# 美食制作作文大全(推荐29篇)

来源：网络 作者：风起云涌 更新时间：2024-12-08

*美食制作作文大全1中午已经吃过了饭，但是我这个小吃货还没吃饱，于是就我外婆下午吃什么，我外婆做的佳肴我全都吃腻了，突然灵光一闪：哎，不是还可以吃瘦肉羹吗？心动不如行动，说做就做，妈妈去外面帮我买了一盒牛肉羹，虽然不是瘦肉，但牛肉也是肉。我抄...*

**美食制作作文大全1**

中午已经吃过了饭，但是我这个小吃货还没吃饱，于是就我外婆下午吃什么，我外婆做的佳肴我全都吃腻了，突然灵光一闪：哎，不是还可以吃瘦肉羹吗？

心动不如行动，说做就做，妈妈去外面帮我买了一盒牛肉羹，虽然不是瘦肉，但牛肉也是肉。我抄起锅铲，把盒子里冻成一大块儿的牛肉根切成一小段一小段。

这时候，锅里的水烧好了，我也切好了，一段段牛肉羹跳到水里，在里面欢快的游泳呢！煮了一会儿，我用手指捏了一些紫菜放到锅里，再把各种各样调料优雅地撒到了锅里，果然应了那句话：做饭也是一种艺术。

又煮了一会儿，当我揭开盖子那一瞬间，一阵阵迷人的香味扑鼻而来，夹一个尝尝味道，嗯，太美味了，再放进嘴里的一瞬间，香味在整个口腔扩散开来，久久回荡，一咬，汁水瞬间爆出来，q弹带劲，让人吃了停不下来。

经历了这件事后，我深深地懂得了一个道理：只有通过自己努力获取的果实，才是最香甜的！

**美食制作作文大全2**

鸡蛋卷在过年时的家常美食。

我们土话把它叫成蛋糕，也被称为如意卷，有着吉祥如意的含义。

先打鸡蛋我小心翼翼的放了六个鸡蛋，洒了点儿盐和味精，然后就是打蛋液了，可是我并不会，只是拿着筷子顺时针搅拌。奶奶笑着给我做示范，我推了推眼镜，仔细观察奶奶。之后，我开动脑筋，握着筷子并不稳，我只能把中指插在两根筷子之间这样就比较稳，不一会儿就打好了。

然后倒入一小滴油，一开始我放太多，奶奶就跟我说油放太多过会儿就成不了型，我就用小勺舀了一勺倒入锅中，让整口锅铺满，再用大一点儿的勺子盛蛋液，从锅中心铺蛋，整个锅都有。随后就有一张面饼出现了，中间有几个小泡泡，这时香味漫出来了，氤氲在空气中。让人垂涎欲滴，直吞口水。煎到面饼是四面焦黄，就可以撕下来不过有点儿烫，我屡次都把它撕破了。不过，尝试多次以后，我终于能把一张完整的面皮撕下来了，心里还是挺自豪的。

之后就要拿一张透明的塑料膜，像保鲜膜，但他没有粘性。把面饼横着放在膜上面，铺上肉把塑料膜一层一层的折叠起来，再用三根筷子，一根与膜平行，两根在膜的旁边，再用棉绳把它绑起来固定。做这道菜就马上要完成了。

制作菜汤先洗菜，把鸡蛋卷切成小段，起锅倒油倒水，放入青菜和鸡蛋卷翻炒一会儿就可以把锅盖上，等一会儿，直到有蒸汽冒出就可以把锅盖上盛出这道美食就做好了。

我闻了一下香味，真的是像在天堂一般，我直吞口水，连忙偷偷拿了一双筷子尝了一口，虽然很烫口，菜的新鲜，与鸡蛋卷的喷香入味，真是好吃的无法用言语形容。

这次做鸡蛋卷，有许多艰辛也有失落，不过失败是成功之母前几次失败了，但是多尝试几次就一定会成功的，下次做什么事情都不要害怕失败，要多尝试。

**美食制作作文大全3**

我喜欢吃世界各地的美食，虽然不能走到世界的每一个地方去尝试它们那的美食，但现在依靠科技的水平，在手机上我们就可以知道美食的做法，不用出门也可以吃到美食，在家里自己买材料回来做就行了，不仅健康卫生还能满足我们自己的喜好。

自从上次我在小红书里看见了一个博主自制的驴打滚，样子很精美，看起来也很好吃的样子，我就尝试着去超市买了材料回来自己做。首先是准备食材：黄豆粉50克、糯米粉80克、水110ml、红豆沙适量。若是没卖黄豆粉就可以在淘宝上买熟的黄豆粉比较好，价格也不贵。接着是把糯米粉放在一个碗里，放入蒸锅整半小时就行，等它冷却的时候拿出来，铺在保鲜袋上（防粘），把红豆沙用水化开一点点铺在糯米粉上；最后把它们慢慢的卷起来，用小刀切开适合的距离，再铺上熟的黄豆粉，老北京的传统小吃驴打滚就完成了。

出了驴打滚，我还尝试过做奶茶，做法也很简单，在网上购买了专门的茶包，去超市买了一点牛奶回来，锅里放入适量的水把茶包煮开，最后把牛奶倒进去，颜色一下子就跟外面卖的奶茶颜色一样了。自己也可以去买点糯米粉和黑糖回来做珍珠，把黑糖放入糯米粉里加入适量的水，把它们捏成像珍珠的样子就行了，奶茶陪珍珠，低配版珍珠奶茶非常的诱人，一点也不输外面卖的奶茶。

喜欢自制美食的朋友也可以在网上找点视频来做，只要勤快，没有什么是我们做不到的，甚至是我们的厨艺可能比外面卖的还好。

**美食制作作文大全4**

星期六的早晨，我和妈妈在厨房里做小松饼。不一会儿，香喷喷的松饼就做好了。“哇！好香呀！真漂亮！”妹妹一看到松饼就欢呼起来。这些小松饼各有各的形状，小熊形的、爱心形的、笑脸形的这么多可爱的小松饼是怎么做出来的呢？不用着急，下面我就开始介绍。

首先，让我们来看看制作小松饼的食材清单：两个圆滚滚的新鲜鸡蛋、一瓶浓稠状的酸奶、半碗面粉、一勺白砂糖、一勺玉米油。准备好食材后，我们就开始做这简单又好吃的美食吧。对了，别忘了还有个重要的“食材”：一份快乐的心情！

开始动手咯！先把鸡蛋打入碗中，注意不要让蛋壳掉进碗里。我小心翼翼地先把鸡蛋在碗边敲开一条裂缝，再用两个大拇指轻轻一掰，因为紧张，把鸡蛋举得太高，导致鸡蛋液溅到了碗外。接着，把酸奶倒入碗里，妹妹这时候可是我的好帮手，她一边帮忙倒酸奶，我一边进行搅拌。然后，加入白砂糖和玉米油，再次搅拌均匀。最后，也是最关键的一步，用小火把平底锅加热，用汤勺舀一勺面糊，从锅中间缓缓倒入，面糊会自然形成一个大大的圆形，也可以在锅里画出形状，等面糊底部变成金黄色，快速翻面，再煎半分钟就可以起锅了！

