# 最新包饺子的过程简写 包饺子过程心得体会(精选8篇)

来源：网络 作者：九曲桥畔 更新时间：2025-02-13

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。包...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

**包饺子的过程简写篇一**

第一段：引言（100字）。

包饺子是中国传统的春节活动之一，也是我家庭中一个重要的传统习俗。在今年的春节期间，我亲身参与了包饺子的过程，并在这个过程中有了一些体会与感悟。

第二段：认真准备（200字）。

在包饺子之前，家人们先是一起准备饺子的材料。我们去菜市场买新鲜的猪肉、韭菜和大葱等，然后在家里一起清洗和切割。这个环节中我感受到了团结和合作的力量。尽管大家在平时都有自己的忙碌生活，但是在包饺子的这天，大家都围坐在一起，互相配合，共同完成一件事情。虽然有时候会出现一些小纷争，但最终大家都笑着将问题解决了。这让我认识到团队合作的重要性，也让我明白了家庭的力量是无穷的。

第三段：技巧与创意（300字）。

包饺子不仅是一个团队活动，也需要一定的技巧和创意。在包饺子的过程中，我发现每个人都有自己的包饺子方式和创意。有的人擅长包小巧玲珑的饺子，有的人则喜欢包大馅多汁的饺子。我在这个过程中学到了一些技巧，比如在擀皮的时候要用力均匀，否则包出来的饺子皮会不均匀。另外，我发现用水封口的饺子比使用鸡蛋更容易封紧，这是一个小技巧，但是确实让我包的饺子更加美观。同时，我也尝试了一些创意，比如包了心形、花朵形状的饺子，这让我觉得包饺子不仅是一种食物制作的过程，也是一种艺术的表达。

第四段：分享与快乐（300字）。

包饺子的过程不仅带给我技巧与创意，还带给我分享与快乐。我们每个人都有机会在包饺子的过程中分享自己的喜怒哀乐。有时我们会一边包饺子一边唱歌跳舞，有时我们会一边包饺子一边讲笑话大笑。与家人和朋友分享这样一个欢乐的时刻，让我感受到了生活的美好。包好的饺子在锅中翻滚着，散发出浓郁的香气，这一切让我觉得心满意足，快乐无比。

第五段：思考与珍惜（200字）。

包饺子的过程让我不仅得到了技巧和快乐，更让我思考和珍惜。当我包饺子时，我想到了那些辛勤劳动的厨师们，他们每天都要包上千上万个饺子，这需要耐心和细心。我开始珍惜他们的劳动，同时也珍惜自己的生活。我也开始思考，包饺子虽然是一件简单的事情，却需要我们用心去体验和发现其中的乐趣。人生就像包饺子的过程，我们需要认真准备，运用技巧和创意，分享快乐，并思考和珍惜这一切。

总结（100字）。

通过一次包饺子的经历，我不仅获得了技巧和创意，更体会到了团结与合作的力量，以及分享与快乐的重要性。我相信通过这样的活动，我们能更加珍惜和享受生活的点滴，同时也学会在生活中关注他人，发现身边每个细小的美好。

**包饺子的过程简写篇二**

我要母亲做饺子吃，母亲说：“好啊，那得自己做哦！”我说：“哎，那好吧。”

首先，我们拿起饺子皮，学着母亲的样子，如法炮制的包起来。可当我们做好一半时，我发现我的饺子象一个个老弱病残的伤兵，而母亲的象一个个虎背熊腰的威武将军，我丧气了，这时，母亲对我说：“别灰心，我教你，来。”说着，便做起模范来。

