

包扁食

方城小学二(3)班 庄杨茁 指导老师 应琳娜

五一 假期 ,我来到临海外婆家。外婆说要包扁食给我吃 ,我高兴得一蹦三尺高。扁食是临海特色美食 ,也是我的最爱。

我想当一回 小厨神 ,自己动手包扁食 ,外婆欣然答应。我跟着外婆来到菜市场买了许多丰盛食材 :有胡萝卜、香菇、瘦肉、茭白、蒜和小葱 ,还有梯形状的扁食皮。回到家里 ,外婆先将这些食材剁碎 ,然后加油放入锅里翻炒 ,最后撒上葱花。顿时 ,厨房里香气四溢 ,令人垂涎。

香喷喷的馅料炒好了。只见外婆端来一碗清水 ,拿来两个勺子。待一切准备就绪 ,我们开始大显身手了。我学着外婆的样子 ,一手拿着面皮 ,一手用勺子将馅料舀到面皮上 ,心里沾沾自喜 :嘿 !这还不简单 ,用手使劲一捏不就好了 !哎呀 ,情况不妙 ,馅料像逃兵一样 跑 出来了 ,面皮也破了个洞。我只好拿另一张面皮把破洞堵住 ,包好的扁食坑坑洼洼 ,形状也很奇怪 ,我给它取名为 麻脸丑将军。

看着我的 杰作 ,外婆咧开嘴直笑。她耐心地告诉我 ,馅料不要放太多 ,也不能太少 ,以一平勺为标准。我半信半疑 ,心想 :这次会不会又失败啊 ?外婆似乎猜到了我的心思 ,鼓励我说 :没关系 ,慢慢来 ,多包几个就会了。我跟着外婆的示范动作重新尝试一遍。一个扁食终于大功告成了。不错 ,有进步哦 !外婆竖起大拇指点赞。

熟能生巧 !瞧 ,我包的扁食一个比一个好看。它们就像长着一对大耳朵的胖娃娃 ,神气活现的。

扁食下锅了 ,一锅下水煮着吃 ,一锅笼里蒸着吃。我像只小馋猫守在锅灶旁翘首等待着。热气腾腾的扁食终于出锅了。外皮晶莹剔透 ,隐约折射着馅料的五颜六色 ,可爱又诱人。一口咬下去 ,馅料的汤汁溢满整张小嘴 ,别提有多好吃了。

宫保鸡丁

横湖小学三(7)班 孔馨媛 指导老师 陈佳

啊 !这宫保鸡丁真香呀 !厨房里传来一阵惊呼 ,原来是我化身 中华小当家 ,给爸爸妈妈做的宫保鸡丁出锅了 !

每次放学回家 ,总能看到爸爸妈妈忙碌的身影。五一 放假 ,我也来出一道菜 ,慰藉平时辛苦操劳的爸爸妈妈。

我参考 小红书 ,精挑细选了宫保鸡丁这道菜 ,看着图片 ,隔着手机屏幕 ,都能感受到酸甜可口、鲜香滑嫩的美味 ,我相信爸爸妈妈肯定会喜欢的。一大早 ,我跟着妈妈去菜场选购食材 ,穿梭在熙熙攘攘的人群中 ,我真切地感受到了劳动的热情和生活的动力。我们选购了鲜嫩的鸡胸肉、绿油油的黄瓜、新鲜的胡萝卜和小葱。此时 ,美味的菜肴已经浮现在我脑海里。

一回到家 ,我就迫不及待地冲进厨房 ,忙碌的小身影在厨房里大显身手。首先 ,我给食物宝宝们洗了个痛快的凉水澡。紧接着 ,我按照视频的步骤把鸡胸肉切成大小约1.5厘米的肉丁 ,加入调料进行腌制10分钟 ,胡萝卜、黄瓜去皮也切成小丁 ,葱姜蒜切末 ,一碗香浓的料汁调制备用。一切准备就绪 ,就等下锅咯。

