做面包日记600 字[合集5 篇]

第一篇：做面包日记600 字

在写日记时，内容要表述完整，一般写作的要素就是时间、地点、人物、发生了什么事、事件发生的原因，事件产生了什么样的影响，把握这些就不会无从下笔。下面是小编给大家带来的做面包日记 600 字5 篇，以供大家参考!

做面包日记600 字1

同学们的第一次体验一定是五花八门，海阔天空吧?想知道我的第一次体验吗?那就听我娓娓到来吧!

同学们是否和我一样喜欢吃香甜、美味的面包，它可是我们生活中不可缺少的食品。因为爱吃面包，所以常和妈妈去面包房买面包。每次进入面包房我都会被那些形状各异、香味四射的面包馋得直流口水，恨不得把所有的面包都买回家。可是，面包的价格不比馒头的价钱来得实惠。所以，每次只能天挑选几样，很是不过瘾。每当这时，我都会对妈妈说：“要是我们自己会做就好了!”

自从在“家有购物”上看到用面包机在家自制面包的电视画面，我的美梦终于成真了，妈妈为我买了一台面包机。实现了我自己动手做面包的愿望。利用这个清明节，我和妈妈决定“牛刀小试”。

我怀着激动的心情，先把做面包的各种配料按照配料表一一准备齐全，并严格地执行配料比例。例如：做 500 克的甜面包，需要十分之九杯的水，三大勺植物油，一大勺奶粉，四分之三小勺的盐，三分之一的糖，三杯面包粉，两小勺干酵母。第一道工序准备齐全之后，接着就是把材料倒入面包机的面包桶里。在放材料时，这里还有个小窍门呢，就是先到液体的水和油，后放酵母和面粉。因为干酵母遇水后会提前发酵。

离成功只差一步了，盖好面包机的盖子，我的心随着机器的嗡嗡声起起伏伏，我无心干别的事情，眼巴巴地盯着面包机的工作状态，恨不得钻进去的面包粉能马上变成面包。随着一声“嗡鸣”,面包机终于停止了工作，我迫不及待地掀开面包盖，一个金黄金黄的，散发着

浓郁香味的长方体自制面包呈现在我的眼前，我美滋滋地，喜悦之情无法言表，激动地抱住了妈妈……

第一次做面包，让我品尝到了劳动的快乐，自己动手丰衣足食;第一次做面包，让我了解到了劳动的艰辛，劳动是要付出汗水的;第一次做面包，让我明白了第一次也许不会成功，但贵在吸取教训，总结经验。我相信有了第一次做面包的经历，第二次会做得更好!

做面包日记 600 字 2

这是一个特别的日子，因为我要自己动手做面包。

原来都是我跟着妈妈做面包，我从来没有亲手做过，这次还是第一次呢。我是既激动又忧虑。

我想了一下妈妈的做法，就开始做面包了。

首先我在大碗里面加上事先准备好的面粉 100 克，加上两个鸡蛋，接着一边搅拌一边加牛奶，加好后我继续拿着筷子搅拌，牛奶不见了，鸡蛋不见了，渐渐的和面粉融为一体了，成了一个软绵绵的大面团。接下来就是不断的按压、拉长、按压、拉长……我不断地重复着这个动作，面团渐渐拉出丝来。我的手越来越酸，但是我却越来越兴奋，因为我离成功越来越近了。

突然妈妈问我放酵母了吗?我那兴奋的心情一下子全消失了。

没有放酵母，面粉就不能发酵了，怎么办呢?我犹豫了一会儿，又挠了挠小脑袋，我忽然想到我可以重新加酵母。

于是我就重复上一个步骤，加上酵母、加上牛奶，再加一点面粉，不断的搅拌、按压、拉长。没多久，酵母全不见了，它去哪里呢?酵母原来都躲到面团的肚子里去了，看来我离成功又近了一步。

接下来我要让面团泡个“温水浴”，让面团快快的发酵。水不能太热也不能太冷。水太热酵母会被热死，水太冷酵母就会躲到“被窝里睡懒觉了”。出浴后的面团变胖了许多，成了一个圆滚滚的小球。

