# 写制作美食的作文500字左右(合集42篇)

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2024-01-13

*写制作美食的作文500字左右1“池塘边的榕树上，知了在声声叫着夏天，操场边的秋千上，只有那蝴蝶停在上面……”我唱着罗大佑的《童年》，回忆着那次美食节，我得到表扬的情景。走进“美食的小厨房”，只见家长们忙得不亦乐乎，都在为我们准备这次美食节活...*

**写制作美食的作文500字左右1**

“池塘边的榕树上，知了在声声叫着夏天，操场边的秋千上，只有那蝴蝶停在上面……”我唱着罗大佑的《童年》，回忆着那次美食节，我得到表扬的情景。

走进“美食的小厨房”，只见家长们忙得不亦乐乎，都在为我们准备这次美食节活动的材料。

做传统食品——艾饺，我的外婆是这项美食制作的达人，她被邀请来做技术指导。外婆拿起一块小面团，轻松地把它揉成了一个圆球状，并示意我们也那样做。我费力地扯出一块艾草面团来，搓、揉，可是我的手好像不听使唤一样，正方形，三角形，条形，就是没有圆滚滚的球形。我偷偷看看周围的同学，他们比我也好不了多少。

我费尽九牛二虎之力后，终于完成了第一步。我长长地吁了一口气。

第二步，外婆教我们用手压球形，变成了一个大饼状，然后再做成碗的形状。

我跃跃欲试，觉得这下简单多了，定能一举成功。我把力量聚集到手掌上，闭上眼睛深呼吸，向桌上的面团拍去，同时发出古怪的叫声。“啊！”我大喊一声，突然手掌痛，火辣辣地疼。原来，我拍到桌子上了，引得大家开怀大笑。

我费劲了全力，终于做好了一只不成样的艾饺。但外婆却连连表扬我：“楠楠，做得不错，第一次呀，总会有点小失误的，没关系的，下次可以改正的，不要气馁。”我笑了，笑得那么甜。此时的我越做越带劲，心里充满着甜蜜。

艾饺出炉了。我一眼看出了我做的那只小丑怪，经老师允许后，我们开吃了。我轻轻地咬了一口，外皮软软嫩嫩的，里面的芝麻真香，在嘴里“咯吱咯吱”作响，甜味慢慢地扩散开来。好吃！好吃！艾饺甜到了心窝里。

这次做艾饺，我居然得到了外婆的表扬，心里比吃美食更有味。

**写制作美食的作文500字左右2**

今天中午，我打算做一道美食，美食叫：彩椒炒牛肉。一听名字就很诱人，非常的美味。当然，我会让我爸爸来帮助我。

开始啦！先在冰箱里拿出三个彩椒，分别是：红、黄、绿色的。用清水把表面的污渍冲干净(最好用刷子刷一刷)，再用刀从中间切开，然后用清水把里面的籽儿和头头的丁冲掉和捏掉。就这一段子都把我折腾了一下。然后，做一个必须有家人陪同引导的情况下才能操作，那就是使用菜刀切菜。我按照爸爸的要求手握菜刀，集中精力的竖着切再横着切(不要切太小)，放入消毒过的盘子里。做完以上步骤后，拿出冻了一上午的新鲜牛肉，用清水洗一洗，就开始切牛肉了，我切了几刀，发现肉太硬，切不了，就只好让爸爸来切。爸爸一边切肉一边嘴里叨咕着，切牛肉啊不仅要切薄，还要切横丝，这样煮起牛肉来才不会老。

爸爸帮我把肉切好了，有这么快吗？可是我才刚洗完手呢，真的好快！不大不小刚刚好，还那么薄，太牛啦！好啦，开始腌牛肉啦！再拿出盐，用勺子挖一勺半，洒在牛肉上，用手抓均匀。然后，拿出生粉也是一样动作、步骤。牛肉腌制五分钟。

经过我的努力，终于到了最后一段工序！先起锅烧油，看到油在锅里冒烟时，把切碎好的蒜和姜切片放入锅中，炒至金黄。放入牛肉，翻炒，闷二分钟。放入彩椒再次翻炒，后放入一点生抽，炒一炒，再放入一点点米酒调调味。闷个一分钟就可以顺利出锅了。当然，以上的高级手段是我爸做的，我可是有在旁边观摩和认真学习的。

“彩椒炒牛肉”美味可口、色味俱全、营养丰富。我正在为自己和爸爸的成品而欢呼呢！

**写制作美食的作文500字左右3**

今天我又做了一道美食——炸土豆饼，对于厨艺见长的我来说这可又是一个难度系数较高的菜。

我还不知道哪个是面粉，于是我采用了一种最愚笨的方法。家里有两种粉，我一个一个的试一下不就知道了吗？我首先试了其中的一种，我刚开始很有信心，觉得这个一定是面粉，于是弄了一大勺粉用水和匀，可越看越不像，那些粉总想沉淀在碗底；我又拿起了另一种粉，我没有刚刚那么自信了，只用勺子挖了一点点粉用水和匀，这一次搅动起来，感觉粉很听筷子的话！啊，就是这个！平常大人们和的和这个一样！我欣喜若狂，终于找到面粉了！

我用盐拌好刚刚切好的大土豆片，点火、放油，然后把那些大土豆片沾满面粉，放到油锅里。听着这噼里哗啦的声音，我很有成就感。刚炸了三四片儿，嘴馋的妈妈到家了，也许是闻到了这美食的香味，直奔厨房，拿起我炸好的大土豆片就往嘴里送，我问她怎么样，妈妈说：“火候不够！”于是我只好很不情愿的又回了一下锅，直等炸的土豆片表面披上一层层金色的外衣，这道美食总算完成了！

我急急忙忙的.把它端上桌，摆出了很多花样的拼盘，拍完照片，自己先吃了起来，却忘记先请年迈的太太来吃了，妈妈说：“你怎么没有拿给太太吃呀！”太太脾气又大，我叫她吃她又不肯吃了，我手无足措了……

**写制作美食的作文500字左右4**

“外表金灿灿，形状像飞盘，尝一口，香甜软糯。”如此色相味俱全的食物，你知道是什么吗？如果你不知道谜底，就看看下面吧！

这种美食闻起来有股南瓜的味道，还有一点桂花香呢！我给你们说一下做法吧！在动手之前，我们要准备好材料！半罐香喷喷的桂花糖和一包水磨的糯米粉。准备到这，别忘了最重要的材料，一个甜甜的南瓜。

开始做美食了，先把南瓜切成一小块一小块，接着把里面白白的南瓜籽儿拿出来。这些籽儿千万不要丢弃，还可以晒干炒着吃或者到明年再种下去，就可以丰收更多的南瓜了。唉，瞧我这健忘的小脑袋！咱们赶紧接着做，把一小块一小块金黄色南瓜放进高压锅内煮，煮好后，把南瓜外面的.皮去掉，拌成泥。接着，把香喷喷的桂花糖放入南瓜泥团，再放入半包糯米粉，搅拌搅拌，就可以了。做到这儿，离南瓜饼的完成也不远了，把南瓜泥团掰成一颗一颗的，再用手搓一搓，压一压。看着南瓜泥团一个又一个地跳入沸腾的油中，我仿佛已经看到了它那金灿灿的模样。香喷喷的南瓜饼就做好了，真让人垂涎三尺！

开始尝美食了，咬一口，首先吃进去的是香甜软糯的外皮，最后就是香香甜甜的南瓜，还有一股桂花味呢！

现在，你知道谜底是什么了吧？答案就是——香甜可口的南瓜饼！

**写制作美食的作文500字左右5**

从周一开始，我们全班同学就可以期待本周的家长微课堂了，这次的主题是——老鼠糖球。

一直等到了周五，终于让我们等到了活动的到来。做早操一回来，我们就发现教室里来了个做老鼠糖球的师傅。只见他皮肤黝黑，肌肉发达，一边操作，一边跟我们介绍：“老鼠糖球又叫水糖球，是非物质文化遗产之一。”

接着，他把一大坨糖放在一根长长的木棍上，不停地来回拉，一开始有点像面条一样分层，到后来，颜色越来越浅，由黄色渐渐变成了白色了。

然后，他把那坨糖从木棍上拿下来，放在一块大木板上摁平，把一大堆豆沙放在白色的糖上，像包饺子似的.把豆沙裹了进去，再搓细。最后，把搓细的长条一小段一小段扯下来，扯下来的时候拖着条细丝般的小尾巴，那模样，活脱脱像一只只小老鼠。这就是老鼠糖球名称的由来了。

接下来就是品尝的欢乐时光了。这个老鼠糖球可以有很多种馅心，如：芝麻，豆沙等。我都很爱吃。

我十分喜欢这样的活动，十分好玩。而且，可以让我们了解很多传统手艺。如今，很多传统手工艺都失传了，真是太可惜了。当然，“死灰复燃的”的也不少，比如“瓯乐”。所以，我很希望，那些濒临灭绝的老手艺，也能像瓯乐一样，重新发扬光大，毕竟，这些都是老祖宗们留给我们的遗产！

**写制作美食的作文500字左右6**

有一个“吃货”，她不但爱吃美食，还爱做美食。她会做的美食多啦：奶茶、三明治、牛轧糖、水果沙拉、素食饺……

这天，“吃货”去爸爸单位食堂吃饭，她吃了一个南瓜饼。哇！真好吃！“吃货”赶紧去问师傅怎么做。马上跑到超市采购食材，回家，开工！

“吃货”拿出南瓜削皮切块，放到蒸锅蒸熟后滤水。可是师傅说啦，南瓜要冷了才可以放糯米粉。才蒸熟的南瓜怎么会这么容易冷呢？“吃货”只能等待，等了十几分钟，南瓜还没冷。看来，“吃货”得想想办法啦！于是，她拿小风扇来吹，边吹边用勺子搅，过了好久，南瓜还是不太冷。“吃货”只能把南瓜放冰箱，又过了几分钟，蒸熟的南瓜终于变冷啦！

