# 自己蒸包子作文(通用46篇)

来源：网络 作者：落花时节 更新时间：2025-06-19

*自己蒸包子作文1虽然我年纪不大，但是我却是我们家的“资深大厨”，因为我已经有三年的做饭经验了。其中就有我最拿手的——蒸包子，这一点，连我爸爸都要甘拜下风呢。说起做饭，我还要感谢我爸，我妈的了，他们的工作繁忙给了我做饭的机会，他们的信任给了我...*

**自己蒸包子作文1**

虽然我年纪不大，但是我却是我们家的“资深大厨”，因为我已经有三年的做饭经验了。其中就有我最拿手的——蒸包子，这一点，连我爸爸都要甘拜下风呢。

说起做饭，我还要感谢我爸，我妈的了，他们的工作繁忙给了我做饭的机会，他们的信任给了我胆量，最重要的是他们的耐心教导成就了我！还有一点，让我悄悄地告诉你，那是因为——我还是一个吃货！哈哈！

面往往是提前发好的，当看到被揉成团的面变成了蜂窝状的胖球球，可以蒸包子了，包子馅有很多种，我往往根据家里蔬菜的情况或者我的心情进行选择，要不怎么说自己做饭好呢？想比什么吃什么，想吃什么馅的就吃什么馅的。

我喜欢猪肉葱馅，肉呢，小区外面的肉食店里就有。

大爷听我说是要蒸包子用的，大爷总会热心的给我把肉用机子搅碎，还嘱咐我少放点盐。回家后，我切上两颗新鲜的大葱，锅里热点油，加上肉和葱末，

少许的鸡精和五香面，适量的盐和酱油，搅拌均匀。

肉馅也就准备好了，接下来就可以包包子了。

发好的面揉起来，特别有弹性，像打了力气，感觉挺好玩。我先把面团搓成条，再分成一块一块的，然后分别揉一揉，擀成片，把肉馅放进去，然后两只手就包好了，我包的包子像一个个又大又圆的巨型饺子。

万事俱备，只欠东风。

最后就差上锅蒸了，蒸锅里放上一些水，蒸屉里的包子排上队，盖上盖子，二十分钟后，这香喷喷的包子就熟了。爸爸妈妈妈一哄而上，哎，谁让我的包子实在太好吃了！

一次，我们这里举行义卖活动，我把我们家刚买的自助蒸包子机拿下楼，这个蒸包子机的第二层放着一个小小的冰柜，冰柜里放着这一天早晨才包好的包子，我在这上面写着：“一块钱一个包子，好吃不贵！”

过了一会儿，我开始蒸包子，别人觉得很神奇，闻到了我这儿，我这后面排了一大堆人。

第一个说“说我来一个包子！”我手麻脚利的拿出一个小袋子，装了一个包子递给他，他接过后，将那个包子放入嘴里，说道：“恩，真好吃！”

我大度欢喜，后面的人听到第一个人说的话了，更加积极的靠上前来买我做的包子。由此，我蒸包子的好吃是人人赞同的。

怎么样，我蒸包子的技术是不是棒棒的，这可是我与爸爸妈妈切磋，交流很久的成果。

有次奶奶来到我家，发现我在厨房里忙活，心疼极了，狠狠地批评了爸爸和妈妈一顿，不过，我告诉奶奶，我理想不仅是当建筑师，而且还要成为超级大厨的呢！我这是提前来做铺垫，做准备了呢！

**自己蒸包子作文2**

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！

**自己蒸包子作文3**

今年的春节，天公非常的不作美，一个假期差不多都在雨中度过。杭州的冬天本来就冷，加上下雨，那种湿冷的感觉都让人懒得出门。呆在家里也没什么事情可做的我，看看电视，玩玩游戏，真是无聊。外婆看我百无聊赖，就提议：“波波，我们一起做包子吃吧！”

“做包子？！”我可从来没做过，于是我欣然接受外婆的提议。说做就做，我们先找出了馒头粉，按照上面的说明“加入了适量的冷水和面。看着外婆用手把面粉轻轻的揉捏，湿湿黏黏的面粉在外婆的灵巧的双手加工下，没多久，就听话的变成了表面光滑面团。我迫不及待的想要试一试，手还没伸进面盆里，被外婆喝止道：“小家伙，先洗手，再和面！”看着外婆嗔怪的表情，我摸摸头，不好意思的去把我的双手洗得干干净净的。

和完面，看着这光滑的面团，我依依不舍的盖上盖子，满心期待想看着面团的发酵。外婆似乎看穿了我的心思，告诉我发酵过程需要封闭，有利于发得透，发得好。我似懂非懂的点点头。为了不让我一直关心面团的发酵。外婆提出，准备包子陷，肉馅、豆沙馅、荠菜馅等，都是按照家里人的喜好而准备的。

小时后，在外婆的允许下，我满心期待的掀起了盖子，没想到面团已经肥成原来两倍！我用手指轻轻戳了下白面团肥胖的表面，好软，好有弹性！外婆手把手地教我：“你要轻轻地把面团搓成长条状，用小刀一段一段的切好，把切好的小面团搓成小球，轻轻的将小球压扁，用擀面杖把边上的面皮压得比中心要薄。波波，这一步非常重要，底太薄怕露馅，边太厚，怕等一下包不好。你要十分注意哦！”外婆认真的告诉我，看着她严肃的表情，似乎是在和我诉说着家里什么秘密似的。我照着外婆的样子，在擀好的面团中间放入已经准备好的各种美味可口的馅，左手托底，轻轻转动面皮，右手压出褶子。把包子轻轻的放入蒸笼，等待二次醒发，大约二十分钟后，用开水热锅，蒸个二十分钟左右，香喷喷的包子终于出炉了。

因为是第一次尝试，所以外观不是很好，但是一口咬下去，松松的面团，流着汤汁的陷，那个味道啊，真的是难以形容了。看着自己的劳动成果被大家一抢而光，我和外婆脸上露出了得意的笑容。今年的春节还是很有意思的嘛！

**自己蒸包子作文4**

有一天，老姐突发奇想说想自己做面包吃，老妈却觉得做包子比较好。结果3：1胜利，决定做包子。

去超市买了材料面包粉后就兴致勃勃的回家开始动手制作了。本以为面包粉已经发酵过了，没想到，在背面写着还要放％的酵母。于是，我被派出去找我们小区附近有没有卖酵母，只要一块钱一包，我觉得一小包应该只能发酵一点点的面粉，就买了五包。

回到家后，老姐仔细阅读包装背面的文字时，才发现一小包发酵粉能发酵3-6kg的面粉。

有了发酵粉，我们找了一个超大的铁盆，把买了的一千克面粉全部放了进去。说是要加30摄氏度的热水进去和面。我们没有掌握好水的的温度，面就和不起来了，变得很稀，于是我们不断往里面加面粉。我看，如果这次失败的话，代价可就大了。

经过我们不懈的努力，面团终于有了一点形状，三人急需轮流和面，面团终于变得很好了。包装之上写着，把面粉揉成团后，要让面团自然发酵20分钟。

20分钟后，再到厨房一看，面团变成了一团稀，我又开始加面粉揉。过了30分钟，我们终于真正的把面粉揉成了面团。

面粉变成面团后，老妈把早就准备好了的包子馅从冰箱里拿了出来，可是一小碗的闲聊和一大盆的面团差距实在是太大了，所以多出来的面团只能让我们自由想象发挥了。

开始做包子了，我怕自己放太多馅料会撑破包子皮，就把包子包的很小。老姐的包子体积挺正常的，而老妈的包子就跟她的体积一样，太大了。包了一些后，老妈放了一些到高压锅里开始蒸。馅料都用完了，刚才的面团还剩一半多。我们开始尽力发挥想象力，创造奇怪的东西了。老姐用水果刀切了一个爱心，而我则用面粉创造了一个可爱的小猪猪，老妈都不知道在做什么。就在这时，第一笼蒸的包子出锅了，一打开高压锅盖，我们都震惊了，每个包子的体积都差不多增加了三倍。这样看来，我包的包子蒸出来的体积是最正常的。

