# 我学会了青椒炒肉作文(汇总47篇)

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2025-03-11

*我学会了青椒炒肉作文1【导读】青椒炒肉是一道家常菜肴。它的味道鲜香，非常下饭。而且，青椒炒肉的做法也很简单，喜欢吃青椒炒肉的可不要错过了！本专区将介绍青椒炒肉的做法哦！青椒炒肉的做法做法一：食材准备：花猪肉、青椒、酱油、香油、鸡汤、淀粉、芝...*

**我学会了青椒炒肉作文1**

【导读】青椒炒肉是一道家常菜肴。它的味道鲜香，非常下饭。而且，青椒炒肉的做法也很简单，喜欢吃青椒炒肉的可不要错过了！本专区将介绍青椒炒肉的做法哦！

青椒炒肉的做法

做法一：

食材准备：花猪肉、青椒、酱油、香油、鸡汤、淀粉、芝麻、盐

制作步骤：

1、将青椒洗净切丝，放入盐，腌渍片刻；

2、将花猪肉洗净，切丝，与盐和淀粉拌匀，腌渍入味；

3、把酱油和淀粉放入碗内，加鸡汤勾兑成芡汁；

4、锅中热油，油烧到7成热时，倒入青椒，用大火翻炒，取出；

5、放入香油，烧热，再放入肉丝，煸炒几下，倒入青椒丝；

6、翻炒几下后食材起

**我学会了青椒炒肉作文2**

星期天中午，我和妈妈在家，妈妈要炒青椒炒肉给我吃，我每次都是看着妈妈炒菜，今天我也想自己试一下，于是我就想不要妈妈的帮助自己炒青椒炒肉给妈妈吃，妈妈将菜切好后高兴的去客厅看电视去了。

首先，打开液化气点上火，我就放了适量油到锅里，将辣椒炒大概2~3分钟，再放适量的盐，这样辣椒就没那么辣了，然后将肉放入锅里炒个2~3分钟，肉的颜色由红色变成了米白色，为了好看，我也学着妈妈以前的做法放入了少量的酱油，再放适量的水盖上锅盖焖2—3分钟，香飘飘的青椒炒肉就完成了，我拿去给妈妈尝尝，妈妈说：“第一次炒青椒炒肉挺好吃的，崽崽棒棒的。”我说：“过奖了，过奖了。”

我又学会了一项生活中必不可少的技能，以后我还要跟妈妈学做更多更好吃的菜。今天我很开心，不仅自己会了炒青椒炒肉了，还得到了妈妈的表扬。

**我学会了青椒炒肉作文3**

今天是星期天，爸爸去上班了，妈妈也不在家，我在家里做功课。到了中午，我的肚子饿了，唱起了“咕噜咕噜”的歌，我该怎么办呢？

于是，我来到厨房学做饭和炒菜。我打开冰箱拿出土豆和牛肉，放到盘子里。然后，我先把土豆皮刮干净，打开水龙头，水在哗啦啦地流出来，我拿起土豆认认真真地洗，上搓搓、下搓搓，不一会儿便把土豆洗得干干净净。接着，我拿出菜板、小菜刀小心翼翼地切起来。这时候我的心在乱跳，心想：要把土豆切好可是一件很困难的事。

可是，我决定要勇敢地尝试切土豆。首先，我把土豆放到菜板上一块一块慢慢地切。我把土豆切得奇形怪状，有正方形、长方形、三角形，各种各样的形状，好看极了。我切完土豆，开始切牛肉，牛肉又大又硬。我小心翼翼地切，不一会儿就把牛肉切好了。

接下来，我烧干锅里的水，然后再把油倒进去，我听到锅里噼里啪啦地响，油花四处乱溅。我急忙把牛肉放进去，拿起铲翻肉，左翻翻，右翻翻，最后加入盐、酱油和土豆。过了几分钟，厨房弥漫着浓浓的香味。我打开盖子把牛肉和土豆铲起来，小心翼翼地装盘。

门铃响了，这时妈妈回家了。我开心地夹起牛肉和土豆给妈妈尝尝。妈妈说：“美味极了！乐乐真棒！”

这是我人生中第一次炒菜，它让我明白：要做好一件事虽然很困难，但是只要能用心去做，我们就一定能做好！

**我学会了青椒炒肉作文4**

清明节到了，我在家里闲来无事，准备跟妈妈学习一下炒土豆丝。

我穿上围裙，全副武装的走进厨房。妈妈说：“做土豆丝的第一步是洗土豆并削皮。”我先打开水龙头，把土豆用手用力的搓洗了一番后，满“身”是泥巴的土豆变得干净多了。接着我小心翼翼的用削皮刀把土豆粗糙的“外衣”给脱掉。

第二步：切土豆丝。我拿起锋利的菜刀，却迟迟不肯下手，妈妈说：“不要害怕，用手按住土豆，先切一刀，把横切面放在菜板上，这样土豆就不会滚动，而且放得稳当，就不会切到手啦。”于是我壮起胆来一菜刀切下去，土豆切成了两半。妈妈说：“很好，放下一半，切成薄片，再切成丝”。我照着妈妈说的方法把土豆切成了片，又切成了丝，大功告成了。

我问妈妈：“下一步该怎么办？”妈妈说：“把土豆放入锅中去淀粉。”我小心翼翼地打开火，“砰”的一声火像是快要爆炸了，喷出蓝色的火苗，妈妈告诉我不用害怕。不一会儿土豆丝就焯好水了，妈妈连连称赞。

最关键的环节是炒，妈妈让我开火，热锅，倒油。小火烧十秒钟后，迅速放入葱姜蒜等佐料，再倒入土豆丝，我拿起铁铲翻了翻，最后加入盐，白醋等，不一会儿一股香气扑鼻，爸爸妈妈在一旁连连称赞。土豆丝出锅了，我把它们倒入盘中，忍不住拿起筷子尝了一口，美味融化在口中，真是唇齿留香啊

我学会了炒菜，将油盐酱醋完美融合，将酸甜苦辣流入我心，我相信无论哪一种滋味，都值得我们回味无穷。

**我学会了青椒炒肉作文5**

人生中有许多第一次，如：第一次看原著，第一次看电影，第一次登台表演，第一次炒菜等等。而在我的脑海里印象最深的“第一次”是第一次炒菜。

那是我上三年级上半学期的一天，妈妈中午加班，所以会推迟半个小时回家。姥姥在家里准备中午的饭菜，看见姥姥的动作那样的娴熟，不禁有点手痒痒，想要大显身手一番，经过一番深思熟虑，走上前，轻轻地拍了一下姥姥的肩膀，指指锅：“能让我试试吗？”姥姥毫不犹豫，说：“来吧！”

我拿着饭铲，感觉自己像个小大人一样，听着姥姥的指挥做着，一会儿左铲铲，一会儿右铲铲。正当我沉醉于其中的时候，姥姥在一旁一会儿提醒我该放酱油了，一会儿该放醋了。我手忙脚乱的做着，到醋的时候，油像一群不听话的孩子直往我脸上蹦，真怕给我弄毁容了，一不小心，一铲子把一堆菜给铲出锅了，我和姥姥看到这种情况苦笑不得。放盐的时候，因为姥姥去喝水了，自以为聪明地放了两大勺盐，结果被姥姥骂的无地自容。菜终于出锅了，我艰难的端起锅把菜盛到了盘子里。

正好妈妈回家了，妈妈看到已经做好的饭菜，摸着我的头说：“泉泉，真是长大了！”我催妈妈赶紧尝尝我做的美味，妈妈一尝，差点吐出来，我大惑不解的问妈妈，妈妈为了鼓励我，连连说好吃。

长大以后，我才知道，妈妈当时哭笑不得的表情的含义。只要敢大胆尝试，困难都会被打败，不管结果如何！

**我学会了青椒炒肉作文6**

星期天，我正认认真真看着食谱，这时，妈妈走了过来说：“你这么喜欢看食谱，就给我们做一道菜吧。”我说：“可以呀!谁怕谁呀!”说完，我就笨手笨脚地来到了厨房。

我一本正经地看着食谱，决定就选新奥尔良鸡肉饭，我小心翼翼地打开火，倒上一点点油，油就像一个个炮弹一样炸在我的身上，我的手背和脸都有一个水泡，我大叫一声：“呀!”妈妈赶紧用湿毛巾捂着水泡，严厉地说：“锅干了才能倒油，煮鸡肉要开微火。”听了妈妈的话，我恍然大悟，原来倒油还有这么多讲究。我又一次开始做，我按照妈妈说的方法，把锅里面的水倒出来，再倒油，这次果然没有像上次那样，然后我到冰箱里拿出两个大鸡腿，拿起锋利的菜刀，妈妈怕我割破手指，就让我戴上手套，然后我就把大鸡腿的两边肉割下来，放到一边，然后把材料放到一个盘子里，也把鸡肉放在里面，腌制之后把鸡肉放在锅里，开始煮，在加一点点清水，煮十分钟，在我等的时候，我骄傲地说：“我的菜肯定能上国家比赛呢!”说完我就把鸡肉捞出来，切成一块块，又把鸡肉捏成正方形，加一点酱油，我闻了闻，“好香啊!”我咽了咽口水。

我把美味的菜端上来，爸爸大口大口地吃，边吃边夸，妈妈也说好吃。我听了，心里就像吃了蜜一样甜。

这样，我会做一道菜了，也明白了失败是成功之母。也体会到了妈妈的辛苦。

**我学会了青椒炒肉作文7**

在敲锣打鼓的热闹声中，我们迎来了春节。除夕夜的时候，我们全家每人都要炒一个菜，妈妈尝了尝我炒的菜，连声夸赞我炒菜特别美味。让我不禁想起了我五岁时刚学炒菜的模样！

有一天，外婆在炒土豆丝儿，我觉得很简单，就跟着外婆请教做菜。我先学切菜，我认真地揣摩着外婆的姿势，再看她怎么拿刀。外婆用右手拿刀，再把左手握在土豆上，三两下地就切了半个土豆丝了，土豆丝又细又有韧性，细得可以直接穿针了。接下来就到我上场了，我学着外婆的姿势开始切了，但刚切出来的土豆丝简直跟土豆块差不多。