我和妹妹哼着小曲儿，用番茄酱给小松饼画上眼睛和嘴巴。因为有了家人的团聚和分享，所以松饼也很快乐！我说，“这是快乐的松饼！”妹妹说，“松饼笑了！”

**美食制作作文大全5**

今天我学了一道很特别的食物。我想很多人一定都吃过，那就是辣条，我今天就来教大家做干净美味的自制辣条。

我喜欢吃辣条，可是妈妈总说外面卖的辣条不干净，所以会在家里自己动手做。今天，妈妈做指导，我要亲自动手做了。

辣条是什么做的呢？妈妈说主要材料是腐竹。首先，要把干干的腐竹放在水里泡一晚上。

泡好后，切成段放好沥干。接下来可是顶重要的环节呢，就是准备它的配料，大蒜、洋葱、辣椒、花椒，都切成丁。佐料很重要哦，你还可以根据自己的口味多放点自己喜欢的味道，我爱吃辣，所以我就会多放一点辣椒。

一切准备就绪。就开始做了。先在锅里烧油，等油温加热后放入腐竹，炸成金黄色捞出来，然后就用不了这么多油了，可以把油倒在事先准备好的盆子里。锅里留一些油，把准备好的葱、蒜、洋葱和辣椒、花椒都放在锅里用小火炒，炒到香气扑鼻的时候，就把腐竹放进去一起炒均匀。炒个几分钟，就可以放调味料了。可是我翻炒得手忙脚乱，妈妈帮忙又加了一点盐，和一勺白糖，蚝油，生抽，这样就更香了，炒好后捞出就可以吃了。

这样，我就学会了做好吃的辣条，听起来是不是很简单呢？呵呵……对了，其中的调料都是妈妈帮我放哦。你也可以试一下呀！

**美食制作作文大全6**

在“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏”中，新年的序幕渐渐拉开。新年是其乐融融的，新年是吉祥喜庆的，新年也是团团圆圆的。正是天寒地冻的时节，却挡不住我们的热情，今年我们要用美食闹新春。

走在大街小巷，映入眼帘的是大门前那祝福人们的春联，火红的灯笼摇摇摆摆，地上五颜六色的烟花屑。人们穿着新衣，走在热闹的大街上，连空气也弥漫着喜庆的气息，噼里啪啦的鞭炮声响遍了每一个角落。一句句过年好，一张张笑脸，一个个红红的灯笼，一件件崭新的衣服，构成了新年热闹的情景，在这佳节里，一定少不了我们的特色美食——炸枣。

每逢过年总是少不了那温馨的时刻：包炸枣。舅妈拿了一桶泛着微黄的糯米粉，倒进浅篮里，再加入一袋白糖。我们戴好手套，混合好糖和糯米粉。大嫂拿来地瓜，我们用手把地瓜和糖、粉混合，先用手腕往前推，再按压几下，不断重复，再转一个方向，往上推。我低头一看，手已经变成了“熊掌”了，我又继续推了几分钟，累得上气不接下气。这时夜幕降临，炸枣外皮才揉好。开始包炸枣了，我挖了一点外皮，在手心慢慢压成厚面片，往中央放进馅料，用虎口一点点收起来，炸枣就完成了，真像一个圆鼓鼓的皮球，装满了我们的新年愿望。我用手沾了一点油，拿起一点外皮，轻轻搓成圆形，放在浅蓝里，不一会儿炸枣大功告成了!舅妈把炸枣放进锅中炸，炸枣渐渐上色，发出“滋滋”的声音。舅妈见炸好了，就把炸枣捞出来，放在盘子里，我低身一闻，香飘十里，满是浓浓的年味。

炸枣寓意团团圆圆，祝福家人团团圆圆，让美食跟我们过一个飘着年味的新春吧。

**美食制作作文大全7**

这周我们学习了《中华美食》这篇课文，课文图片呈现的是我国美食中著名的七道菜，菜名中的“拌、煎、烧、烤、煮、爆、炖”几个字写出了菜的制作方法。看到这些美食，我的口水直流。

我最喜欢吃的菜是彩椒炒肉，回到家里，我缠着爸爸教我做。爸爸犹豫了一下，同意了。我高兴地一蹦三尺高，激动人心的时候到了。爸爸说：“先切肉丝，肉丝要切得不粗不细，粗了肉会显老，细了又没有口感。”可这刀很调皮，肉滑溜溜的。我把肉丝切得有的粗，有的细。爸爸又让我往里面加了一些生抽、料酒、盐、淀粉抓匀，腌制15分钟。把彩椒去蒂，切成和肉丝一样粗细。再切一些姜丝、蒜、葱段，爸爸帮助打着火，就在一旁指挥着。我把油倒在锅里，谁知，油遇到锅里的水，就噼里啪啦地往外溅，吓得我连连后退。爸爸赶紧盖上锅盖，过了一会儿才打开。黄色地油躺在锅里，好像一面小镜子。放入蒜和姜煸炒出香味放入肉丝翻炒至肉色发白，把彩椒倒进锅里，继续翻炒。肉和彩椒的香味扑鼻，加了少许盐和味精，爸爸尝了尝说，可以出锅了。我把菜盛到盘子里，我看了看，红里带黄，颜色鲜艳，嫩滑可口，闻了闻，香气扑鼻。我让妈妈品尝，妈妈赞不绝口说：“真好吃！”我开心极了。

这时，我的手好痛啊，比我写作业的手还要痛。原来做饭那么辛苦啊！以后我要多分担家务。

**美食制作作文大全8**

哈哈，好玩的美食DIY开始了！

我从袋子里拿出一片巴沙鱼，一些粉丝，一包金针菇。这些就是我今天的全部江山了。巴沙鱼，白花花的，闻一闻，哇塞，一大股浓浓的香味向我冲来。轻轻摸一下，软软的，冰冰的，滑滑的，好像在摸一块软软的冰块。粉丝硬硬的，透明的，像一大把透明的铁丝。（当然啦！比铁丝还要软一些！）金针菇白白的，软软的，梗上有一顶小小的白帽子，细细长长的，软软的，摸着特别舒服。

我在“泳池”里接满水，把粉丝和金针菇一起丢进去。“同志们，来泡温泉啦！”嘿嘿，巴沙鱼，你的末日到了！我在心里高兴的说。我在菜板上把它一分为二，（因为巴沙鱼太长了！）妈妈说半个手指这么长就可以了，这个巴沙鱼有点肥，宽有三个半个手指这么长。嘻嘻，那就把它“一分为三”吧！我把巴沙鱼转了一下，让他竖着朝我，“一分为三”，完美！长差不多是三四厘米，宽是一两厘米不然的话不能充分吸收的酱汁，没问题！我拿起刀上下左右比划了几下，看准地方，一手拿刀，左手按住鱼肉，小心翼翼的向前用力切，一块肉掉下来，像一个没放花生的牛扎糖，像一块美味的牛奶布丁。水晶一样的半透明鱼肉到了一个新的地方那就是“酱油池”。我用酱油，生粉……做出了这份汤汁。我把肉上浇满了酱汁，白花花的鱼肉一下子变成了“酱油鱼”。很快，其他鱼肉也进来了。好了，现在让我们等着吧！……我对自己说。

