

饺子日记 700 字（通用 31 篇）

饺子日记 700 字（通用 31 篇）

时间如快马般匆匆，一天又过去了，心中一定有不少感想，这时候十分有必要要写一篇日记了。为了让您不再为写日记头疼，以下是小编为大家收集的饺子日记 700 字，希望能够帮助到大家。

饺子日记 700 字 篇 1

假期结束，新学期开始。回忆起假期点点滴滴，令我印象深刻还数除夕那天和爷爷奶奶一起包饺子情景。

这天大清早，全家人便开始忙碌。其他人都高高兴兴地去买年货，家里只留爷爷奶奶和我负责包饺子，爷爷擀饺皮技术与效率向来让我们叹为观止，而奶奶更是位包饺子老手，可我之前是真没做过这活，心里特没底儿。表哥走之前还装模作样地走到我跟前，叹口气说：“唉，老妹，我们可是为你好哦，呆家好好学学包饺子哦？”说完还一边摇头一边叹气地走，我气得牙根直痒痒，别以为我没看到他幸灾乐祸表情。

别笑，别笑啊！也难怪哥哥那样说，要知道，我爷爷奶奶可是出名“严师”，这令我头皮都紧紧，我一脸悲壮地走进厨房，迈着沉重步子，那样子仿佛我不是去包年夜饭要吃饺子，而像是去为国捐躯似。这不，一会儿厨房里就传出奶奶声音：“馅少点！把饺子弄漏煮出来只能是一锅饺子汤！让饺子立着！别东摆西放！口子捏紧！别漏！”

天呢！这饺子怎么这么难包啊！没办法，奶奶只得对我改变“教学方法”，她手把手教我第一个，又耐心指导我包第二个，接着让我自己包第三个……不一会，我饺子越包越有样儿，越包越娴熟，看着那桌子上好像在向我咧嘴笑胖娃娃般饺子，我不禁又加快速度。

等到妈妈他们回来时，我们饺子也已经下锅，大家一边等待一边议论着：“这饺子可是小汐第一次包啊！”“就是，应该多鼓励哈！”这时，哥哥向我投来“怀疑”目光，说：“嗨！老妹，你包饺子吃不会拉肚子吧？”我终于按捺不住自己情绪，“笑眯眯”地说道：“我放泻药，您要不要尝尝鲜？”全家人一阵哈哈大笑。

哇！饺子出锅，这可是本人第一次包饺子成果啊，超美观，超美味，家人也赞不绝口：“初学者嘛，值得表扬！”“实践最重要。”

吃着自己亲手包饺子，我觉着心里美滋滋。怪不得呢，勤劳蜜蜂才可以酿出甜甜蜂蜜啊！

饺子日记 700 字 篇 2

每一个人都有一次。第一次做饭，第一次独自出门，第一次洗衣服，但最让我难忘的是那第一次包饺子。

那是个大年除夕夜，我们全家正坐在电视机前看电视，奶奶走过来说：“你们几个就知道看电视，还不过来帮我包饺子！”我们全家无可奈何，不情愿地关了电视机，加入包饺子的行列。

心里还记挂着刚刚没看完的电视，我无意地把饺子皮放在手心上，抓一把肉馅就放进了饺子皮里，然后使劲捏。刚放进锅里，汁就溢了出来，饺子皮也松了。我心想：“这下可怎么办，别人都做了十几个啦，可不能让她们小瞧我呀！”

第二次，我吸取了第一次的经验，把饺子皮放在手心，放了适量的肉馅，然后轻轻的捏平捏平，最后放进锅里，虽然肉汁没有溢出来，但饺子皮还是松了。

这一次，我没有马上做。而是去观察奶奶的做法。奶奶首先把手上扑满面粉，然后把饺子皮放在手心上，放上适量的肉馅，然后轻轻捏紧，再用食指和中指轻轻把两只小拇指大小的饺子皮轻轻提起来。再落在一个地方，捏紧，一个有模有样的饺子便“出生”了。

我学着奶奶的样子，又吸取前两次的经验，我首先把面粉扑满整个手指和手掌，在把饺子皮放上我的手心，这次，我没有用勺子挖肉馅，而是用筷子适量的加了些肉馅，轻轻合拢，捏紧了，然后照着奶奶的做法，用食指和中指提起两边，轻轻一提，再捏紧，我做的第一个有模有样的饺子就诞生啦！