“吃货”将糯米粉倒进南瓜中，用力的揉，手上粘吧粘吧的。可只要还沾手就必须再倒糯米粉，揉啊揉，手都揉酸啦！终于南瓜面团做好了！

“吃货”开始做南瓜饼。她把一小团面搓成球，用手压扁，饼上用燕麦片摆了一个笑脸。还把橡皮泥工具烫了一下，用来雕刻南瓜饼上的花。当然“吃货”还设计了一个“幸运大奖”——在面团中间包了许多燕麦片，看谁能吃到。“吃货”做了满满一桌子，有蝴蝶形、爱心形、圆形、方形……

妈妈过来拍照准备发微信到朋友圈，可是被她做的便便形南瓜饼吓跑啦：“哎呀，真恶心！”“吃货”哈哈大笑。爸爸发了“吃货”做南瓜饼的视频到大家庭微信群，姑姑们在群中吵着要吃南瓜饼。爸爸赶紧准备油锅炸，好香呀！带到了奶奶家，大家都抢着吃。边吃边夸：“好吃！真是个细细能干婆！”第一次做南瓜饼，成功！“吃货”心里乐开了花！

大家猜猜这个会做美食的“吃货”是谁呢？哈哈！她就是我——刘彦辰。想吃美食吗？欢迎到我家！

**写制作美食的作文500字左右7**

上周，我们学习了《中华美食》这一课，我认识了很多菜，比如葱爆羊肉、小鸡炖蘑菇、水煮鱼、红烧茄子、香煎豆腐我发现中华美食真的是博大精深。周六，趁着空闲，我也想大显身手，给妈妈一个惊喜，我要亲手做一道菜给妈妈尝尝，让她知道我也是个“中华小当家”。

做一道什么菜呢？最终我和爸爸商量决定做西红柿炒鸡蛋，好吃又容易做。

说做我们就立马行动起来。第一步洗西红柿：红彤彤的西红柿被我洗得干干净净，再用刀小心翼翼地把西红柿切成一小块一小块的备用。第二步打鸡蛋：妈妈见我不会磕鸡蛋，便抓住我的手，轻轻一磕，“砰”地一声，蛋壳裂开了，妈妈用手一掰便分开了，蛋黄也流了出来，我拿筷子在蛋液里左搅搅右搅搅，终于把它搅拌好了。第三步，我点着火，倒上油，等油热了后，我将鸡蛋糊倒入锅里，只听“滋啦”-声，鸡蛋就好像在奏乐一样，这时我看到鸡蛋糊上面变得鼓鼓的，还冒着小泡泡，我又把西红柿倒入锅中，反复地翻炒，过了一会，我又往锅里倒了--点水，大约又过了三、五分钟，我往锅里放了一小把盐，一点味精和少量的香油，不一会儿，就熟了，我把他铲出了锅。我看着盘子里那金灿灿、油光光的西红柿炒鸡蛋，可真想吃呀！

大功告成啦！我迫不及待地夹了一筷子尝尝，啊，真香啊！爸爸妈妈每天上班都非常辛苦，以后，我一定要为爸爸妈妈多做点儿家务，做爸爸妈妈的得力小助手！

**写制作美食的作文500字左右8**

今天，我和爸爸妈妈一起做猫耳朵。大家可别误会哦！猫耳朵可不是猫咪的耳朵，它是一种美味的面疙瘩，因为它像猫的耳朵，才有了这个可爱的名字。

准备做猫耳朵的时候，最重要的是先把手洗干净。洗手的时候，我先把水放热，然后把手弄湿，搓一搓香皂，然后再冲手，因为洗完手的时候，必须要没有一点香皂的味道，所以要冲干净。我搓一搓手掌心，搓一搓手背，然后搓一搓手指，最后再用水哗哗冲洗。

洗完手以后，我们就开始分工了，我和妈妈揉面，爸爸准备配料和煮猫耳朵。

分工结束，我们就开始行动。我们把面粉倒进了两个盆里，我和妈妈各在一个盆里揉面。妈妈接了一碗水，把水倒进了两个盆里，我们就开始和面了。和着和着，我就感觉手有些冷了，正好，水不够了，妈妈就去接水，这回，水温温的，既不凉也不烫，刚好适合，妈妈把一些水倒进了我的盆里，一些水倒进了她的盆里，现在又可以接着和面了。妈妈边揉边对我说：和面的时候，先把面往上翻一点，然后使劲压下去，这样不停地重复，时间越揉的长越好吃。

我们的面和好了，就去看爸爸准备得怎么样了。到了爸爸那儿，就看到了很多配料，有土豆、肉、白菜爸爸先把配料煮到锅里，再开始煮猫耳朵。妈妈从和好的面团上揪下一块给我做，我做的猫耳朵却不像，或像蝴蝶，或像正方形，或像爱心妈妈做的猫耳朵才像呢，尖尖圆圆的，爸爸把它们全部放进锅里煮熟。这一顿饭我吃得特别饱。

通过劳动我们就能创造出美好生活，我期待下一次再和爸爸妈妈一起做猫耳朵。

**写制作美食的作文500字左右9**

我通常喜欢研究食物。经常在家看菜谱，一看到好吃的就流口水。有一天，我突然想学做一个金炒饭。我赶紧求妈妈教我怎么做，好让我妈妈不在家的时候自己做。金炒饭之所以被称为“金炒饭”，是因为鸡蛋的金黄色。其实就是蛋炒饭。妈妈说很简单。于是在一个周六的中午，我妈开始让我准备材料，开始教书！

第一种材料是油、鸡蛋、葱花和米饭。我妈跟我说，炒饭的秘诀就是用剩饭，这样炒饭就一粒一粒了。当然不可能是吃剩的臭饭，但是前一天的`是最好的。我准备好材料，把洋葱切成葱花，把鸡蛋打成米饭，搅拌均匀，然后在锅里放油。按照我妈的建议，油稍微热一点，我就放下葱花，然后用锅铲炒。过了一会儿，葱花带着香气出来了。这时我妈说我可以放米饭，怕油溅到我身上。我把米扔到很远的锅里，只听见“啪嗒”一声。米饭在锅里乱七八糟。我妈赶紧让我搅拌均匀。我拿起锅铲晃了晃米饭，看到是我做的。她瞥了我一眼，沮丧地站在一边。我很兴奋地想象自己像厨师一样炒饭。几分钟后，妈妈同意关火。我赶紧拿来一个盘子，把炒饭拿出来。我看到原来的大碗饭此时只剩下一半了。你知道其他半碗都去哪了吗？都留在我们家的炉子上。呵呵，我妈一脸黑的收拾炉子，我津津有味的吃着我的金炒饭。我的第一顿美食是在我们两个心情下做的！

**写制作美食的作文500字左右10**

我们买了三斤面粉，一斤白面，一斤鸡蛋面。我和另外两个伙伴做了鸡蛋面。

我们先把鸡蛋一个一个打好，放在碗里。搅拌均匀后，我们把蛋液倒在面粉上。经过反复揉搓，面粉基本成了一团。我们每个人自己擦。然而，面团很硬，所有的桌子都被我们摇来摇去，发出“吱吱”的声音。一边搓，一边哼着我修改过的《健康歌》《左搓》

“哈哈，进攻。”我举起菜刀，上面闪过一道寒光。不一会儿，面团就被切碎了。我用棒子粘在面团上，基本上就成了一个圆形，但是很厚，看起来会不够熟。我的大脑以超光速转了一圈。我就不能把蛋糕做得很薄吗？于是，我用力一压，把蛋糕的面积翻了一倍。这一次，蛋糕变得超薄，轻轻一戳就会碎。但是，当我左右看的.时候，总觉得自己有些缺点，跟普通人没什么区别。我应该如何有创意？我在想。突然，我看了一眼白面，脑子里闪过一句：“对，就是它。”我对自己说。我拿了一团白面团，做成鸡蛋面那么细那么大。然后，我把鸡蛋面放在左边，白面放在右边，用棍子锤打，两个饼就老老实实的合二为一了。我称之为双子座蛋糕。“耶！我完成了。”我手里拿着作业，得意地绕着桌子转了一圈。朋友见我写完了，急得一脸茫然。几分钟后，他们也相继完成了。蓝瑛是笑脸蛋糕，玉柔是汉字蛋糕，小李是字母蛋糕，各有特色。

终于，我们的厨师菲菲出现了。她熟练地操作厨房里的各种器具。锅里的油一烧开，她就把面包放进锅里，翻来覆去地滚。不一会儿，我们所有的蛋糕都出锅了。我吃了一口自己做的双子座蛋糕，酥脆可口。我忍不住大喊。

**写制作美食的作文500字左右11**

袅袅炊烟，浓烟四散。近处远处白雾林一片，大人、小孩在其中品各味食物，不亦乐乎！

不远处，蔡蔡面前的锅，含着油，冒着泡，热闹极了。她一手拿锅铲，一手端盘子。盘子里，大小不一的虾被去了须和头，身子上裹满了盐和胡椒粉，背部还被割开了一条线。

我举着碗儿，拿着筷子，迈着轻快的步伐跑了过去。嘿嘿，大虾我来喽！

“喇啦……”一声响，蔡蔡将大虾全部倒进锅里。一只只虾滑入油中，一只只虾卷曲了尾巴，一只只虾染红了身子，一滳滳油飞溅出来，滚烫。大虾红里带黄，黄中透红。红带黄，飘着香。黄透红，溢着味。一切都那么香，那么美。

