# 什么美食的制作方法作文(热门46篇)

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2025-06-19

*什么美食的制作方法作文1从周一开始，我们全班同学就可以期待本周的家长微课堂了，这次的主题是——老鼠糖球。一直等到了周五，终于让我们等到了活动的到来。做早操一回来，我们就发现教室里来了个做老鼠糖球的师傅。只见他皮肤黝黑，肌肉发达，一边操作，一...*

**什么美食的制作方法作文1**

从周一开始，我们全班同学就可以期待本周的家长微课堂了，这次的主题是——老鼠糖球。

一直等到了周五，终于让我们等到了活动的到来。做早操一回来，我们就发现教室里来了个做老鼠糖球的师傅。只见他皮肤黝黑，肌肉发达，一边操作，一边跟我们介绍：“老鼠糖球又叫水糖球，是非物质文化遗产之一。”

接着，他把一大坨糖放在一根长长的木棍上，不停地来回拉，一开始有点像面条一样分层，到后来，颜色越来越浅，由黄色渐渐变成了白色了。

然后，他把那坨糖从木棍上拿下来，放在一块大木板上摁平，把一大堆豆沙放在白色的糖上，像包饺子似的.把豆沙裹了进去，再搓细。最后，把搓细的长条一小段一小段扯下来，扯下来的时候拖着条细丝般的小尾巴，那模样，活脱脱像一只只小老鼠。这就是老鼠糖球名称的由来了。

接下来就是品尝的欢乐时光了。这个老鼠糖球可以有很多种馅心，如：芝麻，豆沙等。我都很爱吃。

我十分喜欢这样的活动，十分好玩。而且，可以让我们了解很多传统手艺。如今，很多传统手工艺都失传了，真是太可惜了。当然，“死灰复燃的”的也不少，比如“瓯乐”。所以，我很希望，那些濒临灭绝的老手艺，也能像瓯乐一样，重新发扬光大，毕竟，这些都是老祖宗们留给我们的遗产！

**什么美食的制作方法作文2**

米酒，是最正统的中国酒，一直伴随着华夏历史。正因为它有保健作用，所以几乎无人不知，无人不晓。可是，如果米酒没有酒曲的话，米酒就成不了好酒，可见酒曲有多重要。今天，我们就一起来学习一下如何制作酒曲。

制作酒曲的材料不少，有旱莲草、辣蓼草、米粉、陈酒曲、干稻草等，另外还需要一些工具。等一切就绪就可以开工了。特别要注意的是，所有工具都要清洗干净，不能沾油。

首先，我们拿出米粉，放2500克入盆，接着把采摘好的辣蓼草放入破壁机内，接上电源，按下按钮，破壁机就“刷刷刷”地转了起来，好像在唱歌。20秒后，就可以把辣蓼草的粉倒出来，把渣子倒入垃圾桶。如果你这时闻一闻，你便会闻到一股辛辣味，有点呛人。

过滤以后，放50克辣蓼草粉倒入面粉里。接着，把旱莲草倒入破壁机，榨成汁，放入布包里，用手使劲按，把汁水挤出来，残渣倒掉。等挤好以后，往里面放入少量的水，一次少放一点，以便于搅拌，也可以防止不太稀。等你放入搅拌完，就是最重要的一步了——要把搅拌好的粉搓成球，球的大小一定要均匀，而且要搓成圆滑的。我们搓的时候，球和一个顽皮的小孩子一样，放到这儿就跑到那儿，放到那儿就跑到这儿。搓好后，把球放在一边，而且在搓的\'地方抹上陈酒曲，并打碎，抹在上面，还要把球重新倒在上面摇一摇，使每个球都粘上粉。然后，把稻草铺在一个29℃左右的房间，把酒曲放在上面，再铺一层稻草，最后把棉布铺在上面，发酵48小时后，就成了白白胖胖的小圆球。这时，酒曲就大功告成了!

听了我的介绍，你是不是也想制作酒曲呢?赶紧和家里大人行动起来吧!

**什么美食的制作方法作文3**

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。

**什么美食的制作方法作文4**

同学们，你们吃过炸虾片吗？那又香又脆的味道让人垂涎欲滴。可是你们有过第一次炸虾片的那种期待、紧张、失落、惊喜和雀跃的心情吗？

在三年级的寒假里的一天，我很早就起了床，准备给爸爸妈妈一个大大的惊喜——一碗又香又脆的炸虾片。

我悄悄地穿上围裙，蹑手蹑脚地走到厨房里。火打开了，虾片摆上了，大铁锅也被我放到了火炉上，就差油了，是什么油呢？我在我的大脑记忆箱里寻找：不是橄榄油，也不是花生油……想起来了，是菜籽油！我将菜籽油倒进了锅里，那油没有像我想象的那样打起架子鼓来，而是想湖水一样平静，一会儿便鼓起了细密的泡泡来。我心中悬着的一块石头终于落下来。

第一关总算是顺利通过了，紧接着的第二关让那块刚落下的大石头有悬了起来。第二关当然就是把虾片放进油锅里炸好后出锅的过程。我又在大脑记忆箱里提取以前爷爷炸虾片的过程。嗯，好像也不是那么难。所以我就试着丢了一块虾片下去，咦，怎么像石沉大海一样没有动静，趁着这功夫，赶紧先去上个厕所吧。可是等我从厕所出来那块虾片已经变成了焦炭，失败！我赶紧用网子把它捞出来。我又仔细回忆了爷爷是怎么炸虾片的\'，又认真练习了两片，总结出方法来：可以一次放好几片虾片到热好的油锅里，当然不能一起丢，得一片一片放，然后用筷子挨个翻来翻去，等虾片完全膨胀起来，不能有一点硬边边，就要马上捞出来放就擦干水的大碗里。照着这个办法，我一会儿就炸了两大碗又香又脆的虾片。

最后，我的惊喜爸爸妈妈四天才吃完。他们说他们吃着好吃心里也很甜。

**什么美食的制作方法作文5**

天蓝得似墨水，地黄得如金币，在这风和日丽的天气里，我们开始了美食DIY实践课程。

一眨眼的功夫，就该我做番茄炒鸡蛋了，我既紧张又兴奋地想，终于到我了，前几年妈妈帮了我很多，而这次他终于不帮忙了，让我独立动手。

我现在书包里拿出了三个被草稿纸包得像粽子一样的蛋。把他们的.中部向碗弦上一磕，那里就被磕出了一条裂缝。把食指放在那儿，我用力一掰，只听“咔”的一声响，蛋清蛋白倾巢而出，流入碗中。就这样我连斩三蛋，弄来一双筷子，在蛋清蛋白中打着圆圈。蛋清蛋白扭成一团吐着泡沫，不一会儿便融合成一些黄色液体。

接着，我来到锅边放了些油，把黄色液体倒入锅中。我抓住锅的把手，让它斜来斜去，使蛋液不要集中在锅底，以便更快地煎熟。等到蛋双面焦黄的时候，我用锅铲将它切碎、起锅。我再放入番茄，拼命翻炒，直到硬硬的番茄慢慢变软，再加入一些水。让番茄汁慢慢融入其中。最后放入焦黄的蛋与蚝油，继续翻炒。直到它们合为一体，番茄炒蛋成功出炉。

做完菜我默默地想，今天的收获可真大！不仅仅是我终于自己独立做了一次菜，而且还发现，倒油并不是想的这么可怕，它不会跳起来刺瞎眼睛，更不会烫伤皮肤。

我兴高采烈地邀请老师尝了尝，吴老师给了我一个很高的分数——95分。于是，我带着喜悦的心情开始了抢食之旅……

**什么美食的制作方法作文6**

“把锅预热好；切西红柿；打鸡蛋……”我一遍又一遍地重复着做晚饭的顺序，我这次要做的美食是西红柿鸡蛋面。

我走进厨房，先切了西红柿。我先紧张的拿起菜刀，“千万不能掉了啊！”接着又从水盆内取走一个西红柿，放在切菜板上，顺着刀锋慢慢的切。可是即使我这般小心翼翼，还是把西红柿切的歪七扭八的。这样看来，把简单的事情做到精致，也不容易啊！