看着土豆块，我有些失望了。我跟外婆说：“外婆，我笨手笨脚的，把土豆丝都切成土豆块了。”外婆说：“万事开头难，再多练习几次就没问题了。”听了外婆的话，我重新打起精神，果然。外婆说得对，练习了几次以后，我就刀工就可以和外婆相比了。

接下来，我就开始学炒菜了，我心想：“炒菜总比切菜简单吧”，可是开始了以后才发现“看花容易绣花难”，我先炒的一次，盐多料少，真难吃，第二次外婆教我了一个小秘诀，就是先放配料再放盐，果然好吃多了，这道绝美佳肴就在我的手中诞生了！

我吃着自己的劳动成果，心里美滋滋的，突然想起来了一句谚语，就是“台上一分钟，台下十年功。”

**我学会了青椒炒肉作文8**

青椒肉丝菜系文化：

四川、湖南、贵州等地位于\*南部、西南部，雨量充沛，气候潮湿。历史上，因山高路险，交通不便，经常缺油少盐，饭菜缺味，难以下咽。

原产于中南美洲的辣椒在明代传入\*后，因有开胃消食、散寒除湿的作用，在南方得以大量种植。青椒炒肉丝也随之成为普通家庭的盘中餐。

清末，青椒肉丝已经进入富贵人家了。据载，满族美食家、珍妃和瑾妃的堂侄孙唐鲁孙家试厨时，要求文火菜煨鸡汤，武火菜做青椒炒肉丝，其中“肉丝要能炒得嫩而入味，青椒要脆不泛生”就算合格。

随之经济文化发展和人口流动，川菜馆逐渐散至全国各地，青椒肉丝这些菜品也成了餐馆的必备菜。

青椒肉丝的做法

做法一

大青椒4根，猪里脊肉200克，姜1小块，蒜2瓣，料酒5克，生抽5克，老抽10克，干淀粉5克，清水15克，麻油5克，盐3克，糖6克，水淀粉适量。

1.大青椒横向剖开，去除里面的芯后，切成丝;里脊肉顺纹理切成丝。

2.把切好的肉丝放入碗内，加老抽、生抽、糖(总用量的一半)、料酒，用手抓匀后腌15分钟。

3.在肉里加入一汤匙清水，抓到肉丝吃进所有水份时，再加干淀粉抓匀。

4.炒锅里加少量油，油热后，下青椒丝煸炒到微软时，出锅备用。

5.再次烧热锅，倒入少量油，油热后下姜蒜片爆香，倒入肉丝快速炒散。

6.肉丝炒到约八成熟时，下炒过的青椒丝同炒匀。

7.调入盐与糖(剩下的一半)炒匀后，再淋入水淀粉勾薄芡，炒匀即可出锅。

青椒肉丝的做法

做法二

瘦猪肉150克，青椒2个，姜、水淀粉、清水、盐、料酒、油、盐、糖、酱油适量。

1.猪肉切丝，加入少许盐和水淀粉，抓匀，腌几分钟后加入一汤匙清水，抓匀，腌制15分钟。

2.青椒洗净去蒂，切成和肉丝一样粗细的丝。

3.开大火烧热油，放入肉丝划散。

4.炒至肉丝变\*后，烹入料酒并放入姜丝，翻炒几下。

5.放入青椒丝，炒至断生。

6.倒入芡汁，翻炒均匀后即可出锅。

营养价值

青椒果肉厚而脆嫩，富含维生素c、碳水化合物，还有大量的微量元素以及维生素k,可以防治坏血病，对牙龈出血、贫血等疾病都有辅助的治疗作用。另外，还能增强人的体力，缓解因工作、生活压力造成的疲劳;能够刺激唾液和胃液分泌，能增进食欲，帮助消化，促进肠蠕动，防止便秘。

猪肉含有丰富的蛋白质及脂肪等成分，具有补虚强身，滋\*润燥、丰肌泽肤的作用。凡病后体弱、产后血虚、面黄赢瘦者，皆可用之作营养滋补之品。中医认为，猪肉\*平味甘，有润肠胃、生津液、补肾气、解热毒的功效，主治热病伤津、消渴羸瘦、肾虚体弱、产后血虚、燥咳、便秘、补虚、滋\*、润燥、滋肝\*、润肌肤、利小便和止消渴。

饮食禁忌

1.对于青椒，眼疾患者、食管炎、胃肠炎、胃溃疡、痔疮患者应少吃或忌食;同时有火热病症或\*虚火旺，高血压，肺结核病的人慎食。[14]

2.对于猪肉，患高血压或偏瘫(中风)病者及肠胃虚寒、虚肥身体、痰湿盛、宿食不化者应慎食或少食之。

3.对湿热偏重、痰湿偏盛、舌苔厚腻之人，忌食猪肉。

烹饪技巧

1.根据喜好挑选合适的青椒。不喜欢辣的就用菜椒，喜欢辣的就用小米椒。

2.肉丝不用炒很久，快速翻炒至变\*即可，这样出来的肉丝才嫩滑的。

3.青椒先煸干一下水份，吃起来会更脆一点，颜\*也会更绿一些，所以最后放，不用炒太久，加入调料，翻炒均匀即可

**我学会了青椒炒肉作文9**

我平时最喜欢吃爸爸做的青椒炒肉丝，于是，我缠着爸爸教我做，爸爸犹豫了一下，同意了。

我高兴得一蹦三尺高，卷起袖子马上行动起来，先切肉丝，爸爸说，肉丝要切得不粗不细，粗了肉会嫌老，细了又没有口感。可这刀一到我手里就调皮起来，再加上肉滑溜溜的，害得我切出的肉丝有的粗，有的细。我把肉丝盛进碗里，爸爸让我往肉里加了一些生抽、料酒、盐、淀粉和一汤匙清水，抓匀，腌制15分钟。

我又把青椒去蒂，切成和肉丝一样粗细的丝。再切一些姜丝、葱段，在碗里调一些芡汁备用。

然后把炒锅烧热，倒入适量的.油，爸爸让我把姜丝和葱段放进去煸炒，炒出香味，再将腌好的肉丝放入，顿时，锅里热闹起来，发出“噼里啪啦”的声音，我赶紧用锅铲翻搅，肉丝变色了，爸爸让我把切好的青椒丝放了进去，又翻炒了几下，肉和青椒的香味扑鼻而来，爸爸帮我把芡汁倒了进去，翻炒均匀后，爸爸说，可以出锅了。

我赶紧关了火，加了少许盐和味精，尝了尝咸淡，刚刚好，就把菜盛到盘子里。我看了看，青椒油绿绿的，肉丝粉粉嫩嫩的，闻了闻，香喷喷的。

我兴奋地端着盘子，让爸爸妈妈品尝，他们赞不绝口，纷纷说：“真好吃！”，我开心极了，对爸爸妈妈说：“我学会做青椒炒肉丝了，以后我会做得更好吃的。”

**我学会了青椒炒肉作文10**

一次，我看见妈妈在炒菜，我也想炒。于是，我就问妈妈：“妈妈，我想炒菜行吗？”妈妈说：“你还小，会烫着手。”我失望地走了。

一天，妈妈在炒菜，只听见几声清脆的声音“叮铃铃，叮铃铃”妈妈马上放下围裙，去接电话了，只听妈妈说：“哦，好的。”我还没来得及问妈妈什么事，她就走了，我只好默默地坐在沙发上低头看书。

不久，我的肚子唱起了空城计，这时，我的脑海里闪出了一个念头：我不是一直想自己炒一次菜吗，今天我就可以大显身手了。

第一道菜：黄瓜炒肉

我打开液化气，把大锅放在上面，暗暗地想：第一步是什么呢？这时，锅里已经直冒青烟，我手忙脚乱起来，心想：哎呀，怎么办？不管那么多了！我迅速把妈妈切好的黄瓜和肉倒在锅里，锅里滋滋作响，锅上没冒烟了，我才安心下来。我又用锅铲铲了一阵，翻了个面，又炒，糟糕，怎么闻到一股糊味？啊！原来是我把它们炒糊了！我拿起碟子，把菜铲进去。

第二道菜：西红柿炒鸡蛋

我先在锅里放油，再把西红柿和鸡蛋放入锅里，炒了炒后，发现炒黑了，又把它们装进碟子里。

这时，一个熟悉的身影在我背后出现了，我转身一看，是妈妈，我让妈妈坐在座位上品尝我的菜，她尝了第一道菜，奇怪地说：“这是摔倒的黄瓜和肉吧。一块青一块白，一块黑。”又品尝了第二道菜，风趣地说：“哈哈，它们摔进污水里，毁容啦！”我们都笑了，后来，在妈妈精心教导下我学会了炒菜。

这件事让我明白了：坚持就是成功。

**我学会了青椒炒肉作文11**

今天，我想给爸爸妈妈一个惊喜，给他们做两道菜，做什么呢？平时爸爸喜欢吃蒜苔炒肉丝，妈妈爱吃凉拌黄瓜所以我就给他们做这两样菜，我从冰箱里拿出了两根黄瓜，一把蒜苔，一小块瘦肉，用水洗干净，首先要做的是凉拌黄瓜，我把黄瓜切成小块，然后把它放在小盆内，放入食用盐，两滴香油，大蒜和味精，在盆子内拌了拌，我吃了一口，感觉挺好吃的，就倒进了盘子里。

接着我有做了爸爸喜欢吃的蒜苔炒肉丝，做着这道菜不比做凉拌黄瓜那么简单，我心里非常害怕，怕一不小心切住手了，但是我还是勇敢地拿起菜刀，先把蒜苔切成一小段一小段的，再把一小块瘦肉切成肉丝，然后又切了一点姜丝和葱丝，准备工作做完后，我把炒锅放在炉罩上把火打着，然后倒进适量的油，锅冒烟时，放入姜丝葱丝和肉丝，然后放入盐酱油和调料用锅铲来回炒肉丝快熟时，把蒜苔放入锅里再炒几分钟后，一个热腾腾的蒜苔炒肉就出锅了，把它倒入盘子内，我脸上露出了笑容，悬着的心终于落了地。

我把它端到饭桌上，等着爸爸妈妈下班回来。不一会，爸爸妈妈下班了，站到吃饭桌前说：“宝贝，谁来咱家了”，我说：“谁来了，谁也没来啊，这是我做给你们俩最喜欢吃的菜”。妈妈激动的留下了眼泪，爸爸夸我是个懂事勤快的女儿！