做包了不仅能考验我们的动手能力，还要尽力发挥想象力。做包子可真是动手又动脑啊！

**自己蒸包子作文5**

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！

**自己蒸包子作文6**

今天，我和妈妈要包包子，再把我们的成果给吃了。

开始了，包子外面不是有一层厚厚的面皮吗？我们就要先开始做小笼包子的面皮。

先要把面粉发酵。妈妈拿出一袋酵母、一盆面粉和一碗水，不知该怎么办，请来隔壁的阿姨来帮忙。一会儿功夫，阿姨来了。她说先在面粉堆里放个鸡蛋，有养分，皮子会变得松软，再放一些酵母。我们马上照办了，阿姨用手把鸡蛋和酵母和在面粉里，加点水，再用力按几十下面团，面团已经是浅黄色的了，一些地方深，一些地方淡，不再那么白了。

我把面团放到空调面前，进行发酵。经过二十分钟的发酵，面团的体积竟增了一倍！

我们把面团分成一小团一小团，再做成一个一个的面粉碗，放上肉和葱，再封上口转一下，就行了。

但实际做起来还是很难的，做到后来干脆直接在上面留一个洞，活像一个个大蒜头。

**自己蒸包子作文7**

今天，我们去了稻香文化博物馆，首先，有一位小姐姐给我们讲解博物馆，了解了许多文化知识，如：西食礼仪、中餐礼仪、古代的水壶，还有各种旧的机器……

在了解完文化知识之后，我们到了最重要的环节：做猪仔包！

只见老师给我们每两人都发了一套材料，我看见材料里有许多个黑黑的、圆圆的东西，我问老师：“这是什么呀？”老师说：“这是豆沙。”

突然，一个师傅走过来，给我们讲怎么做猪仔包，我看许多人围着，心想：人好多呀，我自己做吧，我也学过一点点。

我先把面团捏成一个像小圆圈的东西，之后放上豆沙，然后用外面的面皮把豆沙包好，之后，我从同学口中听到了下面的做法，可是，当我看到包子下面的地方裂开了，我用九牛二虎之力也没能补好，看来只能不管它了，我一手拿耳朵，一手点水，把耳朵、眼睛、鼻子都粘上，发酵！一小时后，拿着包子回家喽！

通过做包子让我提高了动手能力，我很开心。

**自己蒸包子作文8**

包子，这一美食是诸葛亮在一次战役中发现的。觉得战士们吃的馒头没有营养，就在馒头里面加了肉，这便发明出了包子。

做包子可以分为下面几步：

第一，准备中筋面粉150克，酵母2克，泡打粉2克，糖30克，净水85毫升。肉糜500克，盐8克，姜末5克，胡椒粉1克，老抽10克，香油或芝麻油5毫升，姜水100毫升。

第二，做肉馅。先加肉穈、盐、糖、老抽、胡椒粉、姜末和香油。再分三次加入姜水，每次加完后要拌匀。放一旁备用。

第三，和面。我们用一发的方法来做，一发的方法可以更好保持包子的形态。先用手将面粉开窝，在圈中间加入酵母和糖。在面粉外侧边缘上撒泡打粉。整个看起来像陨石坠在地上形成的大坑。再分三次加入水，和成雪花状。又用有力的手掌根将零散的面粉揉成团，需要充分揉透，形成表面光滑的面团。揉透指面光、手光、案板光。再搓成长条，揪成等大的剂子，每个剂子30一40克左右。

第四，包包子。分好的剂子用擀面杖擀成边缘薄中间厚的面皮，中间形成一个小三角，以免包和蒸的时候皮破。中间填入肉馅（新手可以少放一点），一只手托住面皮的底部，一边旋转包子，一边用另一只手提拉边缘，捏紧，收口。注意，不能光是

靠提拉捏包子，这样会让面皮拉断。

第五，蒸包子。在蒸包子之前，先让包子生胚发酵。先将包子生胚逐个放入已铺好的蒸笼中，切记，每个包子之间要留出大于两指宽的空隙，以免包子粘在一起。盖上盖，静置醒发。用手指尖轻按外皮，能较快反弹上来，包子就发酵好了。再蒸包子，蒸锅上汽后，便可放入盛了包子的蒸笼。大火蒸十分钟左右，就完成了。

做好的包子，皮薄馅大，好吃。

**自己蒸包子作文9**

今天晚上，我和妈妈一起做包子，真是非常有趣呢！

妈妈先把面和好，在等待面团发酵的时间里，妈妈开始准备馅料，有两种。一种是香葱豆腐，一种是马兰菜和鸡蛋。面团发酵好了，妈妈从盆子里拿出一小块面团放到案板上开始揉面。妈妈说 ：“包包子和包水饺的做法是一样的。”

妈妈把面揉成一个光滑的面团后，用刀把它切成两半，将其中一块揉成细细的长条，然后用刀切成一个个大小相似的小面团净手后，我也准备包包子，当妈妈的小助手。我拿起小面团，这些小面团软软地，像橡皮泥一样，真好玩。妈妈教我擀面皮，先把放在案板上，然后用手按一下，把它压扁，之后用擀面杖，转一下，擀一下，就这样，一个圆圆的面皮就擀好了。我按着妈妈教我的方法试着擀面皮，慢慢地，我把面皮擀的越来越圆了。看着妈妈包包子，感觉很有趣，我也想包。于是我拿了一片面皮，学着妈妈，放在手上，用筷子夹了点馅料，妈妈说：“要用筷子按一下，这样馅料装得多，也不会漏在外面了。”接着，妈妈又教我把面皮捏合。就这样，我成功地自己包了一个包子……看着我做的包子，心中有一种成就感。

妈妈把包子煎好以后，整个厨房满是香味……

**自己蒸包子作文10**

今天是户外课，我们去了稻香博物馆，还做了猪仔包，可能听到猪仔包三个字你就要流口水了，那我今天就重点讲怎么做一个猪仔包吧。

首先要准备材料，有面团，面粉，黑芝麻和擀面杖，还有猪鼻子、猪耳朵和馅料。然后，把面团揉细，再把它分成一小块一小块的。接着把它压扁，中间要比边边厚一些，然后放上馅料，接着就像包饺子一样把馅料包起来。接着沾点水，把小猪仔的大鼻子和它的耳朵还有它的“小眼睛”，连在它的大脸上。我终于完成了我的第一只小猪崽，它圆溜溜，像一个有鼻子有眼睛耳朵的小橙子。按照这个顺序，我把我的八个小面团变成了八只小猪。不过，在做第八个的时候，我偷偷地把馅料放在鼻子下边闻了一下，啊！原来是豆沙味的！

