# 学炒菜日记400字范文共22篇

来源：网络 作者：心上人间 更新时间：2024-02-08

*学炒菜日记400字范文 第一篇在我七彩的童年生活里，我学会了洗衣服、扫地等事情，数不胜数。然而，学习炒菜的事如今历历在目，一直无法抹去，因为我懂得了一个道理。我读小学二年级时的一个星期天，我和姐姐在家料理家务。姐姐说：“阿伟，你打扫院场吧。...*

**学炒菜日记400字范文 第一篇**

在我七彩的童年生活里，我学会了洗衣服、扫地等事情，数不胜数。然而，学习炒菜的事如今历历在目，一直无法抹去，因为我懂得了一个道理。

我读小学二年级时的一个星期天，我和姐姐在家料理家务。姐姐说：“阿伟，你打扫院场吧。”扫地的事我可早就会了，我拿起笤帚，七手八脚的扫起来，一会就把地扫得干干净净，姐姐夸我真行！我见姐姐煮饭、做猪食，看着她忙得喘不过气，我说：“姐姐，我来炒菜吧。”姐姐说：“你行吗？你可没有做过一次菜。”我心想，虽然我没有做过一次菜，但扫地、洗衣服我学起就会，炒菜的事也难不了我。我对姐姐说：“你看着吧！”

我拿起几个洋芋，用小刀轻轻的削去皮，洗了洗，还挺干净。我拿起菜刀，小心翼翼地把洋芋切成薄片，姐姐夸我切得好。我信心更足了，我想，一定要把这次菜炒好，让爸爸妈妈尝尝我第一次炒的菜。我拿起炒瓢，放在锅架上，倒上香油，马上放上洋芋片，用勺子铲来铲去，装上一把盐、几节葱蒜，翻几身，倒在碗里，等待饭桌上爸妈的夸奖。

爸爸妈妈做活回来，我连忙端上洗手水，说等会让你们尝尝我学炒的菜。妈妈说：“那就赶紧上菜吧！”我马上把菜饭摆好。妈妈夹起一块洋芋片吃了一口，慢慢咽了下去，说：“味道不错，只是盐有点咸。”爸爸吃了一口，说：“不错嘛，不过油没有涨好就放菜了。”我奇怪的问爸爸：“你怎么知道的？”爸爸说：“这菜生油味浓，油涨好了再放菜，炒出的菜没这个味，吃起来要清纯得多。”

后来的几次炒菜，我按照爸爸妈妈的意思去做，炒出的菜还真够味，我真正学会炒菜。

我明白了：在我们成长中，需要学会的事情很多，像“炒菜”这样的事情，看起来简单，当你真正做起的时候，就会发现没那么简单了，不同的做法，就会做出不同味道的菜。

记住啊，无论做什么事都要亲自去尝试才能学好，因为实践出真知呀！

**学炒菜日记400字范文 第二篇**

我觉得自己长大了，想学一些家务。我想来想去，决定做西红柿炒鸡蛋。我把这个想法告诉了妈妈，没想到妈妈欣然同意了，我非常高兴！

总算盼到做饭的时候了。我来到厨房，从冰箱里拿了两个西红柿、三个鸡蛋，准备开炒菜了。我先把西红柿洗干净，再切成小块，放在一边，然后开始磕鸡蛋。我拿起第一个鸡蛋，轻轻一磕没有磕 开。我又多用了一点力气再一磕，还是没有磕开。我用力一磕，鸡蛋终于破了一个口。我顺着口用手一掰，蛋清弄了我一手。妈妈告诉我：“磕开的口朝下就不会弄到手上了。”我听了妈妈的话，拿起 第二个鸡蛋，按照妈妈的话去做，果然磕好了。就这样我继续磕开第三个鸡蛋，用筷子把三个鸡蛋搅拌均匀。妈妈把炒锅放在炉灶上，往锅里倒了一些油。一会儿油冒烟了，我把鸡蛋倒进了锅里，炒成 了一块一块的，盛到盘子里。然后我再把柿子倒进锅里，只听噼里啪啦，噼里啪啦。我还放了些盐，等柿子熟了之后，我把鸡蛋倒进锅里炒了几下，鸡蛋。西红柿炒均匀后，我把它们盛到盘子里，端上了 饭桌。