虽然才包好了一个饺子，但我的心里却像装进了一只小喜鹊一样，马上得意洋洋地给大家展示我的“作品”。有了开端，接下来的包饺子顺顺利利，不一会儿就超额完成了“任务”。

通过这件事，我明白了：世上无难事，只怕有心人。世界上很多

事都没有我们想象的那么困难，只要你细心一点，就能成功。

饺子日记 700 字 篇 3

过年了!我好高兴，想着年夜饭中那些山珍海味，我口水都流了出来。又想到那些压岁钱，可以买那么多好东西，我更飘飘然了。想着想着，康晨，快来!，老爸在厨房里叫我了，我兴奋地跑过去，问：老爸，有什么好吃的吗?老爸拍拍我的脸，说：小肥猪，就知道吃，口水擦擦!今年我们的年夜饭是饺子。我们自己动手，每人都吃自己包的饺子，怎么样?到时你没有可别哭哦!我生气地说：包个饺子有什么难，看我的!于是，一场包饺子大赛开始了。

我拿了一张饺子皮，再往里面放了些馅儿，然后捏起来，可是，饺子爆肚儿了，再看看老爸，他已经包了两个饺子了，我更着急了，手忙脚乱的，老妈笑着说：傻孩子，馅儿别放太多了。接着老妈又做示范给我看。我想，不急，还是先学学吧。老妈先把饺子皮放在手心里，然后夹了一块肉馅放在里面，再把两边捏拢，叠两个小褶就完成了。不难，我看后照做了，没想到看起来容易，要做好还真难。此时，老爸已经包了十几个了，而且个个都直直的立在案板上，而我老爸已经开口了：瞧你，怎么每个饺子都是奇形怪状的?下锅准成菜汤，能吃吗?仔细看看，也是，有的像小鱼，有的像小船，有的像包子老妈说：不要灰心，熟能生巧嘛。我点了点头，又有了信心，继续认真地包起来，真的是一个比一个更好，我心里非常的高兴。

终于，饺子可以下锅了，当我包的饺子下锅时，它们就像一条条白色的小鱼游来游去，也没有哪只小鱼爆肚了。我欣喜若狂，大叫道：嘻嘻，是谁说我包的饺子会成菜汤啊?老爸脸红了，抱歉地说：对不起，我把冠军让给你，行吗?耶，太好了，我是冠军喽!

今年的年夜饭，虽然没有我想象的那么丰富，可是它却给我带来了无穷的乐趣。

饺子日记 700 字 篇 4

每当我包饺子的时候，那就不会忘记我在外婆家包饺子发生的趣事。

寒假到了，我在外婆家过年。一个风和日丽的下午，我在门外闲

着没事干，突然看见妈妈、外婆和小姨在一起包饺子，我眼睛珠子一转，有了法子，心想：嘻嘻。这下可有事干了。我连忙向前跑去，对妈妈说：“妈妈，我也要包饺子。”妈妈看见了笑笑说：“好啊。但你不要把饺子的馅给弄出来了。”知道了。“我毫不犹豫地说。说着妈妈站了起来让我坐下。我认真地学着外婆的做法，心想：这也简单了吧。我绝对一看就会。于是拿起饺子皮包了起来，才包了几个，馅就全都露出来了。

又经过一会学习以后，我再一次包起了饺子，我一会这样包，一会那样包，包了半天终于成功了。可我拿到锅里去煮的时候就有点担心，担心会不会发生什么意外，妈妈也在一旁说我。过了一会，弟弟跑到厨房去看，大吃一惊，他急忙跑出来，边跑边喊：“锅里开花了。”我一听感觉不对劲，就跑到厨房一看：“啊。糟糕饺子的馅全煮出来了。”我看着看着觉得这些饺子还真像是一朵朵小花呀。然后我又情不自禁地笑了起来：“嘻嘻。锅里还真开花了呀。”妈妈看见了说：“别笑了，饺子都煮破了，你还笑。”我被妈妈的话给震住了，我低下头说：“好，我认真学包饺子。”于是就端端正正地学起包饺子，妈妈也在认真的教我：“包饺子先要拿一张好皮，然后用勺子挖一勺馅包进去，之后沾一点水抹在皮上。”我听了照着做，“嘿“还真灵。我来劲了，一连包了十几个一起下锅了，告诉你们这次锅里可没有开花哟。

吃完饺子以后，妈妈教诲说：“你看到一件事可不是你想像的那么简单，但只要认真学、认真做就一定能成功。”我认真地把妈妈说的话听进去了。我觉得妈说得这句活够我一生受用。