30分钟之后……

粉丝，金针菇，还有鱼肉，一起放进蒸锅里。

10分钟后……

做好了！我把它们拿了出来。哇，空气中有一股香味，一股浓浓的鱼香！浓浓的香味让我忍不住想拿起筷子，咬上一大口。等等，吴老师还没吃！我把吴老师和汤老师叫叫过来吃，“哇！真好吃！”他们一起说，但是，当我转过去时，盘子里已经什么都没有了！

呜呜呜！

**美食制作作文大全9**

一下了公交车，一股烤肉味便缭绕于我的鼻间。这香味像一只手，无形中把我拉到了一家烤肉店前。我买了两串，便津津有味地吃了起来。肥肉已经被烤干了，嚼起来又香又脆。酱汁与肉味结合在了一起，不禁让回味无穷。接着，我沿着步行街一路走，买了一杯珍珠奶茶解解渴，又吃了臭豆腐，烤鱿鱼，土豆酥塔等食物。说到这儿，我不得不提起一下臭豆腐。我排了十几分钟的队伍才买到了这世间难得的美味，臭豆腐闻起来有股不浓的臭味，于蒜蓉的香味混合在了一起。咬上一口，卤汁便“滋”地一声进入了口中。豆腐外焦里嫩，吃起来有股辣味。虽然它的颜值不高，但味道绝对棒棒哒!吃完这些后，不知不觉我就走到了悦芳商场，我在这儿买了一个乌云冰淇淋冰淇淋上边是薄荷口味的棉花糖，点缀着闪电形状的巧克力，下边是牛奶冰淇淋，口感特别的丝滑柔顺，吃完后感觉神清气爽，浑身洋溢着幸福的味道。在商场逛了几圈后，我吃货的本性又发作了，嘴巴突然感到了“无聊”，于是我去楼下买了一份最大号的芒果塔。这份芒果塔可不简单，约有三个保温杯那么大，从上到下依次为：芒果快，芒果汁，芒果冰沙，芒果奶油，芒果酱。我拿好了叉子和吸管准备开吃了，芒果浓郁的香味缠绕在我的鼻子上舌头上，甜而不腻。尤其是芒果酱，吃进去口感细腻，很浓稠，水果的清香从舌尖蔓延到了身体的每一个角落，这是我吃过最好吃的芒果吃法了!消灭完这份巨型芒果塔后，我已经撑到不行了。便想找个地方坐坐，于是我去到了电影院看了一部最近很火的电影。我心想：啊!能够在忙碌的学习时间中过着这么悠闲的时光，真是一种享受啊!

**美食制作作文大全10**

什么都没有自己动手做的好吃，今天的英语课，我们亲自感受了一番自己制作美食的快乐。

中午放学都已经分配好了下午制作美食所需要的材料，吃完午饭后，我就赶忙去厨房，翻冰箱，寻找我所需要的材料，生怕一会儿就忘了，期待很久的亲手制作美食活动下午就可以制作了，心里不由的激动起来。

等到了第三节课下课，终于可以制作三明治和沙拉了，顿时班里炸开了锅，同学们都拿出了自己所准备的食物。开始上课了，班里更乱了，谁都想赶紧尝试着做三明治。

开始了，首先我们还是对制作三明治有些生疏，尽然先把面包切开，等我们反应过来才发现，因该先把面包中间的肉菜加满，最后再一刀下去，但是想要挽回那个已经被分成两瓣面包是来不及了，又只能重新做一个。

有了第一遍的教训与经验，第二遍的三明治一定要完美，果不其然，小小迷你而又完美的三明治在我手中诞生了，看着中间夹着的生菜与一大块的肉还有多的有些溢出来的果酱让我不知从何处下口。当然光吃三明治还不行，要搭配水果呀，那么制作沙拉开始了。

拿出我准备以久的水果，把它们都剥去外皮，然后一咕噜都倒进一个碗里，再加上一勺的沙拉酱酱，使尽搅拌，很美味的沙拉就这样做好了，吃上一口虽不像样的沙拉，再配上一口丰满的三明治，那美味的口感真能让人回味无穷。

自己亲自动手尝试，真的很有趣，虽然制作出来的时候看的不那么像样，但是吃自己做的总比别人做的好吃，通过这样的活动，我们还感受到了小组合作力量的强大。

**美食制作作文大全11**

姥姥厨艺精湛，无论多么朴素的食材，都能被她做出别样的味道来。而我的最爱，便是那道彩虹拌饭。

记得一次，我中午回家吃饭。外面下着小雪，但风却刮得异常起劲，催得人直打颤。雪虽然不大，但却被这股“妖风”吹得打着旋儿，直往衣领里钻。要不是我身穿羽绒服这件“软甲”，恐怕早就被冻僵了。

我好不容易冲出风雪的包围圈，回到了家。看到一盘五颜六色的菜丁与温润似玉的白米饭，热气腾腾，非常诱人。我冲上前去，妈妈、姥姥和姥爷已经在桌旁等我了。我在桌旁坐下，看着那盘彩虹丁：红色的彩椒，橙色的胡萝卜，黄色的土豆，紫色的洋葱，还点缀着一些肉丁，菜如其名，彩虹一般抢眼。

我鼻翼翕动，轻嗅着这道“彩虹”。那味道，一下子灌满了整个鼻孔：土豆与胡萝卜的完美组合散发出一阵阵厚实的香气；黄瓜的清爽给这道菜增添了清纯；青椒微辣而给人一种凉爽之感；洋葱把这股气息变得香甜；滑嫩、销魂的五花肉丁则使这道菜味浓香醇。

我再也忍不住了，舀起一大勺就往嘴里送。土豆的软糯蜂拥而入，细细的颗粒感摩挲着味蕾，像是在按摩，微微的磨砂感令人惊喜。拌着米饭的香甜与醇厚的味道，一大碗很快就下了肚。我的身体一下从冰冷的僵硬中暖起来。

丰富饱满的口感与我饥肠辘辘的胃来了个完美的邂逅。我不由得感叹：“姥姥做的彩虹拌饭‘此味只应天上有，一味惊醒饥中人’啊！”