让爸爸妈妈尝尝，妈妈尝了一口我炒的西红柿鸡蛋，说：“真是太好吃了，算得上是人间美味了。”爸爸也尝了一口说：“嗯，不错，比妈妈烧的还好吃哩。”我赶紧也拿起筷子夹了一块鸡蛋， 吹了吹，放进嘴里。嗯，真好吃啊！

因为这是我第一次动手炒菜嘛！所以我觉得这顿饭格外的香！

**学炒菜日记400字范文 第三篇**

星期天，老师给我们布置了一个任务，说让我们回家每个人都要做一个菜。

其实这并不是我第1次做菜之前妈妈不在家的时候我自己炒了一个鸡蛋没有放西红柿可是炒出来煎炒糊了我妈妈这是怎么回事妈妈说你放油了吗我说没有妈妈说你不放油的话那鸡蛋就会炒糊是不是粘在锅上了我说是的然后妈妈给我说炒鸡蛋必须要放油不放油的话就会炒糊我就知道了所以这一次我就要做一个西红柿炒鸡蛋。

我先拿出来4个鸡蛋，把它打到一个碗里，然后再拿一个西红柿，把它洗一洗切成6份，妈妈教我怎样开煤气到，然后就把锅然后就把锅摁的开关点了一下，火就打开了，妈妈就提醒我说你记得要放油，然后我就倒了一点油，我切了几个葱把它放进了锅里，然后它砰砰砰的响，油都溅出来了把我吓得赶紧往后退，妈妈就帮我炒了一下，然后看他没有事的时候，我又把西红柿放进去炒了一下，又把鸡蛋也放了进去。鸡蛋快炒好的时候，妈妈说放点盐，然后，我就放了一点盐，我又放了一点调料，炒好了，我就把它盛到盘子里。妈妈就帮我把它端到了外边。

然后我就尝了一下，还挺好吃的，老师布置的这个任务真有趣，我希望老师以后多布置一些这样的任务。

**学炒菜日记400字范文 第四篇**

在一个阳光明媚的上午，我在家里呼呼呼地做着美梦，突然一声响，把我从美梦中吵醒了。我很不高兴，于是下床来寻找打扰我睡觉的人。这时，我听见了“咕噜咕噜”的声音，原来是我的肚子在叫啊！家里没有一个人影，没人可求助，我只好亲自下厨。

说干就干，我做我最喜欢吃的西红柿炒鸡蛋吧。首先，我把锅用清水冲刷干净，然后放到炉灶上。再把西红柿清洗干净，然后在碗里打入两个鸡蛋，用筷子将鸡蛋搅拌均匀，直到变成金黄黄的蛋液。搅拌时，筷子和碗碰到的声音，犹如唱着欢快的歌曲一样。接着开火，把锅烧热，再往锅里倒入少量的花生油。可是过了不一会儿，油像在蹦床上的小朋友似的往外面跳，我顿时手忙脚乱起来，一不小心，一滴油飞到了我的手上，痛得我似乎要跳了起来。赶忙用凉水冲洗一下，冲洗了几遍后，手背依然火辣辣的疼。

看着我发红的手，有点想放弃了。心想：何苦呢！哎，没事，饿一次就饿一次吧。可是，谁没有第一次啊？怎么能这么快就放弃了呢？这可不是我的做事风格。想到这里，我又鼓起勇气继续炒了起来，最后，我终于炒好了这道菜。

那顿饭我吃得津津有味，那是我最喜欢吃的一道菜。同时，我也明白了一个道理：世上无难事，只怕有心人。

**学炒菜日记400字范文 第五篇**

我自认为是个美食家，深知仅仅会吃是不够的，还需要学会做，这不，今天中午，我就跟着妈妈学做拔丝地瓜。

首先，要把地瓜削皮，再把地瓜切成滚刀块，并加入淀粉，搅拌均匀。我本以为这是一件简单的不能再简单的事了。可是我用力太小，地瓜们纹丝不动，我使劲用力，地瓜却掉到了盘子外了，哎，真伤脑筋……费了九牛二虎之力终于将地瓜均匀的裹上了淀粉。

