# 厨师的作文(合集27篇)

来源：网络 作者：梦里花落 更新时间：2024-02-13

*厨师的作文1今天，我做了一个重要的决定：我要当一回小厨师。烧什么菜呢？我沉思片刻，决定炒一碗花菜。于是我说干就干，我拿出花菜，先把它洗了洗，开始仔细地切了起来。啊！终于切好了，我擦了擦汗，接着在锅里放了点油，油在锅里翻腾着，仿佛一高一低的大...*

**厨师的作文1**

今天，我做了一个重要的决定：我要当一回小厨师。烧什么菜呢？我沉思片刻，决定炒一碗花菜。于是我说干就干，我拿出花菜，先把它洗了洗，开始仔细地切了起来。

啊！终于切好了，我擦了擦汗，接着在锅里放了点油，油在锅里翻腾着，仿佛一高一低的大海！

不一会儿，油就烧熟了，我把花菜放了进去，油锅吧嗒吧嗒地吱吱作响。我拿起铲子翻炒起锅里的花菜，哧哧的声音更响了，油珠噼噼啪啪地跳跃着，四下飞溅出来。突然，一颗油珠溅到了我的身上，顿时我感觉就像针扎那样痛，我擦了擦伤口，忍着痛急忙又开始均匀地翻炒起来，生怕花菜焦掉了，我小心翼翼地，一点都不敢怠慢。

香气越来越浓了，我闻得口水直流，真想马上尝一尝！我放好调料炒了几下，然后又盖上锅盖，开始焖烧了。过了几分钟，我打开锅盖，尝了尝味道，大声喊道：“哇！太好吃了！”口中的花菜差点儿掉了出来，于是我飞快地盛好花菜，端上了桌子。

大家七手八脚地争抢着我烧的菜，纷纷夸赞。我看着他们的样子，笑得合不拢嘴！不一会儿，花菜就全都被我们吃完了！做小厨师虽然辛苦，但却乐趣无穷！

**厨师的作文2**

今天的第二节课前，我们还只是普通的学生。但一到第三节课，我们却摇身一变，个个都变成了“小小厨师”。就这样，我们全班今天为全校所有的同学服务——分一次饭菜，也为食堂的工作人员减轻一份负担。

到了食堂，我们早已准备就绪，就等着动手实践了。在老师的一声令下，我们以小组为单位，合作执行任务。到了我们组指定的饭桌后，我们开始各自忙碌起来。我赶紧去掀开盖子，这不，一掀开就看到了一大盆青菜。我急忙招呼同伴来分菜，但缺少经验的我们，在分菜的时候手忙脚乱，菜掉落到桌子上，有的盆里分得太少，有的桌上都没分到……急坏了一旁指导的食堂阿姨和老师。不过，功夫不负有心人，有了第一次的教训，分第二次菜的时候我们进步了许多。困难始终没能难倒我们，在我们共同的努力下，肉丸，米饭，汤……这些剩下的任务顺利完成了。而且我们班在没有演练的情况下，只用了40分钟就完成了任务。

看着整洁的食堂里，一桌桌饭菜齐齐地摆放在那儿，我们的心里有说不出的高兴。活动结束了，虽然很累，但收获却是美好的！真是团结力量大啊！中午，吃着自己亲手分好的饭菜，格外美味。真期待下一次的体验活动呀！

**厨师的作文3**

我的理想有好多，其中之一是当一名厨师

假如我是厨师，我会找到最好的饭店工作，穿上洁白的工作服，戴上高高的厨师帽。

假如我是厨师，我会做日本、韩国、新加坡的特色菜，再做一些西餐。

假如我是厨师，我会邀请家人、好友一起来到我工作的饭店吃我拿手的菜，还有我会做摆出各种造型的菜，做一些祖宗习惯的菜！比如：长寿面。

假如我是厨师，我就会做西餐，我怕你们吃不惯，所以我要做好吃的西餐，如：著条、比萨、可口可乐、鸡肉汉堡！呵！

假如我是厨师，不定期的免费为人民服务，免费服务：婚礼、生日、寿宴、派对！就是免费给他们做饭，一分钱都不要。

假如我是厨师，我愿意教喜欢做饭的人，愿意教他们学最有味的菜，希望他们做得比我好！

呵——这是我的理想，虽然这个厨师不是人人都能当上的！要有知识、有品味的人，可我却不是！我是馋鬼！但我愿意为一个理想而努力改变自己！顺其自然吧！未来不可预知，预知自己努力！加油。

**厨师的作文4**

每一个人都需要父母爱的鼓励和信任，我也一样，今天我想隆重推出我们家的重要人物，我的“超级老爸”。他古铜色的脸上嵌着一双明亮的大眼睛，不过假如你看过我，就能想到我爸是怎么样的，因为我和我爸长得特别象。