我还知道猪仔包最大的作用是充饥，要把它做成小猪的样子，是因为可以激发人们的食欲，它需要发酵之后才可以上锅蒸。

**自己蒸包子作文11**

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏”。每逢过年，爆竹声过后，就是我最爱的时刻。

一般腊月二十三，家家户户都开始忙起来了！有的包饺子，有的贴对联，有的腌制腊肉……而我们家的惯例是蒸包子。

蒸包子可不是一件简单的事，奶奶为了忙蒸包子可是费了两天的功夫呢！不过奶奶蒸的包子可是天下最好吃的！有肉馅、粉丝馅、白菜馅、箩卜馅、红豆馅、酸菜馅、豆腐馅等等，真是应有尽有，五花八门。我最喜欢酸菜馅啦，咬在嘴里，酸酸甜甜的，那可是美味呀！可是，光说不练假把式，今年过年，我觉得自己总要学一学这个传统的手艺。

首先和面，爷爷拿了一个大盆，奶奶把面粉倒进去。我问爷爷：“发酵粉是干什么用的？”爷爷说：“它能做面粉变大变得蓬松的主要配料。”我听了若有所思，赞叹道：“啊！好神奇呀！”奶奶一边往盆里倒入适量的水一边不停地搅拌面粉，让我不禁想到了“熟能生巧”这个词语，想想奶奶应该是在这样一次又一次的操作过程中，把这门包包子的手艺练得炉火纯青。不一会儿，奶奶就把面和好了。这时奶奶又去准备包子馅了，奶奶说，先准备肉馅，那可是爸爸的最爱。爸爸一年到头都忙碌，吃饭也是随随便便，奶奶可心疼了。

这次回家过年，可不得好好犒劳犒劳爸爸呀。奶奶把五花肉、白菜、香葱等剁成细细的，再加上盐、味精等放在另一个盆里。大约过了几小时，面发酵好了。奶奶先把面团揉成一小块一小块的，再揉成一个个小面球，然后把面球压成小面饼，弄好后就开始包包子了，先在小面饼里放入适量的肉馅，奶奶开始包起来了。一个褶一个褶的捏过去，一个包子做好了哇噻！金鱼形状的！我问奶奶：“奶奶，为什么你捏那么多褶啊？”奶奶说：“这你就不懂了吧？包子要想做漂亮，褶必须多呀。褶的功夫可都在手上呢！”原来如此，我数了一下有36折，哇！奶奶好厉害呀！我也是开始试着捏褶，哎，捏出来的褶，哪里是找褶，简直是个刀疤，有多难看就多难看。怪不得奶奶说，这是手上功夫，没有掌握技巧，没有手上熟练的功夫，那是做不出漂亮的包子的。奶奶这手艺，真是“只要功夫深，铁棒磨成针”呀！

做好了包子，接下去就要蒸包子了。这蒸包子，也是一门讲究的活儿。不能用煤气灶，不能用小蒸锅，得用土灶，用大锅蒸。先在大锅里放半锅水，放上大蒸笼，把包子一个个排好，盖上盖子。然后用大火烧滚了水，再用文火，慢慢蒸。整个厨房雾气腾腾，给寒冷的冬天添上了一阵阵暖意。大约三十分钟，香喷喷的包子出炉了，啊！他们个个都变“胖”了。看到“胖乎乎”的包子真是垂诞三尺，口水又咽了咽，先抢了一个吃。奶奶说：“小心点，别烫着”妈呀！烫到我的舌头了，谁让奶奶的包子最好吃呢！这香喷喷的包子，弥漫着整个厨房，奶奶说：“曼曼，你拿个包子用根筷子叉上放在门神旁边。”我疑惑的问：“奶奶，为什么呀！”奶奶说：“这叫敬门神，就代表你来年有好运气。”“哦，是这样的，我马上办！”说干就干，我可希望明年我学习成绩更上一层楼呢！

只要一提到过年，便会不由自主地想起奶奶做的，那又香又好吃的包子，我们的新年就这样开始了。

**自己蒸包子作文12**

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。

**自己蒸包子作文13**

妈妈要做我爱吃的红豆包喽。

昨天，妈妈把红豆放在压力锅里压烂后，加入白糖拌一拌，再加入芝麻粉，做出的馅一股芝麻味，吃起来香甜可口。妈妈提前发了面，把它放在盆子里，今天盆子里的面胀开得很大，像一个大大的“汤圆”。面和馅都准备齐之后，我们就要做包子了。

妈妈先把“汤圆”切下一点，揉成长条状，像一个又大又长的“白虫子”。然后又把“白虫子”均匀地切成了一节一节方形的面团，再把这些面团揉成圆形的面片，看起来有点像馒头的样子了。我跃跃欲试，也学着妈妈的样子揉起一个面团来，不过我和妈妈做的简直就是“天壤之别”。

圆形的面团揉好了，妈妈用擀面杖把面团轻轻一擀成了像烧饼一样的圆片。妈妈拿起圆面片叮嘱我一定要注意，圆面片要中间厚边上薄，用手把圆面片放在手心，挖一勺馅放在面片的中间，然后想握鸡蛋一样手握起来，右手把面片的边沿一折一折往中心边按边转，最后在包子中间一拧就成了。

包包子是个技术活，也很有趣！

**自己蒸包子作文14**

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！

**自己蒸包子作文15**

今天我们每一个人一心一意认真的做了8个小猪包。

它有两个特点，一是有两个小小的耳朵，两个像宝石一样的眼睛，大大的鼻子，我觉得小猪包的鼻子可以闻到十万八千里远，有又大又白的肚子。

它的味道甜滋滋的，像吃了糖果一样，我要偷偷告诉你们，其实里面有豆沙。如果你们轻轻的咬一口，你们肯定会说：^v^这也太香了吧，我好像吃到了鸡翅啊！^v^

我告诉你们猪仔包的做法吧。首先我们要准备一些东西，比如面粉、水、芝麻、小猪包的耳朵、鼻子、眼睛、面团，然后就要开始做了，我们先在桌面上撒点面粉。再拿一块面团在桌上滚一下或在手上滚一下，接着我们就拿一个擀面杖的东西滚，中间要厚，边上要少点面粉。接着放豆沙，在包住豆沙，最后再放点水在面团前面，把放猪的鼻子，耳朵，眼睛，粘上去，就大功告成了！

它的作用是可以当早餐吃晚餐或留给家人同学吃。

我爱制作猪仔包，因为这可以考验我们的专注细心，而且还具有挑战性，所以我爱吃猪仔包。

**自己蒸包子作文16**

暑假一天的晚上，我突然馋包子了，妈妈说：“外面小摊上的包子馅，肉不好，我们自己做”。

晚饭后，我跑到超市，来到冷鲜肉区买了九元钱的肉馅。回到家，我到厨房找了一棵葱，把它切成了丁丁备用，接下来妈妈就开始把肉馅下锅翻炒，并陆续加上了酱油等调料，不一会香气就弥漫了整个屋子。我馋的实在不行了，就用筷子夹了些炒好的肉馅一尝，实在是太美味了；妈妈把炒好的肉馅盛到碗里，拌上切好的葱丁和一些五香粉进行腌制。

包子馅完成了，我和妈妈开始和面。首先把酵母和两勺糖放到碗里用温水化开，然后倒入放了面粉的盆里，边倒边用筷子搅拌；不一会面粉就变成了湿乎乎的面渣渣，接下来我又把面揉成了一根大面条，我想这样不是办法呀，怎样才能把面和好呢？我把面团揉揉、打打、翻翻反复很多次，终于把面团揉成了一个大馒头，这时我的手已经沾满了面块。妈妈让我赶快把手洗干净，早点睡觉，明天早起做包子。