接着就是要把地瓜炸熟。我伸着脖子，手端着盘子，看着妈妈将地瓜倒进油里，听着“滋啦滋啦”的声音，我以迅雷不及掩耳盗铃之势赶紧闪开了，生怕滚烫的油溅到我的手上。

地瓜终于炸好了。最后就是熬糖了。妈妈告诉我，这一步是最为关键的一步，如果火大了，糖就会熬糊;如果火小了，糖就不能拔出丝。我把糖倒进锅里，再倒入水，用小火慢熬。在妈妈的指导下，我和哥哥轮流不停的搅拌。等水全部蒸发，糖水由原来的白色渐渐变成黄色。我用筷子蘸了蘸糖，再马上放到冷水里，我惊讶的发现：糖凝固了!妈妈告诉我，糖已经熬好了!现在就可以把炸好的地瓜倒进去了。翻炒几下，美味的拔丝地瓜就出锅了。

吃着自己做的拔丝地瓜，我心里有说不出的甜蜜。

**学炒菜日记400字范文 第六篇**

说起炒菜，每天都会吃到妈妈为我们准备的饭菜，这周老师给我布置的家庭作业，学炒菜。我最喜欢吃的菜就是番茄炒鸡蛋，我要学着炒一个自己喜欢吃的菜。

星期六的中午，舞蹈课放学到家，看到妈妈在厨房为我们准备午餐，我走进厨房对妈妈说：妈妈，今天让我来做一个西红柿炒鸡蛋吧。我脑海里回想着妈妈当时给我们做的情景，我就开始动手操作了。第一步，先把西红柿清洗干净后切成块状，将鸡蛋打入碗中均匀搅拌。第二步，起锅烧油倒入鸡蛋翻炒。第三步，将西红柿倒入翻炒，西红柿变软后加入食盐、少许糖翻炒均匀就可出锅。当鸡蛋和西红柿在一起来回翻炒的时候，我的胳膊都觉得有点酸痛，妈妈说第一次炒菜紧张的原因，不会用力。看着鲜嫩的鸡蛋和红彤彤的西红柿搅拌在一起出锅，看着就让人直流口水。我把炒好的菜端上了桌，爸爸妈妈都夸我做的味道好极了，我听了心里美滋滋的。

爸爸妈妈每天接送我上学，照顾我的生活，又要忙工作上的事，我知道也很辛苦。我一天天的长大了，能在家里做一些力所能及的事情，在学习上努力上进，我想这也是对父母最好的回报！

**学炒菜日记400字范文 第七篇**

前天我们学了一篇课文《可贵的沉默》，学完让我感到羞愧，因为我不知道爸爸妈妈的生日是哪一天，我也很少帮爸爸妈妈做事。我想以后帮爸爸妈妈做家务，让他们体会到有我这个女儿的快乐和幸福。

星期天，我早早地从梦中醒来，一直期待着中午的到来，今天我一定要学会炒菜，因为前一天晚上我已经向爸爸妈妈申请炒菜。如果有一天他们不在家，我就可以自己照顾自己了。你瞧，我会干吗?

八点，十点，十二点，炒菜的时间终于到了，我兴致勃勃的从菜盘里拿出要洗的菜，放在水龙头下面冲洗，我专心致致地冲洗菜叶上的脏物，妈妈站在一旁说“菜一定要洗干净，然后学我的样切菜”。听了妈妈的话，我认认真真的把菜洗了好几遍，终于把白菜洗干净了。

于是我拿来菜刀切菜，一开始认为切菜是一件非常容易的事，我把菜切得长的长，短的短，东倒西歪，乱七八糟的。妈妈说：“要做好一道菜，切菜也很重要，有的可以切成条形，有的可以切成块形，还有的可以切成片形”但菜的形状一定要均匀。

炒菜开始了，我把油倒进进锅里，我打开火，只听到噼里啪啦的声音响起来了，油也跳起来了，赶紧放白菜，加上盐和葱，其实我也不知道自己放了多少，就是凭感觉放点，不一会儿，菜就炒好了，我把菜铲出来，端给爸爸妈妈吃。他们表扬了我，我的心里像吃了蜜一样甜，我学会了炒菜，今天的收获可真大呀。

