# 做包子的作文200个字(汇总87篇)

来源：网络 作者：落花人独立 更新时间：2025-06-02

*做包子的作文200个字1今天，我们一家人在家学习做包子。早上，全家人早早地就起床了。妈妈将准备好的面粉和酵母倒入盆中，用温水和面。妈妈将面粉搅拌成棉絮状后，揉成一个较软而光滑的面团。接着将面团放在一个温度在30度左右的地方发酵两小时左右。待...*

**做包子的作文200个字1**

今天，我们一家人在家学习做包子。

早上，全家人早早地就起床了。妈妈将准备好的面粉和酵母倒入盆中，用温水和面。妈妈将面粉搅拌成棉絮状后，揉成一个较软而光滑的面团。接着将面团放在一个温度在30度左右的地方发酵两小时左右。待面团体积是原来二倍大后，再将发酵好的面团揉好，直至里面的气孔的气都排出。这时候我将桌子上撒了一些面粉，将大面团切成一个个大小均匀的小剂子，哈哈，开始做包子啦！

别看做包子，其实也是一门技术活。要想把包子做得漂亮、一看上去就有食欲，首先用擀面杖将小剂子擀成圆圆的面皮。左手托着面皮，小心翼翼地放两勺肉馅，右手先捏一个摺子，紧挨着旁边再捏一下，这样和第一次捏的合并捏到一起。同样的方法继续捏下去，直到旋转到开始捏的地方，再捏紧。这时候，漂亮的包子就“诞生”了。

我一边包包子，一边传授秘诀。每个人包的包子都不一样。妈妈负责的青菜包子，头上顶着一个包；爸爸做的酸菜包子却越来越像馒头了，要不是上面有点酸菜，还真不知道那也是包子。小妹就更有趣，她把面团、青菜、酸菜直接揉在一起，成了多味花卷了，惹的大家哄堂大笑。

包子做好之后，妈妈足足蒸了两大锅，吃着自己亲手做的包子，心里十分开心！

**做包子的作文200个字2**

今天，我们的晚饭是包子。你们可别以为是外面买的包子，这可是我自己纯手工制作的。

刚开始做包子的时候，先把面粉做成面团，不用太大。面团做好以后要等待它发酵，在等待发酵的过程中可以把粉丝泡好，把韭菜给洗干净。这些事情做完以后就要准备调馅儿了：把泡好的粉条和洗干净的韭菜放入锅中，再放一些鸡蛋，放入油、盐、酱油然后炒，馅儿调好后，在等待一会儿面团几乎就已经发酵好了。

面团发酵好以后，把它做成包子皮，把馅儿放在里面包起来，包子包好以后就是最后一步了，也是重中之重的步骤了：把包好的包子放入锅中，大火把水给煮开，再用中火蒸15分钟。当包子在里面蒸的时候你就是时候放松了，15分钟过去以后把火给关了，不过呢，先不要把包子拿出来，要先放在锅里2分钟收收气，2分钟以后你就可以把包子拿出来，放在桌子上静静地品尝这个包子的味道。每一口咬下去都有很多汁，而且每一个包子还都是皮薄馅儿厚，吃起来美味无比，吃完以后它简直触碰到了我的味蕾，让我根本停不下来。

今天的晚餐可以算得上是一个美味佳肴，而且自己亲手做的饭就是好吃！

**做包子的作文200个字3**

今天，我放学回家，看到妈妈在包包子，只见她从面团里捏出一块小面团，把它搓圆然后压扁，然后放一点馅进去包起来，一个包子就包好了。

看了妈妈包包子的过程，我感觉很有趣，也想尝试一下。于是，就缠着妈妈说：“我也要包。”妈妈看了看我说：“好吧！”于是，我学着妈妈的样子包了起来。一个包子终于包成功了，可是，我看见妈妈的包子有花裙子，而我的光溜溜的一大片，活像一个馒头，真丑呀！我心想：怎样才能包出有花边的包子呢？妈妈似乎看出我的心思，对我说：“‘万事开头难。’你只要认真做，慢慢尝试，肯定能包出有模有样的包子的。”

我学着妈妈的样子捏起来，一不小心，面皮被我剥了一层皮，肉馅都冒出来了。我不灰心，从头做起，破了再来。功夫不负有心人，就这样，经过我的努力，我终于包出了一个有模有样的包子。妈妈看着我包好的包子，欣慰地笑了！

通过包包子，我懂得了，我们做任何事都不能知难而退，只要下足功夫就能有所收获！

**做包子的作文200个字4**

我有一个特别奇怪的外号叫做“包子”，从取它到现在已经有一年多的历史了。

它这个外号是在我上5年级的第一个大周的时候，因为我特别喜欢吃包子，又因为我的头长的向包子的形状，就得了这个奇怪的外号：“包子”后来，“包子”这个外号却代替了我“郑佳俊”这个名字了，知道我有这个外号的人都叫我“包子”。

“包子”这个外号虽然从取它到现在已经有一年多的历史了，但它还是会给我带来麻烦。

有一次，我们正在排队时，我排歪了队。排在我后面的同学说：“包子，你排歪了，对齐。”有些人还不知道我有一个外号叫“包子”，就觉得很奇怪，说：“咦，这里哪有包子啊？全都是人。就算有包子在，也不可能活多久，因为有俺在，哪里的包子都会没有，现在还会有？当然没有喽。”有的人说：“你只知道吃、吃、吃，‘包子’是郑佳俊的外号。”他们看看我，我已经怒火冲天了。我大喊：“你们再说，我就扣你们的分了。”

“包子”这个外号虽然会给我带来麻烦，但也会给我带来方便的，如那一次：

有一个新生来我班，他问我：“你叫什么名字？”我回答说：“我叫郑佳俊。”过了一天，他见到我想了老半天都没有想出来我叫什么。终于，他问我了：“你叫什么名字？”我再次回答说：“我叫郑佳俊。”他一边走，一边念：“郑佳俊、郑佳俊、郑佳俊、郑佳俊……”又过了一天，他又忘了，我灵机一动，对他说：“你叫我包子好了，包子。”过了一天，他还没忘记呢。

包子，我到底要不要你？

**做包子的作文200个字5**

我非常想吃妈妈包的包子，去菜市场买的香菇、白菜、豆腐、青菜、还有虾皮。回到家我洗菜，妈妈剁馅。

奶奶把面发好了，妈妈把馅剁好了，我们一起包包子。妈妈擀皮，我和奶奶包。这肉馅儿闻着就香，先把皮放在左手上，右手拿着勺慢慢的把馅儿放到皮儿上，然后右手拿摺，最后使劲拧一个臼，一个一个摆在笼屉上蒸，妈妈弄了两种馅，一种是肉和水芹菜的，另一种是素馅儿的，我喜欢吃肉馅儿的，奶奶喜欢吃素馅儿的，因为奶奶不吃肉。

水事先烧开了，肉馅儿蒸20分钟，素馅儿蒸15分钟，这是我妈妈第一次发面蒸包子，还现打电话问姥姥。

我焦急的等待着，肚子很饿，其实也馋了，妈妈说开锅了，我急急忙忙找来盘子捡包子，我赶紧尝了一口，好香呀！过了一会包子小了还硬了，我要给亮亮送去，妈妈不让，说包子失败了自己吃还行，也不知道少放了什么材料，不过我还是很喜欢吃，而且还吃了好几个，吃得很撑，嗝。

**做包子的作文200个字6**

连日来的热天，热得人们无处躲也无处藏的，这几天连续的雨使气温降下来了，今天，天还算风凉点了，我要学着做点事了，这不我就要学着包包子了。

我经过今天的观察，发现了怎样发面，怎样择菜。

首先：我从冰箱里拿出了酵母，等酵母花开后，我就开始和面，可是妈妈不放心，也怕我浪费面就代替我了，我只好在一旁静静地观看，下不了手，一会儿，妈妈就把面和好了。

然后，我就去择菜，妈妈主张用韭菜来当主馅儿，我就去择韭菜了，我把韭菜的老叶子一一脱去，将黄了的爷尖儿掐掉了，用水洗干净那些备用的韭菜，晾在那里，等洗的水干了再切它。

我喜欢用肉和韭菜当馅 ，可是妈妈说肉的不肯熟，这么热的天，还是用鸡蛋的简单，既容易熟也不用在锅边受热。我觉得妈妈说得有道理，就又接受了妈妈的建议，那就用鸡蛋和韭菜当馅了。

一个小时后，我们的面发好了，就可以包了，我急忙去切韭菜，说实话，妈妈是不让我切的，因为我切起来不但慢，而且还把韭菜弄蔫了，妈妈又担心我在厨房里热，我只好又让给妈妈做了。

面和馅儿都准备好了，我和妈妈就开始包包子了，我最喜欢的是妈妈包的玫瑰花样的水煎包，妈妈也看透了我的心思，这回儿她顺了我的意思了，我们开始做起来。

这玫瑰花样的包子却是和平常的包子不一样，他需要四个面皮的组合，而且这四个面皮都要和水饺的面皮那么小，那不就是需要擀出饺子一样大的皮吗，妈妈将擀好的饺子皮四个摆在一条直线上，而且后来的每一个还要和它前面的重叠四分之一，这样，面皮准备好了，再就是放馅了，妈妈指导着我将馅用小勺子分别盛在四个面皮上，最后一步工序就是折叠了。

妈妈从第一个面皮开始卷起，慢慢儿的卷到第二个面皮了，因为这俩面皮又折叠的部分，所以那馅是散不出来的，等妈妈卷到第三个面皮的时候，我想要的雏形出来了，我高兴的拍手，眨眼间，一朵玫瑰花型的包子就出现在面前了。

我建议自己试试，妈妈允许了，我就按着样子操作起来，不做不知道，一做就难倒，我还得做一步问下一步，就这样，我也做成了一个，可是看着自己的结果，怎么也比不上妈妈的好看，越看越觉得别扭，但又找不出错在哪里。只是摇头摇头。

妈妈看见了，直夸我包的好，一学就会，妈妈不说我还难为情呢，更何况我自己不满意自己结果呢。

我知道，妈妈还是在呵护我，我已经打大了，不需要妈妈再这么呵护了，我要跟妈妈学的东西太多了，这才只是个开始。

**做包子的作文200个字7**

今天上午上完英语课，我飞快的跑回家，到家后我看到奶奶又在厨房忙活呢，走近一看，原来奶奶在调馅儿，她说今天中午吃大包子，我连忙去洗了手来给奶奶帮忙。

刚走到厨房门口就闻到了茴香的香味，我猜奶奶肯定是要包茴香苗的大包子，果然不出我所料，就是茴香苗肉馅的，我拿了一个面剂子，揉了揉，然后放在面板上用擀面杖再赶一赶，赶一下就换一个方向，一会就把面剂子压成了一个面皮，然后再拿起面皮，挖一勺馅儿放在面皮中央，再学着奶奶的样子把周围的面皮都捏在一起，这样一个一个的褶子就都成型了，哦耶！成功了！