适量的油在锅里慢慢升温 ,我把腌制好的鸡丁倒入锅中 ,翻炒至金黄色 ,盛在盘子里备用。在锅里残余的油中放入葱姜蒜末 ,加入一勺豆瓣酱 ,铲子随着我的小手翻炒 ,香气随着铲子的翻动四处蔓延 ,不一会儿 ,整个厨房里香味弥漫。我乘机把鸡丁、胡萝卜、黄瓜丁加入锅中 ,翻炒均匀 ,随后倒入料汁 ,大火翻炒收汁 ,一道色香味俱全的宫保鸡丁即将装盘上桌了。

看着眼前的宫保鸡丁 ,我迫不及待地把它端到爸爸妈妈面前 ,让他们先尝尝 ,满心期待地望着他们 ,生怕菜做失败了。当他们不约而同地对我说 :真好吃呀 ,我这颗悬着的心终于放下了。

小土豆炒韭菜

松门小学二(2)班 蔡京峰

土豆们 ,来来来 ,到我这里来。这天呀 ,该把你们的紧身衣卸下了。我套上手套 ,从袋子里拿出一个土豆攥在手里 ,另一只手握着小刀 ,开始刨土豆的紧身衣了。哎呀呀 ,这土豆皮忒难去了。这刀刨土豆皮不顶用 ,换了个铁圈子 ,一刮一刮 ,嚓嚓 ,总算方便点啦。但是我刨一个 ,妈妈刨了五个 ,哎呦呦 ,这速度也太慢了 !加油 ,快快地真干。

卸了紧身衣的土豆先在水里洗洗澡 ,再擦擦身子 ,然后一窝蜂挤入高压锅。土豆们别着凉 ,我来给你们暖暖。啦啦啦啦啦啦啦啦 红蓝火焰蹿了出来。

当土豆们在高压锅里热身的时候 ,我开始择韭菜了。把韭菜焦叶和根部去掉 ,洗净 ,切段 ,放盆里备用。

五分钟左右 ,土豆带着冒烟的热水 ,一个接一个地从锅里跳了出来 ,静静地躺在案板上。我左手按住案板 ,右手持刀 ,将椭圆形土豆轻轻拍扁。

开火 ,待炒锅冒青烟时倒入油。油一入锅 ,我就退避三舍了 ,怕油飞溅到身上。此时的我成了运输员 ,帮妈妈把土豆运送到炒锅边。等土豆摊满锅底 ,我才接过妈妈手中的铲子。哒哒哒 ,哒哒哒哒哒 ,土豆散发出了香味了 ,用铲子给土豆翻了个身。哇 ,土豆化妆了 !色泽诱人的样子让人忍不住想吃一口。待两面都焦黄后 ,撒点椒盐、盐 ,倒入备好的绿油油的韭菜 ,翻炒均匀 ,出锅 ,装盘。

我喊了工作一天后的爸爸来品尝我的这道小土豆炒韭菜。爸爸夹着土豆 ,微笑着说 :儿子做的菜 ,真美味 !

编者按

香椿炒蛋、胡萝卜炒肉、烩糖糊、炸糍粑、鲫鱼汤……这个“五一”，同学们化身“中华小当家”，为家人做美食，用实际行动致敬劳动节！

“我为家人做道菜”主题征文开展以来，《青草地》的投稿后台菜香满满，为同学们的十八般厨艺，点赞！

截至目前，我们已收到了近300篇投稿。一部分作品已在掌上温岭App上展出，在此基础上，我们精选出了一些优秀作品在《青草地·教育周刊》上刊出。欢迎同学们的来稿，还未审核的，不要着急哦！编辑们会抓紧的哦。

胡萝卜炒肉

箬横小学三(5)班 江依璐

平日里看着爸爸妈妈炒菜时总觉得很神奇 ,各种各样的生鲜像变魔术一样变成一桌子的美味佳肴。趁着假期 ,我也准备亲自下厨 ,做一道胡萝卜炒肉跟蛋炒饭 ,展示一下我的厨艺。

