心中的美食

不管是闻着臭,吃着香的榴莲,还是自己动手煎的鸡蛋;不管是山珍海味,还是街边小吃……美食不分高低贵贱,只要是自己喜欢的,都可以称之为美食,小朋友们,你心中的美食是什么,快来和我们分享吧。

榴莲

鄞州区下应街道中海小学301班
林音彤(证号2305484)
指导老师 袁开丽

清晨,我被一股奇怪的气味唤醒了,循着气味我来到了厨房。

我看见台子上有一个大大的,黄黄的榴莲,它浑身长满了刺,活像一个小刺猬。我迫不及待地用力一掰,结果被那尖尖的刺给扎到了,手立刻缩了回来。

这时,爸爸走了过来,只见他用钳子用力一撬,“砰”的一声,榴莲直接裂开了。我看见里面有五个小“房间”,每个房间都躺着一个胖娃娃。我拿起一块,放进嘴里,香甜软糯,入口即化,我陶醉地闭上了眼睛。

我爱这美味的榴莲!

螺蛳

鄞州区学士小学303班
贺薪诺(证号2305317)
指导老师 陈利群

今天全家人来到餐厅吃午饭,点菜时,我要了一份炒螺蛳,然后就快乐地等待它的出现。

螺蛳上桌了。我两眼直直地盯着眼前透亮的螺蛳,闻着扑鼻而来的香味,然后迫不及待地夹了一颗放到自己碗里。可是我愣住了,因为不知道怎么吃,于是我向坐在对面的妈妈发出求救信号。接着妈妈就教我怎样吃螺蛳。首先用筷子往螺蛳口往里推,然后嘴巴对着螺蛳口用力吸,吱的一声,肉很轻松就被吸了出来,哈哈,太好玩了。我用妈妈的方法吃得津津有味。还有一种方法,就是用牙签挖。吱吱吱,啪啪啪……就这样,一盘鲜美的螺蛳,很快就被我们吃完了。

书法作品

镇海区骆驼中心学校403班
张晟宁(证号2311702)
指导老师 严振浩

荔枝

镇海应行久外语实验学校307班
朱皓博(证号2312257)
指导老师 舒行仁

今天,老师给我们每人发了一个荔枝,原来我们今天要学学怎样写荔枝。

拿到荔枝后,我好奇地摸了摸,手感很粗糙,像个小刺猬似的。接下来,老师叫我们试着把荔枝剥出来,我使出了九牛二虎之力还是没有把它剥开,老师一看就知道我们平时吃荔枝都是爸爸妈妈剥好的,他就教我们要从它的顶部开始剥。果然,荔枝的壳变成了两半,我仔细观察,发现居然有层透明的膜保护着里面的荔枝,我闻了闻,一股清新的味道扑鼻而来。我又把它放进了嘴巴里,一口咬下去,汁水爆满了我的小嘴,味道甜甜的。我不禁感叹道:太好吃了!

这节与众不同的课让我对荔枝有了更多的了解,我真是太爱荔枝了!

火锅

鄞州区宋诏桥小学211班
徐乐茗(证号2307135)
指导老师 张爱青

今晚,我终于可以吃上心心念念的火锅了。

爸爸放了虾和开水作为火锅底料,插上电源。过了一会儿,汤水开了,我们把圆圆的丸子、方方的血块、半圆形的蛋饺和又细又长的金针菇、小青菜都放进了锅里。锅里五颜六色,好看极了!我一掀开锅盖,就飘出一股海鲜的香味,用筷子小心翼翼地夹了一个丸子,咬一口真是又鲜又嫩。

火锅真是太美味了,我的肚子都快吃成了大西瓜,哈哈!

一块牛排的自述

鄞州区钟公庙实验小学302班
任熙晨(证号2304947)
指导老师 李倩

我,是一块牛排。

我的名字叫西冷,身上拥有油筋,吃起来很香很有嚼劲,我还有一个朋友叫菲力,我们俩已经在冰箱里冻了两个星期了。

可就在星期四的晚上,我们俩突然听到了一阵脚步声,不禁同时想:“小主人又会把谁拿出来呢?会不会把我们一起拿出来呢?”

这时,冰箱门被打开了,我们紧张起来,正巧,小主人看中了我们这对完美搭档,把我们拿出来解冻。我们俩暗暗高兴,展现价值的时候到了!

第二天早上,小主人和他爸爸一起走进厨房,剪开我们外面的包装,用吸水纸把我们身上的血水吸干。打开油烟机往锅里倒了一些油,然后把我们放入锅中。我们嗞嗞冒烟,过了一分钟,翻了个面,同时加入蒜头,半个洋葱等调味料。又过了一会儿,他们又给我们翻了个面,同时切下一小块黄油,放到我们身边,让我们洗了个黄油澡,起锅放在板上让我们醒一醒,紧接着把我们俩切成一条一条的放入盘中……

外焦里嫩的牛排流着汁液,香喷喷的洋葱带着微甜,配上香味浓郁的黑胡椒酱,小主人一家一群人围成一桌,放入嘴里细细品尝,赞不绝口。

煎鸡蛋

高新区实验学校新晖校区305班
王秋宁(证号2309198)
指导老师 王海燕

今天早上,我学会了一门“手艺”,那就是煎鸡蛋。

我先小心翼翼地把火打开,把锅烧热,再慢慢地倒上油。等油烧热后,我快速地把鸡蛋打入锅内,等一面煎熟了,再倒上酱油,可我一直不敢倒,怕烫到手。妈妈跟我说过,没有水就不会溅出来,于是我把酱油倒了下去,果然没有溅起来,最后翻一面煎一会儿,这样一个煎鸡蛋就做好了。

妈妈、爸爸、哥哥和我吃得津津有味,下次我还要做更多好吃的菜!