有了第一次的成功经验我包的就更得心应手了，不一会的功夫我就和奶奶包完了，奶奶说让这些包子醒一醒，我问：“什么是醒一醒？”奶奶笑着说：“就是让包子醒发一会，这样蒸出来的包子才松软好吃，醒发一会包子会变大呢。”“哦……”我似懂非懂得点点头，大约二十分钟后奶奶一声令下说：“开火！水开了再蒸二十分钟就可以了。”我就打开锅盖看了看，果然包子们都变成了“胖娃娃”你挨着我我挤着你，很可爱的样子。

蒸包子得时间我就去写作业了，“包子蒸出来了宁宁，快来尝尝！”奶奶一边往外端包子一边喊我来吃，蒸出来得包子又白又胖，还冒着热气，我拿了一个我包的包子尝尝，哇！真香呀！奶奶看我吃的那么香笑得都合不拢嘴了，虽然我包的包子没有奶奶包的漂亮，但是吃着我自己包的包子也很有成就感！

**做包子的作文200个字8**

那天，我兴高采烈地跟着妈妈一同来到菜市场。我主要是来玩的，顺便帮妈妈卖一下鸡蛋，妈妈主要是来学习开小轿车的，顺便卖一下鸡蛋。

我一下摩托车，就飞快的跑到我们的摊位上去了。因为今天赶集，所以，到摊位的路很挤，我挤到这，挤到那，终于挤了进去。我走到了摊位上看见外公已经在那里了。这时，“咕噜咕噜”的声音从我的肚子里传出来了，原来我的肚子又扁了。过了一会儿，妈妈来了，我向妈妈要了钱后，就冲向吃面条的地方去了。

“噢，吃的好真饱哟！”我一边说一边走着。突然，一个软软的东西被我给踩到了，我一看，是面包。我就想：

一个面包好好的，为什么不要扔掉。哎，现在呀，生活条件好了，就连吃的都要，挑三拣四。什么这个油，那个太淡了。其实，一个面包虽然只要几角钱就买来了，可是他凝聚着多少人的心血啊！先是农民在烈日当头晒的时候，他们不怕太阳晒，在风雨季节里不怕风雨打，但他们任何一个时候，都怕我的稻子坏。所以，他们勤勤耿耿的为稻子浇水，锄草。再是加工面粉的人整天忙这忙那的，就是为了能够加工出面粉来。最后，就是做面包的叔叔阿姨们用他们的手，做出面包来给我们吃。你却就这么一认，这么多人的心血就全泡汤了。

我走着走着，不知不觉就到了摊位上了。我走到摊位上时，妈妈已经买好小笼包子了，说：“佳俊，你吃饱了没有啊？”我刚想说吃饱了，一个人不小心把东西扔到我头上了，我生气的一把抓起小笼包子向那个人扔去，可是没打到，又浪费了一个小笼包子。

哎！我可怜的面包和小笼包子啊！

**做包子的作文200个字9**

今年春节，我们继续在宁波过年。为了缓解单调的气氛，大家决定自己在家做包子。

外婆准备了一根又细又长的擀面杖，一包面粉、一包酵母，还有一些新鲜的肉和蔬菜。开始之前，妈妈把各种材料倒进盆里，揉成了一个光滑的面团。在等待面团发酵的时候，妈妈动手准备包子馅。她把肉和蔬菜切成小丁，放入各种调料后，搅拌均匀，馅料就做好了。整整一个小时后，面团发酵成了原来的两倍大小。

我们分工协作，做包子活动正式开始。首先，妈妈用刀把面团切成一个又一个差不多大小的小剂子。接着，外婆用擀面杖把小剂子擀成圆圆的包子皮。我发现这些包子皮还有奥妙哦！它们每一个的边缘都是薄薄的，可是中间比较厚，这是为了包上馅的.时候，不容易爆开。妈妈包子皮放在左手手心上，右手舀起馅料，放在包子皮的中间，三下五除二，一个圆嘟嘟的包子就包好了。

终于轮到我大显身手了，我学着妈妈的样子，拿起一块包子皮，轻轻地放上馅料，小心翼翼地包起来。一个有点丑丑的包子在我的手心里出现了，我心里有点小小的失落，我的包子跟妈妈的包子差得好远。外婆赶紧安慰我说：“第一次做包子，你就能包起来，已经很不错了！等再包几个，就能越做越好。”

所有的包子被放进了蒸锅里，我期待着它们出锅。当外婆打开锅盖，我迫不急待地抢了一个来吃。吃着自己做的美味的包子，我心里美滋滋的。

**做包子的作文200个字10**

星期六我回家时闻到了一股香喷喷的味道传来，妈妈告诉我那是在蒸包子呢！我好兴奋呐，我喜欢的包子，包子，我来了，我来了，今天我一定要把你全部消灭掉！

接下来我还想和妈妈学包菜包子，今天我非学会不可。

先要把面粉和水放在盘子中揉，直到揉成了一个大面团为止，再把大面团放在钉板上，在山上一些面粉量才不会粘上去。

首先用刀具切一个小面团，将它揉圆之后，再用擀面杖擀薄，在放馅进去。

现你可以根据自己的喜好放，比如玉米，胡萝卜丁，肉或者菜和肉……都一样丰富，口感特别好。

包包子的最后一步最困难的，那就是把包子转一圈，转出褶子，妈妈屡次教我，我才知道做的，我也不知经过了多少次的试验才成功的。

最后我们就拿去蒸，蒸了好一会儿才蒸好的，出来的包子是外形很好，很软，口感是特别赞的，特别是刚做刚吃的。

今天我们不只是蒸了几笼包子，做了几十个，据妈妈统计，从下午回家到晚上时一共吃了七个大包子。

做包子的过程，你学会了吗？包子是很好吃的哟。

**做包子的作文200个字11**

我的妈妈会做很多美食，比如水饺，汤包，蛋饼……但最最拿手的就是做包子了。

今天晚上，我正在和妹妹玩，突然发现妈妈正在厨房，叮叮当当的在弄什么。我立马走过去瞧一瞧，原来妈妈正在和面团啊。看妈妈揉啊揉，一个大面团立马成型了，然后妈妈把面团包上保鲜膜放入冰箱冷藏。接着又把肉用绞肉机给搅碎，加上喜欢吃的佐料搅拌均匀……

第二天早上膨松的面团已发酵好，这个大面团比原来大了好几倍，首先妈妈把发好的面团搓成很粗很粗的大面条，然后把它均匀的切成一个个小面团，用擀面杖擀成内厚外薄的圆形状。妈妈先拿起一个面皮，将肉馅放入面皮中心，之后左手拿着面皮一边转一边捏呀捏，右手跟着一边压馅儿一边转皮。不一会儿一个漂亮又匀称的包子做好了，包子上面的褶子就像一朵模型的花。

我看着妈妈包的包子真是羡慕极了，可是看起来简单，做起来却是非常难！我包了好多个，不是皮破了，就是露馅了。妈妈鼓励我说：“第一次没包好没关系，搞清楚失败的原因，就不会犯同样的错误，做什么事情都没那么简单的。”听了妈妈的话之后，我又拿起皮小心翼翼的包起来，虽然又失败了无数次，但是最后还是包成了一个四不像的包子，没有匀称的花边，总算没有破皮和漏馅儿了。

在等待蒸包子的过程中，一边回忆着参与的快乐，一边思考着失败的原因。虽然我没有学会做包子，但是我相信以后一定会学会的，只要坚持不懈，不半途而废，就是笨鸟也会学会飞翔。

**做包子的作文200个字12**

“咚、咚、咚”厨房里传来妈妈剁猪肉的声音。我在餐厅一边哼着歌一边帮妈妈择葱。今天妈妈要教我做包子。

不一会儿，香喷喷的肉馅调制好了。面粉经过一上午的发酵，变成了一个很大的面团，掰开面团，里面出现了许多就像蜂巢一样的小洞洞，妈妈说这叫“蜂窝眼”。只要出现了这个，就说明面团发酵的很成功。我闻了闻，香甜香甜的。

一切准备就绪，可以开始做包子了。首先妈妈把面团切成一小段一小段，再用擀面杖把它们擀平，然后把馅放进去，左手托着皮，右手捏着皮边，一层一层往上折，折成荷叶边“把门关上”就行了。我一看，心想：原来包包子这么简单。于是，我学着妈妈的样子折起来，可是我怎么折也折不好，不是“歪头歪脑的”，就是“噘嘴的”。我有些着急了。妈妈看到了，耐心地一步一步教我，最后我的包子终于有点样子了。

上锅蒸包子了！我盼呀盼，终于等到包子可以起锅了。热气腾腾的包子出锅了，我迫不及待地拿了一个，咬了一口。哇！好香呀！吃着自己做的包子，我觉得太美味了！

**做包子的作文200个字13**

我们这次小队活动是去学做运河大包。

到了活动现场，我们大家就一窝蜂地冲进了厨房，我第一眼就看见了一根根擀面杖、一个个蒸笼、一个个面团、一盆盆馅……要做大包了，我们先洗好手，然后把面团揉成长条，再一个个掰下来。可别以为这掰有多容易，这其中还是有大学问呢！要用五个指头的前三个指头包住，将其一个一个地掐下来，将面团掰下之后我一手拈着面团，一手拿者擀面杖，边擀边转，就这样，一张均匀的面皮擀成了。要包馅了，我把擀好的面皮托在手中，再把一勺子馅放入中央，用大拇指按住馅，另一只手把一边捏起来，一边捏一边转，最后把头捏起来，大包也完成了。为了加快进度，我们分工合作，一连做了好几个大包。包子出笼后，一闻到香味我们再也忍不住了，抓起一个大包就往嘴里塞，“哇，好烫！”

后来，我们的队长提议将包子送给了环卫工人和保安，我们都举双手赞成。当我们拿着亲手做的热乎乎的大包送给他们时，他们脸上露出了灿烂的笑容。

**做包子的作文200个字14**

今天，奶奶要给我们做包子吃。

第一步，我们先要让面粉发酵。我们把面粉放进一个大盆，倒入一大杯温水，再放入酵母粉，用筷子搅啊搅啊，搅拌均匀后用手揉成光滑的一大团，再等一个小时就可以做了。

滴答滴答，一小时很快就到了，我们开始了做包子大战。

先把面团做成一个小球，一掌用力下去它就变成了一个小饼，再用指肚慢慢把饼变大、变平，然后放入菜、肉、豆腐等食材，再像做饺子一样，把口缝住，一个细巧可爱的\'包子就做好了。一个接着一个，包子都做完了，奶奶去烧了。

于是，我们用多余的面团做小馒头。

我用面团做小兔子、小房子、小爱心……

妹妹做了小碗、小人，还有小小小老鼠，到底有多小呢？谁也说不清！就是一立方厘米比较准确……

啊！包子出炉了！喷喷香！

做包子太好玩了！

**做包子的作文200个字15**

今天天气真糟糕，一直下着毛毛细雨，看来我是不能出去玩了！妈妈提议：“我们来做包子吧！”“好呀，我会包饺子、包馄饨，正好可以学学包包子了。”我快乐得像小鸟儿一样叽叽喳喳地叫了起来。

