# 我是小厨神作文1000字

来源：网络 作者：星月相依 更新时间：2024-01-16

*今天晚上，我和姥姥、妈妈正在观看《厨王争霸》，突然，我想起孙老师要我们做一道菜，于是，我迈着信心满满的步伐走向厨房，像《厨王争霸》里对战一样，去与那虚拟的对手PK。偷偷告诉你，我可是有帮手的，那就是我们家的五星级大厨——姥姥，有了姥姥的...*

　　今天晚上，我和姥姥、妈妈正在观看《厨王争霸》，突然，我想起孙老师要我们做一道菜，于是，我迈着信心满满的步伐走向厨房，像《厨王争霸》里对战一样，去与那虚拟的对手PK。偷偷告诉你，我可是有帮手的，那就是我们家的五星级大厨——姥姥，有了姥姥的帮助，我当然是自信心爆棚了。

　　第一章——准备工作拉开序幕

　　做一道好菜必不可少的是充分的准备工作，所以我并不觉得准备工作无聊或繁琐。先公布原材料：蒜苔、茄子、银耳（需提前泡好）、调味料（葱、姜、料酒……）。我先切蒜苔，这蒜苔圆滚滚滑溜溜的，像一条条小泥鳅，在我手里滑来滑去，好不调皮，我努力按紧，切“头”，切“尾”，总算切完了。谁知，下一位更是“钉子户”。我拿着这圆圆的茄子，不知从哪里下刀，硬着头皮切了几下，大小不均，粗细不一，唉。这时，站在一旁的姥姥看不下去了，对我说：“先别切了，我来给你做个示范。”说完，就轻车熟路地拿起菜刀，上下翻飞，茄子瞬间变成了均匀的细条条。我努力模仿姥姥，经过了几分钟的“奋战”，茄子在我手里也变得听话起来，成型的细条出现了。真是不容易，才切了没几下，我的手腕就有些累了。接下来，我有些得意的准备其他配料，这一得意不要紧，在切姜的时候，差点切着我的十根“小香肠”，吓得我出了一身冷汗。

　　第二章——炒菜工作进入程序

　　终于做完了准备工作，我喜滋滋地准备炒菜，先把锅里的水烤干，然后放进去4，5小勺油，接着放进去花椒、葱姜等调味料，调味料一放进去，那油就“噼噼啪啪”地鼓掌，好像在欢迎调味料兄弟呢。紧接着，我自信满满地端来菜盆，用手扒拉一下，就把菜倒进锅里，菜刚入锅就受到油的热烈欢迎，那声音更强烈了，可惜我很害怕这声音，立刻逃到厨房的另一端，姥姥见我逃跑了，便鼓励我说：“没事，只是声音听着吓人而已”。我胆战心惊地挪到炒菜锅前，慢慢翻炒，渐渐地我不怎么害怕了，开始观察它们，一开始，银耳像站在冰天雪地里似的，全身发白，然后就逐渐变黄，像春天的小花苞。当姥姥告诉我不需要再翻炒时，我还有些不过瘾呢，但也迫不及待地想看看菜的成品。“姥姥，盛菜吧！”“等5分钟，”5分钟后，“姥姥，盛菜吧！”“再等2分钟”，我等的无比着急，终于听到一声“盛菜”，菜终于出锅了，哇，那茄子像黄色的小船，豆角像小小鱼，色香味俱全！“上菜喽”，“做的好棒啊！”，“上《厨王争霸》准拿第一”，“哈哈哈”，品尝着我这个小“厨神”做的饭菜，我们在笑声中度过了一个愉快的夜晚。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！