**我学会了青椒炒肉作文12**

今天是星期天，我早早地起床，看了一会书，就见妈妈买了很多菜回来，其中还有我的早饭。

我边吃早饭，边看妈妈在厨房里洗菜，突然冒出让自己尝试一下做菜的想法，于是，我就对妈妈说；妈妈让我学做菜吧！妈妈听了后，连忙摇着头对我说：你还太小。先不要学。我一听马上嘟着嘴巴说：我不小了，都已经三年级了，您就让我试一下吧！妈妈经不住我的软磨硬泡，终于勉强答应了，但是只让我切菜，炒菜。其它的却不让我插手。我一听高兴极了，连忙点头答应。

我像模像样地系好围裙，首先拿来一个土豆，拿把刀一切，啊！土豆分成了两半，再一切，这下好了，土豆一块厚，一块薄，一块大，一块小，想起妈妈平时切得厚薄均匀。可这土豆在我手里怎么变这样了呢？我的心里顿时感到特别的不舒服。妈妈见我这样，拍拍我的头说：第一次都这样的。叫我不要灰心。切好土豆后，准备炒了，首先我吧切好的土豆往锅里一倒，只听“哗啦”一声，油向外溅，吓了我一大跳，我连忙倒退了好几步，还好油只溅到了围裙上。我又大着胆子走进去拿起锅铲不停地翻炒，左炒，右炒。看着差不多好了，就放入了点味精，准备装盘子里，妈妈在旁边对我说；“你还没有尝过咸淡呢”？我一尝，哎呀！太淡了，我又放入了少许的盐，又一尝，这下好了，我终于炒好了一盘菜。看着自己炒好的菜，心里美滋滋的。

从这次炒菜中，我终于体会到了妈妈平日的辛苦，心里决定以后要学多做菜，来帮助妈妈，让妈妈轻松一些。

**我学会了青椒炒肉作文13**

有一次，我看见妈妈在炒菜，我就想：“我要不要也做一次饭，给爸妈尝尝。”

我对妈妈说:“我也要学炒菜。”妈妈难以置信地说:“什么？你要学炒菜，你在开玩笑吧！”爸爸和妈妈说得一模一样。我说：“没有，我就要学。”妈妈说:“好吧，那就先学简单的，番茄炒蛋。”

“大厨”开工。我洗番茄的时候很顺利，可是到打鸡蛋的时候，我把蛋壳给打进去了，我问妈妈：“蛋壳被我打进去了怎么办？”妈妈说：“鸡蛋只需要轻轻地敲一下就可以了，你敲得太重啦。”我按照妈妈说的，轻轻地敲一下，果然，蛋壳没被打进去。接下来，我把油倒进锅，可我不知道要倒多少，就倒了好多，妈妈看见了，连忙跑过来说:“油太多了，太多了！”我听见赶忙把油放好，妈妈又说:“一点点就可以了。”我说:“知道了！油倒好了，后面的事情很顺利，没有出任何差错。先炒番茄，再把蛋倒进去，翻炒几下……

“大功告成。”我说:“妈妈、爸爸，我做好了，快来尝尝。”妈妈他们上了饭桌，看到我做的菜，都很开心。

妈妈和爸爸先吃了一口，他们脸上都有笑容，爸爸说:“好……好吃。”我说:“真的吗？”我赶紧吃了一口，“太咸了！”我说，“妈妈、爸爸你们不觉得咸吗？”爸爸说：“我觉得很棒，因为是第一次做嘛。”妈妈也说：“第一次做能做成这样，也很棒了。”我想：爸爸、妈妈不说，就是不想让我伤心，我会继续加油的！”

炒菜，可真不容易呀！

**我学会了青椒炒肉作文14**

今天下午，我和姐姐打完羽毛球回家时看见妈妈正在烧饭，我想：妈妈平时太辛苦了，不如我帮妈妈烧菜吧!于是我对妈妈说：^v^妈妈，您平时太辛苦了，我们来帮您炒吧!^v^妈妈笑着说：“好啊。”

说干就干，我决定炒土豆丝，首先我找来几个土豆，放在水里洗干净后去掉皮，把土豆切成丝，装在一个大碗里，又切了些葱。在姐姐的指导下。把锅放在煤灶上，开开关，再倒进些油。

过了一会儿，油热了，我把事先准备好的土豆丝倒入锅里，只听得^v^磁^v^的一声响，锅里变成了土豆丝的天堂。我拿起铲子，把土豆丝翻炒了几下，土豆丝渐渐变成了金黄色，我急忙倒入配料——葱、盐，翻炒几下，累得我腰酸背痛。平时真是太辛苦了，每天都烧饭给我们吃，以后我要多帮妈妈分担一些家务。

过了一会儿，一股香气扑鼻而来，^v^好香啊!^v^我说着，把烧好的土豆丝盛到碗里，放在餐桌上。

晚餐时间到了，我的肚子早就已经饿得咕咕叫了，好象在说：^v^好饿!好饿!^v^这是我看着我亲手做的菜，迫不及待地吃了几口，妈妈也尝了一口我炒的土豆丝，高兴地说：^v^我的女儿长大了，能帮妈妈做事了!^v^我听了，心里美滋滋的，比喝了蜜还甜。

**我学会了青椒炒肉作文15**

今天是双休日，我坐在沙发上津津有味地看着《小当家》，妈妈走过来一看，说：“呦，儿子，你什么时候对炒菜有兴趣了？”我得意洋洋地说：“炒菜对我来说不算什么，不如，我中午露一手，让你们尝尝我这大师的技艺？”妈妈面带嘲弄地问：“你能行吗？”我拍了拍胸脯：“保证完成任务！”

我左思右想，做什么好呢？想来想去，我决定做一个煎鸡蛋，因为这个最简单。

我先把锅洗了洗，把水倒掉，然后把锅放在了煤气灶上，又把火打开，我不等油干了，便心急火燎地把油倒了下去，锅里“噼啪”一声响，油溅到我脸上了！我哇哇大叫了起来，妈妈闻声赶来，赶紧拿了一个鸡蛋，磕破，把蛋清敷在我的脸上，被油溅到的地方才不那么痛了。

万事开头难，我像一个泄了气的皮球，大声嚷着：“不做了，不做了！”妈妈含笑对我说：“怎么？这么快就泄气了？失败乃成功之母嘛！来，我教你！”说完，她便把锅洗了一遍，倒去水，放在灶上慢慢加热，等水干了，才把油倒了下去，等油煎成微黄时，妈妈把搅拌好的鸡蛋放了下去，还不停地翻炒，等鸡蛋煎成黄黄的了，妈妈就把鸡蛋用铲子把鸡蛋放到了碗里，一盘鸡蛋煎好了。

轮到我做了，我因为没有掌握好火候，第一次，失败！

第二次，我掌握好了火候，终于成功了！

通过这次炒菜，我明白了一个道理，一个人，要想成功，就要吸取失败，不要灰心努力去做，才能拥有成功！

**我学会了青椒炒肉作文16**

我喜欢吃，但凡世间所有好吃的食物我都喜欢。我最喜欢吃炒青菜，嫩绿嫩绿的青菜散发着浓浓香味，我一闻到就流口水。我自己炒的青菜就很美味，不过，第一次炒青菜可不是那么美，甚至可以说是狼狈不堪。

早晨，爸爸妈妈都出去了，我飞快地写完作业，就跑到厨房去炒青菜。我刚刚把火打开，就跳到老远老远的地方去了，心里想：“妈呀！怎么这么大的火呀？吓死我了！”接着，我把油放入锅中。“哗！”一声，我可没耐心，还没等到油煮开，就把青菜放得进锅中，拿起铲子就炒了起来。一不小心，一滴油溅到我的手上，疼死我了！可为了吃，我依然在炒着。我放了一大勺盐，又炒了一会，就把青菜倒在盘子里。我夹了一根，尝了一下，妈呀，咸死我了！我只好偷偷地把炒好的青菜倒在垃圾桶中。

后来的几天里，我从来没有提过这件事，终于有一天，我忍不住了，跑去向妈妈取经。我说：“妈妈，您就教我炒青菜吧！”妈妈听了，亲切地回答：“好呀，我们现在就去炒菜吧！”于是，我跟着妈妈进了厨房。我看见妈妈先把火打开，再把油放了进去，等油煮出泡泡了，把青菜放入锅中，妈妈就拿起铲子炒了起来，差不多快炒好的时候，她才挖了半勺盐放到锅中，然后再炒一会，就把香喷喷的青菜倒在盘子中。我闻了闻，哇，好香啊！我照着妈妈的方法又炒了一盘青菜，哇，我和妈妈炒的一样好呢！

我终于学会炒青菜了，对一个小吃货来说，能随心所欲地做出自己喜欢吃的东西，是一件多么美妙的事啊！

**我学会了青椒炒肉作文17**

今天是三八妇女节，我要给妈妈做一道美味可口的烧菜，让她清闲一下。

我就做一道醋溜土豆丝吧！别看这是一道普通的菜，大概人人都吃过，可是其中的学问大着呢！我拿出了三个不长芽的新鲜土豆，听说长了芽的吃了会食物中毒。先将土豆表面的泥巴洗净，削去外皮，在菜板上对开，先切成片，再切成丝，将土豆丝放入干净的凉水泡一会，这样可以把土豆丝中的淀粉泡出去一部分，不然，炒出来的土豆丝不清脆。

将炒锅刷净、开炉火烤干，然后放入三小勺花生油，油热后，将土豆丝放入锅中，开大火爆炒，炒到半成熟时，放入少许酱油、再放入较多的食醋，不断地炒匀，到八成熟时，放入适量食盐和味精，接着再放入葱花和姜末，炒匀后，关火出锅。

炒完后，我一看，炒糊了，经过我反复的分析，我知道了我为什么炒糊了，第一我开的火候太大；第二我翻炒的不均匀、动作太慢；第三在炒的过程中没有放水，及时将淀粉稀释。所以炒糊了锅。

我平时看妈妈炒菜时，是那样的简单，可实际做起来是那么的难呀！今天我真是体会到了“看似容易，做起来难”这句话的含义。

以前我吃妈妈做的菜时，常常会说：“这叫什么菜呀！怎么这么难吃呀！让我做，肯定好吃。”现在我再也不敢说那句话了，因为我真正体会到了做菜并不是一件简单的事情，炒菜掌握火候太难了。