妈妈很快就准备好了发面和包子肉馅儿。首先，我学着妈妈的样子擀包子皮。我知道包子皮的中心要厚一些，以防肉馅漏出来，而边缘要薄一些，蒸的时候才容易熟。妈妈左手拿面团，右手拿擀面棍，只见擀面棍在妈妈的手上飞快地滚动起来，而面皮也像跳芭蕾的小姑娘一样不停地旋转，一眨眼的工夫，面团就变成圆圆的包子皮儿了。而我，现在还达不到妈妈的水平，我只能双手握着擀面棍，横着擀擀，竖着擀擀，不过也挺圆的，得到了妈妈的认可。接下来开始包了，我左手拿皮儿，馅儿放在皮的正中心。我用右手食指和拇指开始捏褶子。我一个一个地捏，捏好一圈儿，漂亮的花纹就出来了。

我和妈妈一起包，很快包子就包完了。开始蒸喽，没几分钟，屋子里便弥漫着包子的香味，香极了，闻着就流口水啦！

**做包子的作文200个字16**

马克思说：劳动创造世界，人类没有劳动就不会有美好的生活，我们没有劳动就不可能获得足够的知识。在我们的生活中处处都隐藏着劳动二字，街道上负责清扫的环卫工人、工地上盖房子的建筑工人、马路上维护交通安全的警察叔叔、医院里救死扶伤的医生正是无数人的劳动付出让我们可以生活在有序的社会中让我们可以在教室里安静地学习。

为了实践劳动，我要学做包子。按照妈妈的指导我先准备好了材料，有面粉、水、酵母、糖、擀面杖、蒸锅、馅料。我先在面里加入了酵母和糖，按比例加入水进行和面，在加酵母时差点把整袋倒进去，还好妈妈及时指导。面和好后需要静置一个小时，在这一个小时里我拿起了拖把打扫了卫生，收纳了自己的书桌和茶几。一个小时过后，原本只有半碗的面发得把盖住碗口的保鲜膜都顶起来了，我把面从碗里掏出来撒上干面粉开始揉，把面分成一个一个的小剂子，然后压成圆饼状，擀皮，中间厚周边薄，放馅，角边对折，反时针往前捏褶。我捏褶完的包子有点丑，妈妈又把它们抟圆。包完包子，用盖盖住待其再发酵25分钟，然后上蒸锅大火蒸25分钟。

晚上，吃着自己做的包子，感觉比外面买来的好吃多了。学做包子的过程让我学到了很多，我真切地感受到自己的劳动成果虽然比不劳而获来得辛苦，但是它能让我感受到比不劳而获强无数倍甚至更多的甘甜。

**做包子的作文200个字17**

今天是元旦节，我提出做包子给外婆吃，爸爸妈妈同意了。

我和爸爸开始揉面。先在面粉里加了发粉和水，再用筷子拌了几下，这时候会感觉到又粘又难拌，然后用手把面团揉均匀，盖上纱布，放在床上，用电热毯和辈子暖着，这时候你需要耐心的等待。等过了二个小时之后，面团就发好了，可以看到面团已经大了好几倍。拿出面团揉几下，揉成一个个的小球，再用手压几下，压成博饼，加上用肉、黑木耳、冬笋和葱做成的馅，把博饼的边捏到一起，包子就做好了。把做好的包子放在蒸笼里面，加热18分钟，热气腾腾的包子就新鲜出炉了。

外婆拿着我做的包子吃的津津有味，夸我做的包子好吃，说：“这是世界上最好吃的包子。”

你是不是觉得包子很难做，其实很简单，关键是你要亲手做一做，希望你成功！

**做包子的作文200个字18**

一天，我特想吃豆沙包，便提议家里自己做，并举行一个家庭“包包子大赛”。参赛成员有：表哥，我，爸爸和妈妈。我们每人分到一团面，准备比赛了。

爷爷一声令下，厨房里立刻乱成一团，喊声、碗筷的碰撞声响成一片。我不太会包，只好像包饺子一样，把面擀好，放点豆沙，两手一捏一合就好了。仔细一看，这分明是饺子嘛。看看妈妈吧，她也不会包，干脆做成汤圆和夹心馒头!我不禁心里直乐，这下可有人垫底啦!爸爸不愧是我家“第一号”大厨，包得有模有样，只可惜有些包子“肚皮”都撑破了。包得的就属表哥了!皮擀得恰到好处，馅也放得不多不少。包子个个小巧玲珑，令人直流口水!

包子蒸好后，爷爷仔细端详着每一个作品。最后，表哥获得“超级包包子大王”称号。我是“创新奖”，妈妈是“创意奖”，爸爸是“外形奖”。至于奖品嘛，就是一起“干掉”这些包子!顿时客厅乱成一团，有忙着开吃的，有照相的……

不一会儿，包子都被消灭了，盘子里空空的。这一切虽然已经过去了，可是那从劳动中获得的浓浓幸福感、和大家一起忙碌的瞬间……包子里的幸福记忆将铭刻我心间!

**做包子的作文200个字19**

今天周末，大家欢欢喜喜的。突然，爸爸提议：“我们来做包子吧！”我欢呼雀跃，大家也很兴奋。

我们先把一块肉切成一条条，再把肉条切成肉末，然后把大蒜，洋葱，胡萝卜，香菇切成末，拌在一起，放上料酒，酱油。那样子就像一个个五颜六色的果子，诱得我鼻子都要贴到上面去了。

馅料准备好了，再把发酵粉和泡打粉放入水中搅拌好，然后加入面粉中搅拌均匀。再用力揉。最后将面放入盆子里，将其置于温水中慢慢的发酵。

几个小时过去了，我迫不及待地打开盒子。“哇，小面团变成了大面团啦！”我说。接着，外婆把大面团放在桌上。然后，外婆就使劲“推拉”起大面团来。面揉好后，我们就马上开始做包子了。

我做的是三角形的，有点难看，但没露馅。但外婆做得像模像样的，几乎大小胖瘦一样。可我做的大小不一。外婆说：“做包子的关键是不要露馅。”我让外婆做了一个里面放上硬币的包子，想测一测谁的运气好。然后，爸爸把一大锅包子拿去蒸。十几分钟后，一大锅热气腾腾的包子出锅了。我迫不及待地吃了一个，“真好吃啊！”我情不自禁地叫道。大家也开始吃了起来。突然，妈妈说：“好像咬到什么东西了。”原来是硬币！

**做包子的作文200个字20**

记得暑假后不久，妈妈说要吃包子，我特别开心，因为我最喜欢吃包子。

早上8点，我妈在锅里放了点面粉，用“老面”和水揉面，说下午面好了才会包包子。

下午，我妈把盆子拿出来。看到的时候比原来高了很多。母亲说：“这是‘发酵’。”妈妈开始做包子。我说：“妈，我也打包！”妈妈说：“好，学！”我去洗手，学着我妈的样子，迫不及待的拿起一块面团，搓圆，然后放在桌子上使劲按，然后我拿起来，只拿了一半，另一半粘在桌子上。这是怎么回事？我不解地看着妈妈。我妈看到我傻乎乎的样子，就忍不住笑了。她说：“傻孩子，在桌子上撒点面粉把它垫底。”说完，帮我把桌子上的面团处理掉。没有气馁，我倒好一个面团，在桌子上撒了点面粉，压扁了，然后往面团里放了点馅料。我用左手拇指压馅，用其他手指撑面团，右手捏面团边缘，挤了一下花。抱着它，突然感觉左手黏糊糊的，我看着它，“哎呀！”哦，不，馅料出来了。我很着急，也很着急去“拯救”这个即将诞生的“小生命”。我拿起一小块面团，揉成薄薄的面团，贴在毁容处。看着妈妈做的小笼包，看着自己的杰作，不禁心灰意冷。我妈看出了我的心思，笑着说：“不要气馁，努力一点，一切都会成功的。”

听了妈妈的话，我鼓起勇气，开始包第二个，觉得这个包不错。在妈妈的夸奖中，我包的越来越快，一个包的比一个好，赶上了妈妈的水平。

哎，我就不信这包子没那么简单。讲师：杜聪

**做包子的作文200个字21**

周末在家，吃完爸爸烧的鸽子汤和全麦面包的早餐，接着我就去做作业了。这会儿热爱厨艺的爸爸，一时手痒，准备给我们做包子和花卷当午餐。家里有面粉，但没有酵母和葱，于是爸爸就去菜场买了一些材料，开始了做包子的准备。

爸爸说，记忆中是20年前在部队做过一次包子。现在不知会不会生疏了。

看着爸爸在厨房里还用克秤把面粉、酵母、温水和白糖等称过之后才开始和面，醒面，再切成一个个包子状，花卷要先用擀面杖把面擀平后，再抹上一层油，撒些盐和葱花。然后卷起来切成一段一段的就可以上锅了。先放锅中醒五分钟再大火蒸十五分钟，关火后，再焖五分钟，就可以出锅了。

哇！好香啊！太美味了！

爸爸说，自己做的东西最是健康美味的。下次我也要跟爸爸好好学学做包子。

**做包子的作文200个字22**

今天，是五一劳动节，我准备好好的“劳动”一下。

劳动什么呢？做家务？不不不！擦玻璃?算了，摔下来就不好了。正当我费尽心思想啊想的时候，大娘提出要包包子。我下定决心就做包包子这个劳动了。我对大娘说：“大娘，大娘！我也要包!我也要包嘛！”“不行！”大娘有一点开玩笑地说，“你包的包子有谁要吃?”“不嘛，不嘛！我就要包包

子!大不了我自己吃嘛！”“好好好！”大娘经不住我的苦苦哀求，终于答应了。“耶”我开心得一蹦三尺高。我飞快地洗了手，准备开包。只见大娘把揉好的面团分成一小团一小团的，再把它们揉成圆就可以了。我拿了一个面团，准备开始学着大娘的样子包。这时，我的表弟回来了。他看见我们在包包子，嚷着也要包。大娘也同意了。我们先把面团压压扁，再放一小勺馅，然后，拉起面团的边，再用手把它和后面的粘在一起，把所有的都粘好后，一个包子就完工了。我包的包子像模像样的，可是表弟的却“惨不忍睹”。

最后，大娘把包的包子蒸熟，表弟迫不及待地拿起一个就咬。“啊！烫死我了！”表弟大叫起来。我们哈哈大笑，说他真是“心急吃不了热包子！”

**做包子的作文200个字23**

上午，姐姐心血来潮说：“我们今天做包子吧！”“好呀！我们喜欢吃包子。”“是做原味包呢？还是南瓜包呢？”姐姐犹豫不决。我说：“我们做南瓜包吧，这样里面还带有南瓜的香味呢！”“好呀！我们就做南瓜包！”

姐姐立刻拿出发酵粉、面粉和温水。姐姐又拿了一只脸盆出来。我和哥哥站在姐姐旁，看包子是怎么做的：先把发酵粉倒入温水里，搅拌匀称，把面粉倒入脸盆里，把南瓜放入盆子里和面粉搅拌匀称再把放有发酵粉的温水倒进去，搅拌，用砧板在上面挡着就ok了！中午的时候，姐姐走进厨房，又把面团搅拌了几下就走开了。我迷惑不解问：“姐姐，为什么要搅拌啊！”“因为搅拌了，面团就可以更好的发酵！”姐姐说。“哦！”我半知半解的说。下午，姐姐就开始揉面团，她揉啊揉，揉了大约十分钟就开始做包子了。姐姐先从面团上取出一块搓一搓，搓成长条，姐姐把它切成了一小块一小块的。我拿了一坨放在掌心揿了几揿，把它揿成饼形，往中间放糖，再揿一张饼，盖在上面按紧，“周氏糖夹馍”就做好了。我又拿了两坨，搓成条，在中间抹上一层糖卷起来“周氏糖麻花”就做好了……