说干就干 ,我穿上围裙 ,俨然一位小厨师。剪豆少许 ,胡萝卜切片 ,肉切成丁 ,再剥两颗大蒜头放到一边备用。我把锅冲洗一遍 ,开火等锅热后 ,往里倒入一些食用油 ,待锅底冒出许多泡泡再把大蒜头放进去爆香 ,不一会儿便出香味了。这时 ,把切好的肉丁小心翼翼地放进去 ,锅里的肉顿时炸开了花 ,伴随着 噼里啪啦 的声音 ,手被爆出的油溅到了 ,疼得眼泪在眼眶里打转 ,一时间我有点手忙脚乱 ,不知所措。我稳定了一下情绪 ,继续翻炒肉丁 ,倒入胡萝卜 ,再快速翻炒 ,并加入适量的盐和白糖 ,并学着爸爸的样子在锅里洒了一圈黄酒 ,真香呀 !我有点迫不及待了 ,最后倒入少许的水 ,盖上锅盖闷煮。

过了几分钟 ,等汤汁收得差不多了 ,再撒一把剪豆翻炒一下直到颜色变成翠绿色。这时 ,萝卜也变软了 ,关火把菜盛进盘子里 ,红绿相间 ,多么诱人的香味呀 !

随后 ,我又打了两个蛋到碗里 ,搅拌均匀后 ,下锅炒好盛出 ,再热油炒肉丁 ,待出香味后放调味 ,然后倒入鸡蛋跟米饭 ,将米饭打散可不是一件容易的活 ,没翻动几下 ,我的手已经酸痛得不行了 ,心里想着 :我这才炒几下呀 ,平时妈妈还要烧那么多 ,真是太厉害了 !撒入调料 ,再用劲翻炒均匀 ,一碗香气四溢的蛋炒饭就出锅了。

一顿简易的午餐就准备好了 ,我迫不及待地上弟弟跟妈妈一起过来吃饭。妈妈一脸惊喜 ,让我觉得非常值得。美中不足的是 ,盐的量没有掌控好 ,有点偏咸口 ,但是弟弟很赏脸直接光盘了 ,还连连称赞。

爆炒螺蛳

大溪小学麻车校区六(2)班 狄慕远

我们全家都喜欢嗦螺蛳 ,爸爸尤爱 ,每次都可以吃一大盘。春天可是吃螺蛳的季节 ,此时的螺蛳经过漫漫冬季的滋养 ,肥美而鲜嫩。要不怎会有清明螺蛳赛肥鹅的说法呢 ?

前几天 ,爸爸去水库里捞回一大盆青壳大螺蛳 ,用清水养着 ,我每天早晚给它们各换一次水。就这样养了3天 ,螺蛳终于吐干净的泥沙了 ,奶妈用了一下午的时间 ,把螺蛳尾巴剪掉。

晚上 ,我把螺蛳捞起来 ,搓一搓外壳 ,用水冲洗干净 ,沥干备用。我切好姜片、蒜末和洋葱 ,再准备好干辣椒、花椒、豆瓣酱等调料。一切准备就绪 ,我熟练地点火、起锅、倒油。不一会儿 ,油热了 ,滋滋滋 ,地唱起歌来 ,我不慌不忙地放入姜片、蒜末、辣椒和花椒 ,翻炒几下 ,再倒入洋葱翻炒 ,一股又辣又香的味道扑鼻而来。我迅速放入螺蛳继续翻炒 ,炒至螺蛳壳变成焦黄色 ,倒入少许料酒、一勺豆瓣酱、少许盐 ,继续翻炒。我怕螺蛳不熟 ,加了一汤勺开水 ,再放了一丢丢白糖 ,让每颗螺蛳都与调料充分融合 ,撒上葱花 ,一锅香气四溢的爆炒螺蛳大功告成了。

我把热气腾腾的香辣螺蛳端上了桌 ,早已做好准备的爸爸先喝一口酒 ,再夹了一个螺蛳 ,一嗦一吸一吐 ,然后很夸张地摇了摇头 ,还很大声地 哈 了一下 ,对我说竖起大拇指 :好吃 !好吃 !人间美味 !我也夹起一个 ,用嘴吹了吹 ,用力一吸 ,鲜美的螺肉伴着鲜香麻辣的汤汁 ,一起溜进了嘴里。

今天的晚餐 ,在 吱 吱 吱 的吸螺蛳声中愉快地结束了



让人又惊又喜的鲫鱼汤

方城小学四(6)班 黄千洵

看着妈妈在厨房里忙碌的身影 ,我心血来潮 ,决定下厨 ,做一道我最爱的鲫鱼汤。按照菜谱秘笈 ,做鲫鱼汤 ,要先处理鱼 ,去腥腌制 ,再下锅煎至金黄 ,热水一倒 ,放些喜欢的配菜 ,剩下的就交给时间。心想 :简单的嘞 !但想象总是很美妙的 ,实际操作时却做得如同过山车 ,又 惊 又 喜。