饺子日记 700 字 篇 5

以前，看着奶奶和妈妈熟练地包饺子，我心里就暗暗下定决心：我一定要学会包饺子。

今天的饺子馅是美味无比的素馅。妈妈首先把洗好的韭菜大把大把的切成颗粒形的条子。当当、当当当，这切菜的声音仿佛是一位歌唱家，在唱着欢乐而又兴奋的劳动进行曲。切好之后，妈妈就开始“挑战”鸡蛋了。妈妈先打好了鸡蛋，把打好的鸡蛋放到锅里，变成

块时，再把它捞上去，和韭菜交过朋友后，就开始包饺子了。首先奶奶把面擀成条子状，又用刀给它“整容”，变成了三角形，接着，奶奶又把三角形变成了圆皮儿。我准备大显身手。抓起一张皮儿，刚一包，成了。哎呀，不小心露馅了。妈妈一看，不禁哈哈大笑起来。

我心里很不是滋味，妈妈看见了我垂头丧气的苦瓜脸，像猜透了我的心思似的对我说：“包饺子是一种技术活。我相信，只要你不断练习，就可以成功。”听了这句话，我顿时信心十足，便拿起一个饺子皮儿，往里面放了一些馅儿，为了能让它圆鼓鼓的，我又多夹了一块鸡蛋，便开始包。包可不是容易的事，我费了九牛二虎之力才把包饺子这个“难题”给攻克了。我把它摆到盘子上，一看：妈妈包的饺子就像打了胜仗的将军，威风凛凛的站在那儿，而我的呢，是东倒西歪、缺胳膊少腿的俘虏。我很不服气，又拿起一个开始包，妈妈又来帮助我，对我说了许许多多的技巧。慢慢的，我包的饺子越来越好。

还有一个最重要的是：煮饺子。妈妈事先准备好开水，我和雅琪端起了饺子，向厨房进攻，“下饺子。”奶奶示范了一下，并告诉我们应该沿着锅的边沿下。我们把饺子从锅边滑过去，像是童年记忆中的“滑滑梯”，我们三下五除二就把饺子下完了。过了一会儿，香喷喷的饺子就出锅了。

吃着我们自己的劳动成果，我心里有一种说不出的滋味。

饺子日记 700 字 篇 6

假期结束了，新的学期开始了。回忆起假期的点点滴滴，令我印象深刻的还数除夕那天和爷爷奶奶一起包饺子的情景。

这天大清早，全家人便开始忙碌了。其他人都高高兴兴地去买年货了，家里只留爷爷奶奶和我负责包饺子，爷爷擀饺皮的技术与效率向来让我们叹为观止的，而奶奶更是位包饺子老手，可我之前是真没做过这活，心里特没底儿。表哥走之前还装模作样地走到我跟前，叹了口气说：“唉，老妹，我们可是为你好哦，呆家好好学学包饺子哦？”说完还一边摇头一边叹气地走了，我气得牙根直痒痒，别以为我没看到他幸灾乐祸的表情。

别笑，别笑啊！也难怪哥哥那样说，要知道，我的爷爷奶奶可是出

了名的“严师”，这令我头皮都紧紧的，我一脸悲壮地走进厨房，迈着沉重的步子，那样子仿佛我不是去包年夜饭要吃的饺子，而像是去为国捐躯似的。这不，一会儿厨房里就传出奶奶的声音：“馅少点!把饺子弄漏了煮出来的只能是一锅的饺子汤!让饺子立着!别东摆西放的!口子捏紧!别漏了!”

天呢!这饺子怎么这么难包啊!没办法，奶奶只得对我改变了“教学方法”，她手把手教我第一个，又耐心指导我包第二个，接着让我自己包第三个……不一会，我的饺子越包越有样儿，越包越娴熟了，看着那桌子上好像在向我咧嘴笑的胖娃娃般的饺子，我不禁又加快了速度。

等到妈妈他们回来时，我们的饺子也已经下锅了，大家一边等待一边议论着：“这饺子可是小汐第一次包的啊!”“就是，应该多鼓励哈!”这时，哥哥向我投来“怀疑”的目光，说：“嗨老妹，你包的饺子吃了不会拉肚子吧?”我终于按捺不住自己的情绪，“笑咪咪”地说道：“我放了泻药，您要不要尝尝鲜?”全家人一阵哈哈大笑。

哇!饺子出锅了，这可是本人第一次包饺子的成果啊，超美观，超美味，家人也赞不绝口：“初学者嘛，值得表扬!”“实践最重要的。”

吃着自己亲手包的饺子，我觉着心里美滋滋的。怪不得呢，勤劳的蜜蜂才可以酿出甜甜的蜂蜜啊!