姐姐就拿起来蒸了，很快，包子就蒸好了，我吃着自己做的包子，觉得这是一种享受。

**做包子的作文200个字24**

世界上有许多美食，但有一种美食吸引了众多吃货，那就是Q弹的包子。

包子的制作材料有众多，豆沙包的材料为：“面粉100克，豆沙一包，糖十克，酵母十克，泡打粉十克。”

第一步将面粉倒入盆中，一边拍打一边添水，切记水不能太多，如果一不小心添多了就再倒点面粉，等面和成一团表面光滑时，面团就做好了。

第二步。扭下一小块面粉，搓成圆球，用擀面杖搓成一个圆饼，外薄里厚，不要太薄，如果太薄包不住馅，在蒸的时候要破开。

第三步把豆沙挤在掌心搓成小圆球放在皮的中心处，把四周的皮提起来，不要太用力，把皮扯破了那就后悔莫及。

第四步拉住皮左手向前推皮，右手将皮提拉，推、提拉，推、提拉不停重复即可，记住不要只提拉不向前推，这样的话，皮又要连在一起，还要拉开，如果拉了不好，把皮不小心弄破了那就不好了。

蒸的时候，将包子按二指的间隔均匀摆放，如果靠的太近也会黏在一起，豆沙包蒸八分钟左右便可出笼，在揭笼时，最好先揭开一点，等待一两分钟在完全揭开这样包子Q弹有劲，若直接打开，会产生回缩现象，皮向内凹，包子变小，味道也大打折扣。

包子蒸熟后，香气四散，吃上一口让人消除疲倦，精神百倍，仙气无比。馅里的美味更无话可说，包子让无数吃货坠入爱河。

**做包子的作文200个字25**

做包子是一件很有意义的事情。因为它不仅能让人吃到美味的馒头，还能增强动手能力。然而，做馒头并不是一件容易的事情。不仅要掌握技巧，还要耐心细致。

四年级的时候，我不会做包子。那是一个星期天的晚上。我妈宣布我们家的主食是馒头。她笑着对我说：“于波，现在你已经长大了，学着做馒头吧。”。我很期待，于是赶紧点头欣然同意。在明亮的灯光下，我们全家开始工作。妈妈先去厨房，拿出肉、韭菜、煎蛋、洋葱、生姜等。把它们切成块，把各种蔬菜和调料混合在一起做成两种馅：韭菜肉和韭菜蛋。之后把一锅面揉成软面团，需要用包子塞的东西搬到桌子上，就要包起来了。

我睁大眼睛，看着妈妈是怎么包的。我看到我妈擀出一个茶杯口那么大的面团，把面团放在左手掌心，用筷子在面团上放一些馅料，右手捏着面团的边缘，边捏边转，看着一圈面团里出现十几朵小花，然后拧一拧，一个小而精致的菊花一样的包子就吃完了。看了妈妈的包法，我把皮铺开，小心翼翼的包好。包在包里，突然，一个角上的馅把面团弄破了，露出了我的头。我立刻把它放在一小块面包上，没想到另一边的馅料逃脱了，它抓住了我的手。着急的时候真的不想做。

看到我有点气馁，妈妈鼓励我说：“第一次不包也没关系。如果我弄清楚了失败的原因，我就不会再犯同样的错误了。”我看着妈妈包的包子，看着手里的包子。我暗暗想，“一定要坚持，坚持就是胜利。”经过调查，我找到了失败的原因。原来我刚才卷的皮太薄了。于是，我又擀了一团厚厚的面团，开始包起来，但没想到的是，它看起来像个“面球”。我有点不好意思，妈妈继续鼓励我：“好！这一次，我进步很大。我必须更加小心。注意我折蕾丝的方式。下次我一定成功！”我发现了两个原因：一是馅料太少，二是叠蕾丝的方式不对。我没有灰心，也不再像以前那样心急了。我小心翼翼地一步一步跟着妈妈，最后包了一个跟妈妈一样漂亮的包子。我高兴地跳起来，大喊：“我成功了，我成功了！”

通过学习做包子，我学到了一个道理：无论做什么都要耐心学习，认真做，做到不骄不躁，不失风度！

**做包子的作文200个字26**

今天，有位亲戚来我们家，她刚来我就知道要做好吃的了，果然今天做了两次包子。上午做一次吃完，下午又做一次，做了白糖包和红糖包。

开始做包子啦！首先把小麦面粉倒入盆子里，然后加入干酵母粉和泡打粉搅拌一下，再加入热水搅拌，搅拌好之后要让它发酵一下。在它发酵的时候我们就开始准备里面的馅，我们准备了猪肉玉米馅，木耳香菇猪肉馅和芋泥。

面团发酵好后，我们拿一小块面团揉圆，再轻轻按压，压扁后把馅放上去包起来，包的时候要注意小心捏，避免馅掉下来。在奶奶的指导下，我很快学会了。

上午，只有我和奶奶一起包。下午，妹妹加入我们，我和奶奶还有妹妹一起包，我们包了很久。完成后，奶奶帮我们蒸，蒸好后我们试了一下，好好吃哦！我一口气吃了十几个呢！

**做包子的作文200个字27**

星期天的中午，我和妈妈在家里一起做包子。

妈妈先把昨晚发的面和好放在一边醒。然后我们开始做包子馅，我一边唱歌一边帮妈妈洗菜，妈妈用刀在菜板上“咚，咚，咚”地剁着猪肉。厨房里忙得热火朝天，真热闹。不一会儿，妈妈就把香喷喷的肉馅弄好了。这时妈妈又把刚才醒好的面团放在面板上用力的用手揉，揉的那面团又白又光滑，我也把放包子的笼屉洗好了。于是我们就开始包包子，妈妈把包子皮擀的又圆又大，我拿了一张放在手上，然后用小勺舀一点馅放在中间，用两只小手将皮包的紧紧的。妈妈看见了赞扬说：“贝贝做的真不错。”我听了心里美滋滋的。我包出了各种各样的包子，有的像小猪，有的像小兔，还有的像花朵。一个个可爱极了！妈妈把做好的包子放到锅里蒸。三十分钟后，雪白雪白的包子出锅了。我迫不及待地尝了一口，啊，真香啊。美味极了！妈妈看着我的馋样开心地笑了，我也开心地笑了。

第一次做包子，我感到无限地开心和快乐。

**做包子的作文200个字28**

今天是星期六，外婆决定在家做包子。

外婆先把面粉倒进盆子里，再加点水，然后盖上盖子。吃完饭后，外公打开盖子，把面粉揉成一团，再把盖子盖好。过了一段时间，外婆把面团拿出来，再用刀子把面团分成一小块一小块的，再把一小块的面团用擀面杖擀了几下，就擀出了一个个圆圆的面皮了。外婆用勺子舀了一点事先准备好的馅放在面皮上，然后折一下、两下、三下、四下……看着外婆很快就包好了一个漂亮的包子。我说：“外婆，我也要包。”我拿起面皮，把馅放在面皮上，然后折几下，可是，我包出了一个低头耷脑，毫无生气的“丑八怪”。我还是不服气，第二次我又包了一个“丑八怪”，我心想，原来做个包子也不容易呀。外婆笑了笑说：“没关系，下次再努力吧。”

外婆把包子蒸熟后，我马上就拿了一个送进我的嘴巴，真是太好吃了，外婆的手艺真不错呀，我要好好向她学习呢。

**做包子的作文200个字29**

“白白圆圆大身体，里面香得让你流口水，吃上一口，馋得咬掉小舌头！”你们知道这是什么吗？----对了，它就是包子！

今天中午，我和爸爸到爷爷家跟爷爷学做包子。到了爷爷家，爷爷已经做了20多个包子了。爷爷笑呵呵地说：“快去把手洗干净，跟我学做包子。”我们赶紧洗干净手，坐在爷爷身边。爷爷边做边说：“做包子双手要协调，左手托着包子皮，把馅放上，右手把皮捏拢，边捏边旋转，这样，一个又大又圆的包子就做好了。”听起来简单，可做起来却不容易。爸爸做的包子皮没捏拢，中间一个圆圆的洞，像一张笑哈哈的大嘴巴！我做的包子却东倒西歪，怎么也立不起来，难看极了！

做完包子，我和爸爸手上、脸上、身上都沾了许多面粉，变成了雪人一般，我和爸爸都哈哈大笑起来！虽然我的手都发酸了，可我仍然觉得好玩极了！

晚上，我吃着自己亲手做的包子，虽然不好看，但感觉香极了！我以后要做出最漂亮、最好吃的包子！

**做包子的作文200个字30**

夏天，我吃东西都没胃口，于是我做了一个香香的大包子。

为什么是香香呢？因为因为它身上散发着包子的香味呀。这可是我的专用橡皮泥做出来的，我一闻，那包子味就在我大脑中流淌着。我刚才闻了一下，差点睡了，所以不能多闻香味哦。接下来，我给大家介绍一下吧！

香香大包子的制作过程很简单，首先将找来白色、大红色、棕色等橡皮泥混在一起，变成棕色橡皮泥。接着，用手揉成圆形，竖起来。再用手往前，往后推，它们变成车轱辘了。然后，用手指往下按，在外面用白色打几个叉，在里面放上一个肉色橡皮泥弄的圆圈，上面放上用黑色橡皮泥捏的长条。一个精美的蒸笼就做好了。

其次，那就是大包子的制作了，用白色橡皮泥揉成圆形，使劲地压下去，变成一片圆布。然后用一个黄色橡皮泥揉成圆形，上面再放上一些黑色小圆球，那就是芝麻了。最后用手从一边包起来，包成一个圆圈，最上面捏成一朵花，用小刀在周围拉几十道横，这样香香的大包子就制作完成了。

这就是我给大家做的大包子，谁喜欢的话，就来找我吧！

**做包子的作文200个字31**

今天，在我家，有一件事情让我感觉到非常有成就感！如果你想知道，那么就请你跟着我的笔去看看！

那件事情就是做包子！惊讶吧，我们竟然肯挑战做包子这件事，你是不是非常想看一下我是怎么做的！让我来告诉你吧！

首先，我们要把配料准备好。第一个材料是白开水，第二个材料是面粉，第三个材料是肉和青菜，第四个材料是糖。如果你不准备好这些材料，那么你就做不出好吃，又好看，又胖的包子。

现在，我们要开始做包子了！先把面粉放上水，再慢慢把面粉弄圆。开始第二步，我把我们搞好的馅放进面粉里，第三步，也就是最最最难的一步，就是把包子卷好。我慢慢地卷，一不小心，我把皮给弄掉了，就这样我失败了一个包子，我毫不气馁。我这一次，认认真真，仔仔细细地包着第二个包子。这一次我成功了！