第二天早上我起床后，妈妈已经把发好的面擀成了一个个圆圆的面皮，我拿了一块面准备包包子，可是面皮又粘住了我的手，最后终于包了一个丑丑的包子。妈妈烧开了水，把包好的二十几个包子放到笼屉里，盖好了锅盖；二十几分钟后，香喷喷的包子出锅了。那天早饭我一口气吃了四个包子，真是一个难忘的早餐。

第一次做包子，我虽然有些笨拙，做出来的包子也很丑，可是我却十分快乐。这次经历使我懂得了：劳动是快乐的，有付出就会有收获！

**自己蒸包子作文17**

我双手一捏，一拉，再一按一提，一推，完工。这是在做什么？在做包子呢！

开始做包子了，我端起一盘几年没洗澡的青菜和蘑菇，两三个大跨步就来到了洗手的地方，打开水龙头，白白蓝色的水一股脑的，争着抢着挤了出来，流进了菜盘里，我抓起一个胖蘑菇放在水底下冲，可他就像一个胖娃娃一样一扭一扭的，最后逃出我的手掌。我心想：“小样，斗得过我？”我一把抓起它，用指头死死地抓住它，把它按在水里，足足冲了一分半。接着我又拿起小油菜，我就像一个军官一样，严格的挑选士兵一样，只挑好的，有一个洞的都“out”掉，一把小油菜，洗完后只剩下几颗了，我端着一盆小油菜放到了操作台上，开始切菜了，小油菜十分害怕它如果可以出声的话，你听到的100%是猪要被杀死发出的叫声。我一刀切下去，他便咽气了，切好菜后。便开始揉面了，加一些面粉加一些水，一开始它们还是喜欢分家生活，所以它们都是分开的，但是揉了揉后，它们就从单身到了结婚了，但是它们还是太喜欢我的手了，死死不放手，我又推又拉，又拔，终于面团从我手上滚下，我把它揉成一个又一个的40克的圆球。

开始捏包子了，我先用擀面杖使劲儿压擀大面球，直到它变成一张面皮，我又把之前切好的菜放在中间，一拉，一按，一捏，一放，一推，我的食指，中指、大拇指像三根针一样，把包子缝好了。

煮了好久，一股香气已经从食堂飘来，让我口水流下三千尺，一口气吃下，一股暖流，流遍了全身。

**自己蒸包子作文18**

今天，我们去了稻香博物馆，我印象最深的是做小猪包。

我们要先把软绵绵的面团，用长长的擀面杖把面团滚得扁扁的，并且要大点，不然包不住豆沙。然后我们再把豆沙放到面皮上，再将它包成一个包子的形状，再在面团上沾点水，放上两个三角形，中间也要沾点水放猪鼻子，最后用芝麻来代替眼睛的部分。

当它蒸好了，他的味道很不错。当你咬一口，味道先是从面皮开始，吃起来一点也不好吃，但是更里面豆沙的味道就很好。小猪包的作用是用来填饱肚子，它的外形也有两个作用，一是可以让人更有食欲；二是让它上面的小耳朵，小鼻子，小眼睛也有另外的味道，当这六种味道在一起的时候，就会让人喜欢上这个小猪包。

我爱小猪包那可爱的外形，也喜欢那令人喜爱的味道。

**自己蒸包子作文19**

因上学怕迟到，我总是到包子铺买上两个包子当早餐。包子味道好极了，我可爱吃了！

现在放假了，时间很多。我脑子里就想着学做包子。说干就干，开始做包子了！先是盛上几碗面粉用冷水淋上，然后用筷子不停地搅拌，等搅拌成条状时开始揉，直到揉成一个长形的面团，放在桌上醒面。大约过了一小时，妈妈掀开纱布，面团比以前更大了，就把面团揪成一个个小团子；拿出擀面杖把小团子擀扁，随后用勺子挖一勺提前准备好的肉馅；再把面饼窝在手上使面饼成凹进去的形状，最后用手把包子的边捏起来转一圈形成一个螺旋状的头，这样一个白白胖胖的小包子便诞生了。

看着妈妈这么轻松地包包子，我也想尝试一下，于是拿起一块面皮笨手笨脚地捏了起来。捏着捏着，面皮的左下角突然破了一个洞，里面的馅如同流水般地撒落下来。我手忙脚乱收拾起来地上的菜，一边收拾、一边疑惑地问妈妈：妈妈，这是是怎么一回事？为什么我捏着捏着就爆炸了呢？那是因为你放的馅太多了，它的皮就包不住了。听了妈妈的话，这次我按照妈妈的要求一步一步做下去。不动手来不知道，一动手来把我自己都吓一跳，我手里的包子马上就变成了我想象中的那样、甚至更好。就这样，我和妈妈一个接一个地包了起来。

终于包完了，妈妈把包子放到蒸锅里蒸，我去洗了洗手，把我们的战场收拾了一下。一眨眼包子就蒸好了，我迫不及待地拿起一个包子咬了一口，哇！里面鲜美的汁水和那被肉汁浸满的肉馅，肥而不腻、入口爽滑，真叫一个美味啊！

**自己蒸包子作文20**

很长时间没有见到外婆了，我很想念外婆，外婆也很想念我。这周妈妈刚好请年休假，妈妈带我来看望外婆，外婆知道我爱吃包子，特地做“蔡氏”包子。

外婆早早地做好包包子的工作，把面揉好，哇！可以开始包包子喽！我跟外婆说：“外婆，我也要包包子”，外婆说：“这个面发酵得太过了，不怎么好包”。可我还是管不住我的想包包子的心，把手洗干净，开始我的“大梦想”捏起了一个小面团。真的太粘了，正像外婆说的不好包。

妈妈也想帮外婆，妈妈费了很长时间，才包好一个包子，我看到妈妈坚持努力的样子，我也告诉我自己：努力、坚持！一开始我用力去捏面团，越用力就越粘，后来经外婆的讲解，我便轻轻的捏，同时再撒点面粉，直至我把整个小面团放进面粉堆，然后再拿出来就不粘了，就这样搓一搓，把多余的面粉拍掉，最后把小面团压扁捏成一块饼的形状，然后把馅放进去，就这样我成功包好一个包子。

我做的包子虽然比较小，但是很可爱，尖尖的像一座小山；接着我又包了第二个包子，扁扁的，我觉得像一块饼；第三个我包了个圆圆的，像个球……我包的包子外貌总是很特色。

包好了包子，外婆开始蒸包子喽，经过一段时间，我的包子熟了，大家开始品尝下午亲手做的美食。我总是寻找形状各异的包子，而且也很准确的找到我的包子，美美品尝自己的劳动成果，哇！太好吃了。

**自己蒸包子作文21**

今天，奶奶来了，妈妈就和奶奶一起做起包子了。

做包子开始了，妈妈拿出了一个面盆、一堆面粉、一包即发干酵母、一盆豆沙和一盆肉。首先妈妈把面粉和一小包即发干酵母一起放进面盆里搅拌均匀，接着，放了一丁点水在面粉里，开始和面。揉了又揉，我在一边问：“这包叫即发干酵母有什么用途呢？”妈妈回答说：“这包叫即发干酵母可以让面团变大变得富有弹性。”“只要把它掺在面粉里吗？”“是的。”妈妈笑着回答道。过了一会儿，一个大面团和好了。妈妈用一只大大的塑料袋把面盆包在里面。再将这只包有塑料袋的面盆放进暖洋洋的被窝里，大约过了四十分钟，在这段时间里妈妈告诉我：“一定要用塑料的面盆，不能用金属的面盆。不然就不能发酵了，懂了吗？”“明白了”我兴奋地回答。时间到了，妈妈从被窝里拿出了已经发酵好的面团，我惊奇地发现面团变大了好多，切开后发现里面呈蜂窝状。好神奇哦！妈妈又把面团揉了又揉，哇！好有弹性哦，连面盆都弹起来了。在做包子的时候，妈妈把皮做好放平，奶奶便把馅放在中间。妈妈再把周围的皮慢慢打折合起来，就这样一个个漂亮的大包子出现了。我也迫不急待地操作起来......