饺子日记 700 字 篇 7

新年到了，每家每户都吃着水饺，瞧，我家也要吃水饺啦!

可是，为什么新年都要吃水饺呢?原来，是东汉建安初年，人们就想起张仲景大夫为乡亲治病的情景，也模仿着做“娇耳”的方法，做起了食品。为了区别“娇耳汤”的药方，就改称为“娇耳”。因叫着别嘴，后来人们就叫它“饺子”，也称为“水饺”。久而久之形成了习俗，每到新年这天，家家都吃着水饺。

今天，我家也要包饺子啦!妈妈帮我买来了饺子皮、肉、葱……。首先，我把肉洗干净，然后把洗干净的肉切成肉馅。

好难啊，我切了好久，手都切酸了。妈妈见了，就把肉“加工”了一下，然后让我把葱和玉米切好，切好之后把肉和盐放进去，然后再反复搅拌均匀，肉馅就做好啦。

包饺子了，我学着妈妈的样子先把肉馅放一点在饺子皮上，然后对折，再把开口包好，在饺子皮顶端上形成皱褶，然后捏紧，一个饺子就做好了。我做好几个，觉得这样的饺子太普通了，于是我决定做白菜样式的。先把肉馅放一点点在饺子皮上，然后包出 4 个尖角，再用剪刀把 4 个角边上剪两到三下，最后把 4 个角向中间捏紧，一个白菜样式的饺子就做好啦！我还做了各种形状的，有帽子的、玫瑰花的、金元宝的、太阳的……。

包好了，我把水倒在锅里煮沸，然后把包好的饺子倒进锅里，可是它们都往水下面钻，可能是害怕了吧。过了一会儿，“饺子娃娃”都游到水面上来了，原来是饺子煮熟了。妈妈说：还没熟呢，还需要再加两次冷水，这样饺子才会熟透。”我把热腾腾的水饺盛到盘里，再把盘子端到餐桌上，我迫不及待的吃了一口，好烫啊！妈妈告诉我心急吃不了热豆腐，可并不能阻止我吃饺子。我吃了一小口，哇！色香味俱全，吃一口就能让人回味无穷。

果然，自己动手做的东西，最好吃！自己做的东西不仅好吃，还能在做的过程中学到很多有用的知识。

饺子日记 700 字 篇 8

今天是星期日，我和妈妈在家包饺子，传说饺子是东汉时一个叫张仲景的神医发明的，当时人们称这种食物为“饺耳”、“饺子”或“扁食”，饺子就是这样来的。

包饺子首先得和面，下一步是拌馅。我想吃芹菜猪肉馅，妈妈严肃地说：“我去擀皮，你去拌馅。”我把芹菜切完，放进盆里，再把肉馅放进盆里，撒上油盐 and 味精，馅拌好了！

我高兴地对妈妈说：“妈妈，我拌完馅了。”妈妈满面笑容地说：“乖儿子，你也和我一起擀面吧！”我先把面揉成一个长条，再把面一块一块扭下来，数够了十二块之后，我便拿起擀面杖，擀了起来，不一会儿，面粘到擀面杖上了，我洒下一把生面，才把黏黏糊糊的面片弄了下来。我左手拿着面饼，右手拿着擀面杖，擀一下，转一下，等擀得差不多了，就去夹馅。我拿起一把铁勺子，一把舀起一块馅抹到面皮上，然后再对折，捏一下，第一个饺子就包好了！妈妈过来一看，

笑道：“照你这样包，我们只能吃皮了。”说完，就对着饺子一吹，饺子摇摇晃晃地倒了。我一看，心里凉了半截，但我又一想：我一定不会放弃的。于是我按照原来的步骤又做了一遍。不过这次，我把馅夹得多了一些。妈妈再次看看，摇摇头说：“你这饺子不怕撑破肚皮啊！”我一听，用手指在饺子皮上捅了一下，果然，馅漏了出来。我的自信被磨没了，懊恼地丢下饺子，回房间去了。妈妈走过来，用“激将法”问我：“这点小事就放弃，还是不是男子汉了呀？”这招果然好用，我又重拾信心，回去包饺子。我按之前的步骤再做一次，这次，我放的馅不多也不少，妈妈喜出望外地说：“你终于成功了，我的儿子！”说完，抱起我使劲亲了亲。