姥姥开心地笑了：“你喜欢吃就好啊！以后姥姥还给你做！”听着姥姥的话，我的心里悄然增添了一抹幸福与温暖。

**美食制作作文大全12**

我弟弟最喜欢的美食，就是甜水面了。可是，外面的甜水面往往太辣了，或是不好吃，所以，我们要自制甜水面。

当奶奶给我们说这个好消息时，弟弟乐开了花，我也很高兴，毕竟我们很久都没有吃过了嘛！说干就干，奶奶拿出面粉、鸡蛋和发酵粉等食材，揉了一个拳头大小的面团。只见面团越长越大，最后长到快挤爆盆子了！等到面团不在长大，我看到奶奶把防粘的面粉撒到菜板上，又把面团从盆子里倒在菜板上，然后拿出一根擀面杖，一下一下的擀起面团来。我也想试一试，于是也请求奶奶把擀面杖给我，她同意了。接到擀面杖，我也学着奶奶的样子擀了起来，面团越擀越薄，最后到和筷子差不多高，和菜碟差不多大，就可以了。

接下来就是最香，最馋嘴的时候调制甜水环节！奶奶先把蒜切成小块，又加入两勺芝麻酱，再加一勺香油、一勺酱油和两勺白糖。然后，我用勺子使劲又快速的搅拌着，把粘在勺子上的芝麻酱都搅下来了。这时，芝麻酱和香油的香味越来越浓，我和弟弟忍不住咽了咽口水，想象着甜水面的味道。我搅啊搅，直到把调料搅成了一碗像黑芝麻糊，上面又有很多凹凸不平的鸡皮疙瘩的大杂烩，奶奶才说可以煮面了。说着，她拿起一把菜刀，麻利地把刚刚擀的面切了起来。切了几下，奶奶让我切，并把菜刀给了我，然后和弟弟一起把切成一条条的面拉长。起初，我切得条一头大一头小，可是切了一会儿就好多了。最后，我切完了面，于是也一起拉起面来。我学着奶奶的样子，先把面条拉成筷子那么粗，然后就可以下锅啦！结果只等了大约三分钟，面条竟然就可以吃了！

煮好的面条，再配上调好的甜水，格外好吃！我还加了一小勺辣椒油，那才叫一个爽！再加上今天吃鸡杂和鸡汤，那简直太配了！要是有这样一种套餐，那不知道一天有多少人来吃！

**美食制作作文大全13**

我下午放学回家，妈妈笑着对我说：“中午还有剩饭。晚上给你做蛋炒饭吧。”我兴奋地把头点了点，我最喜欢蛋炒饭了。

到了傍晚，我迫不及待地把妈妈推进厨房，让她给我做蛋炒饭。

只见妈妈走进厨房，麻利地穿上了围裙，再用左手打开冰箱，从冰箱保鲜上层的格子里拿出了两颗鸡蛋，然后走到饭桌上，端起了中午的剩饭，放在了厨房的桌上。随后，她扭了扭灶台的按钮，只听见“吱吱”几声，火就冒出来了。火苗跳动着，好像几个可爱的小人儿呢。很快，锅中余留下的水就被火烧干了，妈妈按了一下头顶上抽油烟机的按钮，它就“轰轰”地开始认真工作了。

“刺啦”一声，妈妈把油倒入锅中了。油热了，她就拿起了鸡蛋，双手扶着鸡蛋的两端，在桌子上敲了几下，蛋壳就裂开了，然后朝两边轻轻一剥，蛋黄与蛋清就流出了蛋壳，掉入锅中。“吱吱”的一声，蛋清边沿直冒着泡，妈妈轻巧地翻炒鸡蛋。

不一会儿，厨房中便充满了鸡蛋的香气。接着，妈妈用锅铲把饭刮入锅中，一起翻炒，直到米粒不再粘得紧紧的，变成一颗一颗的之后，她才抄起酱油瓶淋在米饭上，再撒上一点点调味料，一股更加诱人的香气便钻入了我的.鼻子，我不禁吸了一口气，还有什么比这香味更诱人的吗？

蛋炒饭炒好了之后，我兴高采烈地帮助妈妈把饭铲到盘子里，再美美地吃上了一口，松软的米饭好像入口即化，鸡蛋也香喷喷的，妈妈自制的蛋炒饭真是美味极了！

**美食制作作文大全14**

美食DIY，今天，将在这里举行。

本来说吧，别人的成果——鸡翅，是经历了无数次油的烫伤、烟的熏陶，可一下子，就被那些只会享受、想不劳而获的家伙抢去了。

好吧，我也馋得要死，口水滴答的。闻着那热气腾腾的鸡翅，我再也经不住诱惑，夹了一只，咬了一大口。啊~这软糯的口感，一口下去，蕴合的油滴颗颗饱满，一粒一粒，一滴一滴，流了出来，我赶紧把油舔光作为抢救，本想保留点存货慢慢吃，可又坚持不住，又咬了一大口。不过它只剩一半了，我闭上眼不看它，可那颤抖的手不听大脑的指挥，颤颤悠悠地操起筷子，夹起那块香喷喷的鸡翅，一步一步地往嘴边送。嘴巴勉强张开了一点，非常不自觉地又啃了一口，嘎巴嘎巴，津津有味地咀嚼起来，哎玛（妈），真香！

“我天，还有！”汪咏樂一阵哀嚎。刚才的鸡翅没炸完，还有一半要炸。

反正我的土豆泥全程基本上都是煮、捣，也没有过一把炸鸡翅的瘾，嘿，这下若是帮助炸鸡翅，刚才那一个也不是不劳而获，那是预支，预支嘛！但不管怎么说，应当在好友的“危难之时”，及时相救嘛！

就这么定喽！我放下袖子，戴上手套，拿上木铲，取下手表，开工！

可这没有想象中的简单，刚刚下铲翻完一只鸡翅，那油马上“滋滋滋”地溅了出来，咦，幸好有一次性手套，要不，就连带我的手一起炸了。

火苗在不知不觉中越窜越大，越窜越旺盛，最后“呼”地一下变大，吓了我一大跳，一下后退“三十里地”，隔一会才探头探脑悄悄回来。

鸡翅的皮容易粘锅，所以得不时地翻几下，可火太大了，那烟忽儿忽儿的飘。我想到一主意，风往那边吹，我偏不往哪儿站，也就是站在风吹来的方向。这下，风再也不能“熏陶”我了！待鸡翅上已有点点红斑，那就代表鸡翅好了。“盆！盆！”我取来一个大碗。

“上菜喽！”我端来鸡翅。好吃！

帮助别人的感受，比鸡翅味道还好！

**美食制作作文大全15**

我的理想就如夜空的点点繁星，不计其数，而且还在不断地变换着。

我人生的第一个理想是成为一个美食家，民以食为天，只要你是人，就一定是离不开食物的，人是铁，饭是钢，一顿不吃饿得慌。当我对一道道美味可口的食 物垂涎三尺，对饭菜飘来的香味抵挡不住时，我就立志一定要成为一个吃遍大江南北的美食家，对各地名菜作出我的评价，我对美食家只是三分钟的热度，没过多久，我就放弃理想，从此我的美食家梦破碎了，灰飞烟灭。