我总结了我炒菜失败的经验后，又做了一遍醋溜土豆丝，我做的比以前好吃多了，我的爸爸妈妈还夸奖我呢。

**我学会了青椒炒肉作文18**

星期六下午，我正在做作业，忽然我闻到了一股菜香，心中有了一个想法，我要学炒菜，决心已定，我快走到厨房，对正在炒菜的外婆说：“外婆，待会儿让我来炒一碗菜吧”。

外婆开始时还不答应，最后经不住我的软磨硬泡，勉强答应，我高兴得一蹦三尺，暗暗告诉自己：我一定尝试成功，让他们对我刮目相看。

开始炒菜了，我打开煤气灶，并从冰箱里端出一盘猪舌头和胡萝卜，我先往锅里倒上了适当的油，紧接着又把生姜放进去，等到生姜浮到油表面后，再把猪舌头和胡萝卜放进去，上下翻炒一下。奇怪，平时很听外婆使唤的锅铲似乎在跟我作对，拿在手里好像有千斤重，一不小心还会把菜炒到锅外面，这样炒了三分左右，外婆提醒我可以放盐和糖，我就小心翼翼拿起小勺子，往锅里加了一点盐，一点点糖，这时，外婆对我说：“炒菜的关键是放盐，太多太少都不行，一般一碗菜要加满满的一小勺子盐。”我开始担心盐会不会太少了呀，正在心里七上八下时，外婆又开始提醒我了：赶紧看一看，锅里的菜可能要熟了。

一听这话，我赶紧掀开锅盖，放上大蒜和味精，一盘色香味俱全的佳肴出炉了。

吃饭时，我大声招呼爸爸妈妈来吃我烧的“爆炒猪舌头”，爸爸吃了我的“杰作”连声夸道：“好吃，好吃，我们家出小厨师了。”

我听了，心里乐滋滋的。

**我学会了青椒炒肉作文19**

辣椒炒肉是一道湖湘名菜。是最具代表性的湘菜之一。湘菜分为官方与民间，官方代表菜有：如组庵豆腐、组庵鱼翅等。而民间就比较广泛了：如有剁椒鱼头、辣椒炒肉等等。

辣椒炒肉的选材也是很有讲究的。首先，辣椒最好用辣度偏高的新鲜尖椒。选新鲜猪前腿肉。最好是现买现做，不然会损失食材的新鲜度。

我将我刚与父亲买好的所需的食材拿出，开始切。“嗒、嗒”刀切在案板上，发出清脆的响声。我是第一次切菜，所以，我只能模仿父亲以前的模样。在父亲的一步步教导下切完了。可是，所切出来厚薄不一，这并不是一个好现象。切的不均匀，熟的时间也不同，做出的菜也会半生半熟。没办法，我只好在父亲的指导下进行改刀。

过了许久，我才终于可以继续工作。将切好的肉分为肥肉与瘦肉放好。再放上适量酱油、盐与味精，再加一小点水，搅拌均匀，再腌一会儿，肉就可以下锅了。先将难熟的肉炒熟。下油，等到油烧热。先下肥肉，再下瘦肉。

等到肉炒熟后，捞到碗里，将切好的辣椒倒入炒肉剩下的油中。这一步是最需要小心的，因为在这一步中，要将辣椒中的辣味逼出。这样才能在最后一步将辣味渗到肉中。这些都是理论知识，实际操作起来要比这困难得多。将辣椒倒入热油中，学着父亲的样子，不断的翻炒。父亲站在厨房门口，不断提醒我：“不要翻久了，该下肉了。”我一惊，连忙将肉倒入锅中，用力翻炒了几下。出锅，完成。

其实这做菜，用文字来写，十分简单，可实际操作起来，真不容易。看我第一次炒的，应该是最后一步太久了，黑糊糊的一片。而味道，应该是盐与酱油放多了一个字：咸，咸苦咸苦的。不过，这次也就当作了一次对自己的考验吧。

**我学会了青椒炒肉作文20**

经常看到妈妈在厨房里忙碌的身影，我常想为妈妈分担一些，所以我要跟妈妈学炒菜。今天我就决定跟妈妈学炒肉丝，因为我总觉得炒肉丝应该是一件好简单的事情。

开始做准备工作，我要把肉切成肉丝，可是我切下来的怎么都是肉块、肉片，一点也不像肉丝。我很着急，肉丝都切不好，还怎么炒呢？就问妈妈：“妈妈，怎样才能把肉切成肉丝呢？”妈妈说：“把左手放在肉上，手指半躬着，用右手拿着刀，刀面轻贴着左手指，轻轻地切。”我按照妈妈说的去做，果然就把肉丝给切好了。我把肉丝放到盘子里，再按照刚才切肉丝的方法，把青椒切好，这样准备工作就做好了。

接下来我再往锅里倒了一点油，等锅烧到爆了，把肉丝倒了进去，肉丝一到锅里，油花四溅。我吓得迟迟不敢靠前，这要是溅在身上，该多么疼啊，炒菜还真难啊！于是我就大声叫妈妈来。妈妈说：“你用铲子翻动肉丝，油就不溅了。”妈妈的方法还真灵验，看来做什么都讲究方法啊。

过了一会儿，我就要把准备好的青椒倒进锅里。妈妈连忙说：“别倒，肉丝还没炒熟呢，不能放青椒。”我问：“那什么时候肉丝才能炒熟呢？”妈妈微笑着说：“你先到一点水，然后再炒。等锅里的水炒干了，肉丝就差不多熟了，这样才可以放青椒的。”啊，原来是这样啊！我按照妈妈说的去做，很快菜就炒好了，好香啊！

我很开心，我今天终于学会了炒肉丝，以后我就可以帮妈妈多做点事情了。

**我学会了青椒炒肉作文21**

星期六，爸爸妈妈在单位加班还没有回来，可“本少爷”的肚子饿得不得了，肚子里的两位“大将军”闹得天翻地动，我再也受不了了，决定亲自下厨做饭。我说干就干，我走进厨房，寻找材料，打开橱窗，里面只有一些剩饭，我又一次用“电子眼”扫遍后，发现厨房的一角有两个土豆。我拿起土豆，决定用它来填填“本少爷”的肚子，然后我从消毒柜里拿出削皮刀，把土豆洗干净，拿起削皮刀，认真地削了起来。我抓紧土豆，可当我想下手削时，土豆却一下子滑走了，我又抓紧它，费了九牛二虎之力，终于把土豆的皮削干净，然后，我又把土豆放在菜板上，用手把土豆按住，拿起刀，准备切土豆。我向来都是衣来伸手，饭来张口的小孩，真切土豆时我吓得一身冷汗，闭上眼睛，一刀切了下去，啊！土豆切成了两半，我再小心翼翼把土豆切成丝。我打开了气炉，把土豆倒进去，拿起铲子翻了起来，过了一会儿，我发现土豆已经炒得娇嫩了，还带了一阵香味，我想：炒菜原来那么容易啊！我高兴得手舞足蹈，这时，我忽然闻到了焦味，心想：是谁把菜炒焦了。我一看，原来是自已的土豆快焦了，我急忙往锅里加了一点水，又手忙脚乱地炒了起来，不一会儿就炒好了，我吃着香喷喷土豆，心里甜滋滋的。我终于学会了炒菜，那兴奋的心情就甭提了。

**我学会了青椒炒肉作文22**

“哈哈哈……”一阵阵笑声从我那大嗓门里蹦了出来。你猜怎么了？我终于学会了“辣椒炒肉”。有次，我在看我的《劳动技术》，这本书上有专门教“辣椒炒肉”的内容。思考着那书上的步骤，看着那书上的插图，引起了我的无限食欲，满口生津，直咽口水，真想自己亲自试试。经过多次要求，终于有一天妈妈同意了让我来炒“辣椒炒肉”。我把书本摆在一边，便于我随时做参考；还把需要的材料摆好：油、酱油、鸡精、盐、猪腿肉、辣椒……

好啦！万事具备，只欠东风。开动！先开“火”。我家用的是电磁炉，我还用上了木质锅铲。锅子不一会就很热了，我赶紧倒上油。油“滋滋”地响着，我听着都有点害怕，赶紧把切好的肉给扔了进去。这些肉片的“团队精神”可真够强的！全都抱在一起，任我怎么弄，它们死活不肯分开。也不知道是怎么弄的，终于分开了，我擦一把额头的汗，才发现肉片几乎全熟了。接下来还没完，我还得放辣椒。这些辣椒小朋友看起来没有肉片那么难缠，可它也不好惹！一下锅后，一股刺鼻的辣味钻进了我的鼻子，呛得我连打了几个大大的喷嚏，眼泪、鼻涕水全流出来了……不一会看起来辣椒差不多熟了，我手忙脚乱地左翻右翻，把辣椒肉片给混在一起。放上盐，加上鸡精，再滴上几滴酱油。

那诱人的香味扑鼻而来……为了保险起见，我特意多翻炒了几下，让盐和鸡精和菜充分结合。我把我炒的“辣椒炒肉”装了出来，迫不及待地尝了一口，虽然还很热，但是我也能品尝出其中的美味呢！爸爸妈妈吃了也一个劲地表扬我，因为我第一次学炒“辣椒炒肉”就炒得这么好吃了呀！“哦！哈哈哈……我终于学会了炒“辣椒炒肉”！

**我学会了青椒炒肉作文23**

为了更好的完成周末作业，我萌生了亲自上阵勇入厨房炒上一道菜的想法。

我兴奋地打开冰箱，里面的蔬菜似乎在对我说：“等你来挑战哦！”我纠结地挠着脑袋，犯起了嘀咕“炒什么好呢？”我忽然看见穿着绿衣裳的黄瓜，我就“孔明皱眉头，计上心头”，决定就学做我爱吃的烧烤味嫩肉炒黄瓜。特邀妈妈做我的“军师”。