我尝过自己的饺子之后，认识到两个道理，一是自己的劳动成功总是特别香，二是只有坚持不懈才能成功！

饺子日记 700 字 篇 9

今天，我想吃饺子了。妈妈带我到超市里买了五斤面粉，40 块钱的猪肉，又把肉打成馅，准备中午包饺子给我们吃。

妈妈到了家开始做准备了。她说：“等面和好了，你和我一起包饺子。”我很高兴，好久没包饺子了。首先我和妈妈把手洗了，妈妈找了一个大点的盆子，倒了一些面进去再倒点水把面粉搅拌成颗粒形状。然后再用手去揉搓。搓成一个面团。在来回的揉搓，把面团搓得光滑一点。拿到案板上。用力按压把它擀成巨形面条，然后妈妈在拿刀一刀一刀的切开，一小块圆形的面团。再撒一点面粉在上面。妈妈笑着说：“今天擀面皮和包饺子任务交给你了。”我高兴地拿起小小擀面杖。这可难不到我，我一岁半的时候，妈妈就开始教我擀面皮和包饺子。我用手按压一下来面团，用擀面杖来回地擀，把它擀成一个手心大小的圆形，一小会擀了十几个。妈妈看着我说：“那你慢一点擀，不着急，我去把馅拌好，等一下就可以一起包饺子了”。我说：“好。”不一会儿妈妈把肉馅拌好了。我的面皮擀得也差不多了。正在这时，弟弟从外面回来了，看到我和妈妈包饺子，高兴得跳起来：“我也要包。”我说：“不行，必须把手洗干净了才能包。”他听了我的话，乖乖地去洗了手。过来和我们一起包饺子。

拿起一个饺子皮，用筷子挑一点肉放在中间，再把饺子皮对称，用手捏好，来回地多捏几遍，这样饺子才不会裂开。我和弟弟包的饺子没妈妈的好看，我包的饺子把肉都粘在了外面，这是因为肉馅放太多了。但是还是不错的。不一会就把饺子包好了。

妈妈又叫我去烧开水煮饺子。首先锅里接半锅水，盖上锅盖，把煤气灶打开。等水烧开了，再把饺子一个一个地放到锅里。等水开了，用锅铲轻轻地下面搅动。再煮三四分钟就可以开吃了。

新鲜的饺子出锅了，好香呀！吃一口，真好吃呀！

饺子日记 700 字 篇 10

今天，我爸爸说晚上吃蒸饺，我高兴极了，于是我就慢慢等着晚上的到来，傍晚时分，我突然冒出一个想法：我学包饺子。我对爸爸说了之后，爸爸就开始教我了。

爸爸先把饺子皮擀好，然后让我看着他怎么包饺子，只见爸爸把馅料放了一点进去，捏好口子不让馅漏出来。再把双手一合，一个饺子就包好了，我也学着爸爸的样子包，差距可就大了，爸爸包的饺子像一个胸有成竹的大将军，而我包的饺子像个瘦老头还耷拉着脑袋。我有些泄气了，我对爸爸说：“爸爸，我不学包饺子了，太难了。”爸爸严肃的对我说：“男子汉大丈夫做事不能半途而废，当初是谁闹着要学包饺子的？”我听了这话，又有了干劲，接着包，果然包的一个比一个好。

最后，爸爸从我包的饺子中挑几个“精英”进了蒸笼，饺子蒸好了，我连忙夹一个我自己包的饺子尝尝鲜，真好吃！因为这是我的劳动成果。

今天早上，妈妈一大早就起床把菜买回来了。六点四十左右，妈妈叫我起床和她一起包饺子，我一下子来了兴趣。一溜烟穿好衣服，刷牙洗脸，我以军人的速度站在了妈妈的面前。“嗯，不错，我们开工吧！”。因为每次只是在旁边看爸爸妈妈包饺子，实际自己并没有真正动过手，于是妈妈便教起我来：首先，我们拿一张饺皮放在左手上，用无名指蘸一点碗里的水涂在饺皮边缘，然后用勺子，挑一勺馅，放在饺皮正中央，再把饺皮对折一粘。就 ok 啦