在母亲的帮助下，我做好了一个，接着，两个、三个、四个……啊，我越做越好，越做越出色。最后，我们做好后，开餐了，我尝着自己亲手做的饺子，心里甜滋滋的。

通过了做饺子，我终于明白了“失败是成功之母”的道理。

**包饺子的过程简写篇三**

“今天，我们来包饺子吧！”早上我刚起床，婆婆就对我说。“好啊，好啊！我最喜欢吃饺子了！”我高兴得一蹦三尺高。

我们开始包饺子了。婆婆先拿出芹菜、豆腐和鲜肉，依次把它们剁碎，再倒进一个大碗里，然后使劲地搅啊搅，就这样，芹菜豆腐馅就做好了。我们把馅放在一旁，开始做饺子皮。妈妈拿来面粉，中间挖出一个洞，再往里面加水，然后边揉面边加水，揉成一个大面团。最后，她把面团搓成长条形，切成一段一段的。材料准备好了，我们要包了：先取出一段面团，擀成圆形的、薄薄的面饼，再往面饼的四周涂一点水，然后往里面放一点馅，最后把馅裹起来捏形。我也迫不及待地要一展身手了：我先把面团擀啊擀，最后擀出了几个角，我再把面饼搓圆，擀啊擀，哎呀，又擀成了一个柠檬的形状。我又试了几次，我还没成功，面团倒是被我擀得松松的了，我急得焦头烂额。突然，我灵机一动，想出了一个好办法：先将角搓起来，往旁边压，补到其他地方。嘿，一个圆形就被我擀出来了。我在面饼周围涂了一点水，然后放了一点馅在里面，最后捏了一个形状。这时，妈妈皱着眉，指着我的饺子说道：“你放的馅太少了！”我嘟起了嘴：“我等下多吃几个嘛！”大家哄堂大笑。

我们包的饺子安安静静地坐在盆子里，朝着我们微微笑。每个饺子都很有趣：有的像一个元宝，有的像一个小花篮，还有的特别有趣，就是我包的“房顶”饺子……看看这个饺子，很有趣；看看那个饺子，也很有趣。

包饺子可真有趣！我爱包饺子！

**包饺子的过程简写篇四**

今天是冬至，是我国传统节气之一，“冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管。”今天家家户户都要包饺子，是不忘“医圣”张仲景的“祛寒娇耳汤”之恩，当然我家也不例外。

中午妈妈下班回来时买了食材和饺子皮，很快就把饺子馅儿调好了，就开始包了起来，看着妈妈熟练的样子，三下五去二一大堆的饺子就包好了，我也想帮妈妈包饺子。我拿起一张饺子皮放在手心里，另一只手用勺子把馅儿均匀的放在皮的中间，我先把皮中间捏紧，然后再把两边慢慢的捏紧，捏紧这样一个饺子就包好了，第1个饺子包的不太好看，就照着妈妈的样子继续包，后来一个比一个包得好。包出来的饺子像刚刚打完胜仗挺着肚子的大将军一样，得到了妈妈的夸奖，妈妈说我包的饺子比她包的还好看，我的心里比吃了蜜还甜。

你已经不是我第1次包饺子了，从中我体会到了熟能生巧的道理，我以后要多帮爸爸妈妈做一些力所能及的家务活，提高自己的生活能力。

**包饺子的过程简写篇五**

暑假生活就像一个万花筒，丰富多彩，有滋有味，令我难忘。

母亲说要包饺子吃于是一大早就带着我去赶集啦。我们先来到肉摊前买了两斤瘦肉。然后去买了一些豆腐。我奇怪地问：“母亲饺子里为什么要放豆腐呢？”母亲笑了笑耐心地告诉我：“这样会使饺子的馅儿更加鲜美。”接着我们还去买了葱和芹菜。

一回到家里，我就嚷嚷着要和母亲一起包饺子，母亲说要先把馅儿配好。说干就干，母亲先把瘦肉剁好，然后将切好的葱花拌着豆腐一起加入瘦肉末里拌匀。我迫不及待地问：“母亲，现在可以开始包了吗？”“等一下就好了。”母亲一边说一边往馅儿里加入料酒、食盐、味精、白糖等佐料。

终于开始包饺子啦，我兴奋地拿起一张饺子皮，学着母亲的样子，将饺子皮摊在左手心里，舀了一勺香喷喷的馅儿，放在皮上，轻轻折几下，再小心翼翼地将饺子皮捏起来。

不一会儿，我的第一个饺子就诞生了。咦，我的饺子怎么扁扁的？再看看母亲的，一个个都很饱满，看起来特别精神抖擞。

母亲说，我的馅儿放的太少了。于是，我又重新拿起一张饺子皮，放了一大勺馅儿，可调皮的馅儿偏偏和我作对，老是往外钻。呀！饺子皮破了，饺子馅儿弄的我满手都是，黏糊糊的。看来，馅儿业不能放的太多。

这下我吸取了前两次的教训，继续细心地包着，捏着……终于一个我包的完美饺子出炉啦！看着母亲赞许的眼神，我心里乐开花！

**包饺子的过程简写篇六**

今天下午，小桔灯老师教我们包饺子。

先揉面，揉面的时候我才发现面根本不听使唤，但费了九牛二虎之力最后我还是把面揉成了光溜溜的面团，然后用刀把它切成一小块一小块，搓成长长的条，切成一个个剂子，用力摁扁了，擀成薄圆片，再把馅给包进去，用手捏严实就好了。看看盖帘上的饺子，有的合不拢嘴，有的垂头丧气，有的挺着将军肚，有的像花盆，有的像向日葵……真是奇形怪状，五花八门，令人忍不住笑得合不拢嘴。