我爸是个“厨师”，不过这不是他的.职业，只是他对做菜有着特别的嗜好，而且他做出来的菜，非常的美味可口，下面我来介绍他的拿手好菜吧。

首先来一道炒三丝，每次我都是老爸的小助手哦。一般是由我负责洗，我把金针姑、牛肉、豆腐干、红椒和青椒洗干净，再剥好冬笋，放在一边由老爸负责切，因为炒三丝对刀功要求比较高。老爸耐心把他们都切成条儿，放在盘子里备用，把牛肉用生粉揉捏一下。等准备工作就绪后，开始了，他先把锅洗干净，打开煤气灶，等锅热了后，放油，先放肉丝，煸炒一下后，再放笋丝，接着放金针姑和豆腐干，最后放红椒和青椒，加热水稍煮后，加入调味品就大功告成了。你看，颜色搭配得多好，红的红，绿的绿，白的白，真可谓是色香味俱全。我忍不住用手去抓了一根牛肉条吃吃，“小馋猫，你不会用双筷子的啊，多少不卫生啊。”爸爸责备道，我还不是熬不住了吗，我就吃这么一条，谁让你烧得好吃啊。

菜变得更加入味，会有一种甜甜的味道，变得更加鲜美。”随着阵阵香味迎面飘来，我的口水都要流出来了。怎么样，我的“厨师”爸爸行吗？

**厨师的作文5**

我们知道，我的理想是当一个掌勺的厨师，可有人认为厨师是一个非常非常可悲的职业，但我认为不是，因为我听说过，“要控制好一个人，就得想控制他的胃。把它的胃控制好了，你就等于控制了他的全部。”

俗话说：“民以食为天”人的一天不可能不吃不喝，而且中国人又很重视吃。所以只有厨师才可以烧出美味的美食。

我当厨师还有一个事情就是工资和红包，偶尔收一点点小费。听说北京饭店的厨师每年的工资是几十万。如果你是一名出色的厨师，会有一些客人要求见厨师。这时侯如果你运气好也许还能亲眼见到我们的领导。

我的目标是既然你选择了厨师的职业你就得把它干得很好。我的主课不是很好所以只可从身上找长处来干。而且厨师的职业也很重要，它既关系到人们健康又影响着社会和谐，既能让自己高兴又能让别人快乐。当厨师是一种享受。

这就是我的理想，我会为理想努力和奋斗，但要奋斗难免会有挫折，我不怕吃苦，吃了苦其实可以为你在成功的路上画上一个圆满的句号。只有努力才会有胜利。我们要继续加油，为了自己的未来加油。

“三百六十行，行行出状元。”这是古语，现在当然远远不止三百六十行了。当厨师我的理想我的愿。我愿一生都从事厨师这个行业，我更愿以我一生的奋斗让自己成为厨师这个行业中的状元。

**厨师的作文6**

今天，在爸爸妈妈的鼓励下，我终于成功的做出了我的第一道菜——香肠炒鸡蛋。别看这道菜听起来容易，但其实做起来一点都不简单。

我来到厨房，打开冰箱，在里面选了两个样子好看一些的鸡蛋和两个优质上等的黑椒香肠，我拿出碗，妈妈先给我演示怎样打鸡蛋，看完之后，我依样画葫芦，拿起其中一个鸡蛋，在锅上敲了敲，蛋清全部都流出来了。我眼疾手快，迅速用碗按住了蛋清。把蛋清搅均之后，我将香肠切成片。当然，切成片可不是什么容易的事，我切的香肠又大又粗，逗得妈妈大笑起来。接着我把油倒下锅，突然，“轰”的一声响，那些油从锅里跳到我手上，烫得我眼泪直流，我没有放弃忍着痛按照妈妈说的不停地翻炒。不久后，“香肠炒鸡蛋”就热腾腾的上桌啦。我高兴地欢呼起来。

**厨师的作文7**

国庆节放假了，我做完作业后突然有了一个想法，我想自己来做一顿饭。因为我不会炒菜，所以我决定做一份炒饭。

说干就干，我先准备各种配料。我准备了一大碗饭，然后把玉米粒和青豆洗干净，接着把胡萝卜和火腿肠切成一个个小方块，最后打了两个鸡蛋。一切准备就绪后，我开始做炒饭。我先打开煤气灶，在锅里倒上了油，等油热了以后，就把饭倒进了锅里，翻炒了几下后，把除了鸡蛋以外的其它配料都倒了进去，一起翻炒，两三分钟后，再把搅拌好的鸡蛋也倒进去，加入少许盐，继续翻炒。等到米饭全部变成了金黄色后，我就把煤气灶关掉，拿了一个漂亮的碗，把炒饭盛起来，这样，一碗香喷喷、色香味俱全的炒饭就完成了!

中午的时候，全家人吃了我做的炒饭都说味道好极了，夸我是一个能干的小厨师!