我按照上面的步骤包了一个，呵呵，很简单嘛，得到了妈妈的表扬我心里沾沾自喜，不过看看妈妈包的，是长得高高士兵，再看看我的是倒了的胖士兵。我像是泄了气的皮球，手像灌了铅一样抬不起来了。妈妈在一旁鼓励我。让我别泄气，多包几个就会好的。我一连包了好几个，胖士兵似乎感到了羞愧，把腰也挺得直直的了，我好开心啊。很快就包完了，妈妈把我包的饺子当做了我的'营养早餐，放进了锅里，烧熟后，我吃着自己包的饺子，心里甜滋滋的，感到格外的好吃。自己动手，丰衣足食，好耶！

700 字 篇 11

过春节时，家家户户都会吃一些象征着吉祥的点心，如年糕，寓意着年年高；而汤圆意味着一家人团团圆圆；鱼呢，预示着年年有余……我家也不例外，瞧，过年时，我们全家也包了一次饺子，饺子形如元宝，意味着招财进宝。

首先，把事先准备好的韭菜和肉拿出来。其次，把面粉与水混合在一起，搅拌并且揉面，然后，用到把肉切成肉末，一阵啪啪响过之后，我们又把韭菜切成一小段一小段，与肉末搅拌在一起，我们就开始包饺子了！

妈妈先用娴熟的手法给我示范了一边，我认为包饺子很简单，只不过小菜一碟而已，便迫不及待的想包，满怀信心的学着妈妈的样子包了起来，想大显身手一翻。“妈妈，我想和你比赛，怎么样？”我胸有成竹的说。妈妈爽快的答应了。

一眨眼功夫，妈妈已经包了好几个饺子了，看上去，个个都是“身强体健”的，昂首挺胸，像刚打了胜仗回来的士兵。再看看我的，因为急于和妈妈比速度，包出来的饺子，有的是“四不像”，有的是露出了馅，个个都是“残兵败将”，搞得我有些不好意思，只好把这些“老弱残兵”“医治”一下——重新包。但是我不灰心，因为我相信“宝剑锋从磨砺出，梅花香自苦寒来”这句话，我只要用心的付出，一定会收获成功的果实的！

可是过了一会儿，我就半途而废，妈妈看了，对我说“遇到这么一点小挫折就放弃啦？以后人生的道路还长着呢，许多困难等着你克

一定会成功的。

听完这些话之后，我开始耐心的包饺子，过了一会儿，我终于包出了一个小巧玲珑的饺子，经过我和妈妈努力之后，我们吃到了一顿香喷喷的饺子，吃着自己包的饺子，津津有味我感觉特别香、特别鲜。从这件小事中，我懂得了：无论做什么事情都要一心一意的去做，要持之以恒，不能因为一点小困难而半途而废，那样永远也不会成功的，这让我想起的一句名言：失败乃成功之母，只有经历过失败，付出过努力，才会成功的！

700 字 篇 12

“肚子圆又圆，长的像元宝。”

猜猜看谜底是什么？哈哈！没错，是饺子。

一天中午，妈妈还在为午饭而发愁，沉默了许久，兴奋地提议不如吃饺子吧。

饺子？我一听，便来了兴致。饺子又香又软，小时候，最爱吃的就是妈妈包的饺子了。

所有家庭成员一致同意。每个人都有自己的任务，之后就兴冲冲地干了起来。

我光荣地成为了一名擀饺子皮儿手。挽起袖子，洗洗手，就开工了！

我先揪下一小块面，把它搓成长条状，用刀切成一小段一小段的，然后用擀面杖擀成圆圆的皮儿。虽然看着很简单，但却总是擀不均匀，不是厚就是薄。

妈妈、奶奶、爸爸都负责包饺子，唉！三个对一个，实在是不公平，我都使出了“洪荒之力”却还是赶不上他们。

这时，弟弟却跑来雪上加霜，趁大家不注意，抓起一把面粉就往空中撒，顿时，这里就成了“人间仙境”，而弟弟，小小年纪就“白了头发”成了一个不折不扣的“小老头。”

大家都被弟弟的模样逗笑了，我开玩笑地说：“真是，弟弟不帮什么忙还能玩，真轻松！”

对呀，我细细一想弟弟的任务就是当个“谐星，”把大家逗得哈哈大笑，这样一想，还真是责任重大。

不知不觉中，饺子包完要下锅了。一个个饺子好似一群白白胖胖的小娃娃排着队滑进锅里“游泳”去。但沸腾的水把它们烫到了，“哇哇”地叫个不停，偶尔还来个三百六十度大翻转。