老师把包完的饺子放在锅里煮，煮好了以后，盛到碗里，我们就可以大饱口福了。

哈哈，看了你们也流口水了吧？那就也到小桔灯来学吧！

**包饺子的过程简写篇七**

冬至的故事，大家一定也听过。传说医圣张仲景曾在长沙任官后返乡回来，看到本地老百姓许多都躺在街边的地上，身上都冻出了冻疮，耳朵也冻坏了。张仲景立马在街边搭了一个棚子，支起一口大锅，放入辣椒，煮熟以后将辣椒捞出来，放入羊肉和几种驱寒的药材煮熟了再捞出来，再将辣椒羊肉和这几种驱寒的药材用面包成一种像耳朵一样的食物，再放入锅中煮熟捞出来给老百姓们吃，张仲景把这种食物叫做“娇耳”。老百姓们一人拿了一大碗汤和两个娇耳，吃完以后身上就暖和起来，耳朵也暖和了起来。这以后老百姓们每年冬至都要吃娇耳，后来演变成了我们现在说的饺子。

星期日是冬至，上完辅导班后，我就来到了表叔家，跟着妈妈他们一起学包饺子。饺子有荤素两种，我包的是荤饺子，饺子里面有葱、肉、萝卜几种食材，我把手洗干净以后，抽了一双筷子，坐到桌前开始包饺子。我首先用筷子在装馅儿的碗夹了一筷子肉馅儿把它放入面皮中，然后开始包。包饺子是说着容易做着难，就说包饺子包不紧吧，你全部捏一遍，以后还要细细的找有没有小洞洞，如果有小洞洞了，还要把它捏紧，捏不紧的话，放入锅中一煮就会烂开，只剩下一个面皮了。再说馅儿露出来，你在包饺子的过程中馅儿露出来了，必须要用筷子把它戳回去，否则的话，它也可能会烂开。我在包饺子的时候，我每捏一个饺子，就要细细的看一看，有没有小洞洞。如果有了，还要把它包紧。即使我这么仔细的看，还是会有一个两个“漏网之鱼”，害得我被妈妈嘲笑说：“这个饺子到时候下烂了，就你自己吃吧。”表叔也笑话我说：“你包成这样，到时候只吃面皮吗？”我只好用一个一个仔细的找找，再把它捏紧。没一会儿饺子包好了，表叔把饺子拿到厨房里用大锅煮，煮好了我们开始吃饺子了，这一顿饺子我觉得的吃着格外香。

这就是我冬至包饺子的经历。我们要多参与生活，多一些生活实践！

**包饺子的过程简写篇八**

放假的第一天，当我还沉浸在美梦中时，妈妈却破门而入，一把扯过我的被子，对我大声喊到：“马上给我起床，春节快要到了，你赶紧起来和我包饺子，不包的话你就别想吃。”作为吃货的我虽然心有不甘，但不得不乖乖起床，真是同在屋檐下，不得不低头。

妈妈很快就把饺子馅给和好了，而且是我最爱的萝卜馅，真是万事具备，只欠东风。我摩拳擦掌准备大展身手。我包的饺子花见花败，一点也不好看。可妈妈包的花见花开，人见人爱，好看极了。于是我开始仔细观察妈妈到底是怎么把饺子包得这么好看的。原来：先把饺子皮平铺在手心上，然后用手沾着水沿着饺子皮边抹一遍，再放上适量的馅，最后再捏紧饺子皮的边缘，不让馅露出来。我终于明白了，原来我少了第二步沾水抹饺皮边。于是我照葫芦画瓢起来。

可不知怎么的，“画的瓢”还是不怎么好看，我低下头来盯着我的饺子，心里竟有说不出来的伤心。妈妈看我一脸垂头丧气的模样，连忙安慰道：“饺子更侧重于味道，好不好看也不是特别重要。”我听了妈妈的安慰突然有一种被阳光笼罩的感觉，很是温暖。

妈妈把饺子下进了锅，没过一会饺子就出锅了，我迫不及待地夹了一个饺子放在嘴里，饺子的汤汁马上就“爆”了出来，鲜美无比，顺着我的食道流进我的胃里，几个饺子下肚，浑身暖洋洋的。

今天，虽然没有睡到懒觉，却吃到了亲手包的美味的饺子，真是开心!包饺子让我明白了，食物要看味道而不是外表，人也是一样的。不过，如果我能也包得像妈妈那样好，就更开心啦。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找