看到这一美味，让人欲罢不能。闻到这一美味，馋虫就在嗓子里搔抓做痒，只好干咽唾沫。

“出锅了！”憋了几分钟的三个字，终于冲出嗓子，在空中、地上蹦来跳去，呼来喊去。

夹起一只，迫不及待塞入嘴中，酥酥的、脆脆的。虾肉的.鲜与虾皮的脆结合在一起，似食神所做，似天王之赐。那么完美，那么成功。一个足矣。

“真好吃！”黄黄赞不绝口。瞧她那副享受的样儿！眼睛紧闭，鼻翼微张，嘴巴吧唧着，嘴角上扬。发丝在空中微微左右摇摆，也那么愉悦，那么享受。

不一会，全部抢完，盘中只留下少许渣油。廖同学走过来，拿起盘子，将油和渣揽入碗中，拌着饭，一口一口，洋溢着笑容。还用“哼哼”的声音表示他对此美味的赞赏。大众皆笑。

大众食完，皆口留余香。

**写制作美食的作文500字左右12**

这个星期，俞老师给我们设计了一个有趣的活动做自己最喜爱的美食。

我们家中召开了一个紧急会议，经过讨论，最终决定做红枣糯水藕。

妈妈去市场买回了许多材料：有鲜藕、藕糯米、红枣等。说干就干，我先把切碎的香肠和红糖搅拌在一起，再与洁白的糯米一起搅拌。接着，把搅拌好的材料，小心翼翼地放入藕孔中，可是不论我怎么填，总是填不满，心里有点想要放弃了，妈妈似乎看透了我的心思，告诉我：只要坚持不懈，就一定能填满，我来帮你一起填。我听了，就像一位受了鼓舞的士兵重新打起了精神。于是，妈妈找来一根筷子，我一手拿着藕，一手抓起一把材料洒在藕孔上，妈妈拿着筷子向下填，虽然非常慢，就像时间停止了。在我和妈妈的努力下，一个鲜藕终于被我们填满了。

接着，我把锅里放满了水，引着了火，我将藕放在清水中蒸。可是当我第一次掀开锅盖的时候，藕孔中的馅被沸腾的水冲击得都露出来了，这可急得我像热锅上的蚂蚁团团转，奶奶看了，告诉我：你快把藕拿出来，放在蒸架上蒸。按照奶奶的方法一试，果然可爱掉馅了，本想放在水里蒸，熟得快点，但是差点就功亏一篑，好在奶奶提醒了我。大约过了30分钟藕熟了，我把冰糖、红曲米等放入锅中，让它们融化，熬成汁，我把农汁慢慢地洒在偶上，香喷喷的红枣糯水藕终于出锅了！我和家人迫不及待地吃了一片，大家都不由自主地朝我竖起了大拇指：小黄，你也有做厨师的天分！

当了一回小厨师，我体会了爸爸妈妈平时做饭的辛苦，与家人分享美食的幸福感，还让我学会了做任何事都要有耐心和坚持不懈，这样才能成功！

**写制作美食的作文500字左右13**

在“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏”中，新年的序幕渐渐拉开。新年是其乐融融的，新年是吉祥喜庆的，新年也是团团圆圆的。正是天寒地冻的时节，却挡不住我们的热情，今年我们要用美食闹新春。

走在大街小巷，映入眼帘的是大门前那祝福人们的春联，火红的灯笼摇摇摆摆，地上五颜六色的烟花屑。人们穿着新衣，走在热闹的大街上，连空气也弥漫着喜庆的气息，噼里啪啦的鞭炮声响遍了每一个角落。一句句过年好，一张张笑脸，一个个红红的灯笼，一件件崭新的衣服，构成了新年热闹的情景，在这佳节里，一定少不了我们的特色美食——炸枣。

每逢过年总是少不了那温馨的时刻：包炸枣。舅妈拿了一桶泛着微黄的糯米粉，倒进浅篮里，再加入一袋白糖。我们戴好手套，混合好糖和糯米粉。大嫂拿来地瓜，我们用手把地瓜和糖、粉混合，先用手腕往前推，再按压几下，不断重复，再转一个方向，往上推。我低头一看，手已经变成了“熊掌”了，我又继续推了几分钟，累得上气不接下气。这时夜幕降临，炸枣外皮才揉好。开始包炸枣了，我挖了一点外皮，在手心慢慢压成厚面片，往中央放进馅料，用虎口一点点收起来，炸枣就完成了，真像一个圆鼓鼓的皮球，装满了我们的新年愿望。我用手沾了一点油，拿起一点外皮，轻轻搓成圆形，放在浅蓝里，不一会儿炸枣大功告成了!舅妈把炸枣放进锅中炸，炸枣渐渐上色，发出“滋滋”的声音。舅妈见炸好了，就把炸枣捞出来，放在盘子里，我低身一闻，香飘十里，满是浓浓的年味。

炸枣寓意团团圆圆，祝福家人团团圆圆，让美食跟我们过一个飘着年味的新春吧。

**写制作美食的作文500字左右14**

米酒，是最正统的中国酒，一直伴随着华夏历史。正因为它有保健作用，所以几乎无人不知，无人不晓。可是，如果米酒没有酒曲的话，米酒就成不了好酒，可见酒曲有多重要。今天，我们就一起来学习一下如何制作酒曲。

制作酒曲的材料不少，有旱莲草、辣蓼草、米粉、陈酒曲、干稻草等，另外还需要一些工具。等一切就绪就可以开工了。特别要注意的是，所有工具都要清洗干净，不能沾油。

首先，我们拿出米粉，放2500克入盆，接着把采摘好的辣蓼草放入破壁机内，接上电源，按下按钮，破壁机就“刷刷刷”地转了起来，好像在唱歌。20秒后，就可以把辣蓼草的粉倒出来，把渣子倒入垃圾桶。如果你这时闻一闻，你便会闻到一股辛辣味，有点呛人。

过滤以后，放50克辣蓼草粉倒入面粉里。接着，把旱莲草倒入破壁机，榨成汁，放入布包里，用手使劲按，把汁水挤出来，残渣倒掉。等挤好以后，往里面放入少量的水，一次少放一点，以便于搅拌，也可以防止不太稀。等你放入搅拌完，就是最重要的一步了——要把搅拌好的粉搓成球，球的大小一定要均匀，而且要搓成圆滑的。我们搓的时候，球和一个顽皮的小孩子一样，放到这儿就跑到那儿，放到那儿就跑到这儿。搓好后，把球放在一边，而且在搓的\'地方抹上陈酒曲，并打碎，抹在上面，还要把球重新倒在上面摇一摇，使每个球都粘上粉。然后，把稻草铺在一个29℃左右的房间，把酒曲放在上面，再铺一层稻草，最后把棉布铺在上面，发酵48小时后，就成了白白胖胖的小圆球。这时，酒曲就大功告成了!

听了我的介绍，你是不是也想制作酒曲呢?赶紧和家里大人行动起来吧!

**写制作美食的作文500字左右15**

中国，地大物博，幅员辽阔，每个区域都有美食，小到一个小村落都有当地独一无二小吃，比如：山西的肉夹馍、广东的肠粉、江西的米粉、内蒙古的羊肉全宴、东北三省的大炖菜、北京的烤鸭、福建的佛跳墙、重庆的火锅和四川的兔头……如果把世界的吃货比作一尺，那其中的中国人就有八寸！

今天，不说有名的佛跳墙，没吃过也瞧不到，我主推畲族的乌米饭吧，下面我们开始制作。

首先，需要采摘或者购买大量的原材料——乌稔叶。乌稔叶一般生长在矮小的灌木丛中。需要注意的.是，要用叶子大的乌稔叶，因为小叶子的乌稔叶色浅且感不及大叶乌稔叶。再将乌稔叶捣碎碾成略黑的青色液汁后，将生糯米倒入充满山野气息的乌海中畅游，充分吸取天地日月之精华后，待到生米披玄时，装入木桶中。将木桶安放在倒上山泉水的柴火大灶的铁锅中，松针引火入灶，用柴木之气燃大火，以蒸桶中之米。

过了许久，一股股人间烟火伴着山林间的清气飘散在空中，那轻飘，那娉婷。灰蒙的锦缎，落下缥缈的雨，果然吃惯了琼食玉液、山珍海味的天上神仙都馋哭了。高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方法。在掀开盖子的那一刻，浓郁的香味儿使人心旷神怡，热气弥漫房屋，渐渐化作了远山间朦胧的云雾。

朝着桶中望去，隐隐约约可以看到粒粒饱满，富有光泽、带有水露的紫乌紫乌的米饭！

这样的乌米饭软软糯糯，十分可口。但是，远不够完美，将它放在凛冽的风中吹打，使它变得冷又硬。再将鸟米饭倒回锅中，加入适量的油进行翻炒。翻炒可出锅时，加入洁白无瑕的白砂糖、大而紧实的红枣干、甜甜腻腻冬瓜糖、小巧玲珑的花生米，最后再添加上点睛之笔——芝麻，这就大功告成了！

喜欢吃甜食的，纷纷抢夺；肚子饿的，一口一个好吃。我喜欢我们福安特有的乌米饭。

**写制作美食的作文500字左右16**

一下了公交车，一股烤肉味便缭绕于我的鼻间。这香味像一只手，无形中把我拉到了一家烤肉店前。我买了两串，便津津有味地吃了起来。肥肉已经被烤干了，嚼起来又香又脆。酱汁与肉味结合在了一起，不禁让回味无穷。接着，我沿着步行街一路走，买了一杯珍珠奶茶解解渴，又吃了臭豆腐，烤鱿鱼，土豆酥塔等食物。说到这儿，我不得不提起一下臭豆腐。我排了十几分钟的队伍才买到了这世间难得的美味，臭豆腐闻起来有股不浓的臭味，于蒜蓉的香味混合在了一起。咬上一口，卤汁便“滋”地一声进入了口中。豆腐外焦里嫩，吃起来有股辣味。虽然它的颜值不高，但味道绝对棒棒哒!吃完这些后，不知不觉我就走到了悦芳商场，我在这儿买了一个乌云冰淇淋冰淇淋上边是薄荷口味的棉花糖，点缀着闪电形状的巧克力，下边是牛奶冰淇淋，口感特别的丝滑柔顺，吃完后感觉神清气爽，浑身洋溢着幸福的味道。在商场逛了几圈后，我吃货的本性又发作了，嘴巴突然感到了“无聊”，于是我去楼下买了一份最大号的芒果塔。这份芒果塔可不简单，约有三个保温杯那么大，从上到下依次为：芒果快，芒果汁，芒果冰沙，芒果奶油，芒果酱。我拿好了叉子和吸管准备开吃了，芒果浓郁的香味缠绕在我的鼻子上舌头上，甜而不腻。尤其是芒果酱，吃进去口感细腻，很浓稠，水果的清香从舌尖蔓延到了身体的每一个角落，这是我吃过最好吃的芒果吃法了!消灭完这份巨型芒果塔后，我已经撑到不行了。便想找个地方坐坐，于是我去到了电影院看了一部最近很火的电影。我心想：啊!能够在忙碌的学习时间中过着这么悠闲的时光，真是一种享受啊!