下一步我就开始给面团做形，我做了一个个蛋卷的形状。我要让酵母再次发挥它的特异功能，进入了第二次发酵环节。30 分钟后，蛋卷也变胖了。我又给蛋卷穿上了一件用蛋黄做的衣服，再加上几粒黑芝麻点缀一下，好看极了。下面将进入最后一个环节，我让蛋卷在蒸

笼里蒸了一会。

我亲手做的第一份面包出炉了，虽然没有店里买的那么美味，但是对我来说有另外一种别样的味道。

做面包日记600 字3

一天，我写完作业正好有时间，于是我和妈妈一起开始做面包。

做面包需要的工具主要有：烤箱、面包机、厨房秤等。

第一步和面。我们先用秤称了 300 克的面粉、一个鸡蛋、150 克牛奶，30 克白糖和 5 克酵母粉倒入面包机的搅伴桶里，设置好程序和时间，面包机就自动和面了。和面时间大约 15 分钟，时间到了以后，加入软化的黄油 30 克，继续启动和面程序，让面团和黄油充分融合，15 分钟后进入下一个步骤。

第二步揉面。把和好的面团从面包机里拿出来，开始手工揉面，这个环节最累人，我反复揉搓摔打面团，妈妈说一定要揉出手套膜，这样做出的面包才好吃。揉啊揉啊，我使出吃奶的劲专心对付面团，最后还是在妈妈的帮助下勉强揉出手套膜。

第三步发面。我们把揉好的面团放入面包机，启动发酵程序，开始醒面，这个过程需要 50 分钟。

第四步做面胚。这里我们可以根据自己的喜好做成自己喜欢的面胚子。今天我做的是蔓越莓馅的面包。我们把面团揉成一个长的圆柱形，再把它用刀切开分成大小均匀的小块，然后擀成大约半厘米厚的面皮，放入一小撮蔓越莓干，再把它们包成馒头状，这样一个面包胚就做好了。

第五步烘烤。等所有的面胚子做好以后，就把它们放入烤盘，再醒发 15 分钟后，给面胚上刷一层鸡蛋液，再洒一些芝麻，最后将烤盘放入烤箱。将烤箱的温度设置为 180 度，时间设置为 20 分钟，调好这些以后只需要耐心等待了。20 分钟过后，香喷喷的面包就烤好了，那金黄的外表和诱人的香气，让人看了就垂涎三尺。

通过做面包，我明白了，要想有好的收获，就必须先付出辛苦的劳动;做任何事，就像揉面团，如果不认真努力的去做，就不能做出松软可口的面包。

做面包日记600 字4

我的妈妈她有着一双巧手，而且她也十分喜欢烹饪。妈妈做的每一道东西都是十分美味，因此我和弟弟也就成了有福气的孩子，几乎天天都可以吃到妈妈做的美餐。这会儿妈妈又拿着刚买的做面包的工具，开始张罗着要做面包了。

我心想：妈妈她经常做面包，可是我还没有做过呢!于是，我闻声走进厨房，争着也要做面包。看着我那股兴奋劲，妈妈只好妥协了。

开始了!开始了!我先把做面包必备的材料：牛奶、鸡蛋、奶粉、糖、面粉和酵母都放进了盆子里，再开始使劲地揉面，揉了好一会儿，一直到我的手都揉酸了才将这调皮的面粉揉好。接着，我又往面里头倒进黄油，再把它给放到盆子里发酵了将近两个小时。在这漫长的两个小时里，我兴奋地在客厅里蹦来蹦去，嘴里头还念念有词：“快点啊，快点啊……”“叮铃铃”闹钟终于在我快要失去耐心时姗姗来迟。我又赶紧一溜烟跑进厨房，小心翼翼地拿起刀，心里头祈祷：天灵灵，地灵灵，刀刀不会切到手!然后我才揣着颗不安的心把这已经成型蛋糕切成了八等份。接下来的就是最令我兴奋的环节了，我带好厚厚的手套，拖着盘子把面包放进了烤箱。现在，我要做的就是静心等待。我坐在离烤箱不远的椅子上，拿着书，安静地看起书来了。不过，我每翻一页纸，眼睛都会往烤箱那儿瞟一眼。