**厨师的作文8**

我从小就爱吃食物，我的理想是长大当厨师。

我想我长大后自己能够给自己做很美味的食品，在厨房里拿着锅，另一只手炒着菜觉得这样既很好玩。过后又能常常吃到美食。真的太称心如意了！

我想以后早上时，我会煮一些南瓜粥，番茄炒鸡蛋给客人吃，白中有黄，红中有白，色彩的搭配很重要，营养价值也很高，客人喜欢就行了。

我会将厨房的事物安排好，当贵客来到后边就能看到我们井然有序的工作安排，地板要保持干净，即使是厨房的油烟多也应该经常清洗，做一个负责的厨师。

应为我自小的时候就嘴馋，想吃美味的食品，我想从基础做起，从炒蛋煮饭这样一步步的积累，最终我就会成为我心仪的职业，一个认真负责的大厨师，人只要为理想跨出一小步，成功就指日可待了，让我为理想而跨步吧。

**厨师的作文9**

我是一个最喜欢跟别人一起做菜的小女孩，当小厨师的时候，把食材变化成美食，看大家开开心心的吃光光，那是我最快乐的时光。

我的拿手菜是“多多口味饭团”，饭团的名字是我自己取的。多多口味饭团因为可以有很多种口味，所以你在选口味最多可以选三种口味喔！所以我的饭团千变万化，保证跟饭店出售的御饭团大大的不一样。

制做多多口味饭团需要的材料有：白饭、醋、海苔、玉米、火腿、小黄瓜和鱼肉。这些食材都很容易买到，也很养生，吃起来很清爽不油腻，你一定不会变成大胖子的。

记得我第一次做的时候很紧张，结果我忘了加醋了。因为出了这样的错误，没有加醋的饭团，全部都是我一个人吃下去的，害我吃的好饱，但我也紧紧记住这次的教训，再也没有忘记加醋了。

我的多多饭团真的很美味哦！如果想吃就来我家，我一定会大大方方的做给大家吃的。只不过必须付钱才可以，因为我家不能让你白吃白喝的呀！

**厨师的作文10**

我是个爱做菜的小厨师，看见食材变成好吃的美食，我的心情就会很好，尤其是看见大家满足的表情，我就更有成就感了。

别看我年纪小，在厨房里，我不仅是妈妈的好帮手，我也可以自己做菜哦！我除了会煮白米饭，还会做的有：煎蛋、炒饭、炒青菜、豆腐。

我最喜欢的一道菜是“四喜包”，这是一道非常好吃又很简单的料理。且听我小厨师慢慢教你怎么做哦！

首先，你要准备的材料有：寿司豆皮、韭菜、白饭、醋、玉米、鲔鱼和火腿。接着把饭和醋搅拌均匀，挖一小匙放进豆皮里，加上配料，把韭菜烫熟后，当绳子绑在豆皮上，就变成一个好看又好吃的“四喜包”了。

轻轻咬上一口，所有的食物在舌间跳舞，我满足的闭上眼睛：“太好吃了！”做菜，一点也不难，是一件很有趣的事情。

小厨师我会继续研发新的菜单，到时再跟大家分享罗！

**厨师的作文11**

我们都是爸爸妈妈的贴心小棉袄吧!我今天要趁这个机会为爸爸妈妈做一道菜。

今天，我突然想吃饺子，我和妈妈就来到超市买了包饺子的材料，回到家里，妈妈她先把肉剁成末，就可以包饺子了。

妈妈先给我示范了一下，我认认真真看了以后，也动手做了起来。我先拿了一个饺子皮，用小勺子挖了点馅，可是我一下子挖的太多了，馅儿都黏在我的手上到处都是，粘糊糊的。第二次，我把馅儿放少了点，结果饺子站都站不稳，就像从来都没有打过胜仗的小兵。可妈妈那饺子包的圆鼓鼓的，像白色的金元宝，可我那饺子软绵绵的，像朵垂头丧气的花儿。但我没有放弃，我还是做了起来，我终于包出了一个饺子。我大叫起来：“啊！我成功了！”妈妈对我说：“只要坚持，就能胜利。”好吃的饺子终于出炉了，那饺子如花一样的香。

这次让我知道了做菜虽然劳累，但也可以让别人感到快乐。

**厨师的作文12**

今天我们班接到了一个小任务，就是帮食堂阿姨们分菜分饭。我们一个个精神饱满，准备第三节课去分。

到了第三节课，老师把我们分成6人一组，每组有一位组长，负责帮我们分配任务。我、小宇和小运负责分菜。我们进入食堂，就开始动手了。我们三人每人分一种菜，我分大排；小宇分青菜；小运分虾糕。阿姨给了我一个透明的一次性手套，教我们先拿一碗盆，用手抓大排；一碗抓十个。我先把所有的碗放在桌子上，然后左手拿碗，右手抓大排，满了十个就送到一张桌子上。到了最后，我都不好抓大排，因为有些都在汤里了，手一抓很烫，我连忙大喊：“烫死了，烫死了！”我这一大喊惊动了阿姨，阿姨问我怎么了？我说：“大排都沉在汤底，用手抓太烫了，这可怎么办呢？”阿姨说：“用勺子把大排捞起来就不烫手了。”我听了阿姨的话，也都照做了，果然和阿姨说的一样，我干完活就去帮其他的小伙伴们了。