后面的每一次都比前一次的好，尤其是最后一次，我把包子做成猪的模样，哈哈哈哈，太搞笑了！你知道为什么，我每一次，都比前一次认真呢！答案是熟能生巧！

我把包子放进了锅中！我时常想：包子蒸出来到底是什么样子的，我一直迷惑不解！开锅了，我看到了的雾，像蝴蝶一样在空中翩翩起舞。

开吃了，我吃到了我自己包的包子，我真的好开心呀！正当我津津有味地吃着的时候。一朵云飘了过来，乞求地说：“王莉同学，这包子也太香了，能不能给我吃一点呀！”

今天，我真的太开心太开心了，因为我吃到了我自己辛辛苦苦做的包子，而且这包子里面充满了我的成就感！

**做包子的作文200个字32**

昨日傍晚，我妈妈向一个擅长做包子的外地人学做包子。

妈妈照着外地人说的步骤做。先把面粉倒入一个干净的脸盆中，加入少量温水和发酵粉，搅拌均匀。接着把温水倒入锅内，再把脸盆和面团放入锅中温热，使面团发大。过了两个小时左右。妈妈把面团拿出来，我一看，现在的面团比以前的面团大了三分之一。

后来，妈妈把干面粉洒在一块干净的板上，又把盆里的面团拿出来放在板上左右翻动，然后妈妈拿刀把面团切成一小面团切成一小块一小块的，再用一根圆棒把面团擀成一块又圆又扁的形状。把肉放在上面，用手捏几下，一只小肉包就做好了。我看见妈妈做得这么起劲，就不由自主地凑了上去。我照着妈妈做包子的手法做包子，可怎么也做不好。我一只都没做完，妈妈就已经把所有的面团都做成包子，连我在做的包子也是妈妈帮我做成的。最后要蒸包子了，半个多小时后，包子出锅了。 我尝着鲜美的包子，心里别提有多高兴。

**做包子的作文200个字33**

包子是中国传统食品之一，包子的口味和口感在于手艺，包子也深受人们喜爱，和水饺一样，是过年过节时，餐桌上常见食物之一，今天，我和父母一起学习做包子。

为了省时可以更快吃上包子，准备材料每个人都有分工，妈妈负责准备面，爸爸负责准备馅，我就负责观看喽！20分钟左右的时候材料准备完毕！

开始包啦，爸爸负责擀面，我和妈妈负责包包子。只见妈妈把面皮拿起来弄上菜，然后三下两下的就包好了，揉成了一个“白天鹅”我模仿妈妈的动作，好不容易准备包起来的时候，突然，破了一个小口子，我摁了一下，最后又破了一个，我有摁了一下，就这样，一个“千仓百孔”的“丑小鸭”出现了，妈妈鼓励我说：“不要丧气，丑小鸭迟早都会变成白天鹅的！”妈妈的鼓励使我斗志高昂，加油！

包子出炉了，自己动手做的包子，真是格外的香！

**做包子的作文200个字34**

傍晚，妈妈教我包包子。想着能吃到亲手做的香甜可口的包子，口水都快把我淹死了。

妈妈说：“做包子看上去容易，操作起来一点都不简单。”

妈妈就爱小题大做。不就做个包子吗？又不是做菜，不用切丝，不用上色，不用掌握火候，有什么难的？

我迫不及待地往盆里倒进一些面粉，接了半碗开水放在桌子上。

妈妈说：“等开水变成温水，倒一勺发酵粉进去搅匀，然后把水倒进盆里，就可以揉面了。”

我挽起袖子，信心满满地开始当起大厨来。哎呀，水和面一点都不配合我，揉了一会儿了，手都变了颜色，可盆里的面还有一部分是干的。我加了一点水，再揉。这一回，水多了，面变得稀拉拉的，像牛奶一样。

“太难了，我学不会！”我泄气了。

“万事开头难！别着急。”妈妈亲手给我示范。她往盆里加了一点面粉，两只手在盆里一会搅，一会儿搓，刚才的“牛奶”慢慢粘稠起来，冰激凌似地包裹着妈妈的手指。

“现在，水跟面的比例差不多了。你再试试！我相信你能行！”

听了妈妈的鼓励，我又认认真真地揉起来，像洗衣服一样，搓搓，揉揉，一直揉到没有干面粉沾着为止。妈妈高兴地朝我翘起了大拇指。

接着，我和妈妈把大面团搓成麻花，取核桃一样大小的面团放在左手心，右手沾一点油，放在桌上使劲压扁，压得有半个手掌大。她把压好的面皮摊在左手心，舀一勺糖在面皮的中心，轻轻地用手把面饼的边合拢并拧起来，边捏边转，一个小巧玲珑的包子就包好了。

我学着妈妈的样子包起来。但我用力不够均匀，转的速度时快时慢，导致做出来的包子是椭圆形，不够美观。妈妈反复讲解、示范，并手把手教我，我才勉强学会了。

我们把包子放进大盘子里，等发酵约半个小时后，再放进电饭煲里蒸。四十分钟后，热腾腾的包子终于出炉了！

眼前的包子呈嫩白色，油津津的，散发出一股浓浓的甜味。咬一口，生津可口，回味无穷。我心里美滋滋的，真想请同学来品尝一番！

“没有最好，只有更好！”我的包子会包得越来越好的。

**做包子的作文200个字35**

包子、年糕、饺子，都是春节必吃的食品。今天爸爸妈妈就带我包了一次包子。

一早起来，我们就开始包包子了。首先，妈妈把面切成一小团一小团的，就像一个个胖娃娃排列在桌上。然后，妈妈就教我包包子了，妈妈先拿了一个面团，把面团压成一个圆饼，然后在里面包上菜，再把手竖起来捏小碎花。最后，再一旋，包子就包好了。一开始，我包的跟馒头似的，我看到我包的“包子”跟馒头没什么两样，就有点没自信了，妈妈看到我没信心了，就鼓励我，多包几个就会好看了。听到妈妈的鼓励，我一下子就又有了满满的自信。包了大约十几个包子后，我包得就比原来好看多了。我相信，只要坚持就一定会成功！

等所有的包子都包完了，奶奶就把包子拿到锅里蒸。吃着自己包的包子感觉就是不一样，我的心里顿时美滋滋的。通过这件事，我知道了：无论干什么事都得坚持，只要你坚持了，就一定会成功。

**做包子的作文200个字36**

妈妈休公休假了，她便将办公地点转移到厨房，每天都变得新花样给我做饭。

这不，今天下午，妈妈提议给我提议做水煎包。一听到“包子”二字我肚子里的馋虫便开始蠢蠢欲动。说干就干，妈妈火速到厨房拿出粉条韭菜鸡蛋。随着咚咚咚菜刀如雨点，一般都在案板上的声音，哗啦哗啦的酱汁流动的声音与筷子搅拌生融为欢乐的进行曲。一份香气扑鼻，令人垂涎欲滴的包子馅转眼就调制好了。

比起吃，令我更加迫不及待的是包包子。妈妈前脚刚从厨房出来，我便感到包子前线，冲锋陷阵。拿出包子皮摊在手上，舀上满满的一大堆馅料，手在不断颤抖，不知如何将这些诱人的馅料乖乖地裹进面皮里。这时我妈妈过来为我解了围：“馅料放得太多，面皮容易破的。”我赶紧的对馅料进行瘦身，将它们托在手掌心中，面皮在指尖的推捏之中折叠了起来。看似一套华丽的操作，可成品却令人难以下咽，那包子扁扁的，表面坑坑洼洼，一副有气无力的样子。

我有些垂头丧气，先前的热情也锐减。妈妈看了我一眼：“不急，先仔细看看怎么包。”只见她一套行云流水的操作，指尖在面皮上滑动，揉捏，不一会儿一个小巧玲珑的包子便出现在了我的眼前。妈妈刚示范完，我便急匆匆地开始第二个包子。这次我肯定十拿九稳了。谁知我迎接的不是成功的喜悦，而是再一次的失败，看着我一次又一次的失败。妈妈忍不住严肃的说：“做什么事情都不能太急躁，要耐心地学。”这句话犹如一颗定心丸一般使我急躁的心镇静了下来。“折的时候要稍斜写一点”，“要边折片向前滑动”，“包的时候，在皮的边缘沾点水”……在妈妈耐心的指点下，我开始了一次又一次的尝试，渐渐的我的包子一个比一个好看。

看着包子里看着蒸锅里的一个个包子，虽然一眼就能分辨出，它们出自何人之手，但他们越来越标志的样子，我心里也泛起丝丝的成就感。心急不光包不好包子，应该也做不好很多事情吧。

**做包子的作文200个字37**

唉，天天呆在家里都要闷出绿毛！好想做些新鲜的事啊！

然而，就在刚才，老妈说了一句：小宝，我们来做包子吧！好呀，好呀！我非常高兴，心想：包子我可没少吃，可做包子我这还是第一次呢。

首先，我们把电脑拿出来，查了查做包子的教程，需要哪些食材，看完之后，我们把需要的食材拿出来，拿好了之后就准备做包子啦。

先把面粉中加入水，用手翻来翻去，然后加入酵母，然后和成面团。我看妈妈和面很简单，于是我也要来试试，可面团到了我手中却成了一个皮球，一点儿也不听我的话。不过经过我的努力，终于把它揉成了一个光光滑滑的小团团。

面团开始发酵了，在这个过程中，我和妈妈在厨房中剁馅忙得不亦乐乎。

现在面也发好了，馅也好了，把皮也做好了，我就开始试着包一包了。我把一块皮放在手心上，再用勺子拿了些馅放入皮中，再一点一点的把口子闭上就可以把芝麻放上去了。可是为什么做得这么丑呢？有的包的像小小肚，有的包得像大地雷。我包了放，放了包，原来包包子也这么难啊！但最终还是包了几个好的包子。包好了之后就可以去蒸啦！

起锅喽！我赶去抢一个热气腾腾的大包子。哎哟，烫得我赶紧换手直吹气，可还是忍不住一口咬下去。碧绿的韭菜，玉似的白豆腐，就着蓬松酥软的皮。啊，美！

**做包子的作文200个字38**

记得小时候最喜欢的食物是妈妈做的包子。我看着妈妈灵巧的手，捏在包子的皮上。我极度羡慕，一直想学，但因为性格内向，终究没有说出来。

今天中午，我妈不知道给我们做什么，就给我们包子吃。我正在享受我的电脑，我妈妈让我过来帮她，我答应了。我走到妈妈身边，看到她的手在不停地动。不一会儿，我做了一个饺子。我脸上露出羡慕的目光。我妈发现了，神秘地问我：“你想学吗？”我忍不住大喊一声“是！”我妈教我放多少肉，然后告诉我怎么粘包包子。几分钟后，我已经掌握了五点。

这时我迫不及待的拿起一个饺子皮，按照我妈的方法包起来，但是不知道为什么，我放的肉太多了，我这么爱吃肉吗？我用力的包着，但是不到一分钟，一大滩肉就露出来了，很无语……我慢慢的包着，渐渐的，我有了很多感触，渐渐的，我的饺子就到了标准的形状。突然，妈妈说了声“停”，我正在享受做包子的乐趣。突然，我停了下来，舍不得走！