**写制作美食的作文500字左右17**

我的理想就如夜空的点点繁星，不计其数，而且还在不断地变换着。

我人生的第一个理想是成为一个美食家，民以食为天，只要你是人，就一定是离不开食物的，人是铁，饭是钢，一顿不吃饿得慌。当我对一道道美味可口的食 物垂涎三尺，对饭菜飘来的香味抵挡不住时，我就立志一定要成为一个吃遍大江南北的美食家，对各地名菜作出我的评价，我对美食家只是三分钟的热度，没过多久，我就放弃理想，从此我的美食家梦破碎了，灰飞烟灭。

没过多久，我对珠宝设计产生了微妙的兴趣，闪耀夺目的珠宝佩带在身上不仅能够为你找回自信，而且还可以增添你高贵的气质，我的理想发生了微妙的变 化，从美食家变成了珠宝设计师。我想成为一位著名的珠宝设计师，我设计的作品可以佩戴在大家的身上，来来往往的人们身上都有我设计的作品，那是一件多么快 乐的事情啊！珠宝设计师最需要的灵感，有灵感她就可以设计出许多杰出的作品，灵感来自生活：一滴晶莹的露珠，一朵待放的花苞，一片嫩绿的新叶都能制成美 丽的珠宝饰品。我要利用各种珠宝的特性，运用我学过的知识，采用我的灵感，设计出许许多多珠宝饰品，让许多爱美的人变得美丽。

说实话我当珠宝设计师是为了天天摸宝石，所以我现在一定要好好学习，才能为了我天天摸宝石的理想变成现实！

**写制作美食的作文500字左右18**

“民以食为天”，“吃”一直是人生的头等大事。人们为了吃到美食，一直在不厌其烦、竭尽所能地不断探索和研究各种美食的制作方法，从而形成了口味各异、派系林立的美食文化。我也品尝过各种各样的美食，但最令我难忘的还是我姥姥自创的家常美食，那真是令人回味无穷啊！

姥姥是信阳人，对“吃”一直颇有研究，并且喜欢动手制作美食，她陶醉于制作美食的过程，看着一家人津津有味地品尝她的劳动成果，十分自豪和满意。姥姥会做的美食有：煎黄嘎鱼、红烧大肠、卤猪肚、干锅泥鳅、青菜炒豆筋、地衣炒土鸡蛋·····个个色香味俱全。在姥姥所做的美食当中，我最喜欢的就是家常饺子了。姥姥做的饺子制作过程十分讲究：首先选用上好的五花肉，配香葱、姜丝、青椒，剁成饺子馅，再拌上香油、生鸡蛋，食盐以及其他调料；再和面做饺子皮，姥姥做的饺子皮是用小擀面杖擀的圆形皮，薄如蝉翼却又十分筋道，不用担心在包馅的时候被撑破。包饺子时，姥姥先把饺子皮摊在左手掌上，然后右手用小勺子把馅放在饺子皮上，把皮对折，再把四周捏紧，一个鼓着肚子，状如弯月的饺子就包好了，真是漂亮极了！包好的饺子可煮、可蒸，我最爱吃的是水煎饺子。煎好的饺子全身焦黄，向外滋滋冒油，香气扑鼻。我迫不及待地咬上一口：啊！饺子皮酥脆可口，饺子馅香嫩多汁，真是肥而不腻，那种感觉真是令人觉得整个胃都在欢呼和歌唱！每次吃煎饺我都会兴高彩烈地一边狼吞虎咽，一边赞不绝口，往往搞得满嘴满脸油。惹得姥姥和爸妈老爱打趣我，可我根本不以为意，因为煎饺真的是太好吃了！

姥姥做的美食真是天下最棒的美食，我爱姥姥的美食，更爱我的姥姥！

**写制作美食的作文500字左右19**

马上这个学期就要结束了，我和妈妈决定做一些牛轧糖，作为这个学期的送别礼物送给老师和同学。

我们准备好做牛轧糖的材料：花生、腰果、棉花糖、牛油、奶粉。

首先，我们用油锅把花生、腰果爆香，再用碎肉机把它们搅碎成一个个小颗粒。这时，我们就能闻到一阵阵花生腰果的浓烈香味了。

接着，我们把棉花糖、牛油、奶粉放进已经烧热的油锅里，用铲子不停的搅拌，一会就看见棉花糖在慢慢地融化。我们再把刚才弄好的花生腰果颗粒倒入锅里，继续不停的搅拌。这可真是一个体力活啊！我和妈妈的手都弄得发酸了。搅拌了好一会，锅里就神奇地出现了黏糊糊的一大堆牛轧糖，散发出一股诱人的香味，让人垂涎欲滴。

我们赶紧把黏糊糊的牛轧糖起锅放到盘子里，并用擀面棒把它们压成一大块，让它慢慢冷却变硬。过了大约30分钟，牛轧糖变硬了，我们用刀把硬硬的牛轧糖切成了一小块一小块，就好像用机器切出来的一样整齐好看。

接下来，就是最简单又最好玩的一个环节了——包装糖纸。我们先把牛轧糖包上一层薄薄的糯米纸，再用五颜六色的糖纸包起来，两头拧紧，卷成长长的一条。就这样，一颗牛轧糖就做好了。我包啊包啊，看到切得不规则的牛轧糖我就顺手往嘴里一扔，把它消灭掉。家人都在笑我不是包糖的，而是过来吃糖的，好好玩啊。我们埋头苦干，不停地包糖，一堆花花绿绿的牛轧糖就出现在我们面前。看着这些牛轧糖，我好想马上跟老师和同学们分享我的`劳动成果，让他们尝到我亲手制作的美味牛轧糖。一想到老师和同学们品尝到这香甜的牛轧糖的开心样子，我心里比吃了牛轧糖还甜。

这次做牛轧糖，我既感受到了做牛轧糖的辛苦，又体会到了做牛轧糖的快乐，真是收获丰厚。

**写制作美食的作文500字左右20**

今天下午，自习课英语老师让我们自己体验了做香蕉奶昔、水果沙拉和三明治。

自己成组，我们前后四人一组准备做三明治。昨天，我们商量好带什么，就属我带的最少，一把刀，两个西红柿。下了第三节课，全班似疯了一样，我们把食材、工具都拿了出来，我们组总共带了，生菜、四个煎蛋、两个西红柿、番茄酱、沙拉酱、芝士片、案板、刀、火腿和面包片。

还没制作，我就馋了。同桌还挺细心，准备了一次性手套，避免了食物不卫生的问题。首先，准备食材，将火腿的包装袋打开，切片，这是一个有意思的过程，所以我们四人依次体验了一下。切东西这种事情是最轻松的，但尽量把火腿切成适中的片，有些失误的，切的过薄过厚的，就进入到我们的\'肚子里了。切好了火腿，就切西红柿……

食材都备好后，开始制作了。首先，在面包片上抹上番茄酱和沙拉酱，放一片芝士，再放四片火腿，盖一片生菜，放一个煎蛋，把抹过各种酱的面包片盖在最顶层。一个超级大的sandwich就诞生了，我的口水都要流出来了。用刀沿对角线切开，哇，这蛋还是糖心蛋。

做好当然要给老师吃，和同学们分享了。甚至有同学说，这是从外面买的，我听了笑开了花。最后一个，我们四个才真正地吃了，我们不约而同地说了句：“真香！”“比外面买的还好吃。”几名同学都赞不绝口。

只做不看不行，做完后我转了转。在我们班总有些“大神”，这位同学做的三明治，不知用什么词来描绘，里面放了臭豆腐、魔芋爽、老干妈等奇怪食材。这一口下去，肯定回味无穷……

这样的体验机会数实不多，我们要珍惜这样的活动。

**写制作美食的作文500字左右21**

鸡蛋卷在过年时的家常美食。

我们土话把它叫成蛋糕，也被称为如意卷，有着吉祥如意的含义。

先打鸡蛋我小心翼翼的放了六个鸡蛋，洒了点儿盐和味精，然后就是打蛋液了，可是我并不会，只是拿着筷子顺时针搅拌。奶奶笑着给我做示范，我推了推眼镜，仔细观察奶奶。之后，我开动脑筋，握着筷子并不稳，我只能把中指插在两根筷子之间这样就比较稳，不一会儿就打好了。

然后倒入一小滴油，一开始我放太多，奶奶就跟我说油放太多过会儿就成不了型，我就用小勺舀了一勺倒入锅中，让整口锅铺满，再用大一点儿的勺子盛蛋液，从锅中心铺蛋，整个锅都有。随后就有一张面饼出现了，中间有几个小泡泡，这时香味漫出来了，氤氲在空气中。让人垂涎欲滴，直吞口水。煎到面饼是四面焦黄，就可以撕下来不过有点儿烫，我屡次都把它撕破了。不过，尝试多次以后，我终于能把一张完整的面皮撕下来了，心里还是挺自豪的。

之后就要拿一张透明的塑料膜，像保鲜膜，但他没有粘性。把面饼横着放在膜上面，铺上肉把塑料膜一层一层的折叠起来，再用三根筷子，一根与膜平行，两根在膜的旁边，再用棉绳把它绑起来固定。做这道菜就马上要完成了。