**学炒菜日记400字范文 第八篇**

我已经11岁了，可奶奶还不让我学炒菜。于是，我就想了个法子：在奶奶熟睡的时候，偷偷地出来炒菜。

我要做的菜是素炒西红柿。把菜洗好、切好后，我把油放入锅中，然后放入大葱。“哇！”突然，我大叫一声。油在锅中上蹿下跳，并发出“嘣嘣”的声音，最可气的是还溅到手上，烫得我直想哭。这时我想：奶奶不让我炒菜，也许是怕我被烫伤吧。

“不要怕，没什么难的。”我安慰着自己，忍着疼痛，继续做下去。倒入西红柿后，并反复翻炒，慢慢地，西红柿发出一股香味扑鼻而来。最后，我再放入适量的盐。很快，一盘素炒西红柿便出锅了。我暗自窃喜：终于大功告成了。

看着自己第一次的“作品”，我迫不及待地跑进奶奶房间，叫她尝尝。奶奶吃完一口，连忙说：“好吃，好吃！”听到奶奶的好评，我也尝了一口。“哎呀，忘记放味精了，太不好吃了！”我大喊道。

面对这盘并不成功的西红柿，我耷拉着脑袋。奶奶看到我难过，笑着对我说：“没关系，下次加油！”看着她满面的笑容，听着她安慰的话，我顿时感觉很温暖，很开心。

**学炒菜日记400字范文 第九篇**

每个人都有自己的梦想，我的梦想是想做一个炒菜专家。

记得三年级的一个美食节，老师要求每个同学都要做一道拿手的菜在班上展示，爸爸教我做了两道菜，分别是家乡小炒肉和小葱拌豆腐。

先说说家乡小炒肉。我做的时候，先按爸爸教的方法，把肉切成细条，然后把盐、酱油、姜、蒜、辣椒粉、五香粉、淀粉之类的作料调汁，和肉一起搅拌。再在锅里放上适量的油，油烧热以后，倒上搅拌好了的肉就可以开炒了!炒到快熟时放上一点葱，“星级厨师”——上官小姐做的家乡小炒肉就可以出锅了。尝一口，自己的劳动成果真是特别好吃哟!

接着我又学了做小葱拌豆腐，这个是凉拌菜。按照老师的要求，我研究出，它应该是属于八大菜系中的川菜系列。我在班级美食节把两道做好的菜端到班上展示的时候，心情是多么激动呀!当大家对我赞不绝口时，我感觉特别有成功感。

作为小组推举的代表，我在班上展示小葱拌豆腐时是这样说明的：“大家品尝了我做的小葱拌豆腐了吗?想跟我学一手吗?这个菜做起来很容易，大家仔细听我介绍就一定会学会的。我是这样做的，先把豆腐切成小块，放上一点葱花，再放上半勺盐，最后再滴几滴香油，把豆腐拌碎就可以吃了。是不是很简单?不过，我还要转告爸爸教我的一句话，这个菜还体现做人的道理，小葱拌豆腐——一清二白，做人就要清清白白的哦!”

**学炒菜日记400字范文 第十篇**

考完试放假时，老师布置了一个作业，让我们回家炒菜。回到家我给妈妈说了这件事妈妈说今天晚上就炒，我问妈妈：“晚上炒什么菜呀？”妈妈说：“你就炒你爱吃的醋溜土豆丝吧。”

到了晚上，我把洗好的土豆用削皮刀小心的削去皮，再在刨丝刀上一点一点刨成细丝，漂在水里，然后又切好葱姜蒜备用。因为妈妈说炒土豆要快点炒好，要不然不好吃。于是我在妈妈的指导下把炒土豆丝所需要的调味料都倒进了一个小碗里，有醋、番茄酱、胡椒粉、鸡精还有盐。一切准备妥当，我打开火，在锅里倒上了油，等油热了以后把葱姜倒进了锅里。这时妈妈说：“如果怕油溅到你的话，就把锅盖盖上，那样就不会溅到了。”我赶忙把锅盖盖上，只听见锅里面噼里啪啦一阵乱响，我打开锅盖准备倒土豆丝时，突然脑门一疼，溅了个油点，我差点把土豆丝都打翻了，定了定神，我迅速把土豆丝倒了进去，翻炒几下，把调好的调料倒了进去，又翻炒了几下，最后把切好的蒜末放了进去。大功告成，改良版的土豆丝就炒好了。