随后，把油倒到锅内，等锅热到一定温度后，倒入刚切好的西红柿，等西红柿被炒出红通通的西红柿汁。随后倒入一碗水，把锅盖盖上，等汤冒泡泡了之后，加入适量的干面条。面条遇到汤汁之后，便会像犯了错的小学生一样，软蔫蔫的塌下去滑入锅中，再次煮到沸腾时，把打好的一碗鸡蛋液洒在面条上，再加上一点盐和一点酱油，一碗色泽鲜艳，清爽可口的西红柿鸡蛋面条就出锅了！

所以，由此说来，把简单的事情做好也是很不容易的！大家千万不要小瞧这一碗鲜美的西红柿鸡蛋面条！

**什么美食的制作方法作文7**

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。

**什么美食的制作方法作文8**

今天是周末，我准备大显身手，做一道美食——葱花鸡蛋饼，犒劳一下辛苦的爸爸妈妈。

说干就干，我先用刀把火腿肠切成丁，再把葱切成小段，然后找来一个小盆，打入五个鸡蛋，加两大勺面粉，倒入切好的火腿肠丁和葱段，放入适量的盐，最后用勺子顺时针方向不停地搅拌五分钟。开始摊饼了，我把平底锅放到火上，在锅里刷上一层油，再倒入搅拌好的葱花鸡蛋液，然后轻轻晃动平底锅，让鸡蛋液摊平，注意一定要开小火，不然会把鸡蛋饼烧焦，一分钟后，把饼翻一个面，经过几次咸鱼大翻身，香喷喷的饼就出锅了，把煎好的饼裹成小长条盛入盘中，就这样，色香味俱全的葱花鸡蛋饼就做好了。

一股淡淡的香味从我的鼻前飘过，我忍不住尝了一口，啊，太美味了！吃着自己亲手做的葱花鸡蛋饼，我觉得劳动是快乐的！这诱人的香味吸引了爸爸、妈妈，他们立即拿起筷子夹着饼一口接着一口往嘴里送，还不停地称赞我做的饼好吃，我的心里美滋滋的。

我觉得这葱花鸡蛋饼是幸福的饼，也是世上最好的美食，让我回味无穷。

**什么美食的制作方法作文9**

今天星期天，我没有像往常假日一样睡到十点起床，而是早早就起来了，因为明天下午老师说班上要举办美食节，要求每位同学都要自己动手做一道美食带学校去，让班上的同学互相品尝。老妈说她来帮我做，或者直接到店里打包一份好吃的菜或者小吃，我说要自己做的才有意义！

为了不让啰嗦老妈影响我做美食，我把厨房门关好，不让她在身边。老妈奇怪地问：“忱宝，厨房里没有什么材料，你怎么做美食啊？”我笑着说：“老妈，你就放心吧！我有办法的！”老妈忘了厨房里有一袋不起眼的红薯呢！红薯有很多维生素和微量元素，还有润肠通便的功效，是很好的抗癌天然食品。我要做的美食就是炸红薯团子和炸薯条。

首先，我挑了几个大点的红薯洗干净，切成几块，用碗装着，然后在电压力锅里放些水，再放个架子，把红薯放上去，盖上盖子蒸。在蒸的过程中，我边做炸红薯条，把一个红薯洗干净，去皮，切成一小条一小条，大约一厘米高、一厘米宽、五厘米长的长条形。这可花费了我不少时间呢！切好后在锅中放入适量油，加热（我家用的是电磁炉，还比较安全），等油热到六七成熟，就把红薯条从锅边轻轻地放进去，让它慢慢滑到锅里，如果直接丢进去的话，怕油会溅出来，很危险的。大约炸了一分多钟，表面呈淡淡的金黄色即可出锅了！

炸红薯条做好了，蒸的红薯也好了。只听见老妈在门外喊：“真香啊，你做的什么呀？”我暗自偷笑，心里居然有点小小的成就感，回答道：“老妈，你就安心地等着吃美食吧。”接着，我小心翼翼地把蒸好的红薯端出来，剥皮，用勺子捣成泥状，再捏成一个一个的小团子，像炸红薯条一样的炸。

经过一个多小时的忙碌，我的美食终于做好了。明天就可以带到学校让同学们一起吃了。一直站在门外的老妈这时进来了，看见我做的美食一脸惊讶，直夸我这平时碗都不洗的懒妞真棒！我和老妈尝了几个，味道好极了。口感绵柔，香甜不腻！真期待明天的美食节！

**什么美食的制作方法作文10**

自从肺炎病毒爆发以来，所有人都不出门了。在家里没事，我和表妹就捣鼓美食。

好像所有美食中最简单的就是煮方便面了，可是煮方便面好像低估了我的智商。所以我们准备做一个有难度系数一点的美食，这个美食就是肯德基里常见的食物：炸薯条。

炸薯条的做法很简单，第1步，把土豆削皮，切条。第2步，把土豆放进水里煮两分钟，第3步，煮完的土豆裹上薄薄的一层淀粉。第4步，把裹上淀粉的土豆放进锅里炸，炸至金黄可捞出。

这样做出来的薯条，表皮金黄酥脆。里面的土豆被炸成了土豆泥，十分好吃。表妹一口两根儿，感觉她一个人，就可以把这一盘炸薯条吃完。

餐后一定要有甜点。我正寻思整点什么喝才好，表妹说，她知道怎样可以做旺仔牛奶。拿出家里仅剩的一瓶纯牛奶，倒进杯中。再拿出我最爱蘸馒头吃的炼奶，慢慢加入。然后用勺子疯狂搅拌，直到起小泡泡。调好之后，我把鼻子凑进杯前闻了闻。啊！什么味儿都没有。突然感觉没成功，旺仔牛奶凑过去闻一闻是有很浓的甜奶味的。

看着泛着一点点黄色的纯牛奶，我咽了一口口水。我举起杯子，慢慢让牛奶流入我的喉咙。一开始感觉只有纯牛奶的味儿，慢慢的好像有一点甜纯牛奶的味儿，再后来，旺仔的味儿就出现了。但只有淡淡的一点，我慢慢品味着，旺仔味越来越浓了，一直到我快把一杯牛奶喝完时，终于纯牛奶变旺仔了。这个时候只有鼻子闻不到旺仔的香味，口感已经跟旺仔的差不多了，粗略计算一下，我好像省了一个亿。

手里拿着薯条，嘴里品着自制旺仔牛奶。啊，生活真惬意。

**什么美食的制作方法作文11**

俗话说得好，民以食为天。说到美食，我口水都快要流下来了，这不我今天又来学一道新的美食——红烧排骨。

我和爸爸开始准备食材，我去买了两根纯排，而爸爸负责找姜、甘草、八角、料酒、红烧酱油、白糖、山楂。等我做好准备就开始烧水，在烧水的过程中我们拿了10块排骨清洗干净，然后把那10块排骨放进锅里焯一下，也就是将血水从肉里去掉，在焯的过程中，我们又把姜切了，姜切完了，水烧完，正好排骨也焯完了，突然我想没有蒸米饭，就从柜子里拿出装米的盒子，拿了一杯多的米……哗啦！撒出来啦，一大半的米都撒出来了，爸爸很快拿起了扫帚，把米全部扫进了簸箕里，我也小心翼翼的重新倒米，成功了！我洗了洗米，可是总会在倒水的时候（不管怎么倒），都会漏一些米，爸爸说：“不是你倒的不对，而是你手的姿势不对！”我试了一下爸爸教我的姿势，哇！只掉了几粒米，耶！

接着我们放了一些油进锅里，又把刚焯好的排骨放进去，加上一些刚烧好的热水，再加上料酒红烧酱油，刚放上，我似乎已经看到了做好的红烧排骨，翻炒了一会儿我开始放姜，八角和甘草，这时爸爸从旁边拿出了两个洗净的山楂，说：“把去了籽的山楂放进锅里会熟的更快呢”，不一会儿锅里就又多了两个山楂，然后文火30分钟，30分钟后一道红烧排骨就做成了，（我已经口水直下3000尺了！）