惊 是惊吓的惊。鲫鱼 超市里的阿姨已经帮我简单处理过了 ,看起来很干净。不知从哪得来 ,说是鱼鳍是腥味来源 ,也藏匿脏东西 ,妈妈就要求我剪掉。我心想 :对付一条开膛破肚的鱼还不简单。谁知这刚一剪刀 ,鱼尾居然 啪 叭 动了一下 ,真是怕什么来什么。吓得我立马大叫起来 ,跳出一米开外 ,感觉魂都吓飞了。鱼也被用到地上 ,啪 的一声 ,躺平的样子 ,想必即便没死透也该摔晕过去了吧。看着它的眼睛 ,让我想起不久前看到它还在鱼缸里游来游去的样子 ,真是下不去手。可想到夸下的海口 ,只能牙一咬 ,心一狠 ,硬着头皮继续小心处理 ,过程真是紧张而又漫长 ,生怕它又 活 了过来。处理完 ,长呼一口气 ,感觉我又活了过来 ,才发现太阳穴都绷紧了。

喜 是惊喜的喜。

第一次惊喜在于成功煎好鱼。处理好鱼 ,开始下锅煎 ,刚一放下去就听到 刺啦 一声 ,简直太治愈 ,瞬间忘掉刚才的惊吓。继续晃动着锅 ,尽量煎好每一处。一翻个 ,漂亮又完整的金黄色就出来了 ,我不由得咧着嘴笑了出来。不一会儿 ,鱼的香味弥漫了整个厨房。再来就是汤的惊喜。我在煎好的鱼锅里倒入已经准备好的热水 ,然后放入姜片、葱段和料酒。汤汁立刻变得鲜香四溢 ,让人垂涎欲滴。我盖上锅盖 ,让鱼汤在锅里慢慢地炖煮。煮的过程中 ,我时不时地打开锅盖 ,用勺子搅拌均匀 ,以免糊底。同时 ,我还加入了豆腐让鱼汤更加鲜美。

打开锅盖 ,一股浓郁的香气扑鼻而来。我拿起勺子 ,尝了一口自己亲手做的鱼汤 ,鲜美的味道立刻充盈口腔 ,脑海中瞬间出现动漫《中华小当家》中一吃到美食就会出现的 当当当 的奏乐声 ,我甚至看到有仙女在跳舞 ,让我心花怒放。

当看到家人津津有味地品尝着我烧的鲫鱼汤时 ,我的心比吃了蜜还甜。

香煎豆腐

高桥小学五(1)班 林羽茜 指导老师 章文君

阳光透过窗帘的缝隙 ,肆意地洒在床上 ,我揉了揉惺忪的睡眼 ,望着窗外明媚的春光。今天是劳动节 ,我决定完成一项特殊的任务 ,为爸爸妈妈做一道菜。

我穿上围裙 ,走进厨房 ,仿佛一位米其林餐厅的大厨 ,我寻找了一下冰箱 ,一块豆腐进入了我的视线 ,我该做些什么呢 ?有了 ,做香煎豆腐吧 !这道菜妈妈做过好多次 ,我也看过很多次。

我先拿出一口碗 ,在碗中放了一勺蚝油、两勺生抽、一勺盐、一勺淀粉、半勺糖 ,再加入一些清水 ,搅拌均匀 ,这可是香煎豆腐的秘制调料 ,有了这个 ,平无奇豆腐 ,才能翻身成为安全家追捧的万人迷。