没过多久，我对珠宝设计产生了微妙的兴趣，闪耀夺目的珠宝佩带在身上不仅能够为你找回自信，而且还可以增添你高贵的气质，我的理想发生了微妙的变 化，从美食家变成了珠宝设计师。我想成为一位著名的珠宝设计师，我设计的作品可以佩戴在大家的身上，来来往往的人们身上都有我设计的作品，那是一件多么快 乐的事情啊！珠宝设计师最需要的灵感，有灵感她就可以设计出许多杰出的作品，灵感来自生活：一滴晶莹的露珠，一朵待放的花苞，一片嫩绿的新叶都能制成美 丽的珠宝饰品。我要利用各种珠宝的特性，运用我学过的知识，采用我的灵感，设计出许许多多珠宝饰品，让许多爱美的人变得美丽。

说实话我当珠宝设计师是为了天天摸宝石，所以我现在一定要好好学习，才能为了我天天摸宝石的理想变成现实！

**美食制作作文大全16**

五月十日那天，是我最亲爱的母亲大人的节日，我决定拉着爸爸一起做一份超级无敌沙拉送给妈妈。

要做这份超级沙拉就要先准备好所有的食材：一个圆不啦叽的土豆、一个像我脸蛋的苹果、两根月亮般的香蕉和两个看着就咽口水的鸡蛋，再加点小小的番茄块和甜瓜块，这样，食材就全部到位了。

开始制作了，首先，我请爸爸帮我把鸡蛋煮熟，我把土豆和苹果削好皮，准备切块时，我问爸爸：“老爸，苹果和土豆要切成什么形状的才好看？”爸爸说：“只要没有你的手指甲壳就行，什么形状的都好看。”哼！坏爸爸，小看我。我才不会切到手呢！我记得老妈喜欢心形和长方形，“我要把土豆切成心形，苹果切成长方形，您可瞧好了吧！”说完，我手起刀落，不一会，心形的土豆和长方形的苹果就切好了。爸爸笑着夸我厉害，我的意地仰起头，笑了，送给爸爸一个大大的拥抱并趁机把手上的污渍蹭到爸爸脸上。

接下来，我们把所有准备好的食材全部装进一个提前准备好的精致的碗里，然后淋上我最喜欢的沙拉酱，一圈又一圈，雪白色的沙拉酱落在食材上，像一座雪山悄然而生，与食材原本的颜色形成鲜明的对比，香甜而秀丽。

最后，这份宇宙超级无敌爱心沙拉就大功告成了。

我怀着无比激动的心情，小心翼翼地把沙拉捧到妈妈面前。

“母亲大人，节—日—快—乐—！！”

妈妈先是愣了一下，然后接过沙拉，东瞧瞧、西看看，突然，她放下沙拉，猛地一把抱住我说：“哦买噶的，我爱死你了宝贝儿！”

我们三人，笑作一团，开心极了。

**美食制作作文大全17**

有一个“吃货”，她不但爱吃美食，还爱做美食。她会做的美食多啦：奶茶、三明治、牛轧糖、水果沙拉、素食饺……

这天，“吃货”去爸爸单位食堂吃饭，她吃了一个南瓜饼。哇！真好吃！“吃货”赶紧去问师傅怎么做。马上跑到超市采购食材，回家，开工！

“吃货”拿出南瓜削皮切块，放到蒸锅蒸熟后滤水。可是师傅说啦，南瓜要冷了才可以放糯米粉。才蒸熟的南瓜怎么会这么容易冷呢？“吃货”只能等待，等了十几分钟，南瓜还没冷。看来，“吃货”得想想办法啦！于是，她拿小风扇来吹，边吹边用勺子搅，过了好久，南瓜还是不太冷。“吃货”只能把南瓜放冰箱，又过了几分钟，蒸熟的南瓜终于变冷啦！

“吃货”将糯米粉倒进南瓜中，用力的揉，手上粘吧粘吧的。可只要还沾手就必须再倒糯米粉，揉啊揉，手都揉酸啦！终于南瓜面团做好了！

“吃货”开始做南瓜饼。她把一小团面搓成球，用手压扁，饼上用燕麦片摆了一个笑脸。还把橡皮泥工具烫了一下，用来雕刻南瓜饼上的花。当然“吃货”还设计了一个“幸运大奖”——在面团中间包了许多燕麦片，看谁能吃到。“吃货”做了满满一桌子，有蝴蝶形、爱心形、圆形、方形……

妈妈过来拍照准备发微信到朋友圈，可是被她做的便便形南瓜饼吓跑啦：“哎呀，真恶心！”“吃货”哈哈大笑。爸爸发了“吃货”做南瓜饼的视频到大家庭微信群，姑姑们在群中吵着要吃南瓜饼。爸爸赶紧准备油锅炸，好香呀！带到了奶奶家，大家都抢着吃。边吃边夸：“好吃！真是个细细能干婆！”第一次做南瓜饼，成功！“吃货”心里乐开了花！

大家猜猜这个会做美食的“吃货”是谁呢？哈哈！她就是我——刘彦辰。想吃美食吗？欢迎到我家！

**美食制作作文大全18**

今天中午，我打算做一道美食，美食叫：彩椒炒牛肉。一听名字就很诱人，非常的美味。当然，我会让我爸爸来帮助我。

开始啦！先在冰箱里拿出三个彩椒，分别是：红、黄、绿色的。用清水把表面的污渍冲干净(最好用刷子刷一刷)，再用刀从中间切开，然后用清水把里面的籽儿和头头的丁冲掉和捏掉。就这一段子都把我折腾了一下。然后，做一个必须有家人陪同引导的情况下才能操作，那就是使用菜刀切菜。我按照爸爸的要求手握菜刀，集中精力的竖着切再横着切(不要切太小)，放入消毒过的盘子里。做完以上步骤后，拿出冻了一上午的新鲜牛肉，用清水洗一洗，就开始切牛肉了，我切了几刀，发现肉太硬，切不了，就只好让爸爸来切。爸爸一边切肉一边嘴里叨咕着，切牛肉啊不仅要切薄，还要切横丝，这样煮起牛肉来才不会老。

爸爸帮我把肉切好了，有这么快吗？可是我才刚洗完手呢，真的好快！不大不小刚刚好，还那么薄，太牛啦！好啦，开始腌牛肉啦！再拿出盐，用勺子挖一勺半，洒在牛肉上，用手抓均匀。然后，拿出生粉也是一样动作、步骤。牛肉腌制五分钟。

经过我的努力，终于到了最后一段工序！先起锅烧油，看到油在锅里冒烟时，把切碎好的蒜和姜切片放入锅中，炒至金黄。放入牛肉，翻炒，闷二分钟。放入彩椒再次翻炒，后放入一点生抽，炒一炒，再放入一点点米酒调调味。闷个一分钟就可以顺利出锅了。当然，以上的高级手段是我爸做的，我可是有在旁边观摩和认真学习的。

