# 做丸子作文500字

来源：网络 作者：九曲桥畔 更新时间：2025-05-06

*在我家的年夜饭上，必定会有我最爱的甜丸子，因为这是我亲手制作的。要知道，甜丸子的制作过程是非常麻烦的。　　要炸甜丸子，先做准备工作。把江米淘洗干净，蒸熟；准备一些花生碎、红枣、红糖调和成馅料，就可以包丸子了。　　起初，我见妈妈包丸子特别...*

　　在我家的年夜饭上，必定会有我最爱的甜丸子，因为这是我亲手制作的。要知道，甜丸子的制作过程是非常麻烦的。

　　要炸甜丸子，先做准备工作。把江米淘洗干净，蒸熟；准备一些花生碎、红枣、红糖调和成馅料，就可以包丸子了。

　　起初，我见妈妈包丸子特别容易，把蒸熟了的江米平铺在手上，放上馅料，再包成一个圆圆的球就可以了。所以，我也按捺不住跃跃欲试的心，准备帮着妈妈一起包。我先抓了一把江米放在手上，可是，蒸熟的江米黏黏的，粘了我一手。看着动作熟练的妈妈，我问妈妈有什么窍门。妈妈说：“江米熟了就是特别黏，你现在手上擦擦手，手湿润了，江米抓在手里就不会很黏了”。我根据妈妈说的方法试了试，虽然也是有点粘手，但不会像之前那么黏了。

　　我又在江米皮上放了一点馅料，结果放多了，江米皮包不住了，可我又没有多余的手再抓一把江米，只好破罐子破摔、死马当活马医了。结果，圆球倒是包成了，可变成了馅包江米，根本不能炸。不过，反正皮是熟的，馅也是熟的，我便把这个失败品直接塞进了嘴里。哈哈，原来，没有炸的甜丸子也很好吃啊。

　　第二次尝试时，一切都很顺利，放馅料时，我少放了一点，结果馅料又太少了，不过，比起第一次已经进步很多了。于是，我越来越熟练，包得越来越快。不一会儿，我和妈妈就把全部甜丸子都包完了。

　　看着在油锅里翻滚着的、膨胀着的甜丸子，我的心就像馅料一样甜。

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