过了好一会儿，我突然闻到了一股香味儿，哈!没错，这就是出自我陆大厨之手的蛋糕的香味。“叮”烤好啦!我赶紧放下书，又带起厚重的手套，轻轻地打开烤箱，哇!浓浓的香味扑鼻而来，轻松的勾起了我的食欲。

我迫不及待的拿下手套，抓起一块就往嘴里头送。可真好吃!没想到我第一次做面包就可以做得如此成功，想必我一定是个有烹饪天赋的人。我心里暗暗得意。为了分享我“陆氏面包”的美味，我又拿起一块送给妈妈吃。我看着妈妈那惊讶的表情，就知道这面包的美味程度一定吓到她了。妈妈和我一样，三下五除二就把一块面包吞了下去。吃完还不忘夸赞：“这面包还真是好吃。”

品尝着自己做的面包，顿时我心里头有说不出的成就感。而且，

我还觉得没有任何一家面包店的面包比得上我做的，看来，自己做的面包果然和外头的面包不一样!

做面包日记600 字5

我们从小到大都经历过许多的事情吧!就比如说：第一次洗碗，第一次上学，第一次打电话，但令我最难忘的还是第一次第一次做面包。

记得那是一个双休日的早晨，我在客厅看电视，电视里在播放教我们怎么做面包的节目，我觉得很有趣，就想自己也做面包试一试。

动手做一做，我去拿来笔和纸，把制做过程记下来。看完电视后，我来到厨房，把面粉、白糖、还有红枣都拿出来，妈妈问我干什么，我说：“妈妈，你先出去吧!等我做好了你再进来品尝。”说着，我把妈妈推了出去。我把面粉倒进了盘子，把鸡蛋打进去，再把白糖放进去，我伸手把袖子卷上去，开始和面粉，和了一会儿，有点干燥，用勺子舀水，我小心翼翼的加一点水，感觉脸上有点痒，就用手擦了一下，咦，弄得脸上都是白白的面粉，不管了，还是继续和吧。我左一遍右一遍地和，可是，它总是散出来，哎呀!气死我了!我冷静下来一想：不是常说失败是成功之母嘛，继续努力，一定会成功的。我和了好长时间终于和好了，我把它和成圆圆的馒头形状，再把红枣一个个按到上面，最后把它放到蒸笼里蒸一会儿。

二十分钟后，我打开蒸笼盖，顾不得烫手，飞快地把面包端了出来。闻一闻，嗯，还挺香的，有浓浓的红枣味道。我急急忙忙地把门打开，让妈妈进来看看我做的面包，妈妈说：“挺漂亮的，就是不知道味道怎么样。”说着，妈妈吃了一口，说：“有点硬，没有加过发粉。”我暗暗下定决心：下次一定要做得更好。

我已经学会了做面包，如果你到我家来作客的话，我可以做给你吃哦!经过这次努力，我也明白了一个道理，做一件事，不能半途而废。

做面包日记600 字

第二篇：第一次做面包作文

第一次做面包作文

在日常生活或是工作学习中，大家都写过作文吧，作文根据写作时限的不同可以分为限时作文和非限时作文。你知道作文怎样写才规

范吗？以下是小编精心整理的第一次做面包作文，希望对大家有所帮助。

第一次做面包作文1

今天妈妈教我做面包。这是我第一次动手，所以我看得特别认真。只见妈妈把面粉倒进一个盆子里，接着用一个小碗装了点温水，然后往里面加了点白糖和发酵粉，最后把水一点一点地倒进面粉里，不停地揉啊揉。

不久，面粉就变成了一个胖乎乎的圆球，我问妈妈什么时候才能开始做面包。妈妈说还要再等等，发酵二十分钟，那样蒸起来的面包才好吃。

我一边盯着我的手表，一边寸步不离地等在面团边上。终于时间到了，我忙催促妈妈快开始。妈妈把面团分成一小块一小块的，我赶紧拿了一小块放手心里，学着妈妈的样子做起来。我先把它搓圆，再轻轻地按压了一下，哈哈一个圆形面包就做好了。太简单了，和学校里玩的粘土差不多。我不再老老实实地做妈妈教的面包，而是放开想象，想做什么就做什么。不久菜板上就躺满了我做的面包：正方形的、三角形的、爱心形的、花朵形的、小鸟形的……五花八门，可爱极了。