“彩椒炒牛肉”美味可口、色味俱全、营养丰富。我正在为自己和爸爸的成品而欢呼呢！

**美食制作作文大全19**

“池塘边的榕树上，知了在声声叫着夏天，操场边的秋千上，只有那蝴蝶停在上面……”我唱着罗大佑的《童年》，回忆着那次美食节，我得到表扬的情景。

走进“美食的小厨房”，只见家长们忙得不亦乐乎，都在为我们准备这次美食节活动的材料。

做传统食品——艾饺，我的外婆是这项美食制作的达人，她被邀请来做技术指导。外婆拿起一块小面团，轻松地把它揉成了一个圆球状，并示意我们也那样做。我费力地扯出一块艾草面团来，搓、揉，可是我的手好像不听使唤一样，正方形，三角形，条形，就是没有圆滚滚的球形。我偷偷看看周围的同学，他们比我也好不了多少。

我费尽九牛二虎之力后，终于完成了第一步。我长长地吁了一口气。

第二步，外婆教我们用手压球形，变成了一个大饼状，然后再做成碗的形状。

我跃跃欲试，觉得这下简单多了，定能一举成功。我把力量聚集到手掌上，闭上眼睛深呼吸，向桌上的面团拍去，同时发出古怪的叫声。“啊！”我大喊一声，突然手掌痛，火辣辣地疼。原来，我拍到桌子上了，引得大家开怀大笑。

我费劲了全力，终于做好了一只不成样的艾饺。但外婆却连连表扬我：“楠楠，做得不错，第一次呀，总会有点小失误的，没关系的，下次可以改正的，不要气馁。”我笑了，笑得那么甜。此时的我越做越带劲，心里充满着甜蜜。

艾饺出炉了。我一眼看出了我做的那只小丑怪，经老师允许后，我们开吃了。我轻轻地咬了一口，外皮软软嫩嫩的，里面的芝麻真香，在嘴里“咯吱咯吱”作响，甜味慢慢地扩散开来。好吃！好吃！艾饺甜到了心窝里。

这次做艾饺，我居然得到了外婆的表扬，心里比吃美食更有味。

**美食制作作文大全20**

这个星期，俞老师给我们设计了一个有趣的活动做自己最喜爱的美食。

我们家中召开了一个紧急会议，经过讨论，最终决定做红枣糯水藕。

妈妈去市场买回了许多材料：有鲜藕、藕糯米、红枣等。说干就干，我先把切碎的香肠和红糖搅拌在一起，再与洁白的糯米一起搅拌。接着，把搅拌好的材料，小心翼翼地放入藕孔中，可是不论我怎么填，总是填不满，心里有点想要放弃了，妈妈似乎看透了我的心思，告诉我：只要坚持不懈，就一定能填满，我来帮你一起填。我听了，就像一位受了鼓舞的士兵重新打起了精神。于是，妈妈找来一根筷子，我一手拿着藕，一手抓起一把材料洒在藕孔上，妈妈拿着筷子向下填，虽然非常慢，就像时间停止了。在我和妈妈的努力下，一个鲜藕终于被我们填满了。

接着，我把锅里放满了水，引着了火，我将藕放在清水中蒸。可是当我第一次掀开锅盖的时候，藕孔中的馅被沸腾的水冲击得都露出来了，这可急得我像热锅上的蚂蚁团团转，奶奶看了，告诉我：你快把藕拿出来，放在蒸架上蒸。按照奶奶的方法一试，果然可爱掉馅了，本想放在水里蒸，熟得快点，但是差点就功亏一篑，好在奶奶提醒了我。大约过了30分钟藕熟了，我把冰糖、红曲米等放入锅中，让它们融化，熬成汁，我把农汁慢慢地洒在偶上，香喷喷的红枣糯水藕终于出锅了！我和家人迫不及待地吃了一片，大家都不由自主地朝我竖起了大拇指：小黄，你也有做厨师的天分！

当了一回小厨师，我体会了爸爸妈妈平时做饭的辛苦，与家人分享美食的幸福感，还让我学会了做任何事都要有耐心和坚持不懈，这样才能成功！

**美食制作作文大全21**

爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏，千门万户曈曈日，总把新桃换旧符。王安石在《元日》中描写了春节的热闹景象。往年的这个时候，大街上人来人往，张灯结彩，家家放鞭炮，贴对联。可今年新型冠状病毒的入侵了我们国家，为了大家的安全所有人都不能出门拜年串门。

妈妈在医院工作，这个时期她们特别忙。一天，医院来电话还没吃饭就被叫走了，我看着空空的饭桌想，我也应该照顾自己了。正好电视上看到了做鸡蛋饼，看着屏幕上金黄金黄的鸡蛋饼，我咽了一下口水，细心记下操作流程，下决心要自己做一个。

首先需要在碗中打两个鸡蛋，把他们搅匀，然后把火腿肠切成丁，再切点儿葱花，然后倒进碗里。再加入适量的盐、鸡精和三勺面粉，一勺水，搅拌成面糊状就可以了。

然后我把电磁炉打开，放入了一点油，可是油很快就开始冒烟，我起初没有特别在意，可是第一个鸡蛋饼放里面就糊了，我想了一下应该是因为锅的温度太高，我把温度调小了一点，果然没有烟了。紧接着，我倒入了碗中一半儿的面糊，晃了晃锅，让它让锅底都沾到面湖。等到从底下往上面冒泡，表面凝固的时候，就可以用铲子把它铲起来，翻个面，再等一分钟，就可以出锅了。我看着他金黄的样子，忍不住用筷子夹起来吃了一块，我越吃越来劲儿，很快第一个就被我吃没了。我紧接着又烙了两个留给爸爸妈妈下班回来吃。

这次做鸡蛋饼让我体会到了做饭的乐趣，我也要利用这个没有补习班的假期把平时没时间做的手工，拼了一半的拼图都完成。希望这次疫情早一点过去，我们又可以到外面呼吸新鲜空气啦!中国加油!

**美食制作作文大全22**

在这个世界上有许许多多可口的美食，而今天我要做的就是网红美食“双皮奶”。

下午我上完美术课之后，就打了一辆滴滴车回家。到了青龙湾2号门，我决定到超市里去买点零食回家给弟弟妹妹们吃。突然一个食品吸引了我的注意。我走过去定睛一看，原来是一包双皮奶粉，于是我便买了两包回家准备做给弟妹吃，买好后，我拿着两包双皮奶粉开开心心的回家了。

到了家门口，我拿着钥匙打开了门，进去之后我发现家里空无一人，我想一定是老妈带着弟妹他们出去玩了，正好我也可以自己一个人在家里好好的做美食了，我按照说明书上的步骤，先往锅中加入800毫升水，在烧成不低于90摄氏度的开水，之后在把制作双皮奶的粉末倒入锅中搅匀。最后再煮一到2分钟，（记得要煮出浓郁的奶香味之后才能到容器中放凉）大约等待三个小时之后，双皮奶才会变成固体，而且非常的鲜嫩可口，做好了双皮奶之后，我激动地拿勺子咬了一口吃，天哪！太好吃了！双皮奶的柔软程度刚刚合适，Q弹爽口、入口即化。充满着浓郁的奶香味，简直就是人间美味，就算再悲观的人吃了这东西，也会被它的美味所打动吧！再说了，有了可口的红豆和美味的果酱的助力，那就更加的好吃美味。而且做法也非常的简单，自己在家里也可以随便做做，等到弟弟妹妹他们回来之后，闻到了美味的气息，都纷纷跑到餐桌上大吃了起来，老妈看着，我表扬我到：“儿子真乘都学会给弟弟妹妹做吃的了。”我听到这句话心里很是高兴，

