

学做泰国菜



韩沛莹

云师大附小文林校区三(1)班
指导老师:保青妤

国庆假期我去了泰国清迈,妈妈告诉我这次来清迈,我们要去烹饪学校上一堂泰菜烹饪课,我开心得几天都没有睡好。

这一天终于到来了,一大早司机来接我们,原来司机姐姐就是要教我们做菜的老师,我可惊讶了。她有一个好听的名字——欧泊。我们跟着她到了清迈最大的菜市场,做菜的食材需要我们自己采购,真是一个又一个的惊喜啊。市场里琳琅满目的菜品和水果让我大开眼界,欧泊姐姐告诉我,今天我们每人要做4个菜。在她的带领下,我们顺利完成了食材采购。

烹饪学校是一个别致的小院,就像回到家一样的温馨,院子里种满了五颜六色的鲜花和做菜需要的作料。在姐姐的指导下,我们从准备食材再到出锅、上桌,我学到了黄咖喱炒蟹、泰式冬阴功汤、芒果糯米饭和菠萝大虾炒饭4个菜品。品尝着自己做的美味,虽然辛苦但心里无比的甜。这是一次难忘而有意义的经历,我想带着学会的菜品回去做给家里的人和小伙伴们吃,和大家一起分享我的厨艺。

花粑粑



罗健萱

云大附小四(4)班

自从我记事以来,就有一种家乡的美食伴随着我成长——花粑粑。

花粑粑外观为黄褐色,结构分为两层。外面一层是一张如纸一般薄的面皮,呈半透明,圆圆的,看上去十分饱满;花粑粑的内层才是它的精华之处,呈蜘蛛网状,由无数条面线搭接成一张花朵平面图,从外观足以看得出花粑粑手工艺的精细。

花粑粑的做法透着一丝神秘感,据说花粑粑的制作在家族里曾经都是传男不传女,外人就更别想知道整个过程了。直到去年,中央电视台进行了采访,大家才目睹到了详细的制作过程。花粑粑的原料为生长在高山上的荞麦,磨成粉后,倒入适量的水,用劲揉搓,再加水顺时针不停搅拌。其间,水的比例十分关键,水多了,花粑粑没有劲道;水少了,无法成丝。面汁和好,用手轻轻沾上,五指均匀分开,用手腕左右晃动,轻轻挥舞,面汁顺指尖留下,描绘成错落有致的花朵。

花粑粑外形精美,做工精细,它的味道是我最喜爱的。在花粑粑的网层抹上辣椒,撒入新鲜的葱花,卷成小卷,放入秘制的酸水里浸泡,然后一闻,它酸酸爽爽的味道足以让你垂涎欲滴。酸水的味道加上荞麦特有的面香和葱花的清香,再来点辣椒提提神。一口咬下去,面饼的劲道糯糯的,酸香四溢,一丁点辛辣让味道变得更加爽口,吃上一碗,清香扑鼻,又一碗,回味无穷。

来吧,来我的家乡,我请你美美地吃上一顿花粑粑盛宴!



《樱桃》
叶宥廷
云师大附小文林校区三(8)班

变身记



张星锐

云师大附小文林校区五(4)班
指导老师:周荣

我是一个蛋,现在冰箱里,这里虽然有点冷,但是挺舒服的,啊!还是睡吧……

突然,灯亮了,我以为要开演唱会了,结果一股热流钻到我的身上。原来门开了,我和鸡蛋大哥一起被拿了出去,希望这次我们是被做成水煮。

忽然,有一样东西飞过我的头顶,是平底锅,去煎牛排吧,别来煎我!火被点着了,在一旁的我顿时感到一阵暖流向我扑来,我仿佛正在泡温泉一般。突然,大哥飞了起来,衣服都被脱了,过了一会儿,一阵香气争先恐后地钻进了我的鼻孔。紧接着我也飞了起来,然后落到了放了油的平底锅里。我不要煎!我扭动起来,想办法逃走,可任凭我如何挣扎,都无济于事。“哎呦,哎呦,烫死我了,我要出去!”什么东西从天而降,是盐,我被翻了一面。最后,我两面都被撒了黑胡椒,接着被放到了一个玻璃碗里,身体黄灿灿的,我发现我现在真帅,比以前好……话还没完,就被三下五除二吃掉了。

北京的美食



李慧玉

云师大附小六(8)班

春节前,我和爸爸妈妈去了北京,这是我们第二次去北京,主要目的是品尝北京的美食。

到达北京后,我们发现了很多美食:驴打滚、冰糖葫芦、涮羊肉、烤鸭、杂酱面、茶汤、火烧等等,先选了我们最想吃的烤鸭解解馋。而这次吃的是当地人推荐的“天外天”烤鸭,点的是“一鸭三吃”。“一吃”是看着大厨当场把烤得金黄灿烂、酥香无比、吱吱冒油的烤鸭切成鸭肉薄片摆好盘,食客可用荷叶饼包好葱丝、黄瓜丝和蘸了甜面酱的鸭肉片一起入口;“二吃”是用剩下的烤鸭肉做成清香可口的鸭肉汤;“三吃”是把鸭骨头用油炸得香香的,撒上盐、胡椒、孜然、辣椒,直接吃。我们把“一鸭三吃”品尝了一遍,只觉得鸭肉片酥香鲜嫩,鸭肉汤味美开胃,炸鸭架芳香四溢,一顿饭吃得胃口大开、回味无穷。不过,这只是北京的特色美食之一,我还有更好吃的美食要介绍给你呢!

为了品尝到传说中最好吃的涮羊肉,我们一家下午4点来到了不太好找的“南门涮肉”餐馆门口。本来以为我们来得够早了,可一看门口排着长长的队。我快步去找餐厅服务台要了排位号,居然已经是27号啦!餐馆5点开门开始叫号入场,前面的人好多呀,好不容易才排到了我们。我们刚坐下,热情的服务员大姐姐就端上了茶水,又拿出菜单让我们点菜。我们选了雪花肥牛、手工刀切羊肉和冻羊肉卷,还点了麻酱、酸梅汤和特制烧饼。有趣的是,抬来的3碗麻酱是3个可爱的笑脸,白瓷碗中酱色的小圆脸上有着用香葱和黑芝麻做的大眼睛和用辣酱做的红红的嘴巴,十分可爱。很快火锅上来了,是一人一锅,精致的景泰蓝铜火锅。锅上用景泰蓝精湛技法雕刻的盘龙花纹极其精美,令人赞叹!等小火锅里的汤涨涨以后,我学着爸爸用筷子夹着羊肉卷放进滚烫的汤里,等上8秒钟,捞出肉蘸了麻酱品尝起来。只觉得酱汁浓郁、肉质鲜嫩,口感倍儿爽!不一会儿,特制烧饼也上来了,听老妈在北京呆了6年的闺蜜说,烧饼和酸梅汤是绝配。我忙不迭地咬了一口烧饼,又喝了一口酸梅汤。圆圆胖胖的小烧饼外酥里糯,冰镇的酸梅汤酸甜可口,口感醇厚。“好好吃呀!”我们大快朵颐,一饱口福。

吃饱喝足后,我跟着爸爸妈妈心满意足地踏出店门,抬头一看,月亮正圆,银光四射,我心里美滋滋地想:享受了美食,还能赏月散步,真是不虚此行,我真幸福呀!