通过做饭我不仅长了肚子，也长了知识，唯有努力你才能得到你想要的东西。

**什么美食的制作方法作文12**

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。

**什么美食的制作方法作文13**

今天是蛋挞的大会、寿司的盛宴，今天是馋猫的天地、吃货的节日。终于我们这群贪吃的馋猫在学校有口福了，真不容易啊！我还得动动手，动动脑呢！让我们一起去一探究竟吧。

第一道美味是蛋挞。蛋挞的做法比较简便，只要将调制好的蛋液慢慢倒入蛋挞的外皮中，然后小心放入预热的烤箱之中，等几分钟后便可以品尝了。

第二道佳肴是寿司。寿司的做法可就没有那么简便了。在蛋挞烤制的同时首先选用合适的海苔片，放置在洗净晾干的竹简上，取一定量的烧煮熟的米饭，但我们在做的过程中发现米饭太稀了，像早晨的稀饭一样，有点粘手，我们费了好大的努力才发出一块，抹的时候就糟了——海苔片粘在手上！为此，我搞了好半天，才把海苔片从手上拔了出来，一不小心还撕坏了，好伤心。大约十分钟后，坑坑洼洼的海苔皮终于铺好米饭，然后放上其他的食材：火腿、黄瓜、蛋丝，一步一步地卷了起来，一圈，两圈……竹简慢慢变成了一个竹桶——是个实心的“竹桶”哦，松开竹简，一个寿司就制作完成了。我还没有切割，我就迫不及待的咬了一口，香香的、糯糯的，真好吃！为了体现寿司的吃法，在阿姨的指导下用小刀将寿司进行了切割，同时远远的也闻到了蛋挞的香味，大家一口寿司、一口蛋挞的品尝着，用心的体会巧手做美食带来的快乐。

通过这次活动，我品尝到了自己做的美食，体验到了劳动的乐趣，觉得只要自己认真细心的付出，终究会有美好的收获。

**什么美食的制作方法作文14**

今天，我做了一件了不起的事。

上午，爸爸妈妈出去办事了，我自己一个人在家写作业。等我把作业写完以后，已经中午十一点多了，可是爸爸妈妈还没有回来。这时，我的肚子开始抗议了，咕噜噜哎呀，肚子好饿呀，怎么办？我跑进厨房，打开冰箱，一罐午餐肉吸引了我，有了！不如就煎午餐肉吧。

我把午餐肉罐头从冰箱里拿出来，想打开它，可是我根本拽不动拉环。突然，我看到墙上挂着的水果刀，哈哈，有办法了，我小心翼翼地用水果刀把易拉罐撬开，费了九牛二虎之力，才把易拉罐撬开一半，剩下的怎么也撬不动了。哎，我只好把一半午餐肉铲出来，切成小块。

接着，我把天然气打开，砰的一声，开火了。我往锅里倒入一两滴油，等油变热后，把午餐肉依次放入油锅中。我用锅铲来回翻动午餐肉，午餐肉与热油碰撞间，发出滋滋滋的响声，不一会儿，午餐肉的香味儿就窜了出来。我把午餐煎至金黄就出锅啦，又撒上一点胡椒粉，迫不及待地尝了一口，有的地方吃起来焦焦的脆脆的，有的地方一咬则迸出油汁来，好吃美味，真是让人一吃就停不下来，我的午饭就这样解决了。

以后再也不用担心肚子饿了，只要敢尝试，我们总能突破自己！

**什么美食的制作方法作文15**

周末，老师让我们学做一道菜，做菜？这太简单了，我可是天天进厨房的人，做菜对我来说就是“张飞吃豆芽——小菜一碟”。

我把这件事告诉妈妈，妈妈高兴地说：“做菜，这怎么可能难住我们家的小厨神呢？”

“明天我给你们做西红柿炒鸡蛋。”我不慌不忙地说。

第二天中午，该我大显身手了。我先准备了两个鸡蛋和两个西红柿做主材料，再用葱、姜、盐、十三香、做配料，开始吧！

我先把鸡蛋轻轻打入碗中，用筷子把鸡蛋打散，放一边备用。再把西红柿洗个澡，然后用锋利的菜刀把它切成小块，葱姜洗好，小心翼翼地切成细丝。万事俱备只欠东风，锅里的油热后，把打散的鸡蛋倒入，轻轻翻炒成块把它们从锅中铲出来，放入碗中备用。此时，锅中有油，我赶紧放入葱和姜炒出香味来，再放入切好的西红柿翻炒几下，随后放入一小勺盐和十三香继续炒。等把西红柿的汁炒出来以后，把炒好的鸡蛋放进去继续炒几下，就出锅装盘了。一盘美味的，好吃的，红黄绿相间的西红柿炒鸡蛋就做好了。

我做的怎么样？

**什么美食的制作方法作文16**

一说到美食，就让我垂涎三尺，我不但喜欢吃美食，而且还喜欢学做美食。因为我有一个爱研究美食的老妈，所以我也经常跟着动动小手。

我今天要分享的美食是猪肉丸子。需要准备的材料有：猪瘦肉、盐、木薯粉、胡椒粉、水、破壁机。

首先把瘦肉切成小块，然后再把肉丢进破壁机里，吱吱吱的声音一直在我耳边回荡，很快就把肉丁打成了肉泥，打开盖子把盐、水、胡椒粉、木薯粉加进去继续打，最后再把打好的肉泥倒出来，肉丸馅就做好了。

我正准备烧水挤丸子，妈妈走过来告诉我说：煮丸子的水温控制很重要，水温高了丸子会裂开，水温低了丸子浮的慢会影响丸子的口感，一定要控制在五十度左右最好。哦！于是我取来了水温计测了一下，在五十二度左右，妈妈说；可以把火关掉挤丸子了。我左手抓着肉馅一挤，肉馅从大拇指和食指之间冒出来，再用勺子一挖，一个圆圆的丸子就出来了，真是有趣极了，我就用这种方法把丸子一个一个挖好放进水里，一会儿丸子就你挤我碰、争先恐后的浮出了水面。啊！香喷喷的肉味飘了出来，我迫不及待地拿勺子挖了几颗尝尝，真是鲜甜弹牙、口齿留香，味道好极啦！可能应为是自己做的，所以觉得特别好吃！

学做美食真的很有趣，我以后可要抽多点时间来学习美食。

**什么美食的制作方法作文17**

我通常喜欢研究食物。经常在家看菜谱，一看到好吃的就流口水。有一天，我突然想学做一个金炒饭。我赶紧求妈妈教我怎么做，好让我妈妈不在家的时候自己做。金炒饭之所以被称为“金炒饭”，是因为鸡蛋的金黄色。其实就是蛋炒饭。妈妈说很简单。于是在一个周六的中午，我妈开始让我准备材料，开始教书！

第一种材料是油、鸡蛋、葱花和米饭。我妈跟我说，炒饭的秘诀就是用剩饭，这样炒饭就一粒一粒了。当然不可能是吃剩的臭饭，但是前一天的`是最好的。我准备好材料，把洋葱切成葱花，把鸡蛋打成米饭，搅拌均匀，然后在锅里放油。按照我妈的建议，油稍微热一点，我就放下葱花，然后用锅铲炒。过了一会儿，葱花带着香气出来了。这时我妈说我可以放米饭，怕油溅到我身上。我把米扔到很远的锅里，只听见“啪嗒”一声。米饭在锅里乱七八糟。我妈赶紧让我搅拌均匀。我拿起锅铲晃了晃米饭，看到是我做的。她瞥了我一眼，沮丧地站在一边。我很兴奋地想象自己像厨师一样炒饭。几分钟后，妈妈同意关火。我赶紧拿来一个盘子，把炒饭拿出来。我看到原来的大碗饭此时只剩下一半了。你知道其他半碗都去哪了吗？都留在我们家的炉子上。呵呵，我妈一脸黑的收拾炉子，我津津有味的吃着我的金炒饭。我的第一顿美食是在我们两个心情下做的！