想着我也能做出自己爱吃的菜，还有军师在旁心里就乐开了花。

说干就干，我急切地飞舞着刨刀，手里的黄瓜好像在痛苦地对我喊着：“我已经连皮带肉被你削飞一半了！你还想怎样！”我带着歉意地握着变形的黄瓜迟迟不敢下刀切块，心里害怕极了！妈妈握着我的手，小心翼翼地指导着，我聚精会神地切着，生怕一不小心就把手给切了。哇，切完的黄瓜有的厚，有的薄；肉有的大，有的小，太丑了。我得把队伍里不达标的统统挑出来。开火后，油像顽皮的小孩，不停地往上蹦跳，这让我无从下手，我紧张地把肉、菜从锅边放了进去，即使这样，我还是被吓得哇哇乱叫，笨拙地翻动锅铲，每一次都心惊胆战！最后本着宁可淡些不要太咸的原则加完盐与秘方。“大功告成！”终于熬过了炒菜这个大关。

我品尝着自己做的菜，嘴里香喷喷，心里美滋滋。通过这次学习炒菜我明白了勇于开始，才能找到成功的路。

**我学会了青椒炒肉作文24**

我最喜欢吃的菜是辣椒炒肉，妈妈经常炒给我吃，今天我也要炒给妈妈吃。

首先开火，把火调到最大，当锅被烧得开始冒烟时，就把油倒进锅里，金黄色的油躺在锅里，好似一面小镜子。当我闻到菜油的香味时，妈妈一声令下“放”，我赶紧把肉倒进热油中，肉像是逃兵似的，被我炒得连忙往外窜，翻炒了大约两分钟之后，肉色渐渐发白了，这时就把青椒和胡萝卜一起倒进锅里，继续翻炒。由于食材增多了，锅铲有些不听我的使唤了。翻炒起来费力多了，握锅铲的右手酸酸的，比我写作业的手更酸得严重。没办法，既然夸下海口要做个菜给妈妈吃，我决不能半途而废。咬咬牙，坚持继续翻炒。终于等到胡萝卜的颜色渐渐变暗了，于是我连忙把半勺盐撒在菜上，再翻炒几下，让菜入味。最后，用锅铲把菜盛了出来，放在碗里。因为我没有把火熄小，所以青椒被炒焦了，有点黑黑的，虽然不好看，但闻起来很香。妹妹还说烧焦的更好吃，我听了心里乐开了花！

青椒炒肉终于炒好了，我如释重负，这时才感觉手痛、脖子也痛，腿也痛，原来做饭这么辛苦，那妈妈天天做饭，多么辛苦啊，我以后一定要多帮妈妈分担家务活！

**我学会了青椒炒肉作文25**

以前我很讨厌吃蔬菜，特别是苦瓜、萝卜、茄子……我是一口都不吃，自从爷爷做了一种饼——苦瓜烘蛋后，渐渐的我就开始喜欢吃蔬菜了。

一天爷爷从外面买菜回来，我看见爷爷的手上提着两根大苦瓜。哭丧着脸说：“我吧要吃苦瓜，我讨厌吃苦瓜。”爷爷连忙说：“别急，我给你变个魔法，让你尝尝我这苦瓜到底好不好吃!”我嘟囔着嘴走开了，心想：苦瓜最难吃了，无论加在什么菜里都难吃。半个小时过去了，爷爷端上来了一盘蛋饼。这没有苦瓜呀!我疑惑不解,管他的先尝尝吧，我夹起一小块放到嘴，尝着尝着我突然咬到一块小颗粒，我想这不会就是苦瓜吧!爷爷真行居然能把苦瓜藏在蛋里面脆脆的酥酥的，没放一点糖，苦瓜的苦涩却一点都没感觉出来，倒是满口留着香喷喷的蛋香味，吃完这道菜，我仍然在嘴里回味这色性味俱全的菜。

我吃完这道菜后连忙向爷爷求学，其实苦瓜烘蛋的方法还挺简单的:先将一根苦瓜洗干净，然后把苦瓜切成两半，把心子掏出来，再把苦瓜切成小颗粒，把蛋打在碗里，放点盐搅拌均匀后待锅中烧得直冒青烟就可以下锅了。刚下锅时一股鸡蛋的香味直冲我的鼻子让我直流口水。等到整个蛋饼变大变泡变黄时一盘香喷喷的苦瓜烘蛋就做好了。

这道菜不仅味道好吃而且营养还很丰富呢!有机会自己动手做做吧!

**我学会了青椒炒肉作文26**

俗话说“民以食为天”，几乎每一个地方都有自己的美味。你看：\*的烤鸭，西安的羊肉泡馍，内蒙古的小肥羊，云南的过桥米线，山西的\*削面……从宴会上的正餐大菜，到街头村边的风味小吃，可以说是举不胜举。然而我们家也有不一样而又平凡的唯美。

青椒肉丝，是我最爱的菜，也是妈妈的拿手好菜。

青椒肉丝味儿好，看相也好。青\*的辣椒里夹杂着肉丝。绿\*的辣椒，红红的油，棕\*的肉丝洒落在这“椒间”，真是让人垂涎三尺！

青椒肉丝的做法很简单，它的原料是：猪肉，辣椒，大蒜，酱油。猪肉洗净，瘦肉切成丝，肥肉切丝，和瘦肉分开，加点大蒜，放点酱油，再放到锅里炒上1分钟。这道美味就好了。

刚出炉的青椒肉丝\*泽很好，我吃的时候最喜欢拌饭吃我把一碟的肉丝都倒进碗里，一口咬下去，软软的，香香的，辣椒，别看它名字里有个辣，在这道菜里它可就一点都不辣，用筷子轻轻的夹起一个辣椒，一口咬了，辣椒里溅出许多油，吃辣椒，肉丝，大蒜，我先一个一个的吃，后来就一大把一大把的往嘴里塞。

它就是我的最爱——青椒肉丝！

**我学会了青椒炒肉作文27**

这次世博课堂上，食堂师傅教我们如何制作一道菜——辣椒炒肉，这是一道人人知晓的家常菜，学习了之后，我决定放假在家做一做辣椒炒肉。

首先准备一些肥肉、一些瘦肉、辣椒，并将它们都切好放在盘子里，接着把火打开，将锅烧热，锅里没有一点水的时候就可以开始炒了。

先炒肥肉榨油，那肥肉一放进锅里就啪啪啪地炸起来，油到处飘，吓得我放下锅铲就往后跑，直到声音慢慢变小的时候才过去继续炒，炒了一会儿，然后放瘦肉进去，里面的猪肉一直在沸腾，瘦肉的颜色由深到浅变化着，不一会就熟了，我就将它们装到盘子里，结果手一抖，掉了几块肉。接下来就要炒辣椒了，辣椒一放下去我就用锅铲左翻翻右翻翻，炒熟了之后我就把炒好的肉倒进去一起炒，然后再加入酱油、味精，那香味扑面而来，让我特别期待炒出来的味道。一直翻炒，香味越来越浓，啊！终于可以出锅了，我小心翼翼地倒在盘子里，大功告成！

品尝一下，自我感觉不错，味道超级棒，连叔叔婶婶吃后也赞不绝口，叫我周大厨。

**我学会了青椒炒肉作文28**

有一天，好奇的我在中午妈妈做菜时，偷偷地靠近了厨房，打开了厨房的门，偷看着妈妈炒菜。妈妈看见我了，说：“什么时候林林会做菜呀。”我说：“你又不教我，我怎么可能会？”妈妈说：“你又不学。”我说：“学，当然得学了，不学怎么能行呢？”

我进了厨房，看见妈妈在做我最爱吃的西红柿炒鸡蛋。妈妈首先把两个鸡蛋打进碗里，搅拌好，然后，打开燃气灶和抽油烟机，倒上点油，把鸡蛋炒好，盛出来，然后又再次倒油，放入八椒和盐，炒西红柿，等快炒好时，把刚才炒好的鸡蛋放进去一块炒，不一会儿，西红柿炒鸡蛋就做好了。我看得目瞪口呆，妈妈问：“你学会了吗？”我忐忑不安地说：“下次我下厨。”妈妈说：“我等着看你出丑吧！”

又一天，我把西红柿洗干净，切成一角一角的，又拿出两个鸡蛋打好，又起锅烧油，开始做西红柿炒鸡蛋。妈妈在一旁，一边看，一边点头。我心想：看来是被我的厨艺惊呆了吧？我骄傲地继续炒菜，又放了一勺糖，一会儿就出锅了。我说：“妈妈，请品尝。”妈妈尝了一口，表情不太对，说：“你打死卖盐的了吗？”我说：“我放了一勺盐，两勺糖呀。”妈妈说：“你再仔细想想。”我说：“我好像把盐当糖，放了两勺。”妈妈叹了一口气，说：“你真厉害。”

经过长时间的努力，我终于学会了炒菜——当然，不光是西红柿炒鸡蛋哦。

**我学会了青椒炒肉作文29**

中午，妈妈说她要给我们炒一道菜“鲜虾炒肉片”。我十分盼望这道菜的“出生”，光听这名字，就让人垂涎欲滴。

妈妈先拿出事先买好的虾，然后把其他食材准备好，装在盆里的虾仿佛感觉到了自己的死期将至，拼了命地蹦跳着，做着垂死挣扎，可惜没有用。妈妈把虾放入锅中焯，很快，虾就变成红色。妈妈说把虾捞出来，剔干净虾线，顺便剥掉了虾壳和虾头，剥好的虾就像一个个白白胖胖的小娃娃，缩成一团，正打着呼噜呢！虾肉被放进酱油里腌时，妈妈的手也不能闲着，还要切香菜、葱和肉呢！当这些东西都切完后，虾也腌好了。腌完的虾如同一个调皮的小屁孩，浑身摔的青一块紫一块，看起来真搞笑。

终于开始炒菜了！妈妈将虾和肉一起放进锅里炒，调皮的油宝宝时不时地溅上来，幸好妈妈防护准备做得好，否则可要受伤了。过了一会儿，妈妈又往锅里加了酱油、蒜蓉、葱、香菜和香菇碎，继续翻炒。现在，锅里就像打翻了颜料盘一样：虾的红、肉的粉、蒜蓉的白、葱花的绿、香菇的棕，构成了一幅色彩缤纷的“图画”。

这时，一股香味钻进了我的鼻子，我的心里仿佛住了一只蠢蠢欲动的小虫，一种清香的味道溢满了我的口腔。我含糊不清地说：“太好吃了！”“呵呵！”妈妈笑着说，如果你再努力一些的话，你的人生这道“菜”，也会像“鲜虾炒肉片”一样“美味”哦！

**我学会了青椒炒肉作文30**

我最喜欢的一道菜就是炒牛肉了，每次妈妈做完，我都会狼吞虎咽，恨不得把肚皮撑爆。渐渐地，我萌生了想学这道菜的想法。

星期日，我早早地叫醒妈妈，让她教我做炒牛肉。首先得做好前期准备工作，把牛肉洗好，切成薄厚均匀的小块，然后抹上配料，醒一醒。接着点火，那一霎那就看见蓝色的火焰在舞蹈，锅烘干了，倒上一点油，油冒着泡。“咕嘟咕嘟”，真像奶奶的唠叨声呀!不一会儿，油熟了，再把牛肉放到锅里，顿时锅里“噼里啪啦”响了起来，不知道的还以为我在厨房放鞭炮呢!我拿起铲子来回翻炒，油活蹦乱跳地往外蹦，蹦得我手上都烫出了几个小红点。最后放入调料，盐、酱油、味精......