美食不但能促进人与人之间的交流，也能促进家人与家人之间的关心。所以我热爱做美食。

**美食制作作文大全23**

假期这一天下着雨，小朋友们不能出去玩，阿姨提议：“我们来做脏脏奶茶吧！”顿时大家欢呼雀跃。我疑惑：为什么叫脏脏奶茶呢？脏脏奶茶好喝吗？它又是怎么做成的呢？

阿姨将原材料摆满一桌。哇！一杯小小的奶茶居然需要这么多材料！这时，小朋友们已经迫不及待偷吃水果，玩起冰块，也有的在积极帮忙，认真学做。我也要认真学，这样以后自己也可以做出美味奶茶了。

首先，阿姨把芒果泥加上糖浆搅拌均匀，让它变得浓浓的，看起来黏乎乎。接下来就是脏脏奶茶诞生记中最重要的一步——挂壁，用勺子把芒果糖浆泥刷在杯壁上，以便让做好的奶茶看起来脏脏的。然后把切成粒的芒果和火龙果，或其他水果粒倒进杯子。现在我们要往里面加一些椰果和珍珠，还有冰块，让奶茶变得更好喝。接下来要进入关键的部分了，我们往杯子里倒入250毫升的牛奶，最后在上层挤入奶昔。

好了，脏脏奶茶大功告成！一眼望去，哇，真的好脏啊，再仔细一瞧，红的，黄的，白的，好多东西，最上层好像漂着一座雪山！又觉得很漂亮！摇一摇，“哗啦哗啦”像沙锤的声音！这脏脏奶茶到底好不好喝呢？拿支吸管伸进去尝一尝，一股香浓的奶茶流淌入喉，冰冰凉凉，真的好好喝！下次我还要做！还要喝！

好了，这就是脏脏奶茶诞生记，你想不想也有一杯脏脏奶茶，也有一个奶茶诞生记呢？那就快去动手做一杯吧。

**美食制作作文大全24**

“外表金灿灿，形状像飞盘，尝一口，香甜软糯。”如此色相味俱全的食物，你知道是什么吗？如果你不知道谜底，就看看下面吧！

这种美食闻起来有股南瓜的味道，还有一点桂花香呢！我给你们说一下做法吧！在动手之前，我们要准备好材料！半罐香喷喷的桂花糖和一包水磨的糯米粉。准备到这，别忘了最重要的材料，一个甜甜的南瓜。

开始做美食了，先把南瓜切成一小块一小块，接着把里面白白的南瓜籽儿拿出来。这些籽儿千万不要丢弃，还可以晒干炒着吃或者到明年再种下去，就可以丰收更多的南瓜了。唉，瞧我这健忘的小脑袋！咱们赶紧接着做，把一小块一小块金黄色南瓜放进高压锅内煮，煮好后，把南瓜外面的.皮去掉，拌成泥。接着，把香喷喷的桂花糖放入南瓜泥团，再放入半包糯米粉，搅拌搅拌，就可以了。做到这儿，离南瓜饼的完成也不远了，把南瓜泥团掰成一颗一颗的，再用手搓一搓，压一压。看着南瓜泥团一个又一个地跳入沸腾的油中，我仿佛已经看到了它那金灿灿的模样。香喷喷的南瓜饼就做好了，真让人垂涎三尺！

开始尝美食了，咬一口，首先吃进去的是香甜软糯的外皮，最后就是香香甜甜的南瓜，还有一股桂花味呢！

现在，你知道谜底是什么了吧？答案就是——香甜可口的南瓜饼！

**美食制作作文大全25**

今天，我和爸爸妈妈一起做猫耳朵。大家可别误会哦！猫耳朵可不是猫咪的耳朵，它是一种美味的面疙瘩，因为它像猫的耳朵，才有了这个可爱的名字。

准备做猫耳朵的时候，最重要的是先把手洗干净。洗手的时候，我先把水放热，然后把手弄湿，搓一搓香皂，然后再冲手，因为洗完手的时候，必须要没有一点香皂的味道，所以要冲干净。我搓一搓手掌心，搓一搓手背，然后搓一搓手指，最后再用水哗哗冲洗。

洗完手以后，我们就开始分工了，我和妈妈揉面，爸爸准备配料和煮猫耳朵。

分工结束，我们就开始行动。我们把面粉倒进了两个盆里，我和妈妈各在一个盆里揉面。妈妈接了一碗水，把水倒进了两个盆里，我们就开始和面了。和着和着，我就感觉手有些冷了，正好，水不够了，妈妈就去接水，这回，水温温的，既不凉也不烫，刚好适合，妈妈把一些水倒进了我的盆里，一些水倒进了她的盆里，现在又可以接着和面了。妈妈边揉边对我说：和面的时候，先把面往上翻一点，然后使劲压下去，这样不停地重复，时间越揉的长越好吃。

我们的面和好了，就去看爸爸准备得怎么样了。到了爸爸那儿，就看到了很多配料，有土豆、肉、白菜爸爸先把配料煮到锅里，再开始煮猫耳朵。妈妈从和好的面团上揪下一块给我做，我做的猫耳朵却不像，或像蝴蝶，或像正方形，或像爱心妈妈做的猫耳朵才像呢，尖尖圆圆的，爸爸把它们全部放进锅里煮熟。这一顿饭我吃得特别饱。

通过劳动我们就能创造出美好生活，我期待下一次再和爸爸妈妈一起做猫耳朵。

**美食制作作文大全26**

“下一个谁，快来，快来！”黄爸爸焦急的催促，我赶忙飞驶而去，挡路树枝也来凑热闹，树材烧得砰砰直响，真够吓人。

我把肉倒入锅中，手握炒勺不停摇晃，肉在锅中坐着空中飞车来回翻滚，玩的不亦乐乎，我发现肉从稀稀的变成了条条，我心想：“要不起锅了，不行！万一没熟那就不好了。万一糊了呢？算了，还是再烧会儿吧。”在来回翻滚，手有些酸痛，头上已大汗淋漓，快快把莴笋拿来我叫到，因为肉已经变成了肉色，突然一股浓烟侵入了双眸。

“啊，救命啊，我的眼睛快要失明啦！”我痛苦的闭上双目，泪水不争气的从双角了下来，如同数万只蚂蚁啃噬着双眼，绝望的使劲的搓眼，我沾了水使劲揉，疼痛才得以终结，明明只是失明了一会儿，可我感觉如同一生的漫长，浓烟的攻击我深刻的记在心里。