**什么美食的制作方法作文18**

美食diy终于开始了！大家都兴致勃勃，期望着在场上大展身手，也期望着能大饱口福。等到我做时，也有兴奋，也有开心。但炊烟让我泪流满面，所以又添了一丝紧张。

开始做菜了！我仔细端详，摸清了风向，探清了烟向，我站在背风口，这样烟无论如何也吹不到我了。

油已经热好了，我拿起肉丝，慢慢地倒进了锅，肉丝在油汤里游泳。我便拿起锅铲，往下一铲，肉丝们都站在了锅铲上，我又狠狠一放，肉丝们又甩在了油汤里。过了一会儿，肉丝已经完全变色了，便把肉丝盛在了盘子里。我又立马拿起了青椒，一下子全撒在锅里，糟糕！风好想不听使唤了，硬要往我这儿刮。烟们随风飘舞，我很快就陷入了烟的海洋。我的眼睛一阵刺痛，不禁停下了炒菜。等我想再炒时，却再也受不了了，流下来泪水。“不，别停！”

我强忍泪水，握着锅铲继续炒。菜终于炒好了。我长舒一口气，等好点之后，我又把肉倒进了锅里，不停翻炒。等我要用酱油时，却不见了酱油的\'瓶子。我扫视着周围，当我发现酱油和五香粉时，却在架子板上。我将脚大大地迈了一步，却未能触及到它们。我尝试将身子前伸，又伸出了手，但却还是摸不到。

此时，我望着快要炒过了肉和青椒，顾不上三七二十一，迈着大步子，马上跑到了架子板边，双手一挥，抱住了调料，又跑了回去。我握住了锅铲。“啊！”我马上往后退了一步，就这么一会功夫，火已经把锅铲熏得热似煤炭，哪里是我能承受的！但望着半成品，又忍不得放弃。我又冲了上去，握住锅铲，拿起调料，酱油、五香粉哗哗地倒了下去，翻炒一下完成了。

吃着美食，甜在嘴里，也甜在心里。

**什么美食的制作方法作文19**

自从昨天我们买来的“极品”铁锅之后，知道了人家还能用这平底锅炸爆米花。我一下兴奋的不得了，爆米花多好吃，又甜又香，于是我催促爸爸妈妈赶快去给我买能炸爆米花的玉米。

今天终于买到了可以炸爆米花的玉米，我准备了玉米，把它洗得干干净净，又准备了一大罐子的白糖和五块巧克力，最重要的还有我们的调和油和黄油，如果没这样两样的话，那你做的东西根本都吃不了，黑乎乎的锅都快报废了，我可是有这种经验的。

我们第1次做爆米花的时候，油放的非常的少，糖放的非常的多，做完之后锅里全是黑黢黢的。一看爆米花全糊在了锅里，但是有几个炸开了，妈妈给我说：“这个爆米花可不能吃，这个爆米花就属于失败品，吃了可能会导致重金属中毒。”“爱迪生试验了那么多次，我们这才第1次不用怕，后面还有很多次可以实验做爆米花的呢！”爸爸又说。

下一个星期，我们又开始做第2次爆米花的实验，这次我们油加的非常的.多，糖也加的非常的多。最后的结果你们也应该猜到了，糖放的太多，导致糖都糊了，锅还是黑黢黢的，只不过比上次的淡了一些。

于是，我用我勤劳的小手快速的把锅洗了，对妈妈说：“我已经洗好了，再做一次爆米花吧！”材料还是之前的材料，只不过这一次我们的糖放的比较少，黄油与调和油的比例是1：1，这个结果也是有点奇葩。做好之后的爆米花外观跟买的一样，金黄金黄的，秀色可餐，但一吃油味好浓，有点油腻。

虽然，这几次做的爆米花全部都以失败告终，但我不气馁，我相信下一次一定会比这一次好。不信我们打个赌吧！

**什么美食的制作方法作文20**

要说起鸡蛋饼，那可是我最爱，鸡蛋和小葱完美融合，别提多美味了，想吃吗？快跟我来学学这道简单佳肴吧。

我先拿出一个鸡蛋，把中间部分对着桌子轻轻一敲，“咔嚓”——鸡蛋壳应声而碎，我用手往两边一掰，蛋清包裹着蛋黄哧溜滑进了碗里。照样再加入一个蛋，然后用筷子顺时针方向不停搅拌，听妈妈说至少得100下，我手上动作不停，心里默默数着，不多久，蛋清蛋黄融合在了一起，上面还浮着一些小气泡，第一步总算大功告成！接着得由玉米淀粉来帮忙，我挖了满满一大勺放入碗中，淀粉似雪山压在鸡蛋液上，第二轮的搅拌再次开启，我的手好酸呀，可为了美食，千万别偷懒，时间一点一滴地过去，白色的淀粉也渐渐消失不见，和鸡蛋液融为一体啦！

然后开始烹饪，我打开油烟机，转动点火器，架上一口锅，刷层薄薄油，等油慢慢变热，顺着锅的一边，倒入蛋液，抓起锅柄，小心翼翼地顺时针转动锅，蛋液随着我的转动变成了一个圆形。接着就是最激动人心的一刻，我左右晃动锅，突然发力向上一颠，随之蛋饼来了个“后空翻”，等蛋饼两面都焦黄便可以出锅了！

最后，把蛋饼平铺在盘中，摆上香肠条、放点黄瓜丝、挤点海鲜酱，沿着一边把蛋饼卷起来，便可享用啦！我先捧起闻了闻，鼻间都是诱人的香气，忙大咬一口，那滋味就俩字好吃，真是太好吃了！

同学们，美味的蛋饼做法你学会了吗？

**什么美食的制作方法作文21**

“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！我们赶紧接着做，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！

**什么美食的制作方法作文22**

“老妈，今天吃什么？”我心急地问。“南瓜馒头！”妈妈很兴奋。难怪一大早，就看到妈妈一直在厨房里倒腾着。

只见她从电饭锅里取出已煮熟的南瓜，挖出南瓜的肉放在盆里，放入面粉。接着又拿出倒在碗里，放入温水，充分搅拌，使酵母完全溶化在水里。把水倒入面粉上，一边倒一边用筷子进行搅拌，又用手把面粉和南瓜揉在一起，最后揉成一个大面团放在盆里，盖上锅盖。

过了两个小时，我溜进厨房一看，“哇”！只见那面团发得满满一盆，我惊奇地大喊。妈妈过来，又开始忙活开来了，只见她往大理石面板上铺了一层面粉，然后挖出已发酵的面团使劲的揉，揉着不一会儿，又搓成了一根长长的棍子，用刀把它切成一个个小面块。

站在一旁，太阳撒在石板上，亮闪闪的，反射出的光芒一头扎进小面饼里。妈妈取出其中的两块，用手一压，接着又一拈，两块面饼便叠在了一起，太神奇了。紧接着水果刀小姐在面饼上跳起了舞，等她停下来之后，面饼分成了八块。一双虽然粗糙但灵巧的手在那八块饼上左捏一下右捏一下，很快，八瓣“花瓣”就呈现在眼前。我催促着妈妈把这些“花瓣”放进了蒸锅里，不一会儿，一锅金黄的花瓣馒头映在眼帘。

我立刻夹出几个送到嘴里，南瓜的香甜慢慢地在口中绽开来，淡淡的甜，不易察觉，却又回味无穷，香味像一辆小火车在食道之中跑过，留下的香味在口腔里回荡……很快一碗馒头便吃完了。锅里的馒头，再一次光临我的碗，老妈做的南瓜馒头就是好吃呀！

**什么美食的制作方法作文23**

我们买了三斤面粉，一斤白面，一斤鸡蛋面。我和另外两个伙伴做了鸡蛋面。

我们先把鸡蛋一个一个打好，放在碗里。搅拌均匀后，我们把蛋液倒在面粉上。经过反复揉搓，面粉基本成了一团。我们每个人自己擦。然而，面团很硬，所有的桌子都被我们摇来摇去，发出“吱吱”的声音。一边搓，一边哼着我修改过的《健康歌》《左搓》