我看着我自己做的菜心里美滋滋的。可是脑门子上油溅的地方也在提醒我，做什么事情都是不容易的，要学会珍惜别人的劳动成果。

**学炒菜日记400字范文 第十一篇**

我常说妈妈炒地菜太难吃，妈妈讥笑着说“有本事你炒个菜试试。”于是，我下决心一定要学会炒菜 。因为只有这样才能将妈妈的嚣张气焰打下去。

可我自己肯定抄不了菜，于是请老师——爸爸教我炒了个小葱炒鸡蛋，他说：“先把鸡蛋打碎，倒进碗里搅拌。”我照着做，将鸡蛋打碎，鸡蛋发出“笃笃”的声音，接着，我拿起搅拌器“当当当”地搅拌了一会，鸡蛋搅拌好了。爸爸又说：“切小葱，注意切得稍微细小一些。”我花了不到2分钟，便切好了。接着打开锅盖，倒点油，将鸡蛋倒了进去，只听“兹啦”一声，我差点被吓得逃离厨房了，可一想到妈妈讥笑的话，我就立刻振作起来，我拿起锅勺，将鸡蛋翻了个面再炒，锅勺与锅发出“当当”的声音，鸡蛋炒好了，我又将小葱倒了进去，和鸡蛋拌好炒了一会，接着高声叫着：“小葱炒蛋出炉了”

妈妈一品尝，称赞道：“炒的真不错，可怎么没有咸味呢?”我这才想了起来，一拍脑袋说：“哎!炒的太快，忘了放盐了。”接着，苦着个脸坐了下来，一家人见了，大笑起来，我也不好意思的笑了。

**学炒菜日记400字范文 第十二篇**

我们每个人都有许许多多的第一次，不管是第一次做饭，第一次洗衣服，还是第一次走夜路。这一个个的第一次就像一个个的脚印，印在了我们成长的道路上。让我最难忘的第一次就是炒菜。

那时的我还很小，不怎么懂事，倔强得很。我每天看着奶奶给我们做好吃的东西，羡慕不已，所以我也硬要学炒菜，本来我可以学着炒几个简单的菜的，例如炒鸡蛋，可我偏不，想要一鸣惊人。

我先开火，再倒油，等油微热后就把我切得乱七八糟的白菜倒入锅中，最后放佐料。我也不知道该放什么，就乱七八糟的随便放了几样佐料。放盐时，放了一勺感觉太淡，两勺吧……就这样，放到了我满意为止。

我把做好的菜端给爷爷奶奶品尝，他们一吃便吐了出来，奶奶问：“你放了多少盐啊？”我茫然的回答：“并不多啊！只有小5勺而已。”“你想把我们给咸死啊！”奶奶无奈的说。“不过，你再往里加一些白菜，其他什么佐料都不放就可以解围了。”爷爷补充道。我照做了，果然比以前的好吃多了。

从我这个有趣又无奈的第一次炒菜中，我明白了一些道理，那就是：我们不管做任何事都不要盲目的要强，要学会从基本方法开始。我们还要学会向有经验的人请教，不要盲目的随从自己的想法。

**学炒菜日记400字范文 第十三篇**

今天是星期天，在我三寸不烂之舌的讲说下，妈妈终于答应给我一次下厨的机会。

中午，妈妈回家时拎了大包小包的菜，惟独给我的是一个最小的包。打开一看，里面躺着几个番茄。妈妈对我说：“你今天的任务就是炒一盘西红柿炒鸡蛋，要求色美、味全。还需要制作材料就跟我要。”“不就是一盘番茄炒鸡蛋嘛，干什么说得那么严肃。甭想吓住我！”我心里虽然这么嘀咕，但还是有些紧张。我套上护袖，穿上围裙，一副家庭主妇的样儿站在你的面前。