小宇他是分青菜的，老师帮我们想了一个好办法，就是把碗全部放到桌子上，用大勺捞起青菜，均匀地分在每个碗里，最后放在每张桌子上就好了。这样不但节省了时间，而且效率高。我们见小运也完工了，就开始一齐分水果。每桌十份，在大家的共同努力下，水果分好了。体验到此结束。

这次的体验活动，让我懂得了一个小道理：做每一件事都有一定的窍门，我们一定要善于思考。人心齐，泰山移。我们要依靠团队的力量。这样才会把事情办得更好。

**厨师的作文13**

我的梦想是当一名厨师，我要做饭给所有人吃，也想让流浪在街头的人有饭吃，还要开一家营养餐厅，让那些需要营养的人吃。

有一次我去餐厅吃饭，我刚好坐在厨房窗口旁边，我看着厨师把材料放入锅里、然后大火快速翻炒，菜在锅里翻来翻去三两下厨师就把菜倒在了盘里。那动作和精湛的厨艺真是令我着迷！现在更加确定我要当一名非常棒的厨师了。

这个梦想是我在看了美食杂志后产生的，我看厨师们做的美味佳肴、色香味俱全，似乎都非常可口。

虽然现在失败率很高，我相信我总有一天能让客人看到我的厨艺，让大家认可我是一名好厨师！

我相信每个人都或多或少都有自己的梦想，相信努力去实践，一定会达成目标的，所以我们要勇敢的面对未来！

**厨师的作文14**

妈妈的拿手好菜多的像天上的星星，记得有次他去买海鲜食材时候，大包小包的提进厨房，厨房敲锣打鼓吵吵闹闹的，我很想进去一探竟究，而映入眼帘的却是一道道的山珍海味。

妈妈好比五星级的大厨师，可以煮出各式各是令人瞠目结舌的美食，每次只要是妈妈煮的我们全家一定都吃得津津有味，大快朵颐，吃到肚子都快撑破了，所有人对他的厨艺总是赞不绝口，对我来说妈妈是全世界最高明最优秀的厨师了！

我最讨厌的蔬菜非茄子莫属，但每次到了妈妈的手里，里面充满了创意和爱，就完全不一样了，我居然会盯着茄子口水直流真是太不可思议了，每次我都会期待出来会有什么样的改变，甚至有时候会偷偷旁边看着，而结果常常都让我大吃一惊，茄子似乎不式茄子了变成了寿司个模样，上面也有着不同的佐料让我不再害怕茄子！

还有妈妈最拿手的就是松饼，他的外皮松松软软的，也是经过妈妈的巧手我才知道可以搭配各种不同的酱料可以这么多口感，我尤其喜欢妈妈加入巧克力的松饼，吃起来有爆浆的感觉，香香脆脆的，就算外面有许多琳琅满目的创意松饼，也似乎都比不上妈妈做的美味，我每次放学回家最期待的点心就是这到巧克力松饼！

感谢妈妈总是每天帮我们做这么多事情，还要煮三餐给我们吃，让我每天都能无忧无虑的学习长大，有这么幸福美满的生活，我会好好的读书当个文质彬彬的好孩子，不要再为我担忧，妈妈我爱你！

**厨师的作文15**

昨晚，我家来了几位客人，我央求老妈，让我做一道西红柿炒鸡蛋。没想到，老妈竟然答应了，我简直高兴的快疯了。

我胡乱地从塑料袋里抓出两个西红柿，放入清水中洗净，三两下切成一块块“三角形”，然后把锅放在电磁炉上，倒入一些鲁花花生油。我又从篮子里拿出三个鸡蛋，打入碗里，放了一些盐后搅拌均匀。这时，油热了，我把鸡蛋打进锅中，等鸡蛋炸成一大块的时候，用锅铲打碎，盛入碟中。然后再将西红柿倒进去，在一阵翻炒后，西红柿溢出汁来。这时，我再将鸡蛋倒进去。等到快要烧好时，放些盐，放些味精闷捂10分钟，一盘又香又好吃的西红柿炒鸡蛋就做好喽！

