# 高中周记500字：蒸馒头

来源：网络 作者：梦回唐朝 更新时间：2024-01-05

*>本文《高中周记500字：蒸馒头》由高中作文频道整理，仅供参考。如果觉得很不错，欢迎点评和分享～感谢你的阅读与支持！　　俗话说：二十九，蒸馒头。没错，今天正是农历二十九，所以我爸爸就要下厨蒸馒头。让我们一起来看一看吧！　　首先，和面。爸爸说...*

>本文《高中周记500字：蒸馒头》由高中作文频道整理，仅供参考。如果觉得很不错，欢迎点评和分享～感谢你的阅读与支持！

　　俗话说：二十九，蒸馒头。没错，今天正是农历二十九，所以我爸爸就要下厨蒸馒头。让我们一起来看一看吧！

　　首先，和面。爸爸说和面是份技术活，第一步，要在盆里放上适量酵母，再加面粉和水。由于是冬天，为了让面团发的快，就得用温水和面。第二步，搅拌和揉面。面团要软硬适当，揉面还要实行“三光政策”，即手光、面光、盆光，才能把面揉好。第三步，省（xing），省要控制时间，还得不受外界干扰。上次我爸在那省面，我掀开盆盖在上面按了几个指印，被我爸训了一顿。省面，放在暖气上，这样经过三个小时后，面就省好了，从小半盆面，最后变成了一大盆面，把锅盖都撑起来了。

　　然后，揉馒头。过年了，为了喜庆，爸爸在每个馒头面团里放上一颗红枣，就是为了在新的一年里红红火火、甜甜蜜蜜。爸爸依次揉了十四个馒头面团，我很纳闷，就问爸爸：“为什么非要做十四个呢？”爸爸说：“那是因为咱家的锅是两层，一层放七个，俗话说七圆八不圆，这也是图个吉利，在新的一年，圆圆满满。”最后再让馒头面团省半个小时左右，这样蒸熟的馒头就会更大更暄。

　　再次，下锅。把馒头面团按中间一个，旁边六个的顺序排好，水开后蒸二十分钟就好了。

　　最后，出锅。香喷喷的馒头出锅了，又暄又白，个又大。尝一尝，真好吃，如果把红枣换成蜜枣肯定更好吃了！

　　没想到，一个小小的馒头，从白面到蒸熟竟然过程这么复杂，在加上农民伯伯耕种小麦，到磨成面粉的过程，让我更体会到要勤俭节约、爱护粮食！

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！