开始操作了，我先把洗干净的西红柿切成块。从冰箱里拿出两个鸡蛋磕入碗中搅匀。东西准备好了，便开始炒菜了我把油倒入锅中烧热，再把西红柿、精盐、白糖，把它们炒匀。再放入蛋液。蛋液凝固之后，我发现少了一样东西——淀粉。我立即向妈妈要。妈妈拿了一袋淀粉给我，我把装好西红柿炒鸡蛋用淀粉勾芡了一下，这样，不是就色香味美了吗？我尝了一口，啊，真好吃！妈妈提的两个要求我都办到了。端着我那盘色味俱全的“西红柿炒鸡蛋”自豪地来到妈妈面前领赏。

虽然我的炒菜制作很成功，可是，我的工作服已露出它那狼狈相。我整了整工作服，重新向妈妈申请任务。

我学会了炒菜，这是我一个大收获！

**学炒菜日记400字范文 第十四篇**

妈妈做的菜里，我最喜欢吃的就是醋溜南瓜条，酸酸脆脆，还有益身体健康，妈妈对我说：“你那么喜欢吃，可以自己亲手做一下。”我回答到：“好呀。”

我们就来到菜市场，买了一个新鲜、翠绿的的南瓜，这个南瓜外表深绿，一头圆一头细，有二斤重，身上布满了露珠。

回到家里我先把南瓜洗了一遍，因为南瓜太大，做这个菜用不了这么多的南瓜，所以我把它切了一半，留下那头细的。妈妈先给我示范了一下，她先把南瓜切成圆片，再叠在一起，平摊起来，然后把南瓜切成细条，妈妈切的非常均匀。我接过妈妈手里的刀，小心翼翼的切了切了起来，手还有些抖。左手用力的把南瓜按到菜板上，右手拿着刀慢慢的用力，先切了圆片，然后把它们切成条，就是比妈妈切的要粗了些。终于，切满了一盘。

开始炒菜了，我先把火给打着，把锅放到灶上。等锅干了，放上适量的油，再加上一些青蒜。就把切好的南瓜条放进锅里，只听到吃拉一下，我拿着铲子快速的翻炒，南瓜条变了色，我方了一勺盐又炒了几下，加上最主要的老陈醋。我拿着筷子尝了一根，非常美味，酸香可口，可以出锅了。关了火，把南瓜条放进盘子里，端到饭桌上。

开饭了，爸爸和爷爷尝了我做的菜，都赞不绝口。吃着自己做的反，心里也美滋滋的！

**学炒菜日记400字范文 第十五篇**

今天晚上，我想学炒菜。因为我觉得妈妈平时做饭非常辛苦，作为妈妈的小棉袄，我应该帮妈妈做些什么。

我今天想做的菜是清炒莴苣，我得先把莴苣削皮。我左手拿着莴苣，右手拿着削皮刀，走到垃圾桶旁边，削啊削，削啊削……哎呀！手一滑，莴苣掉垃圾桶里了。我赶紧把它捡起来，洗干净，准备切成片。我拿起菜刀。妈妈赶紧阻止：“不要拿菜刀，很危险，还是我来切吧！”我说：“妈妈，您这么辛苦，还是我来切吧！求您了，我会小心的！”妈妈只好站在一边为我加油。可我怎么切也切不动，最后还是妈妈帮我切好的。

我穿上围裙，准备炒菜啦！妈妈帮我打开燃气灶，我把莴苣倒进锅里，不一会儿，莴苣好像在锅里吵了起来：“好渴呀，好渴呀，我们要喝水！”我把半碗水倒进锅里，他们终于不吵了。我先往锅里加了一点盐，然后加了一点耗油、一点鸡精，再把莴苣翻炒几下，最后盖上锅盖焖煮了一会儿，揭开锅盖，莴苣终于炒熟了，可以装盘啦！