这时我想起了电视里的大厨都把锅颠起来，看起来很酷，我也想试一下，可是我废了九牛二虎之力之后锅还是稳如泰山，一动不动。经过不断地翻炒，松软的牛肉变得坚硬了，颜色也由原来的鲜红色变成了暗红色，我闻到了一股香香的味道，“馋虫”也开始不安分起来，搅得我的肠子翻江倒海。我想：应该熟了。我立刻关上火，把炒好的牛肉装入盘子，端上餐桌，给我的家人尝了尝，大家都称赞我做的好吃。

这次体验做菜，让我明白了一个道理，所谓“孰能生巧”其实就是一次次的练习，加上一次次的努力，做菜如做人，用心才有滋味。

**我学会了青椒炒肉作文31**

自从看了《女生日记》里“烛光晚餐”这一章后，我突发奇想要学炒菜。这一章里的冉冬阳也就六年级，都能做出美味的烛光晚餐。我都五年级了，应该会做饭才行呀！我就对妈妈说：“妈妈，我……我想学炒菜！”妈妈惊讶地说：“你怎么突然想学炒菜了？好吧，我教你。”

到了厨房，妈妈说：“把按钮按下，向左转。火就能开了。”我照妈妈说的做，立刻，红色的火苗窜了上来。我正要把菜放进锅里时，妈妈说：“先别放，先放油！”妈妈边说边往锅里放油。不一会儿，油就变的滚烫滚烫的了，我把菜往锅里一放，“嘶”一阵杂吵声传到耳朵里来，我对妈妈说：“妈妈，这声音真像爆炸声。”接下来就要用铲子翻炒菜了。可我不敢，害怕油会溅出来。妈妈见我害怕了，便拿起锅铲翻炒了几下给我做示范。我对油不那么恐惧了，“让我来试一试吧！”我说。我便翻炒了了几下，菜香味涌进了鼻子里，真香呀！我又加了一点味精和盐，接着炒。妈妈拿来盘子，对我说：“好了，可以装盘了。”我把菜舀进盘子里，端到客厅，大叫：“开饭了，开饭了！”爸爸迫不及待的拿来筷子，尝了一口，说：“不错，我女儿真棒，这菜色香味具全，好吃！”

经过这件事后，我知道了妈妈做菜是有多么辛苦了。我以后终于可以自豪的说：“我会炒菜啦！”

**我学会了青椒炒肉作文32**

“小心点儿，千万别烫着手，记得还要加醋，等快炒好后再放盐。”“哦，我知道了！”

今天早上，我起床洗漱完后，便闹着让妈妈教我学炒菜，我在妈妈面前晃来晃去，妈妈很无奈，只好答应了。经过一番深思熟虑后，我决定要学炒我最爱吃的菜——土豆炒肉。

妈妈带我去挑了三个大土豆儿，又切了一大块五花肉后，我们便开始了漫长的学炒菜旅程。我把土豆全部“脱”了衣服，它们在我的手中打滑，好像在说：“好冷呀，好冷呀！”我拿起菜刀，要去切开它们的时候，它们竟然又在桌子上打起了滚，可能是怕疼吧！这时妈妈告诉我要用手扶住，起初我担心切到自己的手，一直不敢下手，后来我找到了小妙招——把平面的朝下，这样既不用手扶，它们也不会打滑了。前两个土豆切的都很顺利，可第三个土豆坏掉了，所以我又重新切了一个。切完土豆后，我又切点肉、葱、姜还有蒜。

切完后，我走到煤气灶前，打开煤气，按照妈妈的指示等锅干了后倒入油，然后又放上了花椒，葱，姜和蒜。妈妈说要先炒肉，炒肉时要放点酱油，面酱，炒上一会儿后再加水炖一会儿，然后再加土豆儿。因为土豆儿吸的水分多，所以在途中，我加了两次水。出锅之前，我又加上了适量的盐，最后，我又把菜盛入了盘子中。

晚上我见家人们都十分爱吃我炒的菜，心里有一种说不出来的感觉，以前我总感觉炒菜是件十分简单的事，可当我真正做起来的时候，我才发现我想的是那么简单。我决定只要家人们爱吃我炒的菜，我就会做。

**我学会了青椒炒肉作文33**

今天晚上，妈妈说要教我炒菜，我高兴极了。

就这样，我照着妈妈说的步骤一步步做了起来。我先把锅略微洗一下，再用抹布擦干，以免在炒菜的时候油会溅出来，然后就开火，再倒上几勺油热一热，等到油热好了以后再把菜倒进去。我刚把菜那么一放，“沙”的一声，把我吓得个半死。炒着炒着，我突然感觉我的手臂又酸又麻，没什么力气，就跟妈妈说：“妈妈，我的手好酸哦！”妈妈说：“第一次炒嘛，当然会有点啦！习惯了就不会啦。”“还是算了啦，我有点怕，晚一些学也没事嘛！”我说。

妈妈听了，皱紧眉头，严肃地批评我说：“遇到这么点困难就想放弃，你要是这样，以后什么事也做不成！”我感到很委屈，眼眶都有些湿润了，但又不知道该怎么办，想到好多同学都会炒菜呀、做饭呀，又不由得坚定起信心，忍住眼泪，重新炒了起来。

正当我准备要拿起锅铲的时候，我发觉菜已经快要烧焦了，急忙拿起锅铲炒了起来。我一会儿翻这儿，一会儿翻那儿，忙得不可开交。终于，在我的努力下，菜已经完全炒熟了，虽然有些被烧焦了，但我对于自己的这个“作品”还是挺满意的。

晚饭的时间到了。我赶紧拿起筷子夹了我炒的菜品尝起来，“哎呀，这是什么味儿？”妈妈尝了尝，笑着说：“该不会是你忘加盐了吧？”“啊！还真是缺了这味。”大家听了，都哈哈大笑起来。

今天我不仅学会了炒菜，还学懂得了一个做人的道理：做什么事都应该坚持不懈，遇到困难也不要气馁。

**我学会了青椒炒肉作文34**

谁说小孩不能下厨。今天，我就要亲自下一次厨房，跟妈妈学做一道菜——辣椒炒鸡蛋。

首先，妈妈让我先把辣椒洗干净。洗完辣椒，妈妈开始教我怎样切辣椒，我站在一边仔细观察着妈妈的动作要领，默默地把每个步骤记在心里。我看见一个个胖胖的辣椒在妈妈的手下，变成了一条条细长的辣椒丝。妈妈的表演结束了，该轮到我这只菜鸟了。我学着妈妈的样子，先把辣椒从中间开膛，把它肚子里的籽取出来，然后把辣椒平铺在菜板上，拿着刀斜着把辣椒切成细丝。尽管我的功力远远达不到妈妈的水平，切出的辣椒丝有粗也有细，但妈妈对我的刀工还是表扬了一番。辣椒丝切好了，该打鸡蛋了。我从冰箱里拿出三个鸡蛋打进碗里，用筷子慢慢地搅拌，直到蛋清和蛋黄完全融合在一起就搅拌均匀了。

材料准备完毕，关键的一步就是炒菜了。火点着后，我先把油倒进锅里。妈妈提醒我，看见锅里的油不冒油泡了，再把鸡蛋倒进去。我按照妈妈说的方法等油沸腾了，就把鸡蛋一下子倒进锅里。这时，锅里就像放起了鞭炮，“噼里啪啦”响个不停，油花四溅。不一会儿，鸡蛋膨化得像一团金色的蘑菇云，特别诱人。我又把切好的辣椒丝倒进锅里，用力翻炒。妈妈告诉我现在可以放盐和味极鲜了。出锅的时候，我撒入一点味精，盛入盘中，一股香气扑鼻而来。爸爸妈妈尝了以后也赞不绝口。

这次炒菜让我体会到，平常看似简单的事情，只有亲自去做才能明白其中的滋味。由此我想到了一句话：“世上无难事，只怕有心人”。

**我学会了青椒炒肉作文35**

我有一双灵巧的手，我能用它来炒菜，是我在暑假期间学会的，我会炒土豆丝、炒鸡蛋、炒木耳等，土豆丝是我学会炒的第一道菜。

我向妈妈提出学炒菜，妈妈立刻同意了，我迫不及待得想开始。妈妈说：“炒菜可不是那么好学的哦！今天我先教你炒一道土豆丝吧！”

我“全副武装”。围裙、袖套一下子上身。心想：锅碗瓢盆有什么难对付，我一定要学会。

开始了，妈妈先让我选几个土豆洗干净，然后放在菜板上切成片，刀在我的手中不听使唤，一直颤抖着。我就切得一刀厚，一刀薄。唉，刀工也是门学问，我得好好练习了。

切完丝后，应把锅放在灶上，倒入油，然后加热。可是这几个步骤都让我忙手忙脚的。锅掉了，“碰！”哎哟！砸到脚了，真痛啊。我不甘心，在重新放锅，油烧热了，再把土豆丝放进去。这时，一阵巨响，油像水花一样毫不留情地溅到我的身上，我有碰到了“皮肉痛苦”。坚持！我又按妈妈说的方法倒了一些醋，又加了一点酱油和盐。紧接着用锅铲在锅里翻来翻去，手反复的摇动，不一会儿就酸痛起来。最后，土豆熟了，我把黄澄澄的土豆装进盘子里。