妈妈拿了一大筐馒头，过了一会儿，馒头就做好了。妈妈拿了一篮馒头到桌子上，我立马放了一个进去尝了尝。发现是自己包的，但是很好吃。爸爸妈妈也吃了一个我做的馒头，赞不绝口。哈哈，我包的包子真的有那么好吃吗？

今天能和妈妈一起做包子，真的是一件很开心的事情。

**做包子的作文200个字39**

昨天晚上，妈妈宣布明天早上吃包子，所以今天晚上要发面，我听了高兴的说：“我也来帮您发面做包子。”

妈妈从冰箱里拿了一包酵母粉，又拿碗装了一碗热水，可是不见妈妈马上放酵母粉，便问：“妈妈，您为什么还不放酵母粉呀？“因为酵母粉怕烫，水温高了会把益生菌烫死，面就发不起来，所以必须要温水才可以”妈妈说。

水温到不烫手时妈妈倒下酵母粉在水里搅拌，过一会儿就开始揉面了，我把酵母水放进面粉里，揉了揉，发现现在的面粉很粘，如一团烂泥巴一般，后来面团越来越光滑，手上粘的面粉也越来越少，妈妈见后说：“揉到手光面光就可以了”。然后拿出保鲜膜抹了点油盖在面团上。过来一个半小时，面团膨大了，妈妈又把面团揉了一下，这是要把里面的气挤出来再放入冰箱，说明天早上蒸。

睡觉时我想，面团在冰箱里还会膨大吗？第二天，我起床来看，昨晚揉好的面团居然大了不少，昨晚还像一个小菜碟，可现在盆子里膨满了，还可以看到许许多多的小气孔。妈妈说：“因为昨晚的酵母醒得很成功，所以膨这么大”。说完揉了几下，说：“可以包包子了”。

妈妈拿出昨晚做好的肉馅，我把面团揉成长条，用刀子切成几块小面块，用擀面棍擀成面饼，包上肉馅，把口捏紧，在包子底下抹油，这样就不会粘锅，放进蒸锅里，全部做完就开始蒸，三十分钟后包子就出锅了，我迫不及待的拿起一个吃，太烫了，我吹了吹再吃，味道好极了！

这次做包子让我明白了“看花容易画花难”！

**做包子的作文200个字40**

今天天气晴朗风和日丽。我和大姐姐在爸爸的带领下，来到外婆家去做包子。

到了外婆家，爸爸告诉我做包子要用的工具：蒸笼、擀面杖、菜刀，爸爸又告诉我做包子用的材料：酵母粉、面粉、泡打粉、温水、白糖、肉馅、芝麻陷。

首先把面粉倒在盆里，加适量的温水、酵母粉、泡打粉、白糖、把面粉搅拌均匀，等上一个小时发粉。

接下来 就是做包子了。我们先把面粉揉实，然后一个一个切成同样大的面团，然后把面团擀成面皮，放入馅做成一个个包子，当爸爸认真的做包子时，我也发挥了一下，把包子做成了各种各样的形状，特别新奇。接着我们把包子一个一个放入蒸笼里，最后我们就等待包子出锅了。

大约过了15分钟，香喷喷的包子出炉了，第一次品尝自己定做的包子，味道和买来的就是不一样。

**做包子的作文200个字41**

在这个疫情时期，妈妈教会我了很多很多新的技能，今天，妈妈就教我学做包子。我跟妈妈先用洗手液把手洗得干干净净，然后妈妈拿出我们经常一起做甜品用的电子秤称好500克面粉，5克酵母粉，5克白糖，然后我拿来一只小碗把酵母粉跟白糖用温水搅拌至溶化，开始和面了，妈妈娴熟的手艺一会儿就把这些材料和成了一个圆圆的面团。我们把面团放在了旁边让它醒一下。

过了一会儿，我们又开始下一个步骤，准备包子里面的馅，我一边唱着歌，一边帮妈妈洗韭菜，妈妈用刀在菜板上“咚，咚，咚”地剁着肉，在厨房里忙得热火朝天。不一会儿，妈妈就把香喷喷的肉馅剁好了。一旁的面团也醒好了，妈妈把它放在面板上用手揉，揉得那面团又白又光滑，我也把放包子的蒸笼也洗好了。于是我们就开始包包子，妈妈把包子皮擀得又圆又大，我拿了一张放在手上，然后用勺子挖了一勺馅放在中间，看着妈妈的动作学了起来，我怎么都包不出来，很伤心，妈妈说，慢慢来，你先看着妈妈包一个，后来妈妈又开始扶着我小手教我，我用两只小手将皮包得紧紧的，妈妈看见了赞扬说：“儿子做得真不错。”我听了心里美滋滋的。我包出各种各样的包子，有的像小白兔，有的像花朵，有的像胖胖的小猪。一个个可爱极了！雪白雪白的包子出锅啦。我迫不及待地尝了一口，啊，真香啊。美味极了！妈妈看着我的馋猫样开心地笑了，我也开心地笑了。

这是我第一次做包子，我感到无比的快乐。

**做包子的作文200个字42**

这一天奶奶给我们做包子，我高兴死了，因为包子是我的最爱，我一顿能吃三个。

我静静在一旁望着，奶奶首先把围裙带好，把买来的肉切成丝，再把绿油油的豇豆切成末，然后把香菇切成小块。在一起放进大碗里，把之前准备好的葱、姜、蒜，的末放进去，用勺搅拌，肉馅就完成了。下一步奶奶说：“为了不让揉好的面不沾在桌子上，就要在桌子上洒满面粉。”我点点头。接下来奶奶把面团平均分成几个小团。用擀面杖，擀圆后拿起，把肉馅抱在中间，再从边上一点点揪起来。一个个漂亮的包子展现在我眼前。我的口水差点流了出来。半小时过去了，第一笼包子出锅喽。香喷喷的包子是我的手禁不住诱惑，拿起包子就一口咬上去，啊——差点没把我烫死。

于是，我心里有了这样一个念头：我也要来学做包子。我拿起一个面团，学着奶奶的样子包起来。结果一个更又矮又胖，又小又扁，的“蒜头”出来了，我伤心的叹了一声气。

然后奶奶那着我的手，一步步就交着我 。然后我自己做了起来，啊哈一个个可爱的包子终于出来了！

今天经过奶奶的一番精心教导，我终于把我的“最爱”给做好了，也学到了许多家常小知识呢！

**做包子的作文200个字43**

大热天，万里无云。一阵风吹来，本应吹走满街的热浪，令人凉爽至极，可老天就是那么令人失望，难得一阵清风又被紫外线晒得热烘烘的。怪无聊的\'，可是俗话说“天无绝人之路，水无绝流之时”，我才出此下策——包包子。

在面食中，包子的排行可是数一数二的呢！我拿出一块肉，七朵蘑菇，五根芹菜，还有盐、胡椒……先把肉、蘑菇、芹菜放在菜板上，在一刀一刀的切成条，一条又一条，专心致志地忙碌着，生怕有一点儿差错。折腾了一个小时左右，终于把菜和肉切好。

正式开始做包子馅，首先我把切好的肉末放入小盆里，再加入5毫升的酒。绿色的菜，红色的肉，像喷洒出的颜料一齐跳入盆里，和香菇搭在一起，格外引人注目。实话说，包包子挺简单的，至少肉不会从底下漏出来，只是对形象的塑造有点困难。虽说简单，但也挺麻烦的。在面皮还没封上，就已经弄得满手是油……

过了一会儿，香喷喷的包子开锅了。真好吃！

**做包子的作文200个字44**

今天，我和爷爷做了包子。爷爷先把面条搓出来，然后放上发酵粉，再放在大盆里，盖上被子。但是从早上到中午，面条一点都没长出来，从中午到下午，面团终于变大了，却变得“糊糊糊”的，粘得到处都是，弄得我们手里、桌子上、盆子里都是面条。爷爷搓着手上的挂面，然后一点一点把盆子里的烂面拉下来，加了很多挂面揉面团。爷爷把面团分成两半，每人捏成两半。

我们把面条搓成条状，切成小块，一个个轻轻压成小饼。这时候爷爷把事先做好的馅料拿出来，我们开始打包。我先把馅料放进面团里，双手放在一个窝里，握住四边，顺时针转动。因为怕馅漏出来，所以只放了一点馅。结果包子包得很漂亮，但是很小。爷爷觉得我的馅少了，就把这些包子压扁了重新包装。这是历史上第一个皮包馅的包子。

我们好忙，从下午到晚上，包子终于吃完了，肚子开始咕咕叫。奶奶赶紧往锅里放水，把馒头放到蒸笼里蒸。15分钟左右，热馒头出锅了！我迫不及待地冲过去，抓起一个包子塞进嘴里。嗯？为什么没拿到馅料？再咬一口，还是没吃到馅！原来这是我的厚皮包！

**做包子的作文200个字45**

清晨，妈妈把我从梦中叫醒，按约定、今天我要学做包子。

洗漱完就去超市，买包子需要的食材：面粉、葱、蒜、姜、还有肉等等。

首先我们把一袋面粉倒入一个容器里，注意：要留一点备用哦！再拿两个小

碗，一个放适量的白糖，一个放发酵母，分别倒入温水，然后将它们搅拌均匀。再把搅拌好的酵母和白糖一起倒入面粉里。白花花面粉一下子变的粘糊糊的。我用力的揉啊揉，揉啊揉，一边揉面一边神游，不知自己揉了多久，我陶醉在揉面团中“行啦”忽然。妈妈一声提醒，我才清醒过来，妈妈叫我把盖子盖上，等待面粉发酵。我们利用面粉发酵的时间把准备好的菜调成包子馅。

一个小时，二个小时过去了，面团渐渐的膨胀起来，大概有原来的面团二倍的时候，就发酵好了，将发酵好的面团用檊面棒檊成长条，再用刀一小段一小段地切下来，揉成圆形，压扁，再拿檊面棒檊面皮，这时我急急忙忙的想动手做一个，当我把馅放到面皮里一包就破了。妈妈告诉我檊包子皮时，要注意中间留厚点，旁边要留薄一点。这样包馅时候，中间部分才不会破。于是我按照妈妈的方法又做了一个，哇！成功了，就这样一个个的小包子诞生了。它们一个个身子圆鼓鼓撅着嘴好像在叫“快上笼、快上笼！”我们把做好的包了放进蒸笼里蒸上二十分钟，香气扑鼻的包子就出笼上桌啰！

我迫不及待地吃上一口，呀！好香，好好吃。虽然不如外面做的美观，但是这我自己做的，很有成就感哦！

**做包子的作文200个字46**

早上，妈妈说：“我们来做包子好吗？”我高兴地跳了起来，说：“我要做小兔子的包子，超市的小兔子形状的包子可爱极了，我非常喜欢。”

开始做包子了，外公帮我们揉好面团，原来要把面团揉光滑才可以做包子的。妈妈把泡好的香菇和猪肉剁碎成肉饼。我迫不及待的开始捏包子了，我拿起一个面团，把它揉得圆圆的，放在桌子上用力一压，刚要拿起来，这是怎么回事？我看了看妈妈，妈妈笑得直不起腰来：“傻孩子，桌子要洒点面粉，这样才不会沾上的。”于是，我重新捏了一个面团，把面团慢慢压大，然后左手托面皮，右手夹了些馅，再捏面皮边，一下一下地捏了起来。捏着捏着我感觉左手黏糊糊的。呀，陷露出来了！我赶紧又拿一块小小的面皮补在破处，这才把馅包了进去。又给刚才的包子加上两个小小的“眼睛”小兔包子做成了。我看看妈妈做的包子，再看看自己的“杰作”难免有点失望，妈妈好像看出我的心思，耐心的说：“别灰心，凡事都是要经过一番努力才能成功的。”