一家人静静地在餐桌旁等待，不一会儿，饺子熟了，妈妈把它们盛到盘子里，饺子皮虽然擀得不是特别好，但也能隐隐约约地看见里面五颜六色的馅，漂亮极了。

我拿起筷子，夹一个饺子放到嘴里，轻轻一嚼，鲜、香、软！一股蔬菜和肉结合后，咸咸的自然的味道在我嘴里蔓延开来，从牙齿尖遍布全身。

我嘴角上扬，露出一个甜甜的微笑。嗯，饺子的味道，就是家的味道。

700 字 篇 13

嘴馋了，今天我一个人包了一百多个饺子。

下班后去菜场买了两斤五花肉、两斤饺子皮、两棵大白菜，材料备齐后就开始侍弄起来。

首先先得剁馅：把五花肉洗净去皮，按肥瘦一比五的比例切丁剁碎；五花肉不要剁得太碎，否则不如拿到市场里用绞肉机绞了，绞肉机绞出来的肉馅太细腻，没嚼头不好吃；五花肉最好到菜场去买新鲜的，冰冻过一次以上的肉容易泛酸，影响口感。

第二步：把大白菜洗净剁碎，用少许盐腌制一下，挤出水份，把菜末与肉馅搅拌在一起。然后将调和油、鸡精、蛋清、食盐、生粉等配料放入拌均；放置五到十分钟后，再取桃酥饼一个、或咸味饼干几块用菜刀压碎撒入肉馅后再次拌均。这里要注意的是：放置五到十分钟的作用是让肉馅入味；桃酥饼有两个作用。一是缓解瘦肉太多，肉质会很“柴”的问题，在肉馅中加入蛋清、生粉、调和油都是缓解肉质“柴”的方法。二是桃酥饼中的糖份能起到提鲜的效果。其实，要让肉馅避免“柴”的感觉，还有一个方法，就是多加点肥肉，如果饺

不合适了。脂肪太高，威胁身体健康了。

准备工作做完了，可以开始包饺子了。

包饺子的过程实在是一个心情愉快的过程。当一个个包好的饺子整齐地排放在桌子，齐齐地看着你的时候；当你手上包着饺子，想着家人大块朵颐吃着热气腾腾的饺子的时候；心中的那个美呀油然而生……

如果是一大家子人在一起包饺子的话，那叫一个热闹，大家说着、笑着、闹着，比谁的饺子包得好看；比谁的饺子更漂亮；有的做得好、说的少；有的说得天花乱坠，包出的饺子却东倒西歪。再看看桌子的包好的饺子：有的整整齐齐，一个比一个漂亮；有的露馅的、破皮的、睡觉的，什么样的都有。但大家在一起包饺子的那种气氛、那种开心却让人久久不能忘怀……

静静地我一个包着饺子，把对亲人的思念和牵挂，化作浓浓的亲情包进了饺子……

700 字 篇 14

星期六，我和奶奶在家里包饺子吃。奶奶从街上买来各种包饺子的原料：饺子皮、竹笋、葱，还有已经绞好了的肉等等。

看，妈妈包的饺子一个个像挺着肚子的“大将军”，而我包的饺子却像一个“伤兵”。看着这么难看的饺子，我有点气馁，真不想包了。奶奶好像看出了我的心思，边包边说：“做事可不能半途而废呀……”我听了奶奶准备好了一切，就开始包饺子了。我学奶奶的样子，拿起一张圆圆的饺子皮，先用水把饺子皮的周围沾了一点，再把拌好的肉馅放在饺子皮的中间，然后以拌好的肉馅为中心点，把饺子皮对折，一只手先捏住，另一只手用食指和大拇指一推，再一捏，呀，这下糟糕了，由于用力过度，饺子“开裆”了，赶紧地拿手去捏住，这时，另一边又露馅了，手忙脚乱的。唉，包饺子也真是一件不容易的事啊！的话后，总结经验，吸取教训，仔细观察奶奶包饺子的过程。慢慢地，我终于成功了，一个月芽形的饺子在我的手中诞生了。

看着自己亲手做的第一个饺子，心里特别高兴。这时，奶奶提出

“好啊”。“预备”，“开始”一声令下，我们俩个快速的包了起来，不一会儿工夫，桌子上就摆满了包好的饺子，数一数，我做了十几个，剩下的都是奶奶做的，这场比赛以奶奶做得又快又好而告一段落。