爸爸妈妈尝了我做的土豆丝，都说好吃。我想：这可是我努力的成果。我自己也尝了一下，的确不错。看着自己的努力成果，我高兴极了，因为这是我第一次炒菜。痛并快乐。

我学会了炒菜，这是我的本领了，我要更加努力学习更好的菜式，我要为自己加油！

**我学会了青椒炒肉作文36**

有一次，因为妈妈和爸爸都去值班了，奶奶回老家了，所以，我要自己做饭。

我一直觉得做饭不难，所以进入厨房并没感到一丝压力。首先，我决定要做西红柿炒鸡蛋。我先准备好西红柿和鸡蛋，然后把西红柿切好，鸡蛋搅匀。接着，把煤气打开，等到锅干了以后，我便往锅里倒油，我刚刚倒了一点花生油，就看到油快速地往外面蹦了起来。我一看到那个场景，吓了一跳，生怕它会蹦到我的身上，不自觉往后退了几步。过了一会儿，油才缓过来，我开始往锅里加入鸡蛋，一加进去的时候，又让它把我吓了一跳，因为它又开始往锅外面蹦了！我拿起铲子，往后退了几步，然后脚不动，身子和手一起往前倾。尽管我已经倍加小心，油还是蹦到了我的手上，顾不上烧菜，我赶快用凉水冲了一下伤口，然后用创可贴贴起来。包扎好后，我继续回去做饭，把差不多已经糊掉的鸡蛋弄出锅来。然后把西红柿，放入锅里清炒，清炒了几分钟以后，再把已经炒好的鸡蛋放进锅里，炒一会儿，最后放了砂糖进去，便出锅了！我迫不及待尝了一口，唉！结果可想而知。

妈妈和爸爸纷纷回来了，他们都以为我已经睡着了，但是不料，我把他们给吓了一跳。

这一次炒菜，虽然并不成功，但我体会到了爸爸妈妈劳动的艰苦和炒菜的快乐，以后，我要尝试更多好吃的菜的做法，我会努力学的！

**我学会了青椒炒肉作文37**

一天早上妈妈让我学炒菜，“学炒菜？”我头脑里全是问号，带着疑惑，我走进了厨房。

一看今天要炒的菜，我高兴极了，因为那是我最喜欢吃的红烧肉。正当我流口水的时侯，妈妈说：“只有你自己做才有得吃，怎么样？做不做？”“做，做，一定做。”为了我的红烧肉，只好答应了。

开始炒菜了，我刚准备拿铲子，妈妈说：“因为你是第一次炒菜，我要把肉分在三个盘子里，防止你没炒成功，家里人都没得吃。”我拿起铲子，把油倒入锅中，放入大葱和肉，妈妈提醒我加水，我虽然加了，但是忘了翻炒，红烧肉没成功。

第二次，我更加小心了，油倒进锅里，和上次一样把大葱和肉放入锅中，不停地翻炒，但是这一次因为手抖，水倒太多了，那不是红烧肉了，那是红烧肉汤啊，很明显，又没成功。

最后一次，也是最后的机会。这一次，我动作很迅速，水也没有倒多。一开始我很紧张，怕又炒不好，但是越到后面越顺手。果然功夫不负有心人，最后，肉终于炒成功了。我的心里乐开了花，但是这个味道好不好呢？会不会酒倒太多了？还是糖放太多了？我夹起一块肉，没有我想象的那么难吃，味道也不是那么好，但是我也很知足了，我觉得自己做菜很有成就，同时也体会到做菜的不容易。

妈妈平时做菜那么辛苦，我还以为做菜是一件很容易的事情呢，我还这不吃那不吃的。通过这次做菜，我下次再也不挑食了。最后要谢谢妈妈，每天给我做菜，您辛苦了！

**我学会了青椒炒肉作文38**

快到中午了，我的肚子饿得“咕噜咕噜”叫。我下楼去看奶奶烧了什么菜，芹菜炒肉丝，青菜、咸肉等等，都是我不喜欢吃的菜哦。于是，我决定自己去厨房炒菜。

西红柿炒蛋的材料我一一找全了。我从冰箱里拿出一个西红柿和两个鸡蛋。我把一个鸡蛋在碗上用力一敲，“咔嚓”一声鸡蛋壳裂了。但是，一半的\'鸡蛋液在碗里，另一半的鸡蛋液全流在桌子上了。我又拿了一个鸡蛋，用了很轻很轻的力气在碗上一敲。鸡蛋壳上有了一条裂缝，我再用手一掰，鸡蛋液全都倒进了碗里。我拿出筷子开始搅拌，搅拌均匀后，放在边上等着备用。我再拿出西红柿，把它洗一下，并切好放在盘子中备用着，然后开始炒菜。

炒菜在欢乐的乐曲中开始了。我哼着小曲，先把火开起来，再把油倒进锅子里。油就像一只只小青蛙似的，在比赛跳高。随着“滋滋滋”的声音，我把鸡蛋液倒进了锅子里。鸡蛋液越来越黄，没过一会儿鸡蛋就熟透了。我赶紧把鸡蛋翻炒一下，淡淡的鸡蛋的香气从锅里飘了出来。然后我又把切好的西红柿倒进去，“滋滋滋”的声音又响了起来，好像一首音乐。我继续翻炒一下，翻炒后又加了一点盐，炒了几下，西红柿炒蛋就做好了。

我坐在桌子旁，吃着自己炒的西红柿炒蛋，虽然炒得不是很好看，但是我还是很开心。

**我学会了青椒炒肉作文39**

今天中午，妈妈对我说：“今天的午餐，由你来安排，包括切菜、炒菜和煎蛋，你愿意学吗？”啊？让我学炒菜，没一会儿就糊锅了吧？但转念一想，万事开头难，我倒也想试试，到底做的好不好吃谁也说不定（说不定还很好吃呢）。

我兴致勃勃地来到厨房，今天做的菜是简单易学的醋溜白菜和火腿炒鸡蛋。我先剥下几片白菜叶，清洗干净，然后在妈妈的指导下开始切菜。先将白菜尾部的根切掉一点，然后将白菜切成两半，再把长长的两半菜叶叠起来，按两厘米左右的间隔切成小段，放进盘子里。我仔细地看着妈妈的示范，迫不及待地想要试试。我小心翼翼地切着，但还是感觉切得不够整齐，有一次还差点切到手指呢。切好白菜，我又把火腿和鸡蛋液准备好。然后，要开始炒菜了，心情既兴奋又紧张。

我把酱油、醋、油和盐等调料放在桌子上，把锅放好，打开火和换气扇，倒了一点油，然后拿筷子边搅鸡蛋液边倒进锅里，感觉手下火辣辣的好像有火苗往上窜，马上就要烧到手了。我快速地把蛋液倒完，接下来就要翻炒了。真是看起来容易做起来难啊！我平时看着妈妈炒菜时动作娴熟，情不自禁地想试试，但锅铲一到我手中，就又傻眼了，根本就不听我的使唤嘛。我炒完鸡蛋又马不停蹄地把白菜炒完，又把香喷喷的米饭盛好，外加一杯酸奶，这顿饭才算做好了。

此时的我早已筋疲力尽了，但坐下来细细品尝着自己做的饭，美味可口，所有的疲劳一下子就消失了。

**我学会了青椒炒肉作文40**

“噼噼啪啪，啊！烫死宝宝了！”这是哪里传来的声音？妈妈闻声寻去。哦，原来是我在做土豆炒肉呢！

土豆和肉是我外婆在菜场买来的。首先，我打开火，把金黄金黄的花生油倒入锅里。然后，外婆把土豆洗完再切成片给我，我把土豆倒进锅里，它们像一群调皮的孩子争先恐后地跳入锅里，接着，我把肉倒入锅中，外婆亲切地说：“倒的时候要小心一点。”外婆的话音刚落，一滴油像一颗玻璃球溅到了我的手上，我不由自主地尖叫起来：“啊！烫死宝宝了！”我再把切好的肉倒进锅里翻炒，翻炒了一会儿，就加入调料和水，再盖上锅盖，最后，我终于做好了。

我小心翼翼地把我的“杰作”盛入盘子里，端在妈妈地面前，妈妈看了这盘菜兴奋不已，迫不及待的尝了尝，开心地说：“好吃，真好吃！”听了妈妈这样说，我心里像吃了蜜一样甜。

这次做的土豆炒肉，虽然比不上什么山珍海味。但是，还是被全家吃了一个精光。

**我学会了青椒炒肉作文41**

放学回到家，我的肚子就饿得咕咕叫了。过了一会儿，妈妈回来了。我突然心血来潮，想要自己炒菜，便对妈妈说：“妈妈，你回家应该很累了，如果你还要做饭烧菜的话就更累了，要不你教我，我来做吧！”妈妈想了想，觉得我说得对，就决定教我烧菜。

妈妈对我说：“今天就烧菠菜炒鸡蛋吧。”妈妈先叫我把菠菜整理好。择菠菜的时候，我蹲在地上，因为菠菜的根上有泥。我就想：好脏啊！但为了吃它，只好委屈一下我的手了。

我一根一根地择，终于择好了。当我站起来，不由得“啊”地一声叫起来。妈妈问：“怎么了？”我说：“蹲在地上太久，腿酸死了。”“唉，你总是这样大惊小怪的，不会坐在凳子上择菜吗？”

我走到水池旁，开始洗菜。水“哗——哗——”地往下流，好像一道飞流直下的小瀑布。我把菜放在水池中，让水冲掉根上面的泥巴。我洗啊洗，终于洗好了。然后，我把葱姜切好，把煤气灶打开，把锅放上去。油刚放进锅里就发出了“嗞——嗞——”的声音，然后，我拿了一个鸡蛋敲了一下，发出了“咔嚓”的声音。当我把鸡蛋倒进油锅里时，锅中顿时发出了“呲——”的一声。接着，我把菠菜放进锅里炒，最后，我放了盐、姜、葱，再炒几下，菠菜炒鸡蛋就出锅了。