接着就要处理豆腐了 ,需要用力将豆腐切成均匀大小。这可得小心 ,因为豆腐小姐太脆弱了 ,不留神就能让她四分五裂。因此 ,我下刀的动作越发的温柔 ,甚至连大气都不敢喘。切好豆腐之后 ,还要将温柔的豆腐小姐放入油锅中 ,她们想邀请热油一起跳舞 ,可能是油先生太激动了 ,一个个都跳了起来 ,豆腐小姐可能是被油先生的热情吓到了 ,一个个都发出了 滋滋滋 的叫声。几分钟后 ,用铲子轻轻地将豆腐翻个面 ,可是没想到翻个面的事竟然把我难倒了。大概是我不当厨子 ,豆腐四分五裂了 ,碎成了一小块一小块的。出师未捷啊 !难道是豆腐煎的时间还不够长 ?我又静静地等了一会儿 ,这次我拿出了百分百的信心 ,铲子先是轻轻地铲进豆腐的最底端 ,再轻巧地一翻 ,铲子带着豆腐小姐在空中跳了一段交际舞 ,又安全着陆。

朝上的一面已经变成了好看的金黄色 ,像是谁从窗外扯了一小段阳光铺在上面。最后撒上绿色的葱花 ,等着油将食材的香味放大 ,豆腐的嫩滑惹葱的香四处蔓延 ,味蕾也随之舞蹈着。

吃着我做好的菜 ,爸爸妈妈开心极了 ,直夸我是个小厨师。

在这次做饭中 ,我不仅体会到家人做饭的辛苦 ,也会体会到了劳动的快乐 ,以后我要多学做饭。

辣椒炒蛋

箬横小学四(1)班 梁震溢

夕阳西下 ,微风习习 ,风儿轻柔地抚着我的脸庞 ,但又羞涩地跑开了。这时 ,楼下飘来一阵菜香味儿。是我为爸爸做的一盘辣椒炒蛋。

苏东坡说做菜要 忽出新意 ,要多实践 ,学做一样菜总得失败几次 ,方得要领。鸡蛋营养丰富 ,但单独鸡蛋口感过于单一。今天我要给爸爸研制一道新菜品 辣椒炒蛋。鸡蛋的鲜美配合辣椒脆嫩的辣椒 ,应该会是一个完美的组合。

厨台上琳琅满目的食材 :辣椒、鸡蛋、大蒜等 ,以及各种调料。清洗好辣椒 ,我揪住辣椒的蒂用力一掰 ,只听 叭哒 一声脆响 ,辣椒顶部出现了个大窟窿 ,一股迟到的辣味在空气中蔓延开 ,妈妈说要把里面的辣籽去掉 ,口感才好 ,就像人生有舍有得。我左手按住辣椒 ,右手紧握菜刀 ,心里忐忑不安 ,这明晃晃的菜刀让我不禁有些恐惧。突然一颗辣椒籽恰好弹到我的嘴里 ,辣味在我的口腔里蔓延开 ,我赶紧灌入大口大口的水 ,才缓过气来。经过我的不懈努力 ,辣椒终于成为我的 手下败将 ,被我打成形态各异 ,粗细不同。

我把切好的辣椒放到盘子里 ,开始与鸡蛋较量。我拿起一个鸡蛋 ,捏住底部 ,轻轻一磕 ,蛋壳裂开了一个口子 ,我忙又伸出另一只手 ,一掰 ,一个像小太阳似的鸡蛋滑落到碗中。我开始搅拌鸡蛋液 ,直至蛋黄和蛋清完全融为一体。

锅中倒入油 ,等油热后 ,倒入蛋液 ,锅中立即发出 噼里啪啦 的响声 ,油星四溅。其中有一颗趁我不备 ,调皮地跳到了我手上 ,疼得我哇哇乱叫。这时 ,蛋液逐渐有了形状 ,中间开起来了一朵朵小黄花 ,像棉花糖一样软软的。等蛋液的颜色变成浅黄色时 ,我把鸡蛋翻了个面 ,并把火调小了一点 ,刚才那面是淡淡的黄色 ,而这的一面经过高温炙烤 ,已经变成棕黄色了。鸡蛋外边收紧 ,靠靠内一点儿的蛋液的颜色越来越深。接着用铲子把鸡蛋捣碎 ,倒入辣椒进行不断翻炒。滋滋滋 ,顿时 ,白烟翻腾 ,呛得我咳嗽起来 ,一股香辣味四溢开来。我一边翻炒着鸡蛋 ,一边加入盐、醋、白糖、酱油等佐料。这道香辣的辣椒炒蛋就做好了 ,尝起来味道丰富 ,层次鲜明。

虽然蛋香味都不是最佳的 ,炒得也潦草了些 ,但是爸爸依旧吃得津津有味。爸爸夹起其中一块鸡蛋说 :老一点的鸡蛋味焦 ,吃起来辣味更浓 ,而嫩一点儿的鸡蛋吃起来软糯 ,平时还不能在同一盘菜里吃到两种口感呢 !现在 ,我尝到了。我吃的是幸福哦 !