我没有放弃，又继续做了起来，果然一个比一个做得好，妈妈还夸我做得好。不一会，我们就把包子全部做好了，妈妈端去蒸，吃着自己的劳动成果，心里甜滋滋的，下次还要自己做包子。

**做包子的作文200个字47**

腊月二十四，我和奶奶到徐家桥大伯家蒸包子，因为我们家没有大灶。

一到大伯家，奶奶就开始做包子馅儿。她先洗萝卜，我也去帮忙洗。水好冷，我冻得几乎受不了了，可是看到奶奶若无其事的样子，只好咬牙忍着。终于洗完了，奶奶把萝卜切成丝，我就在旁边收拾香葱。奶奶切好了萝卜丝，又开始切肉丝。她先把猪肉切成一条一条的，接着切成一小块一小块的，然后乒乒乓乓地剁成肉泥。奶奶把切好的萝卜丝腌了一下，放在锅里炒熟，再把肉泥倒进去，和上香葱，撒些盐和鸡精搅拌均匀，包子馅儿就做好了。

在奶奶做包子馅儿的同时，大伯在一个大盆里揉面。他脱了棉衣，把一大坨面翻来覆去地揉着，压着，捏着，汗水顺着脸颊往下流……最后，大伯把面团揉成半圆形，用被子仔细地盖起来。我奇怪地问：“大伯，面团是不是也怕冷啊？”大伯笑着说：“傻孩子，盖被子面团发酵就快，明天早上就可以用了。”原来是这样！

第二天还没有起床，包子的香气就钻进了我的鼻孔，肚子里的馋虫马上动起来。我连衣服都没有穿，跑到厨房抓起一个包子就是一口，真好吃！

**做包子的作文200个字48**

寒假的一天，外公打电话来，说他第二天要做包子，叫爸爸妈妈去一起帮忙做包子。我听了这个消息后，喜出望外，我已经好久没有吃包子了。想到明天就是小年了，也许外公是提前一天庆祝一下新年的到来吧。我心里甭提有多高兴了！

第二天，我和爸爸妈妈到外公家后，映入眼帘的是一个个大大小小的盆子，里面全盛着包子的馅。原来外公早已把馅准备好，就等着我们去和面、擀皮、包包子了。妈妈为了能让我们和外公快一点尝上她亲手做的包子，一分钟也不耽误。她嫌自己擀皮太麻烦，便去小店里买了几斤面皮，这样就可以直接包包子了。妈妈包包子可快了，而且大小差不多都一样。我真想自己也能包包子，便拿起一张面皮，先看看妈妈是怎么包的。她把面皮放在手心上，然后盛一勺馅均匀地铺在面皮上，把面皮两边合起来，像捏鸡蛋一样轻轻捏一下，就包成了一只美味的包子。我学着妈妈的样子，小心翼翼地包了起来，生怕自己会把面皮弄破。过了几分钟，我的第一只包子诞生了，虽然不好看，活像一条小鲤鱼，但这是我第一次包包子。

就这样，我一只比一只包得好，能和妈妈相比了。我终于学会了做包子。

**做包子的作文200个字49**

今天妈妈教我们做包子，我们先准了材料和用具，一个大的盆子，两斤面粉和一小包酵母粉。

先把面粉倒进一个干净的大盆子里，白花花的面粉堆成了一座白白的“小雪山”，再把奶粉倒进“小雪山”，“小雪山”慢慢变大了。妈妈再把醇母粉倒在了“小雪山”的周围，“小雪山”像穿了一条漂亮的小裙子。

该我出手了，首先倒出一小杯温水，这可不是喝的！我先把水一小勺一小勺地倒在面粉上，开始用手慢慢搅伴，一边搅拌，一倒着水，面粉拌好了，我和妈妈一起把盆子放到一个地方，等待着面粉发酵，妈妈说要等一个钟。我们耐心的等待。我在旁边仔细的观察着，发现面粉团慢慢的变大。慢慢的，越来越大。时间很快到了。我们开始把面粉团搓成一小块圆形。再加点花生酱在里面。一个完整的包子就这样做好了。

妈妈把包子放倒锅里去蒸。我们在等待，等待包子出锅……

**做包子的作文200个字50**

今天下午，我和妈妈打算到赵颜立的外婆家去做包子。

赵颜立的外公在外面学过做包子，他说：“那面粉和肉。葱。香辣粉和一碗水准备好”。我们听完后，立即去准备东西了，一会儿，全准备好了，只有葱还没有找来。

我们开始了，妈妈先把菜刀拿来，用来把买来的肉切得粉碎，而赵颜立的外婆呢？却是到自己家的田里去剪葱去了，葱剪回来了，肉也切好了，就开始和陷了。

先把肉和葱倒在一个碗里，把切好的葱放进去，再放香辣粉就可以和了，在和陷的过程中还要放酱油。

和完了陷，走上去闻闻，啊！真香，这种香味直入人们的心扉。

接下来，该和面了，把面粉加上温水用手把它们搅拌均匀了，再用手使劲把它该揉，揉到面粉光滑为止。再把它们截成一小段一小段的。我们就用一截棒子把它们压成一个个的面皮，开始包了。

我们先看赵颜立外公做了一个，我们也照着样子使劲的做了起来，做了一会，我做出来了一个，实在好难看呀！我就一连包了十几个，可是做来做去还是做的十分糟糕。

我做完了，也蒸好了，也吃过了，美味极了，看来不仅色香而且味儿也美极了。

这就是我做包子的过程。

**做包子的作文200个字51**

今天,妈妈带我外婆家蒸包子，我可从来没见过，所以我又高兴又期待。

来到外婆家一看，呀！外婆她们已经在忙着了。我仔细观察了一下，最右边是外婆再和面，她先把发酵好的面团揉匀，再搓成一个长条，然后用刀切成同样大小的面块。我很好奇，就也动起手来帮忙。外婆把面团放在桌上，我和妈妈负责把面团压成饼状，要求中心厚四周薄，还要很规则的圆形。可我毕竟是个新手，这个看似简单的动作也遇到了困难，我手里的面团就是不听话，要不就是扁平扁平的，要不就是粘在我手心了，眼看着妈妈都做了三个了，我真是热锅上的蚂蚁团团转。妈妈对我说：“别急，看着我的动作，慢慢跟着学。”我静下心来一步一步按妈妈的话做，果然面块成了听话的面饼。奶奶忙着往面饼里放包子馅，只见她左手托着包子皮，右手拎起一小快面向前旋转，连续转一圈就好了。包好的包子很漂亮，白白的，中间像一朵盛开的菊花。等一朵朵菊花开满了箩筐，外公就把它搬到厨房里，旺旺的火开始蒸。 一个个包子蒸好了，香味扑鼻，我迫不及待地拿起一个，咬了一口，真香呀！

我觉得今天的包子特别好吃！

**做包子的作文200个字52**

妈妈拿出电子秤，称了500克面粉、3克酵母粉，又准备了250克温水，然后拿一个大碗装上面粉和酵母，倒进温水，开始揉面。只见妈妈一会儿轻轻地揉，一会儿用力地捏，没多长时间就揉成了一个光滑的面团。妈妈在碗上盖一个锅盖，十分钟后又把面团揉一遍，然后把面团放在一个封闭、温暖的地方。妈妈说这是醒面，为了让面团充分发酵，膨胀到比原来大一倍。

趁着醒面的时间，妈妈开始剁肉，洗菜切菜，拌馅，我们今天要做的是白菜肉馅包子。

一切准备就绪。

妈妈开始擀包子皮，她熟练地在大砧板上撒一点面粉，揪一小团面团，用擀面杖擀成一个圆形的皮子。我夹一点肉馅放在圆形皮子中间，捏着包子皮的圆边一点一点往中间折，折到最后在中间留一个洞。我和妈妈配合默契，不一会儿的工夫，就做了28个包子。

接着就要蒸包子了，只见妈妈用刷子在蒸架上刷了一层菜油，然后我们把包子一个一个摆在蒸架上，包子与包子之间留一点空隙，这样蒸熟的包子才不会粘在一起。

大约过了十几分钟，热气腾腾的包子蒸好啦！我迫不及待地想抓一个来尝尝，妈妈说，“别急别急，还要等几分钟才能揭盖。”

等了漫长的几分钟，终于打开锅盖了，哇！香气扑鼻啊。我赶紧用小碟子装了一个包子，让哥哥品尝我的劳动成果。我自己也尝了一个，好好吃啊！

**做包子的作文200个字53**

在妈妈的朋友圈中经常能看到有人在做包子、甜酒酿、烤番薯等美味的食物，让我羡慕不已。放了假，妈妈为了满足我的这个小小的愿望，带我体验了一下做包子的乐趣。

我们先到超市里买来做包子的食材：自发粉、肉、葱、姜等。我按照妈妈的指点，先把肉、葱、姜依次放到案板上，用刀把肉剁碎，放进碗里，把葱和姜切好，和肉搅拌均匀，放入盐和各种调料之后，肉馅就做好了。接下来，就是揉粉了。我拿来一个铁盆，往里面倒进许多自发粉，又倒进去一些冷水，开始和面。“水多了加面粉，面粉多了加水……”我一边小声地说着，一边用手掌心和面。没多久，我觉得有点不对劲，一看，发现面团已经全部粘在了我的手上，怎么也取不下来，急得我满头大汗，怎么办?无可奈何的我只好又撒上了许多面粉，才把我的手从面团上勉勉强强地取了下来，而我的手也因此变成了“面手”。但我并不气馁，因为连小孩子都知道“铁棒磨成针”的道理，更何况我呢?这点小困难一定难不倒我，我这样自勉道。我再也不敢大手大脚地操作了，一点一点小心翼翼地把散乱的面团揉起来，在我的不懈努力下，终于揉好了面团。然后就要“醒面”了，我把面团放到一旁，让它发酵。三十分钟过去了，我把面团取出来一看，啊，它已经变得又松又软，轻轻一按就陷下去了，和刚才已经截然不同了。妈妈告诉我，是时候做包子了。我把面团放在案板上，搓成长条，用刀切成了很多段，虽然我很努力了，但还是切得一块大一块小，极不均匀。妈妈却好像根本不在意这些，手把手地教起我来。我学着妈妈的样子，依样画葫芦地做了一个包子，却像极了一个小型的锅盖，非常好玩。我做了好几个包子，个个都是奇形怪状，有的像个元宝，有的像个陀螺。妈妈看着我做得兴致勃勃的样子，也没忍心来责备我!我们把做好的包子放进蒸笼里蒸。又过了二十分钟左右，热腾腾的包子终于出笼了，一个个包子显得特别诱人，我见了，像饿虎扑食一样冲了过去，抓起一个就吃，结果烫得哇哇直叫!妈妈见了我这副馋样，笑得喘不过气来。

做包子真是又好吃又好玩!