当我吃着香喷喷的包子的时候，我也知道包子是怎样做出来的了。

**自己蒸包子作文22**

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。

**自己蒸包子作文23**

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。

**自己蒸包子作文24**

星期六，妈妈又要给我做最喜欢的包子。

妈妈又是切菜又是擀面皮儿，忙得不可开交，我真心疼妈妈，想帮妈妈一点儿忙。可我又不会包包子，这可怎么办呢？想到这里，我下决心要包好包子。

我跑到妈妈跟前，心疼地问：“妈妈，您教我包包子吧，可以吗？”妈妈笑着回答说：“好，好，我们家女儿懂事啦！会孝顺父母啦！”说着，往我手心里塞了一张面皮，教我包起包子来。妈妈说：“第一步，我先把肉馅放到面皮上……”，但我一句也没有听进去，只顾照妈妈的样子包包子。结果，个个包子都露出了馅。让妈妈哭笑不得，说：“你呀你，还是自己检查一下吧”。我想了一会儿，一拍大脑，说：“我知道原因了，是因为我没有按顺序包，对不对？”说着，我又拿来一张面皮，专心致志地包起包子，先往面皮放一点儿肉馅，再把口折几下，封好口，一个包子就完成了。我高兴得不知怎么形容，我一口气包了好几个。准备上锅了，我小心翼翼地把包子放进锅里，生怕弄坏了包子。

过了一会儿，一锅刚出炉的包子就完成了，吃着自己亲手包的包子，我有一种说不出的喜悦。

**自己蒸包子作文25**

年二十二我们一家四口去奶奶家蒸包子。爷爷奶奶起了个大早，天刚亮就开始干活了。爸爸妈妈在这幽静的早晨中也开始了一天的忙碌。弟弟搬了个小板凳坐在爷爷旁，看爷爷烧火。

天上午时，第一锅包子出炉了，大概碱放多了，包子有些发黄。弟弟看了后，说：“姐，这些包子有点黄，”然后指着院子里准备蒸的包子说：“姐，这些包子不黄，我们吃这些吧。”我差点笑出声来，使劲憋着说：“晓森，你吃吧，姐姐不饿。”说完我就跑到一边大笑起来。一会儿弟弟跑过来，瓮声瓮气的抱怨：“姐，你想骗我是吧。幸好爷爷给我说了那些包子还没蒸。要不，我就上当了。”说完弟弟和我在院子里大闹起来。我们玩累了，在妈妈左右旁坐下。看着妈妈捏枣花，她那娴熟的动作，我和弟弟在一旁看了入了迷。我的心都痒痒了，真想上前去试试。我认为我的技术并不亚于妈妈……

美好的时光总是短暂的，我们满载而归。带着新鲜的包子，满怀的好心情回家了……

**自己蒸包子作文26**

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。

**自己蒸包子作文27**

这天早上，我刚刚睁开朦胧的睡眼，就听爷爷说：“今天要蒸包子了！”我这一听兴奋极了，连忙爬出暖洋洋的被窝，胡乱地穿上衣服，飞快的做好个人工作，去帮爷爷包包子。

爷爷说，今年我们自己家发面，蒸包子。他先将干面放入大缸里，倒入温水，再将适量的酵母掺和进去，充分的搅拌，用棉被捂上，让它发酵一段时间。爷爷说，这样的面包包子，有嚼劲，口感好。

一缸面沉睡了一会后，我将被子揭开，啊！好白的面，都要溢出来了，真神奇，加了酵母的面粉还会自己长胖？我忙用手拿出一些面，真软还带一点温度，我连忙跑到厨房，学着爷爷的样子把刚才拿来的面搓成长条，再用刀切成一小坨一小坨，用擀面杖擀成又平又圆的面皮就可以了。

下面就是包的环节了，家中有两种馅，一种是长豆角馅，一种是白菜馅，我用长豆角的馅。碧绿的豆角看上去让人垂涎欲滴。放馅也是有讲究的，要以汤匙为标准一勺就可以了。最重要的是如何把它包上，要先用食指与大拇指在面皮上“打个起点”捏成褶子完了绕着转，回到“起点”就可以了，你别看说起来简单，这我可学了十几分钟才会的。

蒸包子 啰 ！我包的那些包子下锅了，二十几分钟过去了，锅盖揭开了，热气腾腾的包子“出世”了。小巧玲珑的包子真是“秀色可餐”。朋友们，要不要尝一口我包的包子！

**自己蒸包子作文28**

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。

**自己蒸包子作文29**

我们家乡的端午节，是孩子们快乐的节日！

端午节这天，我们小山村里到处弥漫着节日气氛，每家每户门前都挂上艾草，大人们用这种方式来求平安保健康；我们小孩子都穿上盛装，快乐地窜东家走西家，我们不仅可以炫耀自己漂亮的衣裳，还要以顺便“调查”一下各家准备的午餐美食，时不时还可以尝尝鲜。我们好像一只只快活的小鸟，叽叽喳喳地飞来飞去。

蒸包子、馒头、包粽子是我们家乡的习俗，我妈妈蒸包子和馒头时，总要先把荷叶平铺在蒸笼里，这样蒸出来的包子和馒头白白胖胖的，特别清香，我一口气可以狼吞虎咽地吃掉两个呢！吃完包子我就和小朋友们一起玩耍，去看外面的绿色植物和呼吸新鲜空气，然后一起和孩子们打闹嬉戏，到了傍晚的时候我们也觉得玩得差不多了，也很累了，就各自回家了。这个时候我刚走到门口，就闻到了一股粽子的味道，我赶忙跑进屋子，问妈妈是不是有粽子啊，还没等妈妈回答，我就看到了饭桌上摆放了有各种各样的粽子，而且味道也不一样，我随手拿起一个粽子吃了起来，我就觉得自己好像被端午节的气氛所包围着，浓浓的亲情让我感受到了妈妈和全家人对我的爱，让我过上了一个非常快乐有意义的端午节！

愉快的端午节就这样在我的快乐中不知不觉得结束了，以后每一年的端午节我都要在快乐中度过，和小朋友们一起玩耍，吃粽子，让大家感受到这一年一度的端午节是多么难忘的一天。

**自己蒸包子作文30**

今天，我们去饮食文化博物馆玩了。等我们参观完博物馆，吃完午饭就开始做猪猪包。

刚开始以为是做馒头，没想到是做猪猪包。当我们看师傅做的时候，我心里在想：就那么简单，就是把面团压成薄片，再把豆沙放上去做嘛。于是我不看师傅怎么做，就开始做包子。压成薄片时，我想：是怎么做来着，看看师傅怎么做吧。当我转过来时，师傅居然已经做完了，没办法只好硬做。让我最头痛的是：把豆沙放进去之后，把皮包起来时有裂开的缝隙不知该怎么办。我也没有办法，只好硬做。最后，师傅帮我做了两个，对比之下，真是有天大的差别。但把我的和我旁边这位的对比之下，也是天大的差别。别人做包子，他做披萨，春卷，还有一个千奇百怪，我无法形容的一个东西。我一看到那个东西，心里就在想：妈呀，这是人做的吗？如果可以扔了，我一定把那个东西扔了。