终于可以吃了，香喷喷的，真诱人！我夹起一块尝了一口，好咸啊！哎！第一次炒菜翻车了。虽然失败了，但我不会放弃，我会多学几道菜，炒给爸爸妈妈吃。

通过这一次尝试，我发现炒菜不容易，爸爸妈妈平时做饭真是太辛苦了！

**学炒菜日记400字范文 第十六篇**

外公的厨艺一向很好，我今天就向他学了一招——做茭白丝炒蛋。

我先把茭白剥了皮，切成丝，又把鸡蛋液倒在碗里，打成糊状，把它们放在一边，让他们待命。再把锅里的小水珠烧干。我小心翼翼地把油一点点地倒入锅里，等了一两分钟之后，油热了，起了泡泡，再把准备好的茭白丝放入锅里。顿时发出一阵“ci”的响声。因为油会溅起来伤到皮肤，所以，我刚把茭白丝放进去，就逃得远远的。等我跑回去的时候，发现茭白丝已经脱下了自己嫩绿的衣裳，露出了黄色的小皮肤，看上去非常可爱。等它们快被炒熟的时候，我往里面加了点盐，并用锅铲快速地翻炒。随后把鸡蛋液倒了进去，与茭白丝混为了一体。可奇怪的是，油怎么没有溅上来呢?大概是被烧干了吧。我用锅铲把快要变成固体的鸡蛋液剁碎，翻了个面继续炒。又过了一分钟，我觉得差不多熟了，就把火关了，一阵让人闻着馋涎欲滴的香味扑鼻而来。最后，把它们放到一个盘子里，摆了一个造型，看上去这道菜做得很成功。

我吃着自己亲手做的菜，觉得异常美味。

**学炒菜日记400字范文 第十七篇**

今天中午，看着妈妈在厨房忙碌的身影，我突然有个想法：是否能让妈妈教我一手炒菜呢？妈妈爽快地答应了，“那我们就从简单的炒鸡蛋学起吧。”妈妈说。

我们进了厨房，妈妈帮我系上围裙，戴上护袖，全副武装，准备上场了。首先妈妈让我把锅里的水用火烧烧一下，只听“哧啦”的响声，一会儿就没影了。然后妈妈拿了两个鸡蛋让我打开它，我小心翼翼地接过鸡蛋，再锅上敲了几下，“咔嚓”一声鸡蛋裂了一条缝，于是妈妈让我捏住缝向两边用力的掰，又是“咔嚓”一声鸡蛋里的蛋清蛋白“哧溜”一下滑进碗里，接着放上葱再用筷子把鸡蛋搅碎，紧接着向锅里均匀的撒上两勺油，待油有八成热的时候，我小心翼翼地将鸡蛋倒进锅，只听“哧啦”一声鸡蛋上冒着泡，锅里还腾起了一阵烟雾，吓得我迅速把手伸回来，生怕油溅到身上，妈妈答道“没什么的，一会儿就好了。”我赶紧用铲子把鸡蛋翻炒了几下，不一会儿，本身是液体的鸡蛋这时变成固体了。

炒鸡蛋很快就做好了，妈妈拔火关上，说：“不错嘛儿子，这么快就学会了，快尝一。”我吃着我做的鸡蛋，虽然有点糊，但是我很喜欢吃，因为这是我自己的劳动成果，我细细的品尝着，内心充满了喜悦。

**学炒菜日记400字范文 第十八篇**

以前，我在家里从来不做饭，也不会做。现在我觉得长大了，可以多做一些家务事了。趁着这个暑假，我就跟着外婆学做饭菜，外婆让我先学煮一个素菜汤。

我先把一个盆子拿出来，装一大半盆子水，然后放到灶台上烧。再把莴笋从菜篮子里拿出来，把莴笋叶子一片一片地摘下来，用手把它们撕成一小段一小段的，再放在水里清洗，洗了好几次，直到 洗干净了为止，然后把水滤掉。做完这些后，我迫不及待地揭开锅盖，看一下水烧好了没有。揭开一看，只见盆底有了几个小水泡，我以为烧开了，可是外婆说：“这个时候还没有好，要等到水面上冒 泡泡了才行。”我只好耐心地等了会儿，等水烧开后，我就把莴笋丢下去，我先用筷子把莴笋夹进去，后来发现太慢了，就干脆用手抓，第一次，我有点害怕，心里想，这水那么烫，要是手被烫伤了， 多可怕了！于是，我把手举得很高，从半空中把莴笋丢了下去，结果水被溅起来了，第二次我从盆子的边沿小心翼翼地丢了下去，一点儿水都没有溅出来，接着我又丢了剩下的，不一会儿，盖上锅盖， 不一会儿，莴笋就煮好了。