“哈哈，进攻。”我举起菜刀，上面闪过一道寒光。不一会儿，面团就被切碎了。我用棒子粘在面团上，基本上就成了一个圆形，但是很厚，看起来会不够熟。我的大脑以超光速转了一圈。我就不能把蛋糕做得很薄吗？于是，我用力一压，把蛋糕的面积翻了一倍。这一次，蛋糕变得超薄，轻轻一戳就会碎。但是，当我左右看的.时候，总觉得自己有些缺点，跟普通人没什么区别。我应该如何有创意？我在想。突然，我看了一眼白面，脑子里闪过一句：“对，就是它。”我对自己说。我拿了一团白面团，做成鸡蛋面那么细那么大。然后，我把鸡蛋面放在左边，白面放在右边，用棍子锤打，两个饼就老老实实的合二为一了。我称之为双子座蛋糕。“耶！我完成了。”我手里拿着作业，得意地绕着桌子转了一圈。朋友见我写完了，急得一脸茫然。几分钟后，他们也相继完成了。蓝瑛是笑脸蛋糕，玉柔是汉字蛋糕，小李是字母蛋糕，各有特色。

终于，我们的厨师菲菲出现了。她熟练地操作厨房里的各种器具。锅里的油一烧开，她就把面包放进锅里，翻来覆去地滚。不一会儿，我们所有的蛋糕都出锅了。我吃了一口自己做的双子座蛋糕，酥脆可口。我忍不住大喊。

**什么美食的制作方法作文24**

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！

**什么美食的制作方法作文25**

“天上的星星闪烁，地上的人类跑啊跑。白云飘啊飘，水里的鱼游啊游。”当你听到这首童谣时，你会想到小鱼在水中自由游动。今天，我给大家做一条鱼。

鱼需要一些材料，如各种颜色的彩纸、剪刀、双面胶带和带有卡通图案的纸。等我准备好了，我就开始做鱼的大计划。

首先，制作鱼的身体。找一张方形彩纸，对折，折成三角形。再打开，中间有一条线，把正方形的一角折叠到那条线上。对折，然后打开。继续像第一步一样折叠成三角形。因为三角形之前是折叠的，所以现在的三角形分为两个三角形。用剪刀把底部的.三角形剪成流苏一样的长条，然后展开。将未切割的三角形粘合并重叠。

好了，鱼的身体好了。俗话说：“没有尾巴就活不下去。”拿起一张卡通纸，剪下她的两条辫子，粘在一起，让鱼尾看起来像一把张开的剪刀。

当鱼有尾巴时，它需要眼睛和嘴巴。为什么？那是因为南北朝时，画家张僧繇把一双眼睛放在金陵\_库吉墙上的龙斑上，此刻，龙带着眼睛飞走了。龙只需要一双眼睛就能飞走。那么我的鱼可能只需要眼睛和嘴巴就能活过来。没有再耽误，我模仿二次元人物的眼神，画了一双眼睛。哦，这幅画真是让我大开眼界，一只眼睛大，一只眼睛小。我画了七八遍，“啊~ ~”我无言以对，心里大叫。就在我要放弃的时候，突然冒出一个想法：我可以画一只眼睛睁着，一只眼睛闭着。这样，我就不用把鱼的眼睛画得那么大了。做完眼后，我拿出漫画纸，把她的嘴割了下来。

鱼的眼睛和嘴巴做好之后，把它们粘在鱼身上。哈哈，一条怪鱼搞定了！

我看着这条辫子做成的鱼尾；睁着眼睛闭着眼睛的怪鱼一想到放弃就忍不住感叹“一切都要坚持”。

**什么美食的制作方法作文26**

今天我又做了一道美食——炸土豆饼，对于厨艺见长的我来说这可又是一个难度系数较高的菜。

我还不知道哪个是面粉，于是我采用了一种最愚笨的方法。家里有两种粉，我一个一个的试一下不就知道了吗？我首先试了其中的一种，我刚开始很有信心，觉得这个一定是面粉，于是弄了一大勺粉用水和匀，可越看越不像，那些粉总想沉淀在碗底；我又拿起了另一种粉，我没有刚刚那么自信了，只用勺子挖了一点点粉用水和匀，这一次搅动起来，感觉粉很听筷子的话！啊，就是这个！平常大人们和的和这个一样！我欣喜若狂，终于找到面粉了！

我用盐拌好刚刚切好的大土豆片，点火、放油，然后把那些大土豆片沾满面粉，放到油锅里。听着这噼里哗啦的声音，我很有成就感。刚炸了三四片儿，嘴馋的妈妈到家了，也许是闻到了这美食的香味，直奔厨房，拿起我炸好的大土豆片就往嘴里送，我问她怎么样，妈妈说：“火候不够！”于是我只好很不情愿的又回了一下锅，直等炸的土豆片表面披上一层层金色的外衣，这道美食总算完成了！

我急急忙忙的.把它端上桌，摆出了很多花样的拼盘，拍完照片，自己先吃了起来，却忘记先请年迈的太太来吃了，妈妈说：“你怎么没有拿给太太吃呀！”太太脾气又大，我叫她吃她又不肯吃了，我手无足措了……

**什么美食的制作方法作文27**

我的妈妈和别人的妈妈不一样，我常常看到别人的妈妈一进厨房分分钟可以做出一大桌子美味来，而我的妈妈却说她的手特别宝贵，轻易不能粘上油烟，对此，我表示特别无语。

不过，要说妈妈从来没为我们做过饭，也不尽然，她曾经为我们做的一顿炒粉就令我记忆犹深。

那一天，奶奶因为家里的事回了一趟老家，在些期间，我的妈妈就带着我和弟弟吃了好几天的外卖，开始的时候还挺新鲜的，然而几天之后我和弟弟就感觉有点吃腻了，一看到外卖都想吐了。这时，妈妈竟然表示她要为我和弟弟做她最擅长的“炒粉”吃，当然，我觉得她可能对她自己所说的“擅长”这个词有点误解。毕竟我们从来没吃过她做的任何东西。

面面相觑的我和弟弟，开始为自己的胃表示担忧了，然而妈妈却依然兴致勃勃的。我和弟弟守在厨房门口，生怕老妈一个不小心做出什么特别可怕的黑暗料理来。

妈妈是一个不会轻易言败的人，她不顾我和弟弟的冷嘲热讽，拿出了锅，架在了炉子上，又小心翼翼地拧开了气阀，就在这时，火苗“蹭”地一下子窜得老高了，妈妈吓得花容失色。我和弟弟没被这火苗吓到，倒被她尖利的叫声吓了个够呛。可是看着恐惧的妈妈，又禁不住哈哈大笑起来。妈妈假装生气了，“凶狠”地瞪了我和弟弟一眼，又转身投入了她的“炒粉”大业。

等了好久好久，妈妈的炒粉终于上了桌，虽然这碗粉确实比不上奶奶做的味道。可我却从中吃出了不一般的妈妈的味道。

**什么美食的制作方法作文28**

今天下午，妈妈在家教我做天蚕土豆这道美食。

做天蚕土豆的第一步是：先把两个大土豆的皮削干净，因为妈妈怕我削到手，所以是妈妈帮我削的土豆皮。

第二步：用菜刀把土豆切成一厘米厚的土豆片，在我切的时候，真的很难切，又怕切到手，妈妈鼓励我说：“你慢慢切，不要着急呀！”我就小心翼翼地把两个土豆切完了，还好，我没有切到我的小手，我很开心。

第三步：用模具刀把切好的土豆片再切成一厘米宽条形，这个比刚才的土豆片要容易些，我把切完的土豆条放在装有水的盆子里，再过滤一下，装在盘子里一看，这些土豆条的形状很像蚕。

第四步：在炒锅里放些菜油，用小火烧到锅里冒烟，就把天蚕土豆倒进去，炸到两面金黄后，再加上生抽、老抽、鸡精、醋、花椒面和白糖，妈妈告诉我，白糖是提味的，然后在锅里翻炒均匀，我尝了一下，是糖醋味的，真好吃，就这样，我的天蚕土豆做好了。

