儿地倒水,控制好水量;炸饼时,时不时地看看熟了没有。最后终于做好了!油酥饼香味扑鼻,外表金黄,令人垂涎欲滴。一口咬下去,只听“咔嚓”一声,酥脆掉渣,唇齿留香,回味悠长。

油酥饼真好吃!

包饺子

慈溪市沧田实验学校 601 班
陆何泽蕙(证号 2318905)
指导老师 张聪明

太阳才刚露出半张脸,厨房里就传来了剁肉的声音:当当当……只见妈妈先把剁好的肉馅和小葱放进盆里,接着把小虾煮熟,捞出后把虾头掐掉,再把虾壳剥掉。在擀好的面皮边缘沾上一点儿水,然后放入肉馅,在肉馅中间按出一个小窝,放入小虾仁再包起来,捏上花边,一个“白胖子”就诞生啦!

我也加入其中。不过我包的饺子不像妈妈包的那样饱满,反而像一个泄了气的气球。妈妈看到我为难的表情说道:“你馅儿放得太少了,而且没捏花边,你再看看我是怎么包的。”

在妈妈的指导下,我包的饺子好看多了,从一个泄了气的气球变成了一个圆滚滚的白胖子。饺子煮熟后像一条条“银鱼”,我把一条“银鱼”放入嘴巴里。哇!一口咬下去,汁水瞬间充满了我的口腔,皮薄馅多,让我沉醉在这美味中无法自拔。

喷香的下饭菜

慈溪市逍林镇中心小学 402 班
周铭扬(证号 2318180)
指导老师 陈央璐

“咚——”这是什么声音?我探头一看,原来是妈妈在烧菜。只见她拿起刀,按住像调皮的小孩一样滚来滚去的番茄,用力一切,番茄一下子被分成了两个“小碗”,“小碗”里盛满了橙红的汁水,一粒粒籽在汁水中快活地游着。

妈妈又拿起一个鸡蛋,往桌上轻轻一磕,一掰,蛋液从蛋壳中“咻溜”一声溜了出来,掉到了碗里,像果冻一样Q弹。一双筷子被妈妈拿了起来,如同搅拌机一样飞速地搅拌着鸡蛋,筷子都出现了重影。过了一会儿,碗里的蛋黄和蛋清被搅成了黄色的液体。

妈妈点起火,倒入金灿灿的油,油像是有痛感似的,发出“滋滋”的声音。她把碗里的蛋液倒入锅中。过了一会儿,蛋液渐渐凝固了,变得嫩黄嫩黄的。

“啪啪啪”,什么声音?原来是妈妈把番茄倒进了锅里,只见番茄变得软塌塌的,汁水慢慢地从里面流出,汤汁一下子被染红了,还有一点黏稠。

这时,妈妈拿出各种调料倒进了锅里,一碗喷香喷香的下饭菜——番茄炒鸡蛋就大功告成了。

做鸡蛋馒头

慈溪市沧田实验学校 602 班
徐冉(证号 2319094)
指导老师 张婉珍

鸡蛋馒头,一种深深印刻在我记忆中的美食,妈妈常给我做。今天,我就要自己把它做出来当早餐。

我先拿出三个冷的白面馒头和一个鸡蛋,把鸡蛋打入碗中,加入一勺白糖和少量牛奶搅拌均匀,然后把馒头切成一厘米厚的馒头片,把馒头片在鸡蛋液里滚一圈,把多余的蛋液刮掉。然后,我戴上了奶奶洗衣服时用的长筒橡胶手套,再把裹满蛋液的馒头片下锅油炸。不一会儿,所有馒头片都炸好了。

我把炸好的馒头片蘸上微咸的花生酱,哇,太好吃啦!

组稿老师 王伟群

外婆的腊肠

宁波市实验小学万安校区 502 班
包忝昂(证号 2301163)
指导老师 唐丽波

外婆家在绍兴,所以相聚的机会不多,但是外婆的爱总是源源不断地伴随一个又一个快递传递过来。其中最吸引我的是那一节一节的腊肠。

外婆做腊肠,靠的是一年又一年积累的经验。每当要做腊肠的时候,外婆都会在厨房里待上大半天,当然还有她的助手——外公。

案板上外婆手起刀落,菜刀切在案板上发出清脆的“乒乒乓乓”的声音,是那么悦耳,好像一首韵律十足的歌谣萦绕在我的耳际。

肉馅要细,但不能没有颗粒感;肉馅要三分肥七分瘦,这样的搭配是外婆总结的腊肠制作秘诀。剁好的肉馅放进盘子,外婆根据自己的手感,撒上盐、料酒、酱油、糖、五香粉等一系列调料,有时还会加上一些辣椒,感觉外婆就像掌握了绝世剑法的武林高手,除了她,谁也无法复制出这独特的味道。

灌肠可是一个细活,需要极大的耐心和细心。外婆做起来却得心应手。她把肠衣的一端套进工具末端,再将肉馅一点一点地塞进去,直到腊肠变成圆鼓鼓的,又用细线将腊肠绑成十五厘米左右长的一节,还不忘在上面用牙签扎几个小孔。一根一根腊肠吊在窗前,好似给窗户加了一面小小的窗帘。