晚上，当大家品尝我做的西红柿炒鸡蛋，他们都夸我是一个当厨师的料，我听了，不好意思地搔了搔头皮。

**厨师的作文16**

曾有流行语说：头大脖子粗，不是大款就是伙夫。我的爸爸不是大款，却是我们家的伙夫，所以我称他“厨师老爸”。

圆圆的脸，圆滚滚的身子，再围上碎花围裙，我的老爸活脱脱就是一个厨师样。

我老爸不仅形似，厨房手艺更是一绝。无论是炒的、煎的、炖的、煮的，他都会做。他做的菜不仅颜色好，味道更是倍儿香。

我最爱吃他烧的剁椒鱼头了。上个星期天，妈妈买来一条很大的鱼，爸爸从拿到鱼的那刻起便开始忙碌了。

爸爸先把鱼剖了，再把鱼头割下来，洗干净，然后把盐、料酒和胡椒粉撒上去，腌一会，接着爸爸拿了一个大盘，盘底均匀放上一些剁辣椒，把鱼头放上去，又在鱼头上放了些剁辣椒。一切准备停当，就开火了。

爸爸把装了鱼的盘子放在蒸锅里蒸。大概过了10分钟，鱼头就蒸熟了。这时我看到热气腾腾的鱼头就想吃了，于是拿起筷子去夹，爸爸说：“等等，还没烧好哦。”只见他又在锅里倒了点油，烧热，放进一些生姜大蒜末，在鱼头上撒上一些葱，只听到“哧”的一声，爸爸把热油浇在了鱼头上，哇，那四溢的香气顿时扑鼻而来，让我垂涎三尺。

哈哈，我的厨师老爸不赖吧？

**厨师的作文17**

我们每一个人都有一个小小的愿望，有想当科学家制造东西的，有想当航天员去太空探索奥秘的，有想当军人，为自己的国家守卫边疆的，有想当为国家争光的足球运动员的。

我的愿望却是与众不同，我想当一名厨师，做遍全天下的美食。这样子就不用自己去环游世界各地去吃美食了。

有一次比赛，赛前我们各个小厨师都虎视眈眈地看着对方，就像在说：“今天的冠军肯定是我的了！哈哈哈！”这个好像在说：“切！还不一定呢！”那个好像在说：“现在说今天呢比赛还不知道要做什么的，不要高兴的太早！”正在做着心理战争呢！

比赛开始了，裁判抽中了甜食，我的心里一惊想到：幸好幸好！这是我的专长。我拿起淀粉，把淀粉倒入碗内，把两个鸡蛋打入碗里，用电动搅拌器搅了两个小时：打到半个小时的时候，我开始打退堂鼓了，因为手已经很酸了，但我又想了想，好不容易来一次比赛，可不能出丑了。我将打好的放到一个大盆里，放进烤箱。等面包烤了三十分钟了就可以拿出来了，我切割出四分之一，从中间切开，涂上果酱，撒上装饰就完成了。此后王大名得了冠军，我成为了亚军，心里虽然有些沮丧，但是也得了第二名。

虽然我做的不是很好，但长大以后我一定会当厨师的。

**厨师的作文18**

平时我们家都是爸爸做菜，我喜欢吃爸爸做的菜，所以星期天中午我又在爸爸的指导下学做一道菜——芸豆炒肉。

首先把芸豆多洗几遍，洗净后是刀工练习了。爸爸给我演示把芸豆斜切成小段，切的时候左手按着菜成弯曲状，要相当小心，碰到刀就^v^悲剧^v^了。爸爸说切好后，放水里煮一段时间，因为芸豆不易熟，直接炒不等熟就干锅了，容易炒糊，如果炒的过程中放水味道就不好了。在煮的过程中可以准备材料，爸爸说这就叫^v^统筹方法^v^，可以合理安排、充分利用时间。

按爸爸的吩咐准备切好的肉片适量，姜和葱切丝，蒜切片，在碗里放少许淀粉和水备用。这个时候芸豆差不多熟了，然后盛入盘里备用。接着把炒勺烧干后放玉米油。爸爸说油要六七分热，太热会把菜炸糊，所以不要等太热。此时我把切好的肉片、姜丝、葱丝、蒜片小心翼翼地从边上放下去以防被油溅到。过了一二分钟左右，葱姜蒜炸出香味，肉片微黄，把盘里备用的芸豆放入锅中。然后就是开始翻炒。这个过程持续六七分钟，芸豆颜色由比浅绿渐渐变得更绿，放盐、鸡精、淀粉水适量。倒入少许^v^味极鲜^v^酱油，味道会更好。芸豆炒肉出锅后，滴入少许香油，即可享受美味。

通过做这道菜，我知道了不容易炒熟的菜可以用水煮一下，做菜时掌握好火候，程序不能乱，否则会失败的。再就是懂得了^v^统筹方法^v^的应用。

**厨师的作文19**

午宴起源于战国时期，是纪念楚国屈原的习俗。屈原在农历五月初五向汨罗江投石自杀，以示爱国。现在，在这一天，人们通过包饺子、赛龙舟、喝雄黄酒和悬挂苦艾来参加端午节，以纪念伟大的爱国诗人屈原。