饺子包好了，我和奶奶商量着该怎么吃，我提议“蒸着吃吧！”于是，把包好了的饺子放在蒸笼上蒸，大约蒸了十几分钟。好不容易等到奶奶说：“大概熟了吧。”我一听，就迫不及待地打开蒸笼，哇！一阵香气扑鼻而来，我赶紧拿了一双筷子，夹了一个尝尝，又鲜又香。我觉得自己亲手做的饺子，味道就是好，虽然在外观上存在着瑕疵，但也让我懂得了自己动手包饺子给自己带来的快乐。

700 字 篇 15

今天是星期天，我有点儿想吃饺子，就把这事告诉了妈妈，妈妈同意了。我的心里别提有多高兴了。

我和妈妈把爸爸叫来一起包饺子。我们先分工。爸爸力气大，就和面，妈妈心灵手巧，就擀皮和切菜切肉。我嘛，就看一看，做评委吧！分好工，大家各自工作起来。大家干得很起劲，非常热闹，好像今天过年似的。

我先走到妈妈跟前，享受一下妈妈用聪明智慧做出来的小饺子。妈妈擀得十分快，甚至几秒钟就擀好一个皮。我也想擀。我想：这有什么难的，不就是擀一遍吗？太简单了，关系的。这时我吹起牛来：“我擀皮包的饺子谁吃一口，保证会吃第二口！”妈妈笑了笑说：“我来做个示范。”只见妈妈拿来一个面团，用手按扁，然后拿出面杖，一边转一边擀，我发现妈妈中间擀的厚些，四周薄些。妈妈说：“应该这样做才行。”示范完后，妈妈递给我面杖，笑呵呵地说：“该你露一手啦！”我拿出一块面块。用手一按，可是一点儿也不圆，成了三角形。算了，过会儿再整整。我又用面杖擀，可转得一点都不顺利，咯吱直响。我想：难道面杖还认人吗？我随便地整了一下，就来包饺子。我从菜盆里夹了许多菜，想：“多点才好吃呢！”可是偏偏我做的不对。为什么这样说呢？因为菜太多了，饺子合不上，我使劲一捏，合上了。放在桌子上，可它象一位怀孕的妇女，躺在那里。

我又开始包第二个。这次放陷的时候，我放的比第一次少得多，轻而易举地包好了。我把它放在桌上，也站不起来，就象只没吃饭的蛤蟆。

我决心做第三个。这次一定小心。夹才菜的时候多了减去一点，少了加一点，再对齐轻轻一捏，这次弄得可真有点象样了。

今天，我不光学会了包饺子，还懂得了做什么事都努力才能获得成功。

700 字 篇 16

星期天下午，妈妈说：“晚饭吃饺子。”我听了连声叫好，长这么大了，也不知吃了多少饺子，但从来没有包过饺子，我准备好好跟妈妈学学手艺，包出鲜嫩可口的饺子。

说干就干，我和妈妈兴致勃勃地来到菜市场。菜市场的菜琳琅满目，有青菜、土豆、蘑菇、韭菜、南瓜……看得我眼花缭乱。我和妈妈挑了块猪肉，买来后拿到绞肉机上绞成肉末，又买了韭菜、蘑菇、虾仁、饺子皮……一切都买齐了，我俩匆忙回家。

首先，制作饺子馅。把韭菜和葱切碎，再剁得极细，连同捣碎的蘑菇、虾仁，一起混入肉末里，放了适量的盐、酱油、味精，然后搅拌均匀就做成了饺子馅。

一切准备就绪，接下来可以包饺子了。妈妈左手拿着饺子皮。右手蘸了一下水，沿着饺子皮的边缘擦了半圈，然后右手持勺子，把饺子馅勺到饺子皮里，再用双手捏了几下，一个象模象样的饺子就做成了。饺子形状十分好看，活像一轮弯月落入盘中，让人看了就十分想吃。我也学着妈妈的样子。做了起来，可是我捣鼓了很长时间，也没做出个像样的饺子，只做出了一个四不像的怪物。妈妈忍不住哈哈大笑起来，说道：“你包的这个，真可谓是饺子界里的‘丑小鸭’。”我听了顿感无地自容，但毫不灰心，一本正经地说道：“可别小瞧，‘丑小鸭’也会变成‘白天鹅’的！”我又拿起饺子皮，按照刚才的步骤，更加全神贯注地做起来，一遍又一遍，渐渐地，我做的“丑小鸭”慢慢地变成了“白天鹅”。妈妈看着我的杰作，也不停地夸奖我：

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/948031066125006130>