饺子

横湖小学五(8)班 江承泽 指导老师 周静

我的家人平常工作都很辛苦 ,因此我想在这个特殊的节日里为他们包一顿饺子。我不会做香喷喷的菜肴 ,但做法简单又能填饱肚子的饺子 ,我是可以独自完成的。我带着平时攒下来的五十元去超市买了几斤猪肉、六十张饺子皮和一把香菜。当我提着这些食材时 ,满脑子是做好的饺子 ,像弯弯的嘴唇朝我微笑。

回到家 ,我从柜子里拿出绞肉机 ,准备先搞定饺子馅。我把肉切成小块 ,放进机器绞的同时再倒一点黄酒 ,这样可以去腥。绞肉的同时 ,我又把香菜切成碎末 ,那菜刀叮 咣咣 声与绞肉机发出的 嗡嗡 声 ,好似一首交响曲 ,但绝对是一首排练失败曲子。等肉绞好 ,放香菜 ,再加盐、味精等配料 ,搅拌均匀 ,之后接一碗清水 ,一切准备就绪。

拿起饺子皮 ,往边缘沾点水 ,摆放中间 ,把两边对折 ,一点一点捏紧 ,形成一个褶皱 ,一个饺子就成形了 ,挺像月亮的。我重复刚才的步骤 ,又包了一些饺子后突发奇想 ,使出浑身解数 ,把饺子做成各式各样的形状。一通操作下来 ,桌子上又多了几顶皇冠、几片鲨鱼鳍、几颗蛋和很多个月亮。另外 ,我还在这些饺子中放了两枚硬币 ,看谁能吃到 ,也就代表好运将至。

包饺子有技巧 ,而煮饺子也要技巧 ,否则容易使饺子撑破肚子。先往锅里倒一些冷水 ,等水沸腾后 ,慢慢地把饺子放进去。当水沸腾 ,我又倒一小碗水进去再煮 ,就这样重复四次 ,饺子就可以起锅了。恰巧此时 ,家人们也回来了 ,当他们看见我煮了一大锅饺子 ,都大吃一惊 ,纷纷竖起大拇指夸赞我 ,爸爸一下子把我抱起来 ,给我更热烈的表扬。

见他们大快朵颐 ,我特意告诉他们我在饺子里放了一枚硬币 ,看谁运气好能吃到。但爸爸好像没有特别高兴的样子 ,反而慢下吃饺子的速度 ,他每夹起一个饺子都要仔细看一遍 ,仿佛在欣赏一件艺术作品 ,之后才浅咬一口。突然 ,一阵清脆的磨牙声从我口里传出 ,我立马吐出一枚硬币 ,高兴地挥一挥手。爸爸见我吃到了硬币 ,就开始大口大口地咬。忽然 ,爸爸痛苦地叫了一声 ,马上捂着嘴巴 ,又从嘴里缓缓地吐出一枚银色的硬币 ,这正是第二枚象征好运的硬币。大家看着爸爸捂着牙一副疼痛的样子 ,哄堂大笑起来。

通过做饺子 ,我深刻体会到劳动节的意义和乐趣 ,我们要珍惜美好的一切。

一锅两味

松门小学六(6)班 左一涵

题记 纵横即逝的是天上烟花 ,细水长流的是人间烟火。

人世間最有温情的是亲情 ,餐桌上最有温情的是火锅。为庆祝 五一 假期 ,我和家人一起动手制作火锅汤底 ,准备食材 ,让一家人围锅静心。

准备好各类食材 ,开始炮制火锅汤底 ,锅中油热 ,打入两个鸡蛋 ,煎至两面金黄 ,倒入滚烫的开水三分 ,下入白萝卜丝一把、玉米两小块、生姜四五片、枸杞和红枣各三两颗 ,大火熬制三分钟 ,待汤底浓白 ,加盐和鸡精。接下来就是红汤锅底。油热下入花椒、海椒 ,小火炒 ,辣味钻鼻 ,涕泪满面 ,好不酸爽 ,但不影响我加入火锅底料 ,将其炒化于辣子之间 ,加水、盐、鸡精 ,放入大葱。清汤和红汤分别倒入鸳鸯锅中 ,一半清炊 ,一半热辣的美妙在眼前呈现 ,各色的锅底 ,各色的味道 ,沸腾着 ,升腾着 ,生活最真实的美好就在这汤浓香浓中酝酿开来。