今天，我学会了做包子，学了一些饮食的文化，让我知道了一些美食所在的地区。

**自己蒸包子作文31**

新春佳节到了，家家户户忙着蒸包子，我们家也不例外。

在头天晚上，爸爸就用发酵粉发好了面粉，我先看妈妈做。妈妈手法很娴熟，她先把一团面揉成一个条状，再摘成一个个大小均匀的面坯，把面坯在手心里搓成圆，然后再用擀面杖擀成面皮，中间厚四周薄。妈妈一边做一边告诉我为什么要这样做。噢！原来包子里的肉馅就不会出来了。只见妈妈左手托住皮，放上肉馅，右手拇指和食指并用，边移动边捏住不放，最后形成一个螺旋状，不一会儿，一个小巧玲珑的包子就做好了。

轮到我做了，我迫不及待地抓起一个面团，在手心里搓成圆，再擀成皮，放进一大团肉馅，抓住面皮捏起来。可是，我的两个手指总是配合不起来，怎么捏也捏不起来。我可着急了，心想：为什么妈妈包包子一气呵成，而我完全乱套了呢？妈妈语重心长地说：“心急吃不了热豆腐，你放的馅太多了，另外，方法也不对，你跟着妈妈再做一遍。”妈妈又手把手地教了我一遍，我照着妈妈的样子，重新包了一个，这个比之前一个好多了，馅儿都躲到皮子去了，上面光溜溜的，像个汤圆。我继续做，一个比一个好看。真是熟能生巧啊！

妈妈把做好的包子放在笼里去蒸，等了大约半个小时，包子出炉了！只见炉烟袅袅，我看见我做的包子形态各异：有的像烧卖，有的像汤圆，还有的像缩小版的冬瓜。我迫不及待地抓起一个香喷喷、热腾腾的包子狼吞虎咽地吃起来。啊！自己做的包子感觉就是不一样。

今天，我不仅学到了一样手艺，而且也明白了一个道理：凡事要反复练习，才能找到窍门。

**自己蒸包子作文32**

包子是中国经典的传统美食之一，据说是诸葛亮发明的呢！

下午，我正在看电视。忽然，身旁的一幕将我的目光吸引了过去：只见外公外婆站在餐桌边，外婆正在卖力地揉着面，一边将揉好的面递给外公，外公则把它们切成一小块一小块的。咦？这是要做什么呢？

我凑上前一看，嘿！外公外婆这是要准备做包子呢！我一看就来了兴趣，自告奋勇的要帮外婆揉面团。正当我兴致勃勃地去和面的时候，粘糊糊的面粉死皮赖脸地硬是粘在我手上，怎么都甩不掉。刚才还兴趣盎然的我顿时被面粉的攻击打的落花流水。可是当我重新回到“战场”准备在跟面粉大干一场时，我的心再次从天堂掉进了地狱。才和了不到五分钟，我的手已彻底被面粉击败了。算了，我不擅长这个！我只好退到一边，眼巴巴的看着外婆和面。

终于要做包子啦！

我在此以前所未有的速度围到餐桌边，抢了一个大好的位置，伸手夺过一块面粉团，开始使劲的把它压扁。功夫不负有心人，我可算是把面团给压扁了，可是……这皮也太薄了吧！“不行不行！”外婆一把从我手中抢过面粉团，修改起来。这有什么难的，我连水饺都会包了，就这区区包子，我难不成还不会？再来！想着，我又抓起一块面粉团，又开始努力的把它压扁。“这样行了！”我得意洋洋的瞻仰着这“美丽”的面皮。这下可以包了！我用勺子舀起一勺馅，放到皮上，用左手托着，然后用右手一点一点的把皮捏皱，并把包子封起来。突然，我感到左手冰冰的，还粘粘的，一看，哎呀！不得了了！馅全被我挤出来了！我只得再一点一点的把馅推进去，一个包子可算是大功告成了！看看外公包的包子，一个个仿佛大将军，挺着大肚子，雄纠纠气昂昂的站在餐桌上；而再瞧瞧我的“杰作”，一个个像泄了气的皮球，耷拉着脑袋，有气无力的瘫在桌子上。我索性不包了，一旁揉面去了。

包子终于要出锅啦！望着如同花儿一般的包子，我不禁垂涎三尺。我急忙冲上前去，抓起一个包子，一下子把包子的五脏六腑翻了个底朝天。顿时，一股清香在我的舌尖蔓延开来，真是太美味了！吃着自己做的包子，我的心里美滋滋的。

锵锵锵！包子出锅啦……

**自己蒸包子作文33**

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！

**自己蒸包子作文34**

做包子

今天，我们家里做包子吃。

我放学回到家里，走进门，爸爸就对我说：今天我们做包子吃，好吗？当然好，我喜欢吃包子。爸爸立刻走到里面拿来发酵粉，面粉和一壶水。然后，爸爸又去拿了一只脸盆进来。

爸爸叫我站在旁边帮忙，用手按住脸盆。他就把面粉倒进许多，接着把发酵粉倒了进去，最后倒了一些水进去。然后，爸爸就开始揉面粉了。他揉啊揉，揉了大约二十多分钟才把面粉和成了团。然后，爸爸用干净的毛巾遮住。他去洗手，然后，去喝了一会儿茶。大约过了十分钟，爸爸把毛巾拿开，开始动手做包子了。他先从面团上面取出一块，搓了一搓，搓成了一长条，然后，爸爸把长条面团扮成一小块一小块的。接着，他拿起一小块面团放在手掌中央揿了几揿，把它揿成饼形，在上面放了一些剁好的肉馅。这肉馅是爸爸早就剁好的，还放了味精、鸡精、麻辣鲜，再放一些酱油和酒，再搅拌一下。

我也取了一块面团学着爸爸的样子做了起来。我做的既不像包子也不像浇买。我把它叫作沈氏包子。然后，我又做了三个这样的包子。接着，妈妈就拿起蒸了。

很快，包子就蒸好了。我吃着自己做的包子觉得真是太好了，既使我增加了知识面，又锻炼了我的动手能力。

**自己蒸包子作文35**

“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！

**自己蒸包子作文36**

我家的厨房里飘来阵阵扑鼻而来的香味，铁锅中的笼屉上摆放着白白胖胖，让人垂涎三尺的包子。这包子美味极了，但做起来还不简单，快来跟我学一学吧！

做包子首先的任务是调“老酵”。腊月二十六，奶奶量两斤面放到一个盆子里，加点碱水和酵母，调成糊糊就成了。什么味道，好香啊！原来是奶奶做的两种包子馅，纯肉馅和青菜馅。

晚上，爷爷开始“烫酵”，他捋起袖子，把面粉倒进一口大缸中，又将调好的老酵均匀的撒在上面，奶奶往大缸里面倒水，爷爷不停的搅拌着，然后赶紧把盖子盖上，再用棉被盖住。

第二天，奶奶把面拿到桌子上，然后使劲地揉，还时不时地洒上碱水。再把面团搓成条，，切成块，放在桌子上。

我们开始包包子了。我拿出一块小小的面团放在手掌上，用另一只手去把它压成面皮，可事情并没有如我所愿，面团竟然黏在了我的手上，花费了我好长时间才弄下来。

看着妈妈和奶奶，已经很轻松地包了三四个，我很不解，她们是怎么弄的？“在手上搓些干面粉，就不会黏在手上了。”妈妈的话解开了我的谜团。我开始做第二个包子，这次我吸取了教训，在手中搓了许多干面粉，我的手都白白的，把面团压成皮后，我把两种馅合在一起包到皮里面，最后，收口的时候，我学着奶奶的样子，右手捏着口，左手一转，一个白白胖胖的大包子完成了！我开心极了。接着我又做了几个包子，虽说不比奶奶做的，但是我还是很高兴。