制作菜汤先洗菜，把鸡蛋卷切成小段，起锅倒油倒水，放入青菜和鸡蛋卷翻炒一会儿就可以把锅盖上，等一会儿，直到有蒸汽冒出就可以把锅盖上盛出这道美食就做好了。

我闻了一下香味，真的是像在天堂一般，我直吞口水，连忙偷偷拿了一双筷子尝了一口，虽然很烫口，菜的新鲜，与鸡蛋卷的喷香入味，真是好吃的无法用言语形容。

这次做鸡蛋卷，有许多艰辛也有失落，不过失败是成功之母前几次失败了，但是多尝试几次就一定会成功的，下次做什么事情都不要害怕失败，要多尝试。

**写制作美食的作文500字左右22**

“下一个谁，快来，快来！”黄爸爸焦急的催促，我赶忙飞驶而去，挡路树枝也来凑热闹，树材烧得砰砰直响，真够吓人。

我把肉倒入锅中，手握炒勺不停摇晃，肉在锅中坐着空中飞车来回翻滚，玩的不亦乐乎，我发现肉从稀稀的变成了条条，我心想：“要不起锅了，不行！万一没熟那就不好了。万一糊了呢？算了，还是再烧会儿吧。”在来回翻滚，手有些酸痛，头上已大汗淋漓，快快把莴笋拿来我叫到，因为肉已经变成了肉色，突然一股浓烟侵入了双眸。

“啊，救命啊，我的眼睛快要失明啦！”我痛苦的闭上双目，泪水不争气的从双角了下来，如同数万只蚂蚁啃噬着双眼，绝望的使劲的搓眼，我沾了水使劲揉，疼痛才得以终结，明明只是失明了一会儿，可我感觉如同一生的漫长，浓烟的攻击我深刻的记在心里。

倒入莴笋，与肉充分融合，再到下一点儿盐，散发出的香气已经进入五脏六腑，打通任督二脉让人陶醉其中，我赶紧把盐搅拌均匀，不然等会儿一边没味，另一边酸掉人命，我用锅铲按一下莴笋还切不断，我心里打起了疑问，“这个就不能看颜色或形状了，那该怎么办呢？万一现在就已经糊了呢？万一又没熟呢？唉，还是问问家长吧。”我拍了拍黄爸爸疑或的问“还有多久啊？”黄爸爸笑着亲切的说：“大概一分钟吧。”我心里默默数起了数。“1、2、3……”等到60时，我端起盘子盛菜，浓烟似乎跟我作对，又调皮的入侵双目，但我早有防备，头迅速向右一倒。“哈哈，小妖怪同样的招式我不会再犯啦。”我得意的说，把菜铲上盘子还热气腾腾呢。

我拿起筷子，夹起香菜，一口下去，哎妈，真香！我眼疾手快夹上几下，“啊”张开嘴一口咬下，心满意足的吃着。

但有立马飞奔而去，嘿嘿，知道我去干嘛了嘛，蹭饭去啦。

**写制作美食的作文500字左右23**

今天，老师让我们自己做一道美食带到学校共同分享。我决定做我最爱吃的鸡蛋糖馒头，这是奶奶的专利，今天我要自己来亲手操作完成，奶奶在一旁做技术指导。

首先，我们洗干净手，拿出馒头，开始切片。我的刀工太不好了，切得有大有小、有薄有厚，但是奶奶还夸我做的不错呢！接下来是调鸡蛋，把鸡蛋洗干净，打到碗里，用筷子一直搅拌直到蛋黄和蛋清合为一体为止。然后，往鸡蛋里放入适量的糖，两个鸡蛋三小勺糖就够了。把糖和鸡蛋再搅拌均匀。准备工作完成。接下来，打开电饼铛，倒入适量的油，等油热了可以放馒头了。把切好的馒头片往鸡蛋里面均匀沾好，放入电饼铛中。只听“刺啦”一声，可口的味道就扑鼻而来，忍不住想马上吃一口。奶奶说：“等鸡蛋变黄要马上翻过来煎另一面，等另一面也变黄就可以出锅了！”我严格按照奶奶说的方法去做，可是还是煎糊了几块！奶奶却夸奖我：“太棒了！”我心里开心极了！

我把做好的馒头，用刀子做出了各种造型，有心型的，菱形的，长方形的，还有半圆形的。然后摆到食物盒里。想象着同学们吃到美味的鸡蛋馒头的.样子我就开心极了！

真的不出所料，我做的馒头得到了同学的认可！不一会儿就被抢光了！我虽然没有吃到一片，但我还是很开心！下次我还要给同学们做。

**写制作美食的作文500字左右24**

啊，什么东西这么香？当然是我做的“番茄黄金鸡蛋饼”了。几乎每天早上我都拿它做早餐。

我准备好了材料：面包粉、樱桃番茄少许、一小杯牛奶、蜂蜜、鸡蛋两个、少许核桃仁和色拉酱。

我先把面包粉倒入玻璃碗里，冲少许水和面包粉搅拌均匀；然后把牛奶倒入碗中，稍稍搅拌一下；再把两个鸡蛋的蛋液倒入其中，搅拌至淡黄色液体，这时可以取两三勺蜂蜜加入蛋液中搅拌均匀。把平底锅加热后倒入少许油，润滑锅面；把蛋液倒入平底锅内，扔进几粒核桃仁；大约一分钟后，把蛋饼翻个面，将火降小；再过一分钟蛋饼就做好了。拔火关掉，将蛋饼盛入盘子里，在饼上点上色拉酱，放上小番茄就完成了。

我凑上去闻了闻，一股浓浓的蛋饼香伴着色拉酱的清香袭来，香得我鼻子都快掉了。我又仔细看了看这道美味：蛋饼金灿灿的，上面有着许多土黄色的`斑纹，仿佛有许多小鸟在金色的天空中自由飞翔。在“天空”的上方，有着无颗小巧玲珑的樱桃番茄，四周的色拉酱如同白云一般环绕着这五颗“红玛瑙”，仿佛一道 艺术品，令人垂涎欲滴。

我再也忍不住了，急忙用牙签挑下一块送入口中，一股冰淇淋味儿涌入了我的口中，我仿佛已经变成神仙飞到了天宫里。在舌头和肚子地催促下，我又拿了一个小番茄放入口中，我先舔了舔它外层的色拉酱，口中立刻充满了清香。咬了一口，小番茄那诱人的汁水变喷了出来，酸酸的，再加上色拉的清香，小番茄立刻变了味儿，酸中带甜，十分美味。我最后拿了一粒隐藏在蛋饼下的核桃仁，本来又苦又涩的核桃因为有了蛋饼的“帮助”，所以它变成了一道美味佳肴，我十分爱吃这香甜的核桃，味道像巧克力一样，美妙至极。

这个番茄黄金鸡蛋饼，既美味又营养，你们要不要试一下呀？

**写制作美食的作文500字左右25**

过年了，当然要吃美味可口的年糕了。年糕的历史悠久，拥有良好的寓意“年年高”。大家都吃过年糕，但大家知道传统的年糕是怎么制作的呢？

就在昨天下午，我和弟弟、表妹、爸爸一同来到了舅公的家门口，门前的空地摆满了制作年糕的工具。这些稀奇的东西，不禁激起了我的好奇心，使我忍不住上前观摩。

年糕一开始，只是一袋袋米粉。之后来了一位阿姨将米粉倒入锅中，不过这锅长得奇形怪状：下面是古代烧饭的炉子；中间是一口大黑锅，里面是恐怖的沸水，不住地吐泡泡；上面的东西状如铁桶在黑锅里面，桶里面是即将烧好的`米粉。

当我看到炉子里的东西时，不禁有些疑惑：“爸爸，为什么烧木头，不烧煤炭呢？”“因为木头烧年糕比煤炭烧得好吃，并且这些木头没用。”听到这儿，我恍然大悟。米粉烧好了，只见半成品的年糕被放入石臼，一人加水，另一人用石头锤捶，这样反反复复，经过“千锤百炼”，年糕才能成形。到屋子内，就看见一大块年糕，几个人将年糕塞进磨具后压实取出，就成了一个个工艺品，有的闭月羞花，有的龙飞凤舞。我不禁跃跃欲试，想做一个尝尝。我把手洗得干干净净后，我扯了一小块年糕，做了起来。我本想做一个包子，结果搓不圆，不禁一怒之下拍扁了年糕，做成了很薄的饺子皮。最后，加入由碎肉、白菜、五香干……制成的馅料包成了“饺子”。我尝了一口年糕，一种糯滑的味道直入胃中，两个字：“好吃！”我不禁狼吞虎咽，风卷残云般吃完了年糕，可惜刚吃完午饭，吃不下年糕。

这一次，我终于知道：年糕怎样“炼”成的了。

**写制作美食的作文500字左右26**

我和妈妈特别喜欢吃水果，今天妈妈新买回来蜂蜜和沙拉酱，我看到后眼睛一亮，提议说：“妈妈，你来教我做水果沙拉吧？”妈妈说：“好呀，可是一切自己动手，我只来指点步骤哟！”我高兴地回答：“没问题！”跑着打开冰箱找来了猕猴桃、苹果、圣女果、香蕉、梨和一个火龙果，快乐的动手体验开始了：

首先把圣女果、苹果和梨洗干净，我和妈妈喜欢吃带皮的苹果和梨，所以就不用削皮了。把梨和苹果去核、切块放到大圆碗里；把香蕉皮剥掉直接切段；费力的把火龙果的皮扒掉，先把火龙果切成大圆片，再尽量切成大小均匀的块；猕猴桃有些麻烦，太软的切不成形，而太硬的会酸，我挑选的猕猴桃捏着刚刚发软，然后用刀子小心的把皮削掉，再用凉开水冲净残留的`小绒毛、切块；圣女果直接放进碗里就好。

在切水果的过程中，嘴馋的我不时捏起切好的水果放到嘴里，妈妈看着我吃的香甜，也拿起一块吃起来，我们两个相视哈哈大笑。

我把沙拉酱挤到水果上，又听着妈妈指挥，往水果上挤了一些蜂蜜。妈妈说拌水果沙拉时加些蜂蜜，沙拉的颜色漂亮而且味道会更好。我的水果沙拉做好了，看上去就食欲大开呢。赶紧尝一块，哇！香浓爽口的味道比在西餐店吃到的美味多了！