经过几天晾晒,外公外婆就会打包好用快递寄给我们。每每打开快递,一股肉香扑面而来,我迫不及待地让妈妈切好蒸熟,来上一口。那味道咸香四溢,还带着外婆满满的爱。

红豆羹

余姚市第一实验小学 402 班
杨朵(证号 2316730)
指导老师 李彩浓

红豆在王维的眼里代表相思,而在我的眼里它代表着香甜美味。

我缠着外婆给我煮红豆羹,以前只觉得它好吃,也没有细细地观察过它们。原来每一粒小红豆都硬邦邦、圆鼓鼓的,穿着油亮的深红色皮袄,中间还有一条米白色的拉链。把它们倒在碗里,互相碰撞发出“沙沙沙”的响声,好像在轻声哼着小曲儿。我很喜欢把手伸进红豆里面,抓起一把,放下,再抓起一把,再放下,很解压。

外婆把水倒进碗里,小红豆“扑哧扑哧”吐出一个个小泡泡。泡在水中的红豆看上去鲜艳了不少,红得发亮,红得艳丽,像鲜红的石榴籽,像晶莹的红玛瑙,像璀璨的红宝石。它们在碗中慢慢悠悠地喝着水,几十分钟后,有几粒顽皮的豆子,喝到撑破了皮袄,露出白白的肚子,真是可笑。豆子们的皮袄慢慢褪色了,染红了碗中的水,个头也比之前大多了,身体也软了不少。

红豆“扑通扑通”跳进了锅里,在热水里不停地翻跟头,转圈圈。一个多小时后,有些红豆脱掉了皮袄,有些敞开皮袄对半分开。外婆用勺子搅拌挤压,又熬了一会儿,锅壁上挂满了细细的红豆沙,锅里“咕嘟咕嘟”冒着一个个浓稠的泡泡。香飘四溢,我已经馋得直咽口水。

一碗热乎乎、香喷喷的红豆羹放在面前,谁能不爱呢?



闲情

北仑区九峰小学 302 班
梁梓瑶(证号 2315142)
指导老师 阮珊瑚

烤蛋挞

海曙区横街镇中心小学 503 班
翟若溪(证号 2302464)
指导老师 方彬彬

今天是我第一次做蛋挞。

我准备了蛋挞皮、牛奶、奶油、鸡蛋和白砂糖。首先把鸡蛋和牛奶倒入大碗中搅拌一下,再加入白砂糖和奶油,原本白色的液体变成了淡黄色,淡淡的奶香扑鼻而来。妈妈说:“自己制作的蛋挞液干净又卫生呢!”

蛋挞液制作好后,我小心翼翼地每个蛋挞皮中加入调好的蛋挞液,大概装到四分之三即可,接着稳稳地放入烤箱中,打开旋钮。几分钟后,蛋挞好像在沉睡一样,毫无反应,我在一旁踱着步,不敢放松一秒。一会儿蛋挞鼓起了大肚子,就连外面的皮也一层层分开。随着烤箱里一阵阵浓郁的香味迎面而来,外焦里嫩的蛋挞出炉啦!

微风不燥,阳光正好,这样美好的午后,喝一杯热牛奶配上刚刚烤好的蛋挞,简直美味极了。

水果拼盘

宁海县实验小学教育集团
城南校区 402 班
陈璟涵(证号 2319798)
指导老师 林建英

小番茄、猕猴桃、黄瓜……能做什么呢?我萌生了一个想法:“我们来做水果拼盘吧!”妹妹和爸爸妈妈都点头表示同意。

妈妈先打开百度查了一下水果拼盘的图案,我一下子就看中了两朵用水果拼成的小花,我觉得这对我来说小菜一碟。于是,我就信心满满地开始行动起来。

首先,我小心翼翼地剥开橘子,再把橘子瓣朝着盘子的一个方向摆了三行当作泥土。然后就是切黄瓜啦!我随手拿起一根黄瓜,正准备切时,却听见妈妈在旁边说:“切这个可不容易。”我满不在乎地说道:“不就切一个黄瓜皮嘛!有什么难的?”说完,我就让黄瓜“躺平”切了起来。眼看就要完成了,可是突然黄瓜皮断了。我这才知道,妈妈说的不容易是真的。第二次我吸取教训,终于把黄瓜皮切好了,一条绿色的花茎直立在泥土之上。

接着,我又开始做花瓣。我把猕猴桃毛茸茸的皮刮掉,光溜溜的猕猴桃像一块肥皂似的,只要我一用力抓,它就“嗖”地一下飞了出去。我费了九牛二虎之力才把它切成“花瓣”,又切了半个小番茄当花蕊,将它们拼凑好放在茎上。另外一朵花我用切好的半个小番茄一圈一圈围着“橘子”花蕊构成。

水果拼盘完成啦!看上去真的好像两朵花长在泥土里,闭上眼睛似乎还能闻到花香呢!