这是我第一次学做美食，这道菜对我来说很难，但是，通过我的努力学习，我成功了，我很自豪！

**什么美食的制作方法作文29**

美味可口的包子，是中华传统的美食。昨天，语文老师给我们布置了一项语文实践活动——亲手制作中华传统美食。今天我就迫不及待地做了，也品尝了自己的劳动成果。你们想知道我包包子的经历吗？

一大早我就起床，迅速地穿衣洗脸，就当妈妈，就当妈妈的跟屁虫去做包子。首先，妈妈叫我剥大蒜，妈妈先给我演示了一遍，先用刀把大蒜头切掉，再用刀把大蒜拍碎，再把皮剥掉。我学着妈妈的样子，不错，很成功。妈妈把大蒜放在绞肉机里，搅拌的像玉米糊一样。再把切成块的肉放进绞肉机里搅碎。然后一起放在锅里翻炒，馅就做好了。这时，面粉也发酵好了。做包子的食材都准备好了，妈妈开始教我包包子。

先把面揉成了长条，再用刀把长条切成像小馒头大小，再用手压，用擀面杖擀成了圆形的薄片。然后一手拿着包子皮，摊在手心，再用勺子盛点馅放在皮中间，一手捏着包子皮。再把面皮边一褶一褶地捏到一起，一个包子就诞生了。这个包子很丑，我又做了一个，像个手抓饼，做了第三个，像个怪饺子。最后，我在妈妈的指导下终于做了一个漂亮的包子。

中午我吃着自己做的包子，感觉特别香。

这次实践活动，让我明白了世上无难事，只怕有心人。

**什么美食的制作方法作文30**

中国，地大物博，幅员辽阔，每个区域都有美食，小到一个小村落都有当地独一无二小吃，比如：山西的肉夹馍、广东的肠粉、江西的米粉、内蒙古的羊肉全宴、东北三省的大炖菜、北京的烤鸭、福建的佛跳墙、重庆的火锅和四川的兔头……如果把世界的吃货比作一尺，那其中的中国人就有八寸！

今天，不说有名的佛跳墙，没吃过也瞧不到，我主推畲族的乌米饭吧，下面我们开始制作。

首先，需要采摘或者购买大量的原材料——乌稔叶。乌稔叶一般生长在矮小的灌木丛中。需要注意的.是，要用叶子大的乌稔叶，因为小叶子的乌稔叶色浅且感不及大叶乌稔叶。再将乌稔叶捣碎碾成略黑的青色液汁后，将生糯米倒入充满山野气息的乌海中畅游，充分吸取天地日月之精华后，待到生米披玄时，装入木桶中。将木桶安放在倒上山泉水的柴火大灶的铁锅中，松针引火入灶，用柴木之气燃大火，以蒸桶中之米。

过了许久，一股股人间烟火伴着山林间的清气飘散在空中，那轻飘，那娉婷。灰蒙的锦缎，落下缥缈的雨，果然吃惯了琼食玉液、山珍海味的天上神仙都馋哭了。高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方法。在掀开盖子的那一刻，浓郁的香味儿使人心旷神怡，热气弥漫房屋，渐渐化作了远山间朦胧的云雾。

朝着桶中望去，隐隐约约可以看到粒粒饱满，富有光泽、带有水露的紫乌紫乌的米饭！

这样的乌米饭软软糯糯，十分可口。但是，远不够完美，将它放在凛冽的风中吹打，使它变得冷又硬。再将鸟米饭倒回锅中，加入适量的油进行翻炒。翻炒可出锅时，加入洁白无瑕的白砂糖、大而紧实的红枣干、甜甜腻腻冬瓜糖、小巧玲珑的花生米，最后再添加上点睛之笔——芝麻，这就大功告成了！

喜欢吃甜食的，纷纷抢夺；肚子饿的，一口一个好吃。我喜欢我们福安特有的乌米饭。

**什么美食的制作方法作文31**

这个星期天，语文老师给我们布置了一项作业一一自己做一道菜，当吋一听，自己都蒙了，怎么做呀？想来想去，做自己喜欢吃的鱼香肉丝。

我先到超市买了材料大肉、姜、葱、木耳、辣椒……回到家，我学着爸爸的样子，把大肉冲洗切成肉丝。切肉时，肉滑滑的，软软的，切的好难啊！我拿起炒锅放到液化器上加热倒油，随后把肉丝倒入锅中，只听“滋”的一声，肉丝刚进锅怕油热呢！我拿起铲子翻炒起来，过了一会，我把生抽，食盐，调料陆续放进锅里，肉丝顿时就变了脸。

就在这时，爸爸说：\_儿子，姜、葱切了没有。\_我赶紧把姜、葱、辣椒切好。但一股烧焦的气味扑鼻而来，只见炒锅冒着黑烟，我手忙脚乱，赶紧拿起铲子，把它们翻炒开，把大葱、姜、黑木耳、辣椒，倒入锅中，不停地翻炒。

鱼香肉丝终于出锅了，我大声地跟妈妈说，快来尝尝我自己做的鱼香肉丝。妈妈尝了一口说：\_虽说这道菜有些瑕疵，但这是我吃过最美味的菜了。\_

我开心地笑了？

**什么美食的制作方法作文32**

今天，老师让我们自己做一道美食带到学校共同分享。我决定做我最爱吃的鸡蛋糖馒头，这是奶奶的专利，今天我要自己来亲手操作完成，奶奶在一旁做技术指导。

首先，我们洗干净手，拿出馒头，开始切片。我的刀工太不好了，切得有大有小、有薄有厚，但是奶奶还夸我做的不错呢！接下来是调鸡蛋，把鸡蛋洗干净，打到碗里，用筷子一直搅拌直到蛋黄和蛋清合为一体为止。然后，往鸡蛋里放入适量的糖，两个鸡蛋三小勺糖就够了。把糖和鸡蛋再搅拌均匀。准备工作完成。接下来，打开电饼铛，倒入适量的油，等油热了可以放馒头了。把切好的馒头片往鸡蛋里面均匀沾好，放入电饼铛中。只听“刺啦”一声，可口的味道就扑鼻而来，忍不住想马上吃一口。奶奶说：“等鸡蛋变黄要马上翻过来煎另一面，等另一面也变黄就可以出锅了！”我严格按照奶奶说的方法去做，可是还是煎糊了几块！奶奶却夸奖我：“太棒了！”我心里开心极了！

我把做好的馒头，用刀子做出了各种造型，有心型的，菱形的，长方形的，还有半圆形的。然后摆到食物盒里。想象着同学们吃到美味的鸡蛋馒头的.样子我就开心极了！

真的不出所料，我做的馒头得到了同学的认可！不一会儿就被抢光了！我虽然没有吃到一片，但我还是很开心！下次我还要给同学们做。

**什么美食的制作方法作文33**

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！

**什么美食的制作方法作文34**

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。

**什么美食的制作方法作文35**

星期六早上，起床下楼，就看见篮子里静静地躺着两根“绿胖子”——黄瓜。一定是外婆刚从地里收来的！我立刻跑过去瞧了瞧，拿起来摸了摸，带刺的，还有点扎手。看着这两个新鲜的“绿胖子”，我脑海里浮过一个念头——做糖醋黄瓜吧，犒劳犒劳忙碌了一周的妈妈。

说干就干，我熟练地拿起“绿胖子”，用果皮削把它绿绿的外衣给“脱”了，再拿起小刀，小心翼翼地把它切成薄薄的片儿。然后把片儿整整齐齐地放入盘子中，倒入少许醋，适量的白糖，搅拌搅拌，最后裹上一层保鲜膜，放进冰箱里，等待它出汁。

我看了看时钟，七点三十分了，妈妈一般八点钟起床，一定要让“糖醋黄瓜”在妈妈起床前出炉。

我过一会儿去看看，过一会儿去尝尝，十五分钟后终于可以吃了，我迫不及待地拿出来，撕开保鲜膜，胃里的馋虫已经开始在叫嚣“吃掉它，吃掉它，快点吃掉它呀！”我毫不犹豫地拿出筷子，夹起一大口，塞进嘴里。顿时，丝丝甘甜、丝丝凉意直沁心脾，从舌尖慢慢扩散到了喉咙，钻到身体的每一个细胞，真爽呀！