我发现自己动手在厨房制作美食，真是非常快乐的事情：既锻炼了自己的生活自理能力，又制作出了色香味俱全的美味，真是两全其美呀！

**写制作美食的作文500字左右27**

什么都没有自己动手做的好吃，今天的英语课，我们亲自感受了一番自己制作美食的快乐。

中午放学都已经分配好了下午制作美食所需要的材料，吃完午饭后，我就赶忙去厨房，翻冰箱，寻找我所需要的材料，生怕一会儿就忘了，期待很久的亲手制作美食活动下午就可以制作了，心里不由的激动起来。

等到了第三节课下课，终于可以制作三明治和沙拉了，顿时班里炸开了锅，同学们都拿出了自己所准备的食物。开始上课了，班里更乱了，谁都想赶紧尝试着做三明治。

开始了，首先我们还是对制作三明治有些生疏，尽然先把面包切开，等我们反应过来才发现，因该先把面包中间的肉菜加满，最后再一刀下去，但是想要挽回那个已经被分成两瓣面包是来不及了，又只能重新做一个。

有了第一遍的教训与经验，第二遍的三明治一定要完美，果不其然，小小迷你而又完美的三明治在我手中诞生了，看着中间夹着的生菜与一大块的肉还有多的有些溢出来的果酱让我不知从何处下口。当然光吃三明治还不行，要搭配水果呀，那么制作沙拉开始了。

拿出我准备以久的水果，把它们都剥去外皮，然后一咕噜都倒进一个碗里，再加上一勺的沙拉酱酱，使尽搅拌，很美味的沙拉就这样做好了，吃上一口虽不像样的沙拉，再配上一口丰满的三明治，那美味的口感真能让人回味无穷。

自己亲自动手尝试，真的很有趣，虽然制作出来的`时候看的不那么像样，但是吃自己做的总比别人做的好吃，通过这样的活动，我们还感受到了小组合作力量的强大。

**写制作美食的作文500字左右28**

进入腊月，很冷了。一天，我和妈妈想在家包包子。平时想吃包子都是去包子店购买，今天是我们第一次尝试自己在家包包子。

第一步，我们要把面揉好。在妈妈的指导下，我取了两斤面粉，和上水，再加上适量酵母，搅拌均匀。然后使劲揉，最后揉成一个面团。我的双手，到处粘满了面。

第二步，发面。听人说，如果气温低，面就不容易发酵，得给它焐一焐，不然就是“死”面一团了。我们烧了一锅水，把装了面团的不锈钢盆放进热水锅里焐。大约一小时后，打开一看，咦！面团奇迹般地长大了许多，这表示面发好了。用手摸上去，软绵绵的，感觉Q弹。一拽，出现了拉丝状。首次发面非常成功。

第三步，做包子皮。我们把发好的\'面放在砧板上继续揉。发过的面黏手，需要一些干面才能摆脱困扰。我把面团揉呀揉，搓呀搓，搓成长条，然后，用刀切成一小段一小段，每段大约一个鸡蛋大小。这下擀面杖派上用场了，一个个小面团被擀成了圆形。

第四步，包包子。把事先准备好的肉馅放在擀好的面皮上，托在左手心，用右手从周围把面皮往中间捏，一边捏一边转动面皮，直到肉馅全部裹进去了，圆鼓鼓的，看起来像一个个小灯笼，非常小巧可爱。

全部包好了，数一数，不多不少，正好二十个。我们分几次放入蒸笼，每一次蒸上二十分钟，家里氤氲着包子的香气。取出蒸好的包子，又白又大。尝一尝，面皮松软，肉馅很鲜美。不知道是不是因为自己付出了劳动，感觉包子太好吃了！

这是我第一次包包子，没想到就成功了，我感到非常开心。有了这次经验，下次我会包得更好一点，更多一点，送给爷爷奶奶、外公外婆尝尝。

**写制作美食的作文500字左右29**

姥姥厨艺精湛，无论多么朴素的食材，都能被她做出别样的味道来。而我的最爱，便是那道彩虹拌饭。

记得一次，我中午回家吃饭。外面下着小雪，但风却刮得异常起劲，催得人直打颤。雪虽然不大，但却被这股“妖风”吹得打着旋儿，直往衣领里钻。要不是我身穿羽绒服这件“软甲”，恐怕早就被冻僵了。

我好不容易冲出风雪的包围圈，回到了家。看到一盘五颜六色的菜丁与温润似玉的白米饭，热气腾腾，非常诱人。我冲上前去，妈妈、姥姥和姥爷已经在桌旁等我了。我在桌旁坐下，看着那盘彩虹丁：红色的彩椒，橙色的胡萝卜，黄色的土豆，紫色的洋葱，还点缀着一些肉丁，菜如其名，彩虹一般抢眼。

我鼻翼翕动，轻嗅着这道“彩虹”。那味道，一下子灌满了整个鼻孔：土豆与胡萝卜的完美组合散发出一阵阵厚实的香气；黄瓜的清爽给这道菜增添了清纯；青椒微辣而给人一种凉爽之感；洋葱把这股气息变得香甜；滑嫩、销魂的五花肉丁则使这道菜味浓香醇。

我再也忍不住了，舀起一大勺就往嘴里送。土豆的软糯蜂拥而入，细细的颗粒感摩挲着味蕾，像是在按摩，微微的磨砂感令人惊喜。拌着米饭的香甜与醇厚的味道，一大碗很快就下了肚。我的身体一下从冰冷的僵硬中暖起来。

丰富饱满的口感与我饥肠辘辘的胃来了个完美的邂逅。我不由得感叹：“姥姥做的彩虹拌饭‘此味只应天上有，一味惊醒饥中人’啊！”

姥姥开心地笑了：“你喜欢吃就好啊！以后姥姥还给你做！”听着姥姥的话，我的心里悄然增添了一抹幸福与温暖。

**写制作美食的作文500字左右30**

爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏，千门万户曈曈日，总把新桃换旧符。王安石在《元日》中描写了春节的热闹景象。往年的这个时候，大街上人来人往，张灯结彩，家家放鞭炮，贴对联。可今年新型冠状病毒的入侵了我们国家，为了大家的安全所有人都不能出门拜年串门。

妈妈在医院工作，这个时期她们特别忙。一天，医院来电话还没吃饭就被叫走了，我看着空空的饭桌想，我也应该照顾自己了。正好电视上看到了做鸡蛋饼，看着屏幕上金黄金黄的鸡蛋饼，我咽了一下口水，细心记下操作流程，下决心要自己做一个。

首先需要在碗中打两个鸡蛋，把他们搅匀，然后把火腿肠切成丁，再切点儿葱花，然后倒进碗里。再加入适量的盐、鸡精和三勺面粉，一勺水，搅拌成面糊状就可以了。

然后我把电磁炉打开，放入了一点油，可是油很快就开始冒烟，我起初没有特别在意，可是第一个鸡蛋饼放里面就糊了，我想了一下应该是因为锅的温度太高，我把温度调小了一点，果然没有烟了。紧接着，我倒入了碗中一半儿的面糊，晃了晃锅，让它让锅底都沾到面湖。等到从底下往上面冒泡，表面凝固的时候，就可以用铲子把它铲起来，翻个面，再等一分钟，就可以出锅了。我看着他金黄的样子，忍不住用筷子夹起来吃了一块，我越吃越来劲儿，很快第一个就被我吃没了。我紧接着又烙了两个留给爸爸妈妈下班回来吃。

这次做鸡蛋饼让我体会到了做饭的乐趣，我也要利用这个没有补习班的假期把平时没时间做的手工，拼了一半的拼图都完成。希望这次疫情早一点过去，我们又可以到外面呼吸新鲜空气啦!中国加油!

**写制作美食的作文500字左右31**

享用美食是世界上最难抵挡的诱惑，这不，我对美食就没有一点抵抗力，此刻我就体会到了美食背后的魅力。

周六，我吃完午饭，便早早地来到一家叫“膳魔师”的小店铺，我刚一进门，就看见桌上摆着琳琅满目的新鲜水果，他们令人垂涎欲滴的样子，让我心里满是说不出的期待。

终于活动开始了——做紫菜饭团，阿姨先教我们如何做紫菜饭，首先将黄瓜丁和火腿丁放进事先准备好的米饭里，再将碎海苔和黑芝麻一起放进锅里，再倒进一点香油，最后均匀地搅拌一下，一锅香喷喷的紫菜拌饭就做好了。阿姨盛了一盘香喷喷的紫菜拌饭给我，并给了我一个哆啦A梦形状的模具，我就开始做饭团了。

首先，我将紫菜拌饭放进模里，再用膜盖使劲地压着，这时有两个米粒像顽皮的孩子，从模具里蹦出来，探头探脑地望着我，好像在嘲笑我一样，取下模具的那一刻，我的胃顿时翻江倒海，看着这个软塌塌的“柿子饼”，就像把一只恶心的苍蝇塞到我的喉咙里一样。

看着这惨不忍睹的一幕，我决定东山再起——再做一个饭团，我又把紫菜拌饭放进模具里，这次只放了三分之二满，并细心的用模具盖挤压着，发现有一两粒溢出来的米粒，这次我可不会再让他们逃跑了，我再次拿起模具盖将想偷溜的米粒牢牢地压下去，随后我逐渐加大力量，直到不能再压一毫米为止，这时我才善罢甘休。我小心翼翼地取下模具，一个栩栩如生的哆啦A梦立在盘子上，好似在说：“你好啊！”

我端着自己的战利品邀请妈妈一起分享美食，看着妈妈惊喜的笑容，我的心像灌了蜜一样甜，我喜欢做美食。

**写制作美食的作文500字左右32**

俗话说：民以食为天。逢年过节，全国各地都有拿得出手的风味小吃，我们泉港也不例外。且不说前黄浮粿的香脆诱人，也不说涂岭的猪脚远近闻名。单说口酥，就足以让人垂涎三尺。