可乐鸡翅

镇海区中心学校301班
吕琪之(证号2312144)
指导老师 许烨烨

如果你问我最喜欢吃哪道菜?我会毫不犹豫地回答你:当然是可乐鸡翅啦!

每隔一段时间的周末,妈妈都会给我做我喜欢的可乐鸡翅。我也会请教妈妈可乐鸡翅的做法,妈妈告诉我,首先,把鸡翅放入锅中用水焯一下。其次,热锅凉油将鸡翅倒入锅中,翻炒至表面金黄,放入盐、酱油等调料,再倒入可乐没过鸡翅,盖好锅盖,小火烧十分钟让鸡翅更入味,大火收汁。最后撒上芝麻和葱花,就可以出锅啦!

端上桌的可乐鸡翅,透着热气,那黄澄澄的皮,闪着诱人的油光,让人食欲大增,垂涎三尺。那香味更是十里之外都能闻见,一闻到那香甜的味道,我的烦恼就通通都消失了。拿起一块鸡翅一口咬开,浓浓的香味在口中弥漫开来。

想到这里,我又很期待周末,妈妈给我做我最喜欢吃的可乐鸡翅啦!

不一样的苹果

鄞州区惠风书院201班
应青昀(证号2319721)
指导老师 林梦琪

今天,阿姨给我们送了一些苹果。这些苹果和我之前看到的不一样,是五个一组装在塑料桶里的,真特别呀!难道它们和其他的苹果不一样吗?我打算仔细观察下。

我拿起苹果,看到它的表面是红彤彤的,带点黄,闻起来有股蔬菜的香味,摸起来很光滑,还有点冷冰冰的。

妈妈给我削好了苹果。我一口咬下去,感觉一股甜蜜的汁水喷涌而出,好吃极了,就像吃爆汁糖果一样。原来这些苹果不仅好看,还更好吃呢!怪不得包装得这么特别。我吃得津津有味,打算给我最喜欢的朋友送一个尝尝,分享不一样的滋味。

保护环境,从我做起

镇海区贵驷小学502班
徐彦涛(证号2312367)
指导老师 张维

美景

镇海区骆驼中心学校302班
徐恺远(证号2311609)
指导老师 褚春燕

红烧排骨

鄞州区东湖小学201班
李兆功(证号2320502)
指导老师 陈素飞

我喜欢的美食有很多,比如凉拌海蜇、四喜烤麸、香煎鲈鱼……但我最喜欢的还是红烧排骨。它吃起来又香又嫩,油而不腻,独具风味,每一次吃都让我赞不绝口。它的颜色是棕红色,而且酱还能拌饭吃。

它的做法不简单呢。先往锅里加水放排骨,再加一勺米酒,两片生姜,大火煮开后撇去浮沫,捞出排骨,然后控干水分。

接着锅烧热倒入少许油,再把焯过水的排骨和糖一起倒入锅里炒,边翻炒边加入姜片、八角、香叶、桂皮等。等排骨有点上色了,再加一勺生抽,半勺老抽,一勺黄酒,倒入开水,最后放入葱段,盖上锅盖小火炖30分钟。

最后,等汤汁收干后,一盘香喷喷的红烧排骨就大功告成了。

一绿一黄

鄞州区东南小学海晏路校区210班
陈品衡(证号2320345)
指导老师 熊蓓怡

我要给大家做一道菜——韭菜炒鸡蛋。

“一绿”——韭菜,先让它们在水里痛快地洗个澡,把它们身上的污垢冲洗干净。然后用菜刀在砧板上把韭菜的根和叶子切段,大概和我的小拇指一般长,并把根和叶子分盘装。“一黄”——鸡蛋,拿出一个碗,只听“啪,啪,啪”三下清脆的声音,蛋清连带蛋黄滚入碗里,真是听话的蛋宝宝啊!再加入一些食盐和几滴白醋,这是鸡蛋变嫩的关键。最后用筷子在碗里顺时针打圈,大概五分钟后,蛋清和蛋黄就完美地抱在了一起。

起锅,烧油,开大火,看到锅里的油泛起了气泡,快速把蛋液倒入锅里,蛋液在锅里迅速凝结,颜色变得嫩黄,我用铲子飞快翻炒几下,出锅放入盘子备用。接着在锅里倒入一些油,等锅热了,先炒不容易软的韭菜根,翻炒10秒钟,再倒入韭菜叶,翻炒15秒钟,吸饱水的韭菜在油锅里迅速瘦身,颜色也变得更绿了,浑身油光光的,这时要放一些食盐增味,然后我又眼疾手快地把刚炒熟的鸡蛋也倒入锅里,一起翻炒韭菜和鸡蛋,让它们相亲相爱。香味出来啦!关火,盛出韭菜炒鸡蛋。

我看着自己做的菜,闻着香味,口水流了三千尺,忍不住尝了一口,给自己竖起了大拇指。妈妈也尝了一口,夸我是个“做菜小能手”。今天的成功给了我百倍的动力,我相信我以后肯定和厨房会结下不解之缘。