吃午饭的.时候，我吃自己煮的莴笋叶子的时候，觉得格外的清香。

**学炒菜日记400字范文 第十九篇**

星期六的上午，我终于学会了一项技艺——炒菜！

那天上午，妈妈提了一大袋的蔬菜回到了家，我连忙跑过去说：“老妈，您休息，就让我炒一次菜吧！”妈妈沉默了一会儿，然后爽快的答应了。

我连忙跑进厨房里，首先，洗土豆，这个又大又圆滑的土豆，可没有你们想象中的那么好洗呀！这个土豆像一只泥鳅一样滑滑的，可好在土豆终于被洗完澡了。

第二，削土豆皮，我拿着溜溜刀三下两下就把土豆的衣服脱了。

第三，切土豆丝，我把土豆放在板上，双手拿起大刀向土豆砍去，可是土豆很不听话，我向左边砍，它往右边滚；我往右边剁，它往左边跑，好不服气！

妈妈见了说“牛师傅，切一个土豆怎么这么费劲呀！”

妈妈拿起土豆，轻轻的切了起来，我看见土豆在妈妈的手下好像很听话的样子，我连忙学着妈妈的样子，一手按着土豆，一手持刀，慢慢地切起来，起初丝切的有粗有细，后来就均匀多了，在我的努力下，一道又一道的菜出锅了。

现在我总算知道了，炒菜也不是一件很容易的事。假如你一不留神，油点还会跳到你的手上，火辣辣的疼。

这一次炒菜的经历，令我难忘。

**学炒菜日记400字范文 第二十篇**

在我的人生道路上，有着许多个“第一次”每一个第一次就像是沙滩上的每一对脚印，可至今还让我记忆犹新的第一次应当是那一次学做菜了。

那一次我偶然从电视上看到做咖喱丸子，坐在电视前的我“心动”了。于是我决定，我要将咖喱丸子这道菜做为我人生中做过的第一道菜。

我向妈妈恳求教我做这道菜，妈妈欣然答应了，然后去准备材料。

首先，我细心翼翼地将葱、生姜切成碎丝，放进锅里炒，直到炒出香味为止。

然后，将两勺咖喱粉加上半碗水搅拌均匀，因为是第一次，所以不少水都溅到衣服上了。妈妈说：“别急，别急。”由此我想到了自我常说的一句话：“心急吃不了热豆腐”我的速度慢了下来。

最终，那半碗水变成了红彤彤的咖喱汤。最终我把咖喱汤和新鲜鱼丸依次倒进了大锅中，大锅顿时发生了“扑通、扑通”的声音。利用这点时间我要后面的工作了，加点糖、加点盐，再把竹签拿出来就差不多了。

当我把汤汁和丸子倒入盘中时，那时我又留下了人生中的精彩瞬间！

**学炒菜日记400字范文 第二十一篇**

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!

**学炒菜日记400字范文 第二十二篇**

星期4下午，期中考试刚刚考完，老师在站路队的时候给我们布置了一项特别的作业，那么就是炒菜。

回到家里，我想了想。不知道该做什么菜呢？最后我决定做我最喜欢吃的菜之一，麻婆豆腐。准备做麻婆豆腐，我和妈妈去超市买了一些豆腐，回到家里我们把豆腐切成了块状，放进了碗里。

然后是切葱花，我先把葱给洗了洗，再把外面的一些皮去掉，然后开始切葱花。我把葱花切成了小段。

准备完毕，我先把火打着，真是，然后往锅里面加了点油，我更想吧，豆腐往里面倒，可是妈妈却对我说要把油先热一下才能倒豆腐。我等了一会油热了，我先把葱花给炒了一下，然后又往里面倒了豆腐。我学着妈妈的样子，用铲子在锅里来回翻炒，然后我又加了一些盐和一些鸡精辣椒等调料，然后我又加入了一些水。之后我又往里面加了一些豆瓣酱。小火炖了几分钟。

用了几分钟，菜炒好了，我迫不及待的掀开了锅盖，啊，迎面而来了一股香喷喷的味道。我尝了一口，嗯，味道还不错。我把菜盛到了盘子里，端到餐桌上看着一家人欢欢喜喜吃着我第1次做的菜，我心里高兴极了。

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