小时候对端午节的记忆是做粽子，赛龙舟。和爷爷奶奶在乡下老家过端午节，是我一生最美好的回忆。

我对端午节的记忆是从包粽子开始的。首先，为了在端午节吃粽子而不耽误看龙舟比赛，需要提前几天准备好做粽子的食材。于是，细心的婆婆在端午节的前一天早上上山去捡粽子叶和粽子绳。

摘完叶子后，不仅要用水浸泡，还要用干净的刷子沿着叶子的纹理逐个清洗，有虫洞或发黄的叶子也要摘下来。叶子加工后沥干水分，备用。然后可以用水把糯米洗干净，洗的过程中不要用力洗，因为会洗掉糯米表面的一些营养物质，弊大于利。

一切准备好了，就可以做粽子了。做粽子其实很简单。你只需要把两片粽子叶重叠起来，然后卷成漏斗状，再放入适量的糯米，然后用未完成的粽子叶覆盖，最后用粽子绳绑上，打个结，粽子就完成了。

包完粽子，你只需要静静等待端午节的到来。

端午节那天早上，婆婆起了个大早，给我们煮了粽子。当我们起床时，美味的粽子已经诱惑我在桌子上吃了。因为我们裹在绿叶粽子里，粽子里弥漫着粽子和糯米的香味。往嘴里蘸点糖，感觉充满了生机和活力。

吃完粽子，我们马不停蹄地冲向长江，争着找个好地方看龙舟比赛，但还是来晚了，只好站在视野不那么开阔的地方看远处的长江。

一声锣响，宣布比赛开始。然后我们看到了几艘色彩鲜艳的龙舟，上面有响亮的鼓声和有节奏、有力的口号“嘿，嘿，嘿，嘿，嘿，嘿”。其中红色的龙船率先冲在前面，其余的龙船紧随其后，不甘示弱。人们大喊大叫，场面异常激烈。随着龙舟船头的鼓声渐减，龙舟把我的视线吸引走了。终于得到消息了。果然，红龙舟赢了。这个消息的到来也宣告了端午节的结束。

这是我对端午节的记忆。

**厨师的作文20**

11月份我们去参加了学农活动，其中一个活动项目就是厨艺大比拼。

那天，我们兴高采烈地来到烧菜的地方，大家都很迫不及待。在教官讲方法和规定的时候，大家都在你一句，我一句地说着，当教官讲到有哪些工作时大家顿时炸了锅。“队长我来烧饭！”“我也要！”“我来切菜”。好不容易才安静下来，却还能听见小声的说话声。

当教官宣布开始时，每一队都急着往自己烧饭的地方跑去，都不希望自己落后。我也飞快地跑自己队的区域。先烧肉，則我在边上打蛋，为了下一个菜。这时，对面传来了加酱油的声音，我们开始议论：^v^这么快呀！我们才放肉呢！”我跑了过去一看，果真，我又跑回去告诉大家：“真的，他们都快烧好了，加油！”

我们的锅里传来了红烧肉的气味时，大家一起高兴的大喊：“成功了，章同学你真是太棒了！”我高兴的一蹦三尺高。这味道香的让我馋的流口水，使我顿时感到饥肠辘辘。

之后，每烧完一道菜，我就与大家一起欢呼，别组同学也赶来感叹了几句，说：“你们好快，我们还有很多呢！”听到这，我又喝组员们跑过去看了几下，做了几下指导，又跑回自己组。整个场地内就像一个市场，有大声说话的，有小声说话的。但都看的出大家都是很开心的，老师们这里看看，那边看看，拍几张照片再走。

这个活动很有意思，大家也很激动，兴奋。回忆当时，仿佛又参加了一次这个活动。

**厨师的作文21**

别看我年纪小，我可是家里有名的“小厨师”了。为什么这么说呢？因为呀，我做得西红柿炒鸡蛋都被爸爸妈妈称为“一绝菜品”了。

今天我就给大家讲讲我是怎样做我的拿手好菜的吧。首先我先给自己全副武装带好自制的限量版厨师帽，然后系好围裙，把洗好的西红柿用刀切成片，接下来打几个鸡蛋，然后把鸡蛋搅拌好，起锅烧油，把鸡蛋倒入锅中翻炒，炒熟后把鸡蛋盛出来放在盘子里备用，再把西红柿放入锅中翻炒，炒出汤汁然后放入炒好的鸡蛋再次翻炒，这时候我要加入一勺白糖，这可是我这拿手菜好吃的关键呀，这个秘方还是我和外婆学的的呢，最后香喷喷的鸡蛋炒西红柿出锅了，我又放入切好的香菜，这样菜的颜色就更好看了。我们中国的美食要讲究色香味俱全嘛！