等妈妈一下楼我赶紧把这人间美味端给妈妈尝一尝，妈妈笑眯眯地张开嘴，吃了一口又一口，那惬意的表情，告诉我这是世间美味。很快一盘醋拌黄瓜就见底了，但妈妈还意犹未尽，连汤汁都不放过。吃完她还舔舔嘴唇，直夸我能干。

听了妈妈的夸奖，我的心里满足极了，比自己吃了还甜。

**什么美食的制作方法作文36**

上周，我们学习了《中华美食》这一课，我认识了很多菜，比如葱爆羊肉、小鸡炖蘑菇、水煮鱼、红烧茄子、香煎豆腐我发现中华美食真的是博大精深。周六，趁着空闲，我也想大显身手，给妈妈一个惊喜，我要亲手做一道菜给妈妈尝尝，让她知道我也是个“中华小当家”。

做一道什么菜呢？最终我和爸爸商量决定做西红柿炒鸡蛋，好吃又容易做。

说做我们就立马行动起来。第一步洗西红柿：红彤彤的西红柿被我洗得干干净净，再用刀小心翼翼地把西红柿切成一小块一小块的备用。第二步打鸡蛋：妈妈见我不会磕鸡蛋，便抓住我的手，轻轻一磕，“砰”地一声，蛋壳裂开了，妈妈用手一掰便分开了，蛋黄也流了出来，我拿筷子在蛋液里左搅搅右搅搅，终于把它搅拌好了。第三步，我点着火，倒上油，等油热了后，我将鸡蛋糊倒入锅里，只听“滋啦”-声，鸡蛋就好像在奏乐一样，这时我看到鸡蛋糊上面变得鼓鼓的，还冒着小泡泡，我又把西红柿倒入锅中，反复地翻炒，过了一会，我又往锅里倒了--点水，大约又过了三、五分钟，我往锅里放了一小把盐，一点味精和少量的香油，不一会儿，就熟了，我把他铲出了锅。我看着盘子里那金灿灿、油光光的西红柿炒鸡蛋，可真想吃呀！

大功告成啦！我迫不及待地夹了一筷子尝尝，啊，真香啊！爸爸妈妈每天上班都非常辛苦，以后，我一定要为爸爸妈妈多做点儿家务，做爸爸妈妈的得力小助手！

**什么美食的制作方法作文37**

袅袅炊烟，浓烟四散。近处远处白雾林一片，大人、小孩在其中品各味食物，不亦乐乎！

不远处，蔡蔡面前的锅，含着油，冒着泡，热闹极了。她一手拿锅铲，一手端盘子。盘子里，大小不一的虾被去了须和头，身子上裹满了盐和胡椒粉，背部还被割开了一条线。

我举着碗儿，拿着筷子，迈着轻快的步伐跑了过去。嘿嘿，大虾我来喽！

“喇啦……”一声响，蔡蔡将大虾全部倒进锅里。一只只虾滑入油中，一只只虾卷曲了尾巴，一只只虾染红了身子，一滳滳油飞溅出来，滚烫。大虾红里带黄，黄中透红。红带黄，飘着香。黄透红，溢着味。一切都那么香，那么美。

看到这一美味，让人欲罢不能。闻到这一美味，馋虫就在嗓子里搔抓做痒，只好干咽唾沫。

“出锅了！”憋了几个小时（其实是几分钟）的三个字，终于冲出嗓子，在空中、地上蹦来跳去，呼来喊去。

夹起一只，迫不及待塞入嘴中，酥酥的、脆脆的。虾肉的鲜与虾皮的脆结合在一起，似食神所做，似天王之赐。那么完美，那么成功。一个足矣。

“真好吃！”黄黄赞不绝口。瞧她那副享受的样儿！眼睛紧闭，鼻翼微张，嘴巴吧唧着，嘴角上扬。发丝在空中微微左右摇摆，也那么愉悦，那么享受。

不一会，全部抢完，盘中只留下少许渣油。廖同学走过来，拿起盘子，将油和渣揽入碗中，拌着饭，一口一口，洋溢着笑容。还用“哼哼”的声音表示他对此美味的赞赏。大众皆笑。

大众食完，皆口留余香。

**什么美食的制作方法作文38**

爸爸说包水饺要先调好饺子馅。爸爸拿出事先准备好的韭菜和木耳，剁碎，倒在盆子里，给我一双筷子让我搅拌搅拌，而他炒鸡蛋去了。过了一会儿，爸爸拿着剁碎的鸡蛋块来了，只见爸爸把鸡蛋块倒入盛馅的盆子里再加上各种调料，再次搅拌，就这样饺子馅做好了，接下来就要和面了。

爸爸拿出面粉倒在盆子里，然后加些水开始揉搓，一直揉搓成一个大面团，这时候，包水饺要用到的材料都齐全了。

爸爸拿出一小块面，揉成长条，切出面剂子，摁一下，再用擀面杖擀出圆圆的面皮。我把面皮放在手掌心用筷子放入适当的饺子馅，对折中间捏几下，再把两边的皮往里折，把折进去的边摁成好看的花纹儿，一个饺子便包好了。虽然一开始包的不好看，但在爸爸的指导下，我包的水饺越来越好，不一会儿，水饺便全部包完了。

水饺是东汉张仲景发明的，原名叫娇耳，它是中国传统美食之一，特别是春节的时候几乎每家都包水饺，因为它代表着团圆。

我喜欢吃水饺，更喜欢中国的美食文化。

**什么美食的制作方法作文39**

又是一个热得难眠的中午，知了在树上叫得我心烦意乱，我在床上翻来翻去，怎么也睡不着。

突然传来咚咚咚的一阵脚步声，我吓了一跳，这脚步声定是弟弟的，要是让他进来，我这一觉肯定没得睡了。我一骨碌爬起来，想去锁门，可还是被手疾眼快的弟弟进来了。一进来，弟弟就抓住我的手说：哥哥，走，我们去做草莓蛋糕。什么草莓蛋糕，我被弟弟说得云时里雾里的，就问：在哪里呀？跟我来。弟弟自豪地说。到了弟弟的房间，他拿出了我上次用乐高给他拼的小盒子，再拿出他的水管玩具，选了四个不同的颜色放在盒子里。当当当，美味的蛋糕做好了，哥哥你也吃一块。天哪，弟弟怎么会想出这样做蛋糕呢？可仔细一想，也是有出处的。弟弟的绘本里就有纸杯蛋糕，而且前些天是我生日，生日的大蛋糕也是切成一块一块的。想到这里我也脑洞大开地做了起来。冰淇淋做好了。弟弟赶紧跑过来，伸出那长长的舌头舔了一口我用水管玩具做的冰淇淋，好甜啊！弟弟叫道，怎么样，我做得是不是很好吃，要不再给你加点香草，这样就成香草味的了。我也假戏真演地说。

就这样我和弟弟红红火火地开起了美食店。

**什么美食的制作方法作文40**

我的拿手好戏就是做各种各样的美食。

我喜欢做的美食都要归功于我的妈妈。我妈妈做出来的食物都特别好吃，而且还引起了我的好奇心，因此激发了我学做美食的兴趣，所以我跟妈妈学了一手好厨艺。

为此周六我邀请了我的姑姑、爷爷、奶奶和我的弟弟妹妹们、来品尝我做的各种美食。我的弟弟今天表现特别好，积极主动的给我打下手，帮我洗菜、切菜等。我先做个家常菜、西红柿炒鸡蛋，我先放一点油、待油热时，打四个鸡蛋、呀！不小心把鸡蛋壳丢进去了，这时被姑姑看到了说“你是不是太激动了”弄的全家人大笑起来，这时的我手忙脚乱，不知所措，只好大声叫妈妈妈妈来帮忙了。第二道菜开始作了，老干妈炒肉丝，心想特别简单，于是我先放了老干妈、翻炒一下倒入肉丝、然后再翻炒几下，我看差不多了，就装盘了、又做了炒青菜、炖鸡腿等等.......