妈妈把面包蒸熟了。我吃着各种奇形怪状的面包，开心地笑了。自己做的面包就是好吃。

第一次做面包作文2

这个星期我家订购的面包机终于到货了，看到说明书上品种繁多，可口诱人的面包，我迫不及待地想把每一种面包都尝试一下。

用面包机做面包看起来很容易，其实也需要一些技巧。首先，是面粉的选择一定要用高筋面粉。我们准备做五百克的奶香面包，那就先要倒入两百六十克的面粉，然后要选择奶粉，应该用脱脂奶粉，加入一大勺奶粉后，再加一盒牛奶约两百五十克和一个鸡蛋，最后加入一些糖、盐、黄油和干酵母。这样做面包的准备工作就完成了。

我把做面包的原料桶放入面包机里，设定好面包的重量是五百克，程序设定为奶香面包，颜色为浅色，完成的时间是第二天早晨七点。这样明天早晨我们就可以吃上热腾腾的面包早餐了。

到了第二天早上，我们家的房间里到处弥漫着面包浓浓的香味，我立刻起床去观看面包机。通过“观察窗”看到一个色泽金黄的奶香面包已经做好了。我和爸爸妈妈一起品尝了这个面包，觉得味道好极了！以后我们就可以用这个神奇的面包机为我们做早餐了。

第一次做面包作文 3

不久前，妈妈买了一台面包机，它被放在墙角，一动不动。今天的晚上，我终于有机会体验一次。

我先拿出面包机配备的食谱，上面的.面包样式琳琅满目，个个都十分诱人。“提子牛奶面包”、“核桃咖啡面包”、“玉米面包”等等。还有一些新奇的东西：“糯米年糕”、“海绵面包”……忽然，一个我从未见过的面包吸引了我——“米饭面包”。就做这个吧！

我一手拿食谱，一手在橱柜里捣鼓。水 150 克、砂糖 18 克、黄油 10 克、盐 5 克……哎～这才一开始，难题就来了。我怎么知道150 克的水是多少呢？想着想着，我瞟到了家里的体重测量仪上，我把计量单位调到“克”就开始一个一个称……

总算称完了，该面包机登场喽！打开盖子，咦，里面有个小勺子。我看了看说明书，我又看了看配料表，呀！原来这个勺子是有刻度的，它是用来算分量的呀！早知道就不用这么麻烦了。

我把配料、面粉一一放好，盖上盖子。按下“启动”按钮，上床睡觉了。夜晚，我甜甜蜜蜜地进入了梦乡。

第一次做面包作文 4

今天，妈妈买的面包机终于送到了。我迫不及待地打开了包装盒，这台面包机身穿灰色的大衣，“头”上有一个盖子，打开盖子，里面是一个小桶，盖子旁边有一排按钮，操控这些按钮就可以制作面包了。

吃过晚饭，我和妈妈就兴致勃勃地照着手册做起面包了。制作的方法很简单，只需要按照顺序将鸡蛋、水、牛奶、油、盐、糖、面粉、酵母等材料加入小桶中，然后在按钮上设置好相应的程序和完成时间就可以了。我和妈妈小心翼翼，严格地遵照手册上各种材料的用量规定和放入顺序，并预设了第二天一早的完成时间。

第二天早餐时，妈妈端上来了一块大面包，原来这就是我们昨晚

做的甜面包呀。看起来好好吃！我尝了一下，觉得面包皮有点硬，妈妈说可能是因为水放多了。为什么水会放多了呢？我们明明是照着手册制作的呀。妈妈说：“手册上写的是奶粉，而不是牛奶，家里没有奶粉，我们用牛奶代替了。牛奶也有水，所以水的用量就比手册上写的多了。”原来是这样！听完了妈妈的讲解，我就津津有味地吃起了面包。因为是自己亲手做的，所以我觉得特别好吃。

