

同样的食材,不一样的烹饪方式,不同的人做出的口味也不一样。餐桌上的美味佳肴,总少不了背后默默付出的“厨神”。小记者们不仅吃到了美味,更体会到这其中的辛苦和浓浓的爱。

——编者



美好的一天

杏花岭小学
四年五班 刘晓瑶
小记者证号:H101237

这天早上,妈妈像往常一样为我端上了早餐,我瞅了一眼,天哪!怎么都是黑的,还有糊味,我尝了一口,“真难吃呀!”妈妈今天是怎么了,这饭怎么吃呀……

“起床了,快到点了,饭已经做好了”,妈妈喊道。

我揉了揉眼睛。哦,原来是一场梦啊。

我洗漱完毕,来到餐桌旁,迫不及待地看了看今天的早餐。哇!可真丰盛啊……一杯热腾腾的牛奶,一个黄澄澄的煎鸡蛋,还有一片烤得焦黄的面包片,搭配上猕猴桃,看着都诱人,美好的一天就从早餐开始了。

中午放学还没进家门,就闻到了扑鼻而来的炖排骨味儿。一进门我就问妈妈:“今天做什么好吃的?”

妈妈说:“吃冬瓜排骨汤”。

我赶紧夹了一块放进嘴里,排骨肉很嫩,而且很入味儿,骨头上的肉根本不用费力去咬,直接在嘴里就化掉了。翠绿的冬瓜清爽爽口,真是太好吃了。

排骨汤配上大米饭更是美味,每粒大米都包裹着肉的香味。我一口气吃了两碗米饭。

晚饭清淡是我们家的一贯风格,今天吃的是香甜的苹果稀饭和醋溜白菜,营养又美味。

妈妈的饭怎么做得这么好吃呢?因为妈妈的饭中增加了一种神奇的调料,那就是母爱。一日三餐之所以美味,是因为有了妈妈的味道!

老爸做的饭最香

一提到家里最会做饭的人,我相信很多小朋友都会说是自己的妈妈,可在我家,爸爸才是我们家的超级厨神。

妈妈特别爱吃小葱拌豆腐,可每次在外面吃了这道凉菜,妈妈总是肚子不舒服。于是,爸爸就在家经常给妈妈做,妈妈每次吃完都说好吃,也没有不舒服的感觉。我就问爸爸缘由,爸爸笑眯眯地告诉我,他每次把豆腐先煮熟了再凉拌,这样

既卫生又可口。

姐姐吃饭很挑食,不吃葱、香菜、西红柿,所以我们家的饭菜里面都没有这些。我记得,爸爸常说做饭的时候不放这些饭就不香,可姐姐每天吃饭还是很香呀。我问爸爸这又是为什么,他悄悄地告诉我,他把葱花剁成超级小的末末放到菜里看不到但吃着却很香呢!大家可别告诉我姐姐呀。

再来说说我,从我壮壮的体型就能知道我爱吃肉不爱

吃菜,尤其不爱吃蘑菇,因为总是嚼不碎。可有一次爸爸给我做了一种特殊的“鲍鱼”后,我就爱吃蘑菇了,原来爸爸把香菇里放了一个鹌鹑蛋然后再蒸熟,这样看上去特别像鲍鱼,吃起来软软的、香香的,还特别有营养,你说神奇不。

爸爸常和我们说:用心做的饭就会香,吃到可口的饭就会笑。超级厨神爸爸是因为他对我们有超级的爱。那爸爸爱吃什么呢,该我去找答案啦!