看着累了一天的爸爸妈妈吃着我做的菜，别提我多有成就感了，以后我还要学着给爸爸妈妈做更多好吃的菜，帮他们消除疲劳！

**厨师的作文22**

生活仿佛是万花筒，五彩缤纷。自然，生活中的职业也各式各样，千行百业。每个人都有着属于自己的理想职业，其中也包括我，我的理想职业是当一名出色的厨师。

我为什么会有这样的理想呢？那是因为，人是依靠食物而生存的，人离开了食物，只能活十天左右的时间。大家可以几天不运动，几天看电视，几天不上学，但就是不能几天不吃饭。俗话说得好“人是铁，饭是钢，一顿不吃饿得慌”。而且中国的饮食文化特别丰富，那是因为中国人注重吃。如果没有厨师，哪来大家百吃不厌的名菜呢？厨师关系着人们的健康，我要当一名好厨师，让每个人都享受健康和快乐。厨师是快乐的，每道经过厨师妙手的菜肴都是那么的美味。那是为什么？那是因为厨师快乐，他们认为能够与食物打交道是一件十分值得开心的事，所以他们是用自己的快乐烹饪出那一道道美味的菜肴，想把自己的快乐分享给自己的顾客。

当一名合格的厨师要具备良好的厨德，拥有良好的厨德才能使厨师走向成功。只有热爱烹饪，才会潜心做厨师，只有立足厨师的\'本质，才会在工作中获得不断的惊喜。虽然一名厨师从学徒起要经历从水杂、解功、配菜、站炉等不同岗位的漫长磨练，但是只有磨炼才能使想要当厨师的人能成为一名好厨师，俗话说“世上无难事只怕有心人”。做厨师来不得半点虚假，每道菜品都是须经过严格的工序，省一道工序，菜品就达不到质量的要求。同时，食客的口味在不断变化，厨师做菜也必须顺应变化，寻求创新，成以做一名厨师必须是踏踏实实、精益求精。所以我现在首要的就是多向妈妈讨教讨教，学习妈妈的厨艺，为将来成为一名好厨师做准备。

也许在实现理想的道路中，会遇到无数的挫折，但没关系，跌倒了自己爬起来，为自己的理想而前进，毕竟前途是自己创造出来的，加油吧！——为我们的理想而努力吧！

**厨师的作文23**

三月的最后一天，下着蒙蒙细雨，王老师给我们布置了一个有趣的任务，让我们用“鸡蛋做一道菜。”

回到家，我马不停蹄的来到了厨房，迫不及待地打开冰箱，拿出一个鸭蛋，和两根火腿肠，再拿来一个雪白的碗，拿起鸡蛋往灶台上轻轻一敲，蛋就裂开了一条缝隙，我小心翼翼地把手放在缝隙两边慢慢地掰开放进碗里，再把香肠的红色外衣脱了，可是我不会切，正在我心急如焚的时候，妈妈说“我来帮你切吧！”只见妈妈拿起菜刀三下五除二，不一会儿就把香肠切成一片一片的，再接着就点火放油，我先把蛋煎好，拿盘子装好，然后再放油放香肠，等香肠快熟的时候我连忙把盘子的蛋倒进去加了一点调味料一起翻炒。不一会儿，一盘香喷喷的香肠就出炉了。

我端起我做的香肠炒蛋让妈妈品尝，妈妈说：“味道咸了一点，不过你第一次做菜，已经很不错了！”听了妈妈的表扬我开心地笑了。

这就是我做的香肠炒蛋，真是手忙脚乱的下午啊！

**厨师的作文24**

今天，老师布置了一项特殊的作业：用鸡蛋做一道菜。

我左思右想，准备做一道煎蛋。一回到家，我就拿出一个鸡蛋和一个小碗，准备大显身手。我先轻轻地把鸡蛋在碗沿上敲几下，蛋壳裂开了一道缝，我轻轻地把蛋壳剥开，一个蛋娃娃一溜烟就滑到了我的小碗里。接着我手拿筷子在小碗里搅拌起来，搅拌均匀之后，我打开火，等锅稍稍冒出烟后，倒入少许油，再把鸡蛋倒入锅中，刹时，一阵噼里啪啦的响声，把我吓了一大跳。等到煎得差不多了，我就用铲子把它翻了个身，不一会儿，就煎好了。最后，我把鸡蛋盛在一个精致的盆子里，再在鸡蛋上洒上番茄酱。

我迫不及待地咬了一口自己做的鸡蛋，真美味呀！我真喜欢今天老师布置的作业，我觉得自己已经长大了！

**厨师的作文25**

在我们家，爸爸妈妈都是名副其实的“厨神”，一周21顿饭几乎从不重样！我嘛，作为“厨神”的儿子，“厨艺”自然也不低喽！

“叮铃铃，叮铃铃……”随着清脆的铃声，我早早地就起床了。咦？现在才早晨六点半，我为什么起这么早呢？告诉你吧，今天是爸爸妈妈结婚十二周年纪念日，我要给爸爸妈妈一个大大的惊喜！我从幼儿园到现在，每天早晨都吃着爸爸妈妈为我精心烹制的可口的早餐，今天，就由我来为他们做一次早餐吧！