**做包子的作文200个字54**

我的家里有个“吃货”老爸，我的老爸不仅喜欢吃更喜欢做各种各样的小吃，比如：鸡蛋饼、葱油饼、南瓜饼、包子、烤饼……我最喜欢吃老爸做的小吃了，色香味俱全！

星期六的中午，老爸对我说：“你想不想学做包子啊，要不我们下午一起做包子！”我欢呼雀跃地说：“耶！好啊，我好久没吃到老爸做的包子啦！”

说干就干，只见老爸把面粉倒进一个脸盆里，然后放入发酵粉，我帮老爸倒水，一会儿，面粉就被老爸和成了面团，老爸告诉我说：“好了，现在我们把面团放到一旁等它发酵！”

接下来是准备馅，老爸剁肉，我帮忙洗葱和蘑菇，把肉、蘑菇、葱都切好后一起放进一个碗里，加上调味品和一个鸡蛋搅拌均匀。我们就一起看面团发酵好了没，我一看那面团已经发酵好了，神奇的事情发生了，那面团就像天空中的白云一样柔软和蓬松！

一切准备就绪，开始包包子了，我把面团揉成一个圆球，老爸用擀面杖擀成皮，放上一些馅，老爸用灵巧的手做成了一个大大的包子……

最后，老爸把包子放进蒸锅里开火蒸，过了20分钟，香喷喷的大包子就新鲜出炉了，我迫不急待地伸手去拿包子，老爸说“心急吃不了热豆腐！等凉一会儿再吃！”我只好忍着眼巴巴地望着那美味的包子口水都快流下来了！终于过了几分钟，老爸说：“好了，可以吃包子了！”我三下五除二就把一个包子吃完了，真好吃啊！

**做包子的作文200个字55**

一大清早，我就从床上爬起来了。我蹑手蹑脚地走到厨房，生怕吵醒睡梦中的小妹妹。我和爷爷昨天可是约定好了今天做包子呢。

看到正在厨房忙碌的爷爷，我兴致勃勃地对爷爷说：爷爷，我来和你一起做包子吧。”爷爷说：“我已经做好了馅，也活好了面，我们就开始做包子吧。”只见包子在爷爷那双巧手下陆陆续续做了出来，像是爷爷给包子施了魔法一样。我洗好手后，抡起袖子准备大干一场。我也学着爷爷的样子包了起来。相比爷爷熟练的动作，我包包子却是如此笨拙，怎么做也做不出爷爷包出来的样子。我垂头丧气地说：“太难了，我做不出来。”这时爷爷手把手耐心地教我一边转一边把四周捏成一道道褶皱。慢慢的，我掌握了技巧，虽然包得不如爷爷精致，但怎样也像模像样了些。很快包子都包完了，爷爷把做好的包子端了起来，放进锅里蒸。十五分钟后，香喷喷的包子出锅了。大功告成，我们一家人围坐在桌子旁吃起了早餐。我迫不及待地拿起包子咬了一口，真是太美味了。

今天我学会了做包子，我真开心。我也明白看似简单的包子，做起来却并不容易。不过，只要用心一定能做好。

**做包子的作文200个字56**

今天早上，我家蒸包子。

我看见妈妈在包包子，一个个包子，像一个个白胖胖的小脸蛋，既好看又可爱。我看着看着，也很想亲自去包一包，就问妈妈“我可以和你一起包吗？”

妈妈有点不相信地说：“你能行吗？”

我说当然可以。说完，我就迫不及待地伸手去拿面块。“你还没洗手呢，快去，先把手洗干净了再包。”妈妈立刻制止了我。

我就跑出去好好的把手洗干净，然后就开始拿了一片面块，学着妈妈的样子，首先用调羹舀了满满一勺馅放在面块上，再把面块合拢，想把馅包住。可是面块好像要存心跟我作对，馅一时包不到里面，总是漏出来，可我不放弃，左拉右扯，费了九牛二虎之力，终于包完了。可妈妈还在一边笑。我再看看我包的包子，不仅难看，底下还通了一个洞。这时，我急得心里七上八下。

妈妈看见了说：“不用怕，是你放的馅太多了，所以面块包不住蹭破了。不信你重新包一个试试。”我又按着妈妈说的办法重新包起来，果然包住了馅。可是跟妈妈的相比，难看得多了。包子上面还沾着一点点馅。

不过包包子还是挺有趣的。

**做包子的作文200个字57**

在开封，那生意最好的饭店要数黄家包子楼了。爸爸说，外地人来开封都吃第一楼的包子，名气大；其实开封本地人 都吃黄家包子。我们全家就去黄家包子楼品尝了一番。

中午，我们开车来到了西斯桥的一个分店。没有座位，门口好多等着的人。我们又到了中山路南边的一个分店才有位置， 还是要和别人拼桌。我们点了两个菜一个汤和三笼包子。

菜和汤都来了。我品尝了，菜真的非常好吃，汤也十分鲜美。

吃完后我们等了好一会，包子才上来。吃饭前，我就听爸爸说，黄家包子是现包现卖，十分鲜美。我尝了几个，果然十分鲜美。我们全家人一口气吃完了三笼包子 。

吃完包子，买过单就开车走了。

**做包子的作文200个字58**

春节快到了，家家户户都去包子店蒸包子。

一进门，哇！人可真多呀！满屋热气腾腾，锅里发出了咕咕的声音，笼里飘出了香香的味道。有的人说说笑笑，有的人往笼里拾包子，有的人包包子，真是一派喜气洋洋的景象。师傅们的脸上都是面粉和汗珠，可他们顾不上擦一下，手里不停的忙着。我问师傅为什么包子的形状不一样，有长的、有三角的、有圆的？师傅说：这是为了区分不同馅的，比如长的是萝卜的、圆的是肉的、三角的就是糖的，噢！我明白了，原来包子的形状不同内容也不同。

这时，我也加入了包包子的行列。我包了一个三角形的，可是不管我怎么捏，不是这儿开了就是那儿裂了，真是急死我了，怎么办呢？师傅告诉我：先把一个角从底边开始一直捏到中间，而且要捏紧，然后再按照同样的方法把另外一个角捏紧，剩下最后一个角要边捏边往里压，最后把所有的角再往紧里捏一下就可以了．我按照师傅教我的方法反复包了几个，终于成功了，我高兴极了。

想想春节里吃着自己包的包子，心里一定美滋滋的。

**做包子的作文200个字59**

今天我起得很早，我想：我已经长大了，应该帮助妈妈分担家务了。

我和妈妈一起下楼，只见妈妈开始做包子了，我想：我何不帮妈妈一点忙呢！妈妈当然也很高兴啦！

我去洗了洗手，学着妈妈的样，迫不及待地拿起一块面团，把面团搓得圆圆的，在桌上撒些面粉，将它压扁，然后夹了些馅，放进面皮里。我用左手的大拇指压住馅，其它手指托住面皮，右手捏住面皮的边缘，一下一下地捏花。捏着捏着，忽然感觉左手心粘乎乎的，我一看“哎呀！”不得了了，馅都冒出来了。我急了，慌手忙脚地“抢救”这个即将诞生的“小生命”。

我拿起一块小面团，捏成薄薄的面皮贴在破处，这才放下心来。我看妈妈包的包子，又看看自己的杰作，不免有些泄气。妈妈看出我的心思，微笑着说：“加油，再来一次一定能成功的。”

听了妈妈的话，我鼓起勇气，开始包第二个，觉得这个包得不错。在妈妈的表扬中，我越包越快，一个比一个包得好，都赶上妈妈的水平了。

嘿，看着自己的劳动成果，心里别提有多高兴了。想不到这包包子也不那么简单。

**做包子的作文200个字60**

放寒假的时候，陈老师，布置了一个寒假作业，让我们每个同学学会做一道菜，当时我脑海一片空白，不知道做什么。

大年三十的.前一天，妈妈说要包包子。我高兴地跳了起来，我要学做包子，这样不仅可以亲自动手了解包子的制作过程，而且可以吃到自己做的包子，感到非常的开心和快乐!

说干就干，我把手洗得干干净净。先切一小块妈妈揉好的面团，放在手心，两手轻轻的揉成圆球。然后把圆球放在左手心上，用右手的食指和大拇指在圆球的顶上，压一个小小的酒窝。接着用小勺子把调制好的红豆沙塞进小酒窝，用力压实，直到里面鼓鼓的为止。接下来让小酒窝的嘴巴慢慢地合拢后，再用右手的大母指和十字在小酒窝的嘴边留下几朵小小的花。这一步有点难，第一次小嘴巴没有合上，我又捏了一次，还是没有成功，第三次仍然没有成……我皱着眉头生气地对妈妈说：“妈妈，为什么我捏不好呢?”“一次两次失败并不代表你永远失败。只要你坚持不懈，一定可以成功的。”妈妈温柔的鼓励道。“妈妈，我知道了。”这次，我很用心，按照妈妈教的方法，慢慢把包子皮合拢，再用劲把包子皮捏在一起。功夫不负有心人，这一次，我终于成功了。虽然样子很不好看，但是我依然很快乐，这毕竟是我第一个成功的作品。

我趁热打铁，做了一些的动物形状包子。先做一个活泼可爱的小兔子，兔子的耳朵是用白色的面团做出来的，眼睛是两颗红豆做成的，鼻子是一颗红豆做的，嘴巴是用两条胡萝卜丝做成的，兔子的肚子里面全是红彤彤的红豆。接着做小猫、小熊、雪人儿……

今年，我不仅学会了做包子，还懂得了无论做什么都要用心坚持才能取得成功的道理。

**做包子的作文200个字61**

20xx年暑假就快要结束了，在这个假期里我不仅学会了做家务洗袜子、擦地，而且还学会了做饭—包包子。

那天下午我看见奶奶和面要包包子，我就对奶奶说：“奶奶，我要帮你干活，学包包子。”奶奶说：“好啊，你要认真学呀。”这时奶奶把面和好了，我喊来了哥哥，奶奶这时在做肉馅，奶奶先把韭菜和肉剁碎，放入酱油、醋、油等很多作料，然后开始搅拌做成肉馅，味道很香。奶奶说：“现在开始包包子了，弟弟擀面皮，哥哥包肉馅。”奶奶先手把手教我擀面皮，左手拿住面团的边缘不断转动，右手用擀面杖使劲压面团把它擀成圆圆的一个面皮。刚开始我擀的面皮很不圆，薄厚也不均匀，奶奶鼓励我说：“别着急，慢慢来。”渐渐的我擀的面皮越来越圆，越来越薄。这时哥哥在包肉馅，他把肉馅用筷子夹到我擀好的面皮中间，然后用手把剩余的面皮拧到了一起，嘿，一个漂亮的包子包好了！我也学哥哥的样子包了很多圆鼓鼓的小包子。当我们把包子都包好后，奶奶就开始蒸包子了，我闻到了包子的香味都流口水了，那天我吃了四个我自己包的包子。晚上，我做了一个梦，我给全班同学包了好多好多的包子，大家吃的可香了，他们都夸我是个聪明伶俐、会干活的好孩子

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