想要做好美味的口酥也不是那么简单的。每年除夕的前几天，奶奶就把房子里里外外打扫得一尘不染，整理得焕然一新。农历二十七，吃午饭前，奶奶就说：花生我都辗好了，拌上糖和黑芝麻了，昨天买了面粉，吃完饭就来跟我一起做‘口酥’。说干就干，奶奶往面粉中加了少许水，配上猪油，再加点花生油，把面粉混匀了，使劲地揉面，揉面可是个体力活加技术活，只要一不小心，整团面都会毁掉，面揉完了，我们也吃完饭，便开始分工，大家动手一起做。做面皮的活由姑姑来干，掐下一些面团揉圆，用洗净的白酒瓶把面团辗做扁扁的面皮。姐姐的任务是把黑芝麻加花生的馅包进去并把它弄匀。我的工作则是用模具把口酥合拢，一个小巧可爱的口酥就完成了，在盆子里排得整整齐齐，煞是好看。调皮的弟弟也来帮忙，拿着一块面皮，随便加了一些馅就捏成一团，有的馅还在皮外面，还时不时的偷吃一口芝麻花生馅。奶奶负责口酥的油炸，慢慢的，口酥做好了，口酥要趁热吃，一口咬下，油的香味，面粉的香味，花生的香味，芝麻的香味都混合在一起，那一口脆的感觉让人陶醉不已、回味无穷。

口酥不仅仅是一种美食，更有团团圆圆的寓意，希望你如果有幸来到我家乡，也能尝到这美食！

**写制作美食的作文500字左右33**

临近六一节前的周四的下午的第二节课，我们班举办了一场美食会。美食会上的美食都是同学们自己动手做的，我做的是琥珀核桃，这是我从爸爸那学来的。

为了这次美食节要呈现给大家的美食，几天前我就开始寻找和搜索着我能想到的各种美食，有一天，爸爸做了琥珀核桃给我和妈妈吃，我觉得很好吃，于是就让爸爸教我做琥珀核桃。美食街的那天中午放学回家，吃完午饭后就开始做下午要带去的美食。

首先我从阳台的架子上的袋子中取出大约二十个核桃，然后从架子的最下面一层拿出榔头把核桃砸开，取出里面的核桃仁。然后再从碗柜里取出一个盘子来装已经剥好的核桃仁。

接着我走到厨房，把灶台后面的煤气阀门打开，然后把炒锅放到灶上，再往锅中放入了一些油和白砂糖。打开了火，用锅铲慢慢的搅。不一会，白糖就开始慢慢融化，化成了糖浆，继续加热，糖浆的颜色开始慢慢地变深，这时我开始紧张起来，因为我要恰到好处的掌握倒入核桃的时机，这关系到这次琥珀核桃能否做成。我沉住气，继续地搅拌着，等待着糖浆起泡的那一时刻，我迅速地把盘中的核桃仁倒入锅中，同时立即关了火用锅铲不停的翻动着核桃。核桃在这油的余温中，就被炒的焦脆了。

翻了一会，核桃都已经裹满了糖浆，我就把它们舀到盘子里，放到餐桌上，在核桃冷却之前，用筷子一个个挑到早已准备好的盘子中，使它们全都分开。晶莹剔透的琥珀核桃就大功告成了。

这就是我做琥珀核桃的过程，如果你有兴趣的话，可以按我所说的步骤一步一步去做哦！一定能做的非常好吃的！

**写制作美食的作文500字左右34**

天蓝得似墨水，地黄得如金币，在这风和日丽的天气里，我们开始了美食DIY实践课程。

一眨眼的功夫，就该我做番茄炒鸡蛋了，我既紧张又兴奋地想，终于到我了，前几年妈妈帮了我很多，而这次他终于不帮忙了，让我独立动手。

我现在书包里拿出了三个被草稿纸包得像粽子一样的蛋。把他们的.中部向碗弦上一磕，那里就被磕出了一条裂缝。把食指放在那儿，我用力一掰，只听“咔”的一声响，蛋清蛋白倾巢而出，流入碗中。就这样我连斩三蛋，弄来一双筷子，在蛋清蛋白中打着圆圈。蛋清蛋白扭成一团吐着泡沫，不一会儿便融合成一些黄色液体。

接着，我来到锅边放了些油，把黄色液体倒入锅中。我抓住锅的把手，让它斜来斜去，使蛋液不要集中在锅底，以便更快地煎熟。等到蛋双面焦黄的时候，我用锅铲将它切碎、起锅。我再放入番茄，拼命翻炒，直到硬硬的番茄慢慢变软，再加入一些水。让番茄汁慢慢融入其中。最后放入焦黄的蛋与蚝油，继续翻炒。直到它们合为一体，番茄炒蛋成功出炉。

做完菜我默默地想，今天的收获可真大！不仅仅是我终于自己独立做了一次菜，而且还发现，倒油并不是想的这么可怕，它不会跳起来刺瞎眼睛，更不会烫伤皮肤。

我兴高采烈地邀请老师尝了尝，吴老师给了我一个很高的分数——95分。于是，我带着喜悦的心情开始了抢食之旅……

**写制作美食的作文500字左右35**

自从一月新型冠状病毒来临，不论是大人，小孩还是老人都待在家里闭门不出，马路上昔日的人山人海，车水马龙渐渐地不见了。虽然有些大人在家里急躁不安，但是想想我们还是幸福的。我们的幸福平静的生活，都是一线的医生和军人叔叔们，用不眠不休的守护换来的，所以我一定听话好好在家待着。

平常辅导班一个接一个，作业一项又一项，现在好了，辅导班停了，便有自己的时间，时间非常宝贵，既然宝贵就不能让他浪费，所以在这样宝贵的时间里，我学习了很多项家务技能，家务的第一项：擦地。

功课做完后，我主动帮妈妈擦地，可是看着那若大的房屋时，我脑袋发晕，心想：“这么大的屋子，什么时候能擦的完啊?”可是我转念一想，妈妈每天要擦这么大的地方，多么辛苦啊!我才擦一次，就想放弃，我要做一个不怕苦、不怕累，坚持到底的孩子。这个念头鼓励着我，给了我信念，让我重新开始!我笨拙的动作把一块块脏乎乎的地板变得闪亮，这给了我擦下去的动力，让我喜欢上了劳动，在这个过程中我细心做事，绝不粗心。慢慢的我的身上、脸上都流出了汗水。哎呦真的很累啊!但回过头去看见我擦的地面闪闪发光，我还是无比开心的。

通过这次擦地，它让我感到自豪，激励我做更多家务，帮父母做事，宅在家里挺有趣的。

**写制作美食的作文500字左右36**

“天上的星星闪烁，地上的人类跑啊跑。白云飘啊飘，水里的鱼游啊游。”当你听到这首童谣时，你会想到小鱼在水中自由游动。今天，我给大家做一条鱼。

鱼需要一些材料，如各种颜色的彩纸、剪刀、双面胶带和带有卡通图案的纸。等我准备好了，我就开始做鱼的大计划。

首先，制作鱼的身体。找一张方形彩纸，对折，折成三角形。再打开，中间有一条线，把正方形的一角折叠到那条线上。对折，然后打开。继续像第一步一样折叠成三角形。因为三角形之前是折叠的，所以现在的三角形分为两个三角形。用剪刀把底部的.三角形剪成流苏一样的长条，然后展开。将未切割的三角形粘合并重叠。

好了，鱼的身体好了。俗话说：“没有尾巴就活不下去。”拿起一张卡通纸，剪下她的两条辫子，粘在一起，让鱼尾看起来像一把张开的剪刀。

当鱼有尾巴时，它需要眼睛和嘴巴。为什么？那是因为南北朝时，画家张僧繇把一双眼睛放在金陵\_库吉墙上的龙斑上，此刻，龙带着眼睛飞走了。龙只需要一双眼睛就能飞走。那么我的鱼可能只需要眼睛和嘴巴就能活过来。没有再耽误，我模仿二次元人物的眼神，画了一双眼睛。哦，这幅画真是让我大开眼界，一只眼睛大，一只眼睛小。我画了七八遍，“啊~ ~”我无言以对，心里大叫。就在我要放弃的时候，突然冒出一个想法：我可以画一只眼睛睁着，一只眼睛闭着。这样，我就不用把鱼的眼睛画得那么大了。做完眼后，我拿出漫画纸，把她的嘴割了下来。

鱼的眼睛和嘴巴做好之后，把它们粘在鱼身上。哈哈，一条怪鱼搞定了！

我看着这条辫子做成的鱼尾；睁着眼睛闭着眼睛的怪鱼一想到放弃就忍不住感叹“一切都要坚持”。

**写制作美食的作文500字左右37**

今天，我和妈妈做了一道中国特色美食。你知道中国的美食有什么吗？还是让我告诉你吧！中国的美食有：面条、饺子、馒头、包子、馄饨、粽子……而我们要做的是饺子。

我早早的就起了床，吃了饭，写了一会儿作业，大约九点半的时候，我听妈妈就说：“儿子，你来帮我包饺子吧！”我高兴极了，一蹦一跳的来到厨房。妈妈说：“我们开始吧！”

第一步是和面。妈妈说：“和这个面只需要凉水和面粉就可以了。”我看见妈妈先用一个盆子装了半大碗面粉，又打开水龙头放了些凉水就开始揉。我看见那些面象干巴巴的土，见到了水就变成了一坨泥，真神奇啊！

第二部是擀饺子皮。先把上次那坨“泥”搓成一个象蛇的细条，然后把“蛇”分成好几段“小蚯蚓”，有用擀面杖把“小蚯蚓”擀成一个个扁扁的“荷包蛋”。

第三步是剁馅。先用羊肉（我喜欢羊肉，你可能喜欢别的肉或菜。）剁成肉泥，然后放进大碗里，加酱油、鸡精、姜末、五香面，我又搅拌了几下，哇！肉馅的味道真好闻啊！

第四步是包饺子。用饺子皮和肉馅，先把饺子皮展平，然后放上香喷喷的肉馅，不能放太多，要放在中间，占四分之一。

第五部是煮饺子。把刚包好的饺子先放在锅盖上，在锅里放上半锅生水，把锅放在煤气灶上，只听“咔咔咔咔咔”的一声火开了，盖上锅盖，等十五分钟烧开水，再把饺子放进锅里，盖上锅盖，伴随十五分钟的时间，分几次把饺子用铲子翻滚几次，锅里的水又开过了，饺子就煮好了。煮好之后捞出来，新出锅的饺子就好喽！

你想吃吗？那你就自己动手做吧！

**写制作美食的作文500字左右38**

国庆假期俗称黄金周，因为这一周天气不冷不热，是出行的好时机。这不一放假，我和妈妈便去杭州游玩，顺便搜罗美食，尽情品尝杭州小吃：有一咬就爆汁的汤煎包，还有肉馅鲜嫩的水饺……这鲜美的味道真令人难以忘怀!