虽然炒菜很累，但是我通过自己的劳动换来了成功。我觉得很开心！

**我学会了青椒炒肉作文42**

一天，妈妈生病了，我就让她休息，听从她的指挥学炒菜。

妈妈先让我把葱，姜，蒜切成片，再把萝卜切成丝，放在一边备用。然后，让我往锅里倒一点油，打开火，等油冒烟了，把葱、姜、蒜倒入炒锅里翻炒，等炒出香味了再放入萝卜丝。结果我翻炒的时间太长了，没等我放萝卜丝，葱、姜、蒜就糊到锅上了！

妈妈鼓励我再试一次。我一定要再接再厉！还是按照原来的方法先切好葱、姜、蒜，再倒油、打火、等油热。我有了上一次的经验，这次小心翼翼地翻炒了，等葱、姜、蒜出香味了，赶紧往里放萝卜丝，听到“呲呲啦啦……”的声音，我赶紧往后退，等声音小了，我才又去翻炒，没一会儿，菜就出锅了。妈妈尝了一口，没有味道。哦！忘了放盐。

哎，炒菜可真难呀！可我并没有放弃，继续炒菜。这次，我先问问妈妈炒菜的步骤，按照妈妈教我的步骤：切菜、倒油、打火、等油热，放葱姜蒜，翻炒，放盐、调料，倒入萝卜丝，再次翻炒，等萝卜丝的水份逐渐少了，出锅。没有想到成功了！我真的是太高兴啦！

我又听从妈妈的指挥，做了西红柿炒鸡蛋，结果我又一次成功啦！

妈妈直夸赞：“你我真棒！”我也高兴得合不拢嘴。这次不光学会了炒菜，还明白了：只要认真仔细，按步骤做，一定能做好！

**我学会了青椒炒肉作文43**

我今年10岁了，像一只幸福的小猪，过着饭来张口、衣来伸手的生活。而爸爸就像魔法师似的，给我们端出各种各样的美味佳肴，令我羡慕不已。“爸爸，我也想跟你学炒菜。”爸爸看了我一眼说：“可以啊，你最想学哪一道菜呢？”我毫不犹豫地说了自己最最爱的可乐鸡翅。

星期天，爸爸的美食课堂正式开课啦！

首先，爸爸让我把鸡翅洗干净，放在一旁待用。紧接着我们把燃气灶打开，我们将油倒入锅中。不一会儿，锅里发出哧哧的声音，锅里的油像一个个调皮的小气泡，在水里跑啊跳啊。突然，啪一声飞窜而上，差点溅到我。爸爸说：“别怕，你现在把葱姜蒜倒入锅中，发出香味再加入鸡翅翻炒哦。”我跟着爸爸的步骤翻炒着鸡翅。渐渐的，鸡翅表面变得金黄金黄，接着我将可乐倒入锅里，再淋上一点点老抽。

我轻轻的盖上锅盖，透过锅盖的玻璃，我可以看见在鸡翅在锅里“咕嘟咕嘟”地煮着。我心里无比期待，幻想着掀开锅盖的那一刹那，那扑鼻的香味得有多美味呀！时间过得可真慢啊，我越等越着急。就在这时，爸爸说：“你看，鸡翅的汤汁变少了，颜色变成了美味的巧克力色，现在你再加一点点盐，咱们的鸡翅就快大功告成啦。”我掀开锅盖往锅里加了点点盐，看着红润、鲜亮的鸡翅，闻着诱人的气味，馋得我直流口水。

爸爸说：“只要认真，你可以从很多事情中找到快乐。”我一边啃着我的劳动成果，一边不停地点头。心里乐开了花。

**我学会了青椒炒肉作文44**

今天我肚子饿了，家里又没有别的吃的，于是我决定自己炒点土豆丝来尝尝。

从来没有炒过土豆丝的我也不知道炒土豆丝难不难，我就去问爷爷。爷爷说：“不难，不难，洗土豆非常简单，就把土豆清洗一下，把皮削掉洗一下就可以了。切土豆也不难，把洗好的土豆切成块，在切成细丝，放水里备用就可以了。炒土豆丝也不难，就把土豆丝放锅里翻炒一下，加点水，在加点盐就可以了。”我听了爷爷的话想：炒土豆丝真的很简答哎！

于是，我开始自己炒土豆丝，这是爸爸看见了，急忙说：“丽荭啊，你可千万别炒，炒土豆丝是很危险的。要是一个不注意把油溅到脸上可是会把人给烫伤的。切土豆丝不注意切到手了可是会流血的。使用煤气炉一个不注意还可能会引发火灾。”

我听了他们的话顿时没了主意，爷爷说简单，爸爸说难，这可怎么办啊？我只好去问妈妈。

妈妈老远看到我愁眉苦脸向他走来，心想：“她一定又遇到了什么困难”。于是妈妈问我发生了什么事，我就把事情的经过讲了一遍，妈妈听了安慰我说：“没关系，你自己去试试吧！”于是我又炒起了土豆丝。我发现洗土豆土豆是很滑的，一不小心水会溅到身上把衣服打湿，完全没有爷爷说的那么简单。炒土豆注意一点也没有爸爸说的那么危险。到最后我终于把土豆丝炒好了。

看着这碗香喷喷的土豆丝，我明白了一个道理：“做事不能光听别人的，只有自己亲自尝试才能成功。”

**我学会了青椒炒肉作文45**

自从看了《女生日记》里“烛光晚餐”这一章后，我突发奇想要学炒菜。这一章里的冉冬阳也就六年级，都能做出美味的烛光晚餐。我都五年级了，应该会做饭才行呀！我就对老妈说：“老妈，我……我想学炒菜！”老妈惊奇的说：“你怎么突然想学炒菜了？好吧，我教你。”

到了厨房，老妈说：“把按钮按下，向左转。火就能开了。”我照老妈说的做，立刻，红色的火苗窜了上来。我正要把菜放进锅里时，老妈说：“先别放，先放油！”老妈边说边往锅里放油。不一会儿，油就变的滚烫滚烫的了，我把菜往锅里一放，“嘶”一阵杂吵声传到耳朵里来，我对老妈说：“老妈，这声音真像爆炸声。”接下来就要用铲子翻炒菜了。可我不

敢，生怕油会溅出来。老妈见我害怕了，便拿起锅铲翻炒了几下给我做示范。我对油不那么恐惧了，“让我来试一试吧！”我说。我便翻炒了了几下，菜香味涌进了鼻子里，真香呀！我又加了一点味精和盐，接着炒。老妈拿来盘子，对我说：“好了，可以装盘了。”我把菜舀进盘子里，端到客厅，大叫：“开饭了，开饭了！”老爸迫不及待的拿来筷子，尝了一口，说：“不错，我女儿真棒，这菜色香味具全，好吃！”

经过这件事后，我知道了老妈做菜是多么辛苦。我以后终于可以自豪的说：“我会炒菜啦！”

**我学会了青椒炒肉作文46**

星期天，我放假，妈妈也不上班。我就吵着妈妈，让她教我炒肉。这样如果她下班迟了，我也可以自己炒菜和煮饭。

妈妈惊诧、欣喜地看着我。在我一再坚持下，于是妈妈教我了。妈妈先系上围裙，也让我系上。妈妈先把肉洗干净，然后拿到砧板上，动作熟练地切成肉丝。而当我切肉丝时，妈妈总是在一旁唠叨着：“小心，慢点…”。切完肉丝后，妈妈把肉丝放进盘里，然后打开液化气，在锅里放了些油，等到油炸的有点清香时，再把肉丝放入锅里，这时冒出了云似般的烟。一股香味儿，钻入我的鼻腔，使我馋涎欲滴。

妈妈说：“这时还不能放调料，要等到肉丝由粉红色变得有点发白时，再加入调料。要想吃辣的，就放点辣椒、少许盐、味精；要想吃的淡一点，就少放些盐、加点糖和味精。”妈妈说着又在锅里放了一点水。我想：妈妈今天“失手”了，一定是在教我时没注意，把肉汁烧没了。之后妈妈放入韭菜，又炒了几分钟，一盘可口的肉丝就炒好了。

接着妈妈让我炒一遍给她看。我按照妈妈的做法去炒，就在我要放入韭菜时，妈妈说：“你应在肉丝里加点水。”我问：“为什么？”妈妈说：“这样能更好地把肉中的营养物质分解，更有利于吸收。”我现在才知道“加水”不是妈妈的“失手”，原来做菜也有许多大学问。

不一会儿，我的菜也做好了。这时妈妈又唠叨着问：“还有什么没做？”我一时想不起来，“还有最重要的，菜做好了不要忘了关掉液化气”妈妈说。

看着自己亲手做的菜，我情不自禁的夹起一块尝了尝，又尝了妈妈做的，两个相比，还是我做的好吃。妈妈也尝了尝，笑眯眯的说：“真好吃！比妈妈做得还好。”

我心里很甜很甜，简直比蜜还甜，因为我能帮妈妈做事了！

**我学会了青椒炒肉作文47**

本人小的时候，极度想学炒菜。

每当瞥见他人炒菜，本人就像小冤家瞥见他人吃糖一样，眼睛直盯盯地看着。所以，学会炒菜是本人念念不忘的愿看。

客岁，娘亲终于赞同教本人炒菜了。不外她照旧再三嘱咐本人：“炒菜的时候一定要鉴戒，不要让火伤着了；另有，不要把糖放成盐，不要把蜂蜜放成油……”“娘亲，本人会鉴戒的，本人又不是小孩子了。”本人突然打断了娘亲的话，因为本人怕娘亲如许说下往，会说很永劫候。“您照旧先教本人炒菜吧！”

离开厨房，爹爹首先给本人解说了油、盐、糖……都放在什么地位，装在什么样的瓶子里，若何倾倒等。然后，把葱、姜等调味品洗好、切好并分红两份，又把青菜洗好也分红两份。爹爹对本人说：“这里一份是本人的，一份是你的，你要细致考察本人炒菜的每一个步伐，然后你自己依照步伐频频一遍。”在爹爹熟练的操纵下不一会儿一道绿莹莹的青菜炒好了。轮到本人了，本人内心有点重要，惶恐失落措。在爹爹的耐心鼓励下，本人增加了几分勇气。本人也学着爹爹的样子先在锅里倒了一些油，然后用锅铲把油平展匀称，稍后把青菜放进锅里灵活翻炒，末了放进一些盐、味精等调味品。一道青菜炒好了，固然盐味重了点，但本人分外欢快。

“下一个目标是什么呢？”“红烧排骨。”接待小冤家们来品味。

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