我把它们小心翼翼地捧在掌心中，轻轻的摆放在笼屉里，爸爸把笼屉放到铁锅中，开始烧火，厨房里雾气腾腾，过了十几分钟，出笼了！一个个白白嫩嫩的包子呈现在我的眼前。我拿了一个，咬了一口，“真是好吃！”劳动之后吃的东西最香！

**自己蒸包子作文37**

我们今天去稻香博物馆去做小猪仔包。

我们先用一个圆形的、长长的棍子把一个面球压成一个扁扁的面饼，把一个球形的豆沙包在面饼里面，再把它们揉成一个球，可是少了耳朵、眼睛和鼻子的“小猪”也不好看，所以我把用芝士做的耳朵和鼻子放了上去，眼睛可不是用芝士做的，眼睛是用黑芝麻做的，就这样，一个又精美，又可爱，又好吃的，小“猪仔”包就做好了。

一个小时后，服务员姐姐已经把我们可爱的小猪包蒸熟了，我们咬上一口，“小猪”一下被我们的牙齿“切割机”给切碎了，嘿嘿！接下来，嘴巴里的“大猪肉”都被吃进了肚子里面。

如果你们饿了的话，你们可以来找我，我会给你们几个小猪哟！

你们会发现“小猪”真的很好吃，甜甜的像沙子一样松软，吃完一个还想吃，三只小猪绝对会被你这个“大灰狼”吃掉。

呵呵，说到这儿，我就想到三只小猪的故事，这时候，我都会吃一个“小猪包”。

说实在的，我做猪仔包是为了享受做包子的过程，也是用来吃的。我很喜欢吃“小猪！”。

**自己蒸包子作文38**

包子，大概人人都见过，也都吃过，但是你们亲自做过包子吗？今天我有机会尝试做包子吃，真是自己动手丰衣足食呀。

做包子需要这几样食材，酵母、面粉和做包子的馅料。

我们先揉面团。取适量面粉和酵母倒入盆中，加水搅拌均匀，倒水的时候不能太着急了，要是一下子倒入太多水，面团就会太烂了成了面糊糊。加好了适量的水就开始不停地揉搓。这时候，面团会十分粘手，但撒上一些面粉用力摩擦就没有粘糊的情况了。不一会儿，妈妈就揉成了一个圆圆的面团，我忍不住按了一下，啊！软软的，还挺有弹性呢。把面团放进盆子里再用保鲜膜包上，慢慢等待它发酵。

等待的过程中，我们就开始准备馅料。豆腐、肉沫、葱花和包心菜一切准备就绪，全部倒入锅里翻炒。一阵香气扑鼻而来，太香了！我拿了一个勺子舀起一勺来尝了尝，哇！这嫩嫩的豆腐，香香的肉沫再搭配上清脆爽口的包心莱和香味十足的葱花，真是太诱人了，把它们包进面团里一定是人间美味呀。

这时面团也发酵得差不多了，轻轻切开一个口子，便看见了面团里面密密得的小孔。妈妈说，面团已经发酵成功了。我学着妈妈的样子把面团切成一小段一小段的，接着是擀面皮。擀面皮也不简单啊，我左手拿着已经被压得扁扁的面团，右手拿着一根小小得擀面杖在面皮上滚来滚去，面皮变得越来越薄，越来越大，不一会儿，小小的面团就变成了一张薄薄的面皮。

我们边擀边包，我舀了两勺馅，把面皮卷起来胡乱一捏，结果把包子做成了饺子——一个超级大的饺子。我仔细地看着妈妈做包子的样子，又尝试着包了一个，我先放馅，然后把包子皮边缘慢慢卷起来，最后聚在一起轻轻一转就行了。这次我做得有模有样了。

我们把包子放上锅蒸，十来分钟锅里便冒出了阵阵香味。终于等到包子出笼的这一刻了，我顾不得烫就抓起了一个，哇！皮薄馅多，鲜鲜咸咸的味道瞬间冲击着我的味蕾，这松软的包子皮，嫩嫩的豆腐，紧实的肉沫，在我的舌尖上舞蹈，香喷喷的葱更是锦上添花。

吃了一笼，还有一笼，真是自已动手，丰衣足食啊！

**自己蒸包子作文39**

顾名思义“甜”是舌头舔到了甘甜的东西就叫“甜”。人生中有酸、有辣、有甜、有咸，可我最喜欢的，还是那百味中最让人流连忘返的甜。中国汉字博大精深，“甜”字也是其中比较深奥的字，我们一起来看看吧！

“甜”犹如天真无邪的小婴儿，令人忍不住要抱一抱，怎么也抵挡不住它的诱惑。还记得那一次，在一个烈日当空的夏日。我们在教室里上课，就好似在蒸包子的锅里上课一样，我们心里只有一个念头——去小卖部。于是我们一群人急匆匆的冲向小卖部买雪糕吃，我们大家一个撞一个，一个挤一个挤着跑，到了小卖部，已经有一些小朋友排队买到了雪糕。大家都急得像热锅上的蚂蚁，生怕雪糕被买完了。

当我拿到一只雪糕付了钱，撕了包装纸，使劲舔了一下，顿时全身都感受到了又凉又甜的味道，连广寒宫殿恐怕也没有这样的凉爽。我又舔了一口，我感觉全身都充满甜的味道。甜遍全身，也凉遍全身。

还有一次，我还尝到了同学们买的甜甜的水果糖。只要你轻轻的走近他你就会真正的知道什么是“甜”，它是一场兄弟之间的战斗。那次我在操场摔了一跤，同学把我扶到医疗室，当那时我的心里特别的甜，像我吃了一桶蜜一样。

甜是夏日里同学们你拥我挤追求的一支雪糕，甜是一场同学之间的帮助，甜还是父母对我们的关爱。甜真是无处不在！

**自己蒸包子作文40**

碧蓝的天空中飞着一只小鸟，它和我们一起去了稻香饮食博物馆。

我们在那有做了很多事，而我就最喜欢做猪猪包了。

首先我们都去看师傅是怎么做的，那人就像很多只蚂蚁一样多，都向里挤。不一会儿，师傅就做好了，我们就开始了。

首先，我先拿出一个面团，然后，我一巴掌按了下去，一下子把它按成了一个饼。接着，我用擀面杖把它擀了擀，让它变大点。然后，我把一个豆沙馅放到了面的中间，然后吃力地把它包住，接着用手沾了沾水分，分别点在5处，两处用来沾猪耳朵，两处用来沾眼睛，一处用来沾鼻子。沾完之后我又做了两只很特别的和五个很一般的。

这次活动结束了，我的汗水不见了，但包包子的快感一直在我心里。

**自己蒸包子作文41**

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！

**自己蒸包子作文42**

今天是20\_年的第一天，我和妈妈来到外婆家。一进门我就缠着外婆要和她一起做美味可口的特制大肉包。可是外婆说：“今天过节，就吃包子好么？”我连忙接话说：“特别好！我们爱吃包子！”外婆拿我没办法，就点头允了。