说到杭州美食，包子当然是不能少的，这可是当地的一块烫金招牌。随便走进一家包子店，点一盘煎包慢慢品尝。一口咬住，汁水四溅，还要小心肉汤溅在衣服上。包子皮很薄，被油煎成了深色，发着油光。里面的肉馅掺杂着汁水，要是一起吃下，便会感觉肉馅的鲜味里藏着汁水的微甜。因为过于美味，所以每次一端上桌就迫不及待地吃起来，因为太烫，总把舌头烫麻……

水饺汤也同样令人难以忘。刚端上桌的饺子汤散发着热气，一个个白胖的饺子浮在汤面上，有几个身旁还散落着几颗葱花。待到没那么烫，一勺带着汤舀起一个，一次吃半个饺子，让剩下一半的肉馅吸取水饺汤，别有一番滋味。饺子皮薄肉厚，嫩滑的肉馅和清香的芥菜组合在一起，其美味让人难以抗拒。要是再来点酱油醋，那简直就是黄金组合，人间美味。

酥皮泡芙

吃了那么多主食，接下来该品尝饭后甜点了。这虽不是杭州特产小吃，但因为它的香甜，各大城市盛行。外皮金黄酥脆，轻轻咬下去，奶油全都溢了出来，舔一舔，奶香味顿时溢满了整个口腔。和着酥皮一起咬住，感觉奶油味把酥皮的咸香给“埋没”了，瞬间奶油包围了我。浓郁的奶香味，使我忍不住有了舔包装纸的冲动。

美食给我们带来快乐和满足，让我更深刻地感受到作为一个中国吃货的幸福!

**写制作美食的作文500字左右39**

美食diy终于开始了！大家都兴致勃勃，期望着在场上大展身手，也期望着能大饱口福。等到我做时，也有兴奋，也有开心。但炊烟让我泪流满面，所以又添了一丝紧张。

开始做菜了！我仔细端详，摸清了风向，探清了烟向，我站在背风口，这样烟无论如何也吹不到我了。

油已经热好了，我拿起肉丝，慢慢地倒进了锅，肉丝在油汤里游泳。我便拿起锅铲，往下一铲，肉丝们都站在了锅铲上，我又狠狠一放，肉丝们又甩在了油汤里。过了一会儿，肉丝已经完全变色了，便把肉丝盛在了盘子里。我又立马拿起了青椒，一下子全撒在锅里，糟糕！风好想不听使唤了，硬要往我这儿刮。烟们随风飘舞，我很快就陷入了烟的海洋。我的眼睛一阵刺痛，不禁停下了炒菜。等我想再炒时，却再也受不了了，流下来泪水。“不，别停！”

我强忍泪水，握着锅铲继续炒。菜终于炒好了。我长舒一口气，等好点之后，我又把肉倒进了锅里，不停翻炒。等我要用酱油时，却不见了酱油的\'瓶子。我扫视着周围，当我发现酱油和五香粉时，却在架子板上。我将脚大大地迈了一步，却未能触及到它们。我尝试将身子前伸，又伸出了手，但却还是摸不到。

此时，我望着快要炒过了肉和青椒，顾不上三七二十一，迈着大步子，马上跑到了架子板边，双手一挥，抱住了调料，又跑了回去。我握住了锅铲。“啊！”我马上往后退了一步，就这么一会功夫，火已经把锅铲熏得热似煤炭，哪里是我能承受的！但望着半成品，又忍不得放弃。我又冲了上去，握住锅铲，拿起调料，酱油、五香粉哗哗地倒了下去，翻炒一下完成了。

吃着美食，甜在嘴里，也甜在心里。

**写制作美食的作文500字左右40**

自从昨天我们买来的“极品”铁锅之后，知道了人家还能用这平底锅炸爆米花。我一下兴奋的不得了，爆米花多好吃，又甜又香，于是我催促爸爸妈妈赶快去给我买能炸爆米花的玉米。

今天终于买到了可以炸爆米花的玉米，我准备了玉米，把它洗得干干净净，又准备了一大罐子的白糖和五块巧克力，最重要的还有我们的调和油和黄油，如果没这样两样的话，那你做的东西根本都吃不了，黑乎乎的锅都快报废了，我可是有这种经验的。

我们第1次做爆米花的时候，油放的非常的少，糖放的非常的多，做完之后锅里全是黑黢黢的。一看爆米花全糊在了锅里，但是有几个炸开了，妈妈给我说：“这个爆米花可不能吃，这个爆米花就属于失败品，吃了可能会导致重金属中毒。”“爱迪生试验了那么多次，我们这才第1次不用怕，后面还有很多次可以实验做爆米花的呢！”爸爸又说。

下一个星期，我们又开始做第2次爆米花的实验，这次我们油加的非常的.多，糖也加的非常的多。最后的结果你们也应该猜到了，糖放的太多，导致糖都糊了，锅还是黑黢黢的，只不过比上次的淡了一些。

于是，我用我勤劳的小手快速的把锅洗了，对妈妈说：“我已经洗好了，再做一次爆米花吧！”材料还是之前的材料，只不过这一次我们的糖放的比较少，黄油与调和油的比例是1：1，这个结果也是有点奇葩。做好之后的爆米花外观跟买的一样，金黄金黄的，秀色可餐，但一吃油味好浓，有点油腻。

虽然，这几次做的爆米花全部都以失败告终，但我不气馁，我相信下一次一定会比这一次好。不信我们打个赌吧！

**写制作美食的作文500字左右41**

今天是蛋挞的大会、寿司的盛宴，今天是馋猫的天地、吃货的节日。终于我们这群贪吃的馋猫在学校有口福了，真不容易啊！我还得动动手，动动脑呢！让我们一起去一探究竟吧。

第一道美味是蛋挞。蛋挞的做法比较简便，只要将调制好的蛋液慢慢倒入蛋挞的外皮中，然后小心放入预热的烤箱之中，等几分钟后便可以品尝了。

第二道佳肴是寿司。寿司的做法可就没有那么简便了。在蛋挞烤制的同时首先选用合适的海苔片，放置在洗净晾干的竹简上，取一定量的烧煮熟的米饭，但我们在做的过程中发现米饭太稀了，像早晨的稀饭一样，有点粘手，我们费了好大的努力才发出一块，抹的时候就糟了——海苔片粘在手上！为此，我搞了好半天，才把海苔片从手上拔了出来，一不小心还撕坏了，好伤心。大约十分钟后，坑坑洼洼的海苔皮终于铺好米饭，然后放上其他的食材：火腿、黄瓜、蛋丝，一步一步地卷了起来，一圈，两圈……竹简慢慢变成了一个竹桶——是个实心的“竹桶”哦，松开竹简，一个寿司就制作完成了。我还没有切割，我就迫不及待的咬了一口，香香的、糯糯的，真好吃！为了体现寿司的吃法，在阿姨的指导下用小刀将寿司进行了切割，同时远远的也闻到了蛋挞的香味，大家一口寿司、一口蛋挞的品尝着，用心的体会巧手做美食带来的快乐。

通过这次活动，我品尝到了自己做的美食，体验到了劳动的乐趣，觉得只要自己认真细心的付出，终究会有美好的收获。

**写制作美食的作文500字左右42**

同学们，你们吃过炸虾片吗？那又香又脆的味道让人垂涎欲滴。可是你们有过第一次炸虾片的那种期待、紧张、失落、惊喜和雀跃的心情吗？

在三年级的寒假里的一天，我很早就起了床，准备给爸爸妈妈一个大大的惊喜——一碗又香又脆的炸虾片。

我悄悄地穿上围裙，蹑手蹑脚地走到厨房里。火打开了，虾片摆上了，大铁锅也被我放到了火炉上，就差油了，是什么油呢？我在我的大脑记忆箱里寻找：不是橄榄油，也不是花生油……想起来了，是菜籽油！我将菜籽油倒进了锅里，那油没有像我想象的那样打起架子鼓来，而是想湖水一样平静，一会儿便鼓起了细密的泡泡来。我心中悬着的一块石头终于落下来。

第一关总算是顺利通过了，紧接着的第二关让那块刚落下的大石头有悬了起来。第二关当然就是把虾片放进油锅里炸好后出锅的过程。我又在大脑记忆箱里提取以前爷爷炸虾片的过程。嗯，好像也不是那么难。所以我就试着丢了一块虾片下去，咦，怎么像石沉大海一样没有动静，趁着这功夫，赶紧先去上个厕所吧。可是等我从厕所出来那块虾片已经变成了焦炭，失败！我赶紧用网子把它捞出来。我又仔细回忆了爷爷是怎么炸虾片的\'，又认真练习了两片，总结出方法来：可以一次放好几片虾片到热好的油锅里，当然不能一起丢，得一片一片放，然后用筷子挨个翻来翻去，等虾片完全膨胀起来，不能有一点硬边边，就要马上捞出来放就擦干水的大碗里。照着这个办法，我一会儿就炸了两大碗又香又脆的虾片。

最后，我的惊喜爸爸妈妈四天才吃完。他们说他们吃着好吃心里也很甜。

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！