有了这台面包机，我就可以随时做美味的面包吃了。妈妈说这台面包机还可以做蛋糕、酸奶，对我这个吃货来说，实在太棒了！

第三篇：元宵节日记600 字做元宵

元宵节是我国的传统节日之一，元宵节的重点主要在“闹”上，小编收集了元宵节日记，欢迎阅读！

元宵节日记做元宵

1 要问我最喜欢的节日是什么节日？那当然是元宵节了。因为元宵节不仅可以吃到美味的元宵，还有一个重要的原因就是可以看到好看的灯展。

虽然今年的元宵节已经过去了，但是那时的场景却深深的刻在了我的脑海里。

元宵节的那一天可热闹了。为此，姥姥、姥爷和弟弟也来我家和我们一起过元宵节。

晚上吃过元宵后，我们一起来到广场看灯展。到了广场，映如我眼帘的是来来往往的人群络绎不绝，环绕广场四周的好几圈的灯笼让人眼花缭乱。

我们迫不及待的走进第一圈观看灯笼，这一圈都是各个单位的。第一个灯笼是一只小巧玲珑的兔子灯笼。这是房地产公司的。红宝石的眼睛下有一张要说话的三瓣嘴，竖起的耳朵好像正在听人们的赞美呢！真是非常的机灵可爱。第二个是自来水公司的灯笼，形状是一滴水，虽然简单，但是也非常的漂亮。

估计自来水公司的人们是告示着我们要节约用水呢！随着拥挤的人群我们终于走进了第二圈，第二圈是各个学校的灯笼。

第一个是北二小学的灯笼，它的形状是一本书，书上写着“好好

学习、天天向上”的字样，可见是让我们好好学习、早日成才、为祖国做贡献呢！第二个是我们奋斗小学的，是用我们奋斗小学的标志做成的灯笼，可见处处都要体现我们奋斗的精神。上面由红色、黄色和绿色环绕着，美丽极了。

看了使人非常的振奋。我们看得入了迷，不知不觉就走进了第三圈了，第三圈是各个图书社的灯笼。第一个是新华书店的，新华书店果真名不虚传，是一只威武的猛虎，这只猛虎是多么的逼真呀！预示着他要在图书行业要像猛虎一样独领风骚了。

可惜，弟弟偏偏在这个时候想睡觉，我们只好依依不舍的离开了灯展会场。

元宵节日记做元宵

2 在我的家乡，讲究的是“三十的火十五的灯”，所以在这两天的夜晚，家里的灯是要长明的，为了确保十五的灯能长明，正月十三这天还要“试灯”，就是把各屋的灯点亮至少一柱香的功夫，试灯这天，出了嫁的女儿不能在娘家过夜。

到了十五这天，主妇们要早早起来做饭，敬过菩萨祖先之后，一家人迅速吃完饭，换上新衣去上坟。家乡人讲，上祖坟要图早，谁家能抢到第一去拜祖坟，这家一年就会走好运。

上坟的时候，大家族的成员会结伴前往，浩浩荡荡的十分壮观。到了坟前，烧上纸钱点上香后，每个人就轮番磕头，求祖先保佑。由于村里每个时期选择的坟地不一样，每家的祖坟都分布在各个地方，拜完一个再去拜另一个。

我太爷、太奶和爷爷的坟在文革期间都被平了，所以只能在大致的地方划个半圆圈烧些纸钱给他们，据说现在立碑了，爷爷奶奶就可以一起拜了。

拜完自家的祖坟，再去拜外婆家的，我家离外婆家不远，所以我们小孩子也跟着去，离得远的，由父母去拜就行了。

由于我有个伯父在外乡生活，我姨家离外婆家较远，所以他们上坟之后都要到我家吃午饭。妈妈一般在正月十四就做好春饼，家乡过年前会准备很多半成口的菜式，如肉糕、鱼丸、肉丸、鱼面、酥鱼、

吃过午饭，这一天就没什么正事了，大人小孩都抓紧年的尾巴起劲的完。南方的农民辛苦，一年没多少清闲的时间，小时候就盼着过年的时间长一些，最怕听到妈妈说：“年过月半尽啦，该干活了！”