倒入莴笋，与肉充分融合，再到下一点儿盐，散发出的香气已经进入五脏六腑，打通任督二脉让人陶醉其中，我赶紧把盐搅拌均匀，不然等会儿一边没味，另一边酸掉人命，我用锅铲按一下莴笋还切不断，我心里打起了疑问，“这个就不能看颜色或形状了，那该怎么办呢？万一现在就已经糊了呢？万一又没熟呢？唉，还是问问家长吧。”我拍了拍黄爸爸疑或的问“还有多久啊？”黄爸爸笑着亲切的说：“大概一分钟吧。”我心里默默数起了数。“1、2、3……”等到60时，我端起盘子盛菜，浓烟似乎跟我作对，又调皮的入侵双目，但我早有防备，头迅速向右一倒。“哈哈，小妖怪同样的招式我不会再犯啦。”我得意的说，把菜铲上盘子还热气腾腾呢。

我拿起筷子，夹起香菜，一口下去，哎妈，真香！我眼疾手快夹上几下，“啊”张开嘴一口咬下，心满意足的吃着。

但有立马飞奔而去，嘿嘿，知道我去干嘛了嘛，蹭饭去啦。

**美食制作作文大全27**

享用美食是世界上最难抵挡的诱惑，这不，我对美食就没有一点抵抗力，此刻我就体会到了美食背后的魅力。

周六，我吃完午饭，便早早地来到一家叫“膳魔师”的小店铺，我刚一进门，就看见桌上摆着琳琅满目的新鲜水果，他们令人垂涎欲滴的样子，让我心里满是说不出的期待。

终于活动开始了——做紫菜饭团，阿姨先教我们如何做紫菜饭，首先将黄瓜丁和火腿丁放进事先准备好的米饭里，再将碎海苔和黑芝麻一起放进锅里，再倒进一点香油，最后均匀地搅拌一下，一锅香喷喷的紫菜拌饭就做好了。阿姨盛了一盘香喷喷的紫菜拌饭给我，并给了我一个哆啦A梦形状的模具，我就开始做饭团了。

首先，我将紫菜拌饭放进模里，再用膜盖使劲地压着，这时有两个米粒像顽皮的孩子，从模具里蹦出来，探头探脑地望着我，好像在嘲笑我一样，取下模具的那一刻，我的胃顿时翻江倒海，看着这个软塌塌的“柿子饼”，就像把一只恶心的苍蝇塞到我的喉咙里一样。

看着这惨不忍睹的一幕，我决定东山再起——再做一个饭团，我又把紫菜拌饭放进模具里，这次只放了三分之二满，并细心的用模具盖挤压着，发现有一两粒溢出来的米粒，这次我可不会再让他们逃跑了，我再次拿起模具盖将想偷溜的米粒牢牢地压下去，随后我逐渐加大力量，直到不能再压一毫米为止，这时我才善罢甘休。我小心翼翼地取下模具，一个栩栩如生的哆啦A梦立在盘子上，好似在说：“你好啊！”

我端着自己的战利品邀请妈妈一起分享美食，看着妈妈惊喜的笑容，我的心像灌了蜜一样甜，我喜欢做美食。

**美食制作作文大全28**

国庆假期俗称黄金周，因为这一周天气不冷不热，是出行的好时机。这不一放假，我和妈妈便去杭州游玩，顺便搜罗美食，尽情品尝杭州小吃：有一咬就爆汁的汤煎包，还有肉馅鲜嫩的水饺……这鲜美的味道真令人难以忘怀!

说到杭州美食，包子当然是不能少的，这可是当地的一块烫金招牌。随便走进一家包子店，点一盘煎包慢慢品尝。一口咬住，汁水四溅，还要小心肉汤溅在衣服上。包子皮很薄，被油煎成了深色，发着油光。里面的肉馅掺杂着汁水，要是一起吃下，便会感觉肉馅的鲜味里藏着汁水的微甜。因为过于美味，所以每次一端上桌就迫不及待地吃起来，因为太烫，总把舌头烫麻……

水饺汤也同样令人难以忘。刚端上桌的饺子汤散发着热气，一个个白胖的饺子浮在汤面上，有几个身旁还散落着几颗葱花。待到没那么烫，一勺带着汤舀起一个，一次吃半个饺子，让剩下一半的肉馅吸取水饺汤，别有一番滋味。饺子皮薄肉厚，嫩滑的肉馅和清香的芥菜组合在一起，其美味让人难以抗拒。要是再来点酱油醋，那简直就是黄金组合，人间美味。

酥皮泡芙

吃了那么多主食，接下来该品尝饭后甜点了。这虽不是杭州特产小吃，但因为它的香甜，各大城市盛行。外皮金黄酥脆，轻轻咬下去，奶油全都溢了出来，舔一舔，奶香味顿时溢满了整个口腔。和着酥皮一起咬住，感觉奶油味把酥皮的咸香给“埋没”了，瞬间奶油包围了我。浓郁的奶香味，使我忍不住有了舔包装纸的冲动。

美食给我们带来快乐和满足，让我更深刻地感受到作为一个中国吃货的幸福!

**美食制作作文大全29**

临近六一节前的周四的下午的第二节课，我们班举办了一场美食会。美食会上的美食都是同学们自己动手做的，我做的是琥珀核桃，这是我从爸爸那学来的。

为了这次美食节要呈现给大家的美食，几天前我就开始寻找和搜索着我能想到的各种美食，有一天，爸爸做了琥珀核桃给我和妈妈吃，我觉得很好吃，于是就让爸爸教我做琥珀核桃。美食街的那天中午放学回家，吃完午饭后就开始做下午要带去的美食。

首先我从阳台的架子上的袋子中取出大约二十个核桃，然后从架子的最下面一层拿出榔头把核桃砸开，取出里面的核桃仁。然后再从碗柜里取出一个盘子来装已经剥好的核桃仁。

接着我走到厨房，把灶台后面的煤气阀门打开，然后把炒锅放到灶上，再往锅中放入了一些油和白砂糖。打开了火，用锅铲慢慢的搅。不一会，白糖就开始慢慢融化，化成了糖浆，继续加热，糖浆的颜色开始慢慢地变深，这时我开始紧张起来，因为我要恰到好处的掌握倒入核桃的时机，这关系到这次琥珀核桃能否做成。我沉住气，继续地搅拌着，等待着糖浆起泡的那一时刻，我迅速地把盘中的核桃仁倒入锅中，同时立即关了火用锅铲不停的翻动着核桃。核桃在这油的余温中，就被炒的焦脆了。

翻了一会，核桃都已经裹满了糖浆，我就把它们舀到盘子里，放到餐桌上，在核桃冷却之前，用筷子一个个挑到早已准备好的盘子中，使它们全都分开。晶莹剔透的琥珀核桃就大功告成了。

这就是我做琥珀核桃的过程，如果你有兴趣的话，可以按我所说的步骤一步一步去做哦！一定能做的非常好吃的！

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