外婆立刻走进厨房拿来面粉、发酵粉和一壶水。首先要发酵面粉。在等待发酵的时间里，外婆开始准备馅料，馅料是特制的，馅料里有肉、香菇、黑木耳、黄芽菜、鸡蛋，还放了各味佐料。大约过了好一会儿，面粉发酵好了，外婆从盘里拿出一大块面团放在案板上开始揉面。外婆告诉我包包子和包饺子的方法差不多。外婆把面揉成一个光滑的长面团后，把它分成一个个均等大小的小面团，这样我们就可以开始包包子了。

新年第一天，也是我第一次亲手包包子。我赶紧把双手洗净，学着外婆的样子，拿起一块小面团，这些小面团软软的，有点粘手，像橡皮泥一样，可好玩了！外婆先教我擀面皮，把面团放在案板上，用手按一下，把它压扁，然后用擀面杖，转一下、擀一下，这样一个圆圆的面皮就擀好了。我把做好的面皮放在手上，用筷子夹了点特制馅料，跟着外婆的手势和节奏，一点一点把包子皮捏合。好不容易，我成功地包好了一个包子。虽然样子有点丑，动作也很笨拙，但是我很满意，毕竟是出自我手，我十分快乐。

由于时间关系，加之还不熟练，我一共包了三个大包子。此时，外婆已经烧开了水，把十几个包子放在蒸锅里，蒸了起来，不一会儿，香喷喷的包子出锅了。

我迫不及待地拿起一个自制的大包子，往嘴里一塞，包子在嘴里停顿了几分钟，回味着……我感到特别心满意足，因为我觉得自己做的包子格外的香，格外的美味！劳动是快乐的，付出了就会有收获。

**自己蒸包子作文43**

中华民族的五千年历史文化像繁星点点的银河，而春节文化就是其中最耀眼的一颗。春节文化，春节习俗在中国的东西南北中真的太多太多而且各有特色，各具魅力。就连最普通的北方人包饺子、南方人蒸包子就让人魂牵梦绕、津津乐道、难以割舍。

又到了一年一度的春节，又到了南方人蒸包子的时候，奶奶又将大显身手。因为爸爸、妈妈还在上班，我在旁边给奶奶当小帮手，我想别样的体验，一定会有别样的滋味，别样的情趣。

南方人蒸包子喜欢用雪里红、肉做馅，奶奶坐在那里，面前放着一块砧板，两把菜刀，当我将第一把腌好的雪里红递过去，奶奶麻利地手持双刀，上下飞舞。“咚，咚，咚……”那跺菜的声音很有节奏感，奶奶的银发随着这节奏在颤动，奶奶的眉头随着这节奏在舒张。奶奶右手边盆里的一把把雪里红在矮下去，左手边盆里剁好的菜泥像小山一样渐渐高起来。我在一旁不时地将茶水递过去给奶奶喝。剁完了雪里红还要将一块块肉剁成肉泥，我问奶奶为什么不用绞肉机绞，奶奶说绞出来的肉不香。哇！这里面也有学问。

奶奶人不离凳，手不离刀，剁了三个小时，分别将菜泥、肉泥、葱泥、姜泥剁好了，奶奶真辛苦，在一旁的我崇敬之情油然而生。当奶奶将剁好的菜泥、肉泥在锅里烩炒时，顿时，满屋生香，让人垂涎欲滴。这么好的馅做出来的包子能不好吃吗？何况里面还倾注着奶奶的辛劳和关爱。也有我亲身的体验和感受。

随着科技的发展，我们随时可以从冰箱里拿出速冻饺子和袋装包子。虽然方便了，快捷了，但始终没有奶奶亲手做的好吃，没有那样的体验，怎有那样的滋味，那样的情趣，奶奶做的包子真好，中国的春节习俗真好！

**自己蒸包子作文44**

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。

**自己蒸包子作文45**

暑假到了，奶奶在家里闲着没事儿干，突然闪过一个念头，想要做包子给大伙儿尝尝。

奶奶说，她看过做包子、做面包的师傅，所以她会做，也可以教我们做。我和弟弟一听，顿时欣喜若狂，眉飞色舞，缠着要奶奶教。奶奶笑呵呵地揭开一个大盆盖，一大团儿发面，白嫩嫩的，像一个刚出生的小婴儿一样，乖乖地躺在我们的面前。我伸出一根手指，捏捏它，软软的，还隆起一些小发泡，可爱极了！

开始做了。奶奶把发面搓成一条一条的“长蛇”，然后用小刀切成一块一块的，双手沾些面粉，以免面团沾手，然后就可以拿起一块面团儿开始做了哦。首先，将手中的面团儿揉成一个小小的圆球，再用另一只手使劲儿压扁，压成一个小圆饼，然后压成一个薄薄的圆饼，再放进糖、泡菜或榨菜等馅儿，最后把四周的皮聚拢在中间，捏紧捏结实了，再扭成一个螺旋形，轻轻按下，一个胖胖的“大肚包”就这样“竣工”了。

我做完了几个自认为很满意的包子后，得意地望向弟弟，却发现弟弟正在摆弄着手里的一个似铰子却又非饺子的包子。嘿！不用问了，这肯定又是“怪怪公司”的“新产品”了。我放下手中那个才完成了一半的包子，拍拍手上的面粉，跑过去。“怎么才能变成包子呢？”弟弟小声嘟囔着，并不时用沾满面粉的手挠挠头，专心致志地望着手中的“饺包子”。突然，弟弟眼睛一亮，笑容渐渐浮上脸边，他大喊一声：“有了！”弟弟捏起“饺包子”的两头，往中间使劲儿聚紧，原来的“饺包子”竟然变成了普普通通的包子了！我三步并作两步地跑回我的`座位，三下五除二地完成了那半个包子的制作，然后拿起一块刚切下来的面团儿，用小刀平均切成四块，每一小块都被我搓成了细条条儿，我把这些细条条儿一个挨一个地把它们在包子的中腰部分围了一圈儿，嘿！还真像一艘宇宙飞船啊！那就取名叫“嫦娥十五号”，为什么是“十五号”呢？因为今天是十五号呀。

面团儿没了，“怪怪公司”的“新产品”该下锅了，等它们睡一觉醒来，自己就成胖墩儿了。

包子熟了，我们聚在一起，吃着“饺包子”和“嫦娥十五号”，心中有说不出的甜蜜。

**自己蒸包子作文46**

夏天来了，我的仇人“热”也来了。

下午，爸爸开车带我去上学，可是，爸爸竟然忘记事先把车停进车库里，可怜我们的车在“大火球”下晒了半天，光是外壳都能煎鸡蛋了，那要是进去的话，还不得变成烤鸭呀。

爸爸把车门打开，我小心翼翼地碰了一下座垫，顿时，如千万根被烤了一天的钢针扎进了我的手里。我猛地一甩手，大喊一声：“呀，烫死我了！”爸爸用手一摸，也立刻缩了回来，无奈地说：“是挺热的，不过，这有什么办法呢？快走吧，你上学要迟到了！”说完，他坐到了车里，关上了车门。

我迫不得已地坐到了车座上，感觉自己并不是坐在车里，而是坐到了蒸包子的蒸笼里。

我身上的汗立刻蜂拥而至，聚集在额头上、鼻子上、后背上……我差点儿成了一个“汗人”。我拿了一张纸巾擦擦脸上的汗，把车窗打开了一点儿，清爽的风吹进来，这才感到好受些。可是，风突然又不吹了，我立刻又是汗流浃背，风呀，你来得再大些吧！

跟寒冷相比，虽然热有很多好处，但是，如果一直这么热下去的话，人就会受不了啦。我现在真希望热能跑远些。

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