我已经有十多年没在家过元宵节了，这次回家看到过年的风俗依然没变，想必十五的风俗也是一样吧，毕竟在过节的时候祭拜祖先也是中华民族的传统，只不过选择的时间不一样罢了。

我喜欢家乡那种重视过年的气氛，虽说现在生活条件好了，想吃什么平时都能吃到，可是过年前一家人在一起做着各种准备，不也显得很温馨吗？古老的风俗不能丢，丢了，返乡的游子就找不到根了。

元宵节日记做元宵

3 农历正月十五是元宵佳节，老百姓常说元宵节一过，这新年也就算过完了。还沉浸在新年气氛中的我，既盼望元宵节早点来到，好欣赏到许多美丽的烟花和漂亮的花灯，可又不想这么早就和新年说拜拜，所以我非常珍惜这新年的闭幕曲。

今天就是正月十五元宵节，天一擦黑，我就早早地站在楼顶的平台上，凝神谛听那第一声鞭炮响。大约五点半左右，第一声鞭炮响了，它像是元宵节节日演出的报幕员，拉开了整场节日烟花盛宴的帷幕。

一开始先是“噼噼啪啪”的响声由远至近，此起彼伏，那是小鞭炮在调皮地敲打着锣鼓；

随后二踢脚那响震天空的声音，像击鼓乐一样，将这整场盛宴渐渐带入佳境；

最耀眼的当然数那“主角”的登场，几声巨响，空中绽放出无数火树银花，那是有许多人家在燃放礼炮和烟花弹，灿烂的烟花弹亮彻了夜空，仿佛身处白昼，真是“火树银花不夜天”啊！

我睁大双眼紧盯着天空，不愿放过每一幕美妙的演出……一会儿，烟花盛宴结束了，整个世界寂静了许多，让人觉得像是来到了另一个空间，耳畔仿佛传来星星和月亮的呢喃细语。但是，天空并没有因此而变得单调，很快，天边飘过来几个亮点，并且越来越多，我好惊奇，仔细地盯着：来了，来了，飞到我这边来了。哦！

接着，近处又升上了一些，在晚风的催动下，它们像一群小鸟，快速地向同伴们飞去，它们在空中嬉戏、追赶，像一群快乐的孩童，我目送了一群又一群。

按捺不住好奇，我也买了一只，拆开包装袋，展开灯，缠好方形燃料，用蜡烛点燃了它，只见原先蜷缩的纸灯在热气的作用下开始膨胀起来，而且越来越大，不一会儿，我就按不住它了，于是我拎着灯的两只角，慢慢地松开了手，只见它缓缓地飘了起来，越飘越高，我望着那它，默默地许了个愿：“我希望……”。

街头上，还有不少小朋友在家人的陪同下，提着形形色色的花灯，流连忘返……元宵节结束了，春节也就结束了。时间不等人，我也进入小学阶段最繁忙的一学期了，我得好好学习，在新的一学期里永不停步，奋勇向前。

元宵节日记做元宵

4 今天是元宵节，晚上我一家人团聚在一起吃元宵。

姥姥端着热气腾腾的元宵上来了，咋一看，略透明的汤汁面上漂浮着几个赤色的枸杞子，隐隐望得见三四个若隐若现的圆，冒出的屡屡热气在寒冷的空气中清晰可见。

我执起勺子，轻轻拨开汤面，元宵就争先恐后映入了我的眼帘。五六个元宵你挨着我，我挨着你，挤在一起，活像团团圆圆的一大家子。

我用汤匙舀起最上面的一个元宵，放在眼前细细打量：滚圆滚圆的丰满身材，洁白细腻的无暇皮肤，在蓝色花边的汤匙中显得越发娇嫩，让我有些不忍心下口。轻轻凑到元宵前，咬上一小口，充盈的黑芝麻馅就迫不及待地涌了出来，诱人的浓香扑鼻而来。

乌黑的馅、雪白的外表，形成了鲜明的对比，宛如一幅淡雅的水墨画。我一点一点吮净了汤匙中的黑芝麻，再小口小口地吃完了余下的元宵。

又甜又浓的黑芝麻，软软的糯米面从始至终缠绵在我的嘴唇、牙齿、喉咙口，让我意犹未尽。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/078111103125006132