配菜的顺序也是火锅的一门学问。土豆、莲藕和木耳先下锅 ,接着来点儿金针菇 ,豆腐皮也少不了 ,羊肉卷是灵魂 ,虾滑等随后加入 ,每一样食材都在锅中跳跃 ,绽放出它们独有的风味。而当家人围坐 ,筷子忙碌 ,薄如蝉翼的牛百叶 七上八下 地表演着 ,隐藏着、舞蹈着、雀跃着 ,待到它们表皮微微起泡 ,彼时口感可谓最佳。牛百叶蛋白质充盈 ,美味之余又营养丰富。望着家人们一张张幸福的笑脸 ,还有那冒着热气的荤素搭配 ,这何尝不是幸福的写照 ?这偶然成就的人间至味催化了我稚嫩的心。

吃着火锅 ,品味锅中的热情 ,寻味着人间烟火 ,恍然想起杨绛先生的话 :生命活到极致 ,一定是简与平 ,一定是素与雅 ,纵横即逝的是天上烟花 ,细水长流的是人间烟火。忽又觉得 ,哪怕如坎坷的学习生活 ,占据了我们的懵懂时光 ,但是在疲惫受伤时 ,热气腾腾的火锅 ,唤醒了我的向往 ,温柔了我的寒窗岁月 ,给了我一份真正的宁静与温情。世间万象 ,皆有得失 ,火锅的热情与宁静教会我们 :无论生活还是学习 ,结果不是唯一。哪怕今日一切如愿 ,明日依旧未卜 ,但那份在火锅边享受的快乐 ,便是真实的烟火瞬间。幸甚至哉 !

一锅两味 三餐四季 五味六膳 好一派人间烟火 !

香椿炒蛋

太平小学二(1)班 谢唐恩 指导老师 周素芬

思来想去 ,我决定做一道既应季又深受家人喜爱的菜品 香椿炒蛋。

所有食材齐备 ,我这位小厨师便闪亮登场。我手中握着鸡蛋 ,在碗边轻轻一敲 ,鸡蛋壳瞬间裂开一道缝隙。我用力一掰 ,啪嗒 一声 ,晶亮的蛋白裹着金黄的蛋黄跃入碗内。如法炮制 ,我又将四个鸡蛋打入碗中。五个蛋黄犹如蚕豆一般挤在一起 ,有趣极了。

我拿起筷子开始搅拌蛋液 ,忽然记起还未加盐。我舀出一小勺盐撒入碗中 ,继续搅拌至盐粒完全溶解 ,蛋液则在一旁静待烹饪。我打开煤气开关 ,嗤 的一声 ,蓝色火焰骤然腾起 ,我被吓了一跳 ,好在迅速稳住阵脚 ,有惊无险。

调整好火力后 ,我把香椿放进锅里加水煮。不一会儿 ,我发现香椿变绿了 ,水却变成紫色了。为什么会紫色呢 ?难道香椿可以制成颜料 ?脑袋里的小问号像泡泡一样冒了出来。可我百思不得其解 ,只好放弃思考 ,继续做菜。

我用筷子把香椿夹起来 ,放在水龙头下冲了冲 ,再用刀切成一小段一小段 ,放入蛋液中。油冒烟了 ,我赶紧把香椿蛋液倒入锅中 ,再用铲子翻炒着。不一会儿 ,一股香味扑鼻而来 ,等蛋液和香椿完全凝固后 ,我满怀喜悦地盛到碗里 ,迫不及待地喊爸爸妈妈一起来品尝。

啊 !既软嫩鲜香 ,又爽口美味。爸爸妈妈也赞不绝口。