大家品尝的时候到了，尴尬的时刻到了，爷爷吃到了老干妈炒肉，大叫起来说：“肉怎么不熟呀”、当我听到时、满脸通红地说，我再从新炒一份，为了挽回面子，走进厨房，在妈妈的细心指导下，成功地做出一份美味的老干妈炒肉，经过家人的品尝，得到了大家的一致好评，这时的我脸上才偷偷的露出一丝笑容。

我的拿手好戏——做美食厉害吧！而现在正在阅读的你，你的拿手好戏是。

**什么美食的制作方法作文41**

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。

**什么美食的制作方法作文42**

周六，我要向妈妈学做一道新菜---西红柿炒鸡蛋，我迫不及待地戴上围裙，开始学习怎样做。

妈妈说：“做菜，要先把手洗干净，不然细菌就跑到菜里了。”嗯！妈妈提醒得有道理，我赶紧洗净手，忙活起来。

首先拿三个新鲜的西红柿，把它们洗一洗、切一切。妈妈看着我认真学习的样子嘴角露出了笑容。妈妈亲切地叮嘱我：“慢点儿，别切到手了。”过一会儿，这话又重复一遍。可怜天下父母心，我于是格外小心，把西红柿切好后放到玻璃碗中备用。

接着，拿出三个鸡蛋把鸡蛋打到碗中，拿起筷子把鸡蛋搅一搅。随后，起锅烧油，等油温热以后，放入鸡蛋拿起铲子左翻翻，右翻翻，妈妈一看，忙说：“好了，一会儿就糊了”。我笑了，连忙把鸡蛋铲出放入碗中。把切好的西红柿放入锅中，加点盐、十三香、鸡精放入锅中翻炒起来。最后，把炒好的鸡蛋放入锅里，我拿起铲子翻炒锅中的西红柿、鸡蛋，红红的西红柿和金黄的鸡蛋在铲子的翻炒下，冒着扑鼻的香味，我好开心呀！这时，妈妈说：“好了，可以出锅了”。我连忙把火关了，把菜盛到盘子里。就这样，一盘美味又好吃的西红柿炒鸡蛋诞生了。

做菜挺有意思，以后我要经常学做菜。

**什么美食的制作方法作文43**

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。

**什么美食的制作方法作文44**

马上这个学期就要结束了，我和妈妈决定做一些牛轧糖，作为这个学期的送别礼物送给老师和同学。

我们准备好做牛轧糖的材料：花生、腰果、棉花糖、牛油、奶粉。

首先，我们用油锅把花生、腰果爆香，再用碎肉机把它们搅碎成一个个小颗粒。这时，我们就能闻到一阵阵花生腰果的浓烈香味了。

接着，我们把棉花糖、牛油、奶粉放进已经烧热的油锅里，用铲子不停的搅拌，一会就看见棉花糖在慢慢地融化。我们再把刚才弄好的花生腰果颗粒倒入锅里，继续不停的搅拌。这可真是一个体力活啊！我和妈妈的手都弄得发酸了。搅拌了好一会，锅里就神奇地出现了黏糊糊的一大堆牛轧糖，散发出一股诱人的香味，让人垂涎欲滴。

我们赶紧把黏糊糊的牛轧糖起锅放到盘子里，并用擀面棒把它们压成一大块，让它慢慢冷却变硬。过了大约30分钟，牛轧糖变硬了，我们用刀把硬硬的牛轧糖切成了一小块一小块，就好像用机器切出来的一样整齐好看。

接下来，就是最简单又最好玩的一个环节了——包装糖纸。我们先把牛轧糖包上一层薄薄的糯米纸，再用五颜六色的糖纸包起来，两头拧紧，卷成长长的一条。就这样，一颗牛轧糖就做好了。我包啊包啊，看到切得不规则的牛轧糖我就顺手往嘴里一扔，把它消灭掉。家人都在笑我不是包糖的，而是过来吃糖的，好好玩啊。我们埋头苦干，不停地包糖，一堆花花绿绿的牛轧糖就出现在我们面前。看着这些牛轧糖，我好想马上跟老师和同学们分享我的`劳动成果，让他们尝到我亲手制作的美味牛轧糖。一想到老师和同学们品尝到这香甜的牛轧糖的开心样子，我心里比吃了牛轧糖还甜。

这次做牛轧糖，我既感受到了做牛轧糖的辛苦，又体会到了做牛轧糖的快乐，真是收获丰厚。

**什么美食的制作方法作文45**

今天下午，自习课英语老师让我们自己体验了做香蕉奶昔、水果沙拉和三明治。

自己成组，我们前后四人一组准备做三明治。昨天，我们商量好带什么，就属我带的最少，一把刀，两个西红柿。下了第三节课，全班似疯了一样，我们把食材、工具都拿了出来，我们组总共带了，生菜、四个煎蛋、两个西红柿、番茄酱、沙拉酱、芝士片、案板、刀、火腿和面包片。

还没制作，我就馋了。同桌还挺细心，准备了一次性手套，避免了食物不卫生的问题。首先，准备食材，将火腿的包装袋打开，切片，这是一个有意思的过程，所以我们四人依次体验了一下。切东西这种事情是最轻松的，但尽量把火腿切成适中的片，有些失误的，切的过薄过厚的，就进入到我们的肚子里了。切好了火腿，就切西红柿……

食材都备好后，开始制作了。首先，在面包片上抹上番茄酱和沙拉酱，放一片芝士，再放四片火腿，盖一片生菜，放一个煎蛋，把抹过各种酱的面包片盖在最顶层。一个超级大的sandwich就诞生了，我的口水都要流出来了。用刀沿对角线切开，哇，这蛋还是糖心蛋。

做好当然要给老师吃，和同学们分享了。甚至有同学说，这是从外面买的，我听了笑开了花。最后一个，我们四个才真正地吃了，我们不约而同地说了句：“真香！”“比外面买的还好吃。”几名同学都赞不绝口。

只做不看不行，做完后我转了转。在我们班总有些“大神”，这位同学做的三明治，不知用什么词来描绘，里面放了臭豆腐、魔芋爽、老干妈等奇怪食材。这一口下去，肯定回味无穷……

这样的体验机会数实不多，我们要珍惜这样的活动。

**什么美食的制作方法作文46**

我和妈妈特别喜欢吃水果，今天妈妈新买回来蜂蜜和沙拉酱，我看到后眼睛一亮，提议说：“妈妈，你来教我做水果沙拉吧？”妈妈说：“好呀，可是一切自己动手，我只来指点步骤哟！”我高兴地回答：“没问题！”跑着打开冰箱找来了猕猴桃、苹果、圣女果、香蕉、梨和一个火龙果，快乐的动手体验开始了：

首先把圣女果、苹果和梨洗干净，我和妈妈喜欢吃带皮的苹果和梨，所以就不用削皮了。把梨和苹果去核、切块放到大圆碗里；把香蕉皮剥掉直接切段；费力的把火龙果的皮扒掉，先把火龙果切成大圆片，再尽量切成大小均匀的块；猕猴桃有些麻烦，太软的切不成形，而太硬的会酸，我挑选的猕猴桃捏着刚刚发软，然后用刀子小心的把皮削掉，再用凉开水冲净残留的`小绒毛、切块；圣女果直接放进碗里就好。

在切水果的过程中，嘴馋的我不时捏起切好的水果放到嘴里，妈妈看着我吃的香甜，也拿起一块吃起来，我们两个相视哈哈大笑。

我把沙拉酱挤到水果上，又听着妈妈指挥，往水果上挤了一些蜂蜜。妈妈说拌水果沙拉时加些蜂蜜，沙拉的颜色漂亮而且味道会更好。我的水果沙拉做好了，看上去就食欲大开呢。赶紧尝一块，哇！香浓爽口的味道比在西餐店吃到的美味多了！

我发现自己动手在厨房制作美食，真是非常快乐的事情：既锻炼了自己的生活自理能力，又制作出了色香味俱全的美味，真是两全其美呀！

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