我准备做一顿有营养的早餐，包括面包，牛奶，鸡蛋。说干就干，首先我要把鸡蛋磕到碗里。哎呀，出师不利。第一个鸡蛋被我弄到碗外面去了！没关系，经过我的努力，我还是顺利地把其它三个蛋宝宝打到了碗里。接着，我把油倒进平底锅里，放入搅匀的蛋液，不停的翻炒，就这样，香喷喷的炒鸡蛋出锅了！紧接着，我把牛奶放入微波炉，定时加热两分钟。同时，将面包片放进面包机，设置好时间温度，耐心的等待……几乎同时，传来了“叮”、“叮”的声音和扑鼻的香味，美味的早餐出炉啦！

这个时候，爸爸妈妈也已经起床了。看到桌上的早餐，惊讶地问到：“儿子，这些都是你做的吗？”我自豪地点了点头。爸爸妈妈品尝了几口之后，连连称赞道：“不错！不错！”。

哈哈！看过我的故事，你是不是也觉得我是个“小厨神”呢？

**厨师的作文26**

星期天的早上，窗外正下着蒙蒙细雨，小花小草在雨中欢快地摇摆着，仿佛在说：“真舒服呀！”妈妈叫醒梦中的我，说道：“小懒虫，快起床，别忘记了今天你是一名小厨师。”我一听一下子从床上蹦了起来，马上穿好衣服，来到了厨房开始准备。

妈妈精心为我准备好了材料，分别是蒜苔大哥和瘦瘦的香肠小妹，蒜苔大哥发出一股特殊的味道。这时妈妈对我说：“你别看蒜苔细细的，闻着也不太香，但是它能给我们带来丰富的营养，还能给我们身体杀杀菌呢！”我接过蒜苔，用剪刀剪断了蒜苔胖胖的脑袋，再用刀把它切成一段一段的，然后让它们到水里舒舒服服地洗个澡，最后让它们到盘子里和切好的香肠小妹汇合。

一切准备就绪，是我大展身手的时候了。我打开煤气灶，往锅里加入适量的水。等水沸腾之后，让蒜苔大哥们到锅里去蒸个桑拿，妈妈说桑拿不能洗太久，过了两分钟我捞出了蒜苔，再次让它们和盘子里的香肠小妹汇合。然后我倒掉锅中的水加入适量的油，然后把蒜苔大哥和香肠小妹一起下油锅，加入佐料大火翻炒三分钟就出锅装盘了。

此时我闻到了一阵阵扑鼻而来的香味，妈妈品尝了一口之后，连连称赞：“哇！太好吃了，好吃得我根本停不下来。”看着妈妈满足的笑脸，我心里美滋滋的。

**厨师的作文27**

今天，我突然想到：爸爸妈妈们都非常辛苦，我要给他们做顿热乎乎的面条，希望他们都能够喜欢，为我们小小的家庭也做一份自己的贡献。

首先要做准备，俗话说的好：机会都是留给有准备的人的，我先从冰箱里拿了一个西红柿，两个白白胖胖的鸡蛋和一把韭菜，再从厨房的柜子里拿了一些面，然后把韭菜的黄叶子摘掉，弄得我满脸都是土，变成了一只小花猫，再把西红柿和韭菜洗净，瞧，西红柿更加害羞啦！然后我把西红柿变身成红色的花朵，把韭菜变成许多绿色的小方块，之后我打开火，倒上油，油在锅里滋滋滋的唱歌，等到油热了，把西红柿和韭菜放进炒锅里翻炒，油有点真调皮，飞来飞去，飞到抽油烟机上。飞到我的手上，害得我直叫烫，炒完菜后，往炒好的菜里面加冰冰凉凉的水，等水开始咕嘟咕嘟的叫时，我就把那雪白雪白，仿佛丝带般的面条煮进去，面条还没煮好前，我把两个鸡蛋打进碗里，发疯般搅拌，弄的鸡蛋四处飞舞，现在厨房已经成为一片战场了，幸好碗里还有鸡蛋液，最后，我把那残留下来的战士们放入锅里煮，过了一会儿，面条煮好了，我把火一关，趁面条们不备之时，我将它们夹进碗里，浇上一点儿汤，一碗爱心满满的面就完成了。

一层黄黄的鸡蛋液在雪白雪白的面上面，看起来就很有食欲感，我尝了一口，因为我炒菜时，光炒前面，所以有一点糊了的味道。总体来说，这次做饭比上次做得好多了，味道也挺好，我爸爸妈妈吃完面后非常高兴，我终于可以面向成功啦！

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