新建路小学
一年三班 王彦霖
小记者证号:J110404

夸夸我家的大厨

花样美食高手

杏花岭小学
四年二班 张浩琰
小记者证号:H101275

说到美食,那一定少不了美食的创造者——“厨神”们,而我们家的厨神是我的爸爸。

既然是厨神,那当然会的东西也就多,爸爸的菜品经常推陈出新,变着花样的做一些新奇的菜。比如有一次,我想吃炒酸奶,爸爸便用家里的酸奶、草莓、各种干果给我做了一碗自制版炒酸奶,酸酸甜甜,凉爽可口,还时不时可以吃到里面的干果仁,比起外面卖的毫不逊色。

爸爸的拿手绝活,还是我最爱吃的美食——糖醋里脊。随着厨房里传来熟悉的“锅碗瓢盆交响曲”,只见切得整齐的肉丝,在滚烫的油锅里跳舞,炸至金黄色出锅,最重要的是调糖醋汁了,爸爸说这是糖醋里脊的灵魂,在这方面他是有秘方的,一盘色、香、味俱全的糖醋里脊出锅了,一股香味扑面而来,我迫不及待地夹起一筷子放进嘴里,不由连声称赞,酥软爽口,真是世间美味啊!于是,我就会狼吞虎咽起来,一盘糖醋里脊瞬间就进入了我的肚子里,令人回味无穷!

我家的厨神会随着季节的交替,变着花样做不同种类的菜,菜里不仅包含着食物本身的味道,还包含着爸爸对家里人浓浓的爱意。

老妈做饭不重样

杏花岭小学 四年五班 贺之苒
小记者证号:H101234

要说谁是家里厨神,那当然是我的老妈,她上得厅堂,下得厨房。

每天放学回家后,我都能吃到妈妈做的美味佳肴。凉拌木耳、豆角烧茄子、小炒肉、可乐鸡翅、红烧鱼等。当然,最可口也是我最喜欢的,那就是香味扑鼻的红烧肉了。猪肉经过妈妈的加工,味道鲜美,咸甜适中,真是太美味了。

老妈一般都在家里做菜,她不让我吃零食,一天一个花样,一天一个味道,五花八门不带重样,久而久之养成习惯的我也不再吃零食了。平日里我只喝牛奶,也不喝可乐等碳酸饮料。

我喜欢厨神老妈,希望她能给我做更多的美味佳肴。

爱做饭的爸爸

桃园小学
五年五班 牛悦好
小记者证号:Y113922

老爸是我家的厨神,可是他的厨艺时好时坏。

有一次爸爸做麻婆豆腐,明明是炖菜,他却把豆腐煎了。结果,这盘麻婆豆腐又辣又硬。说实话,一点都不好吃。

不过,爸爸做的菜,大多数还是挺好吃的。比如,他做的奥尔良烤鸡腿就和卖的差不多。爸爸把从超市买回来的鸡腿,用清水洗净,晾干多余水分,再用刀在鸡腿上划几个口子,放入盆中,撒上他调制好的烤肉调料,用手按摩10分钟。这样能够使烤肉料充分渗透到鸡腿的每一个细胞,接着用保鲜膜盖住盆,放在冰箱冷藏,腌制一晚上。爸爸说:“腌制时间越长,烤肉料才能在鸡腿中越入味。”第二天中午,爸爸会从冰箱中取出腌制好的鸡腿,放入烤箱,再将剩余的烤肉料汁用油刷刷在每只鸡腿上。烘烤50分钟,滋滋冒油、色泽金黄、焦香美味的鸡腿新鲜出炉,那个香啊!

还有,爸爸常做的蒜蓉粉丝娃娃菜,因为加了蟹肉,所以白菜和粉丝吃起来更加鲜美、爽口,而且汤汁浓白,鲜美无比。

除了家常菜,爸爸还会做很多网红甜品。低筋粉、白砂糖、黄油、巧克力,爸爸用这几种原料做的巧克力曲奇,入口松软、酥脆,香甜可口,那味道和口感深深地刻在我的脑海里。还有炸牛奶。你肯定会问,牛奶不是液体吗?为什么能炸呢?其实,爸爸是在牛奶中加入了土豆淀粉。这种混合溶液上锅煮沸,冷却后就会变成果冻一样的固态奶。奶冻被切成长条,刷上蛋液,裹上面包糠,再下油锅炸成金黄色。奶香浓郁,甜美可口的炸牛奶就做成了。

平时,爸爸喜欢在一些网站看别人做菜,特别是些稀奇古怪的“黑暗料理”。我家的厨神——老爸做饭时好时坏也就不稀奇了。

家庭“厨神”

杏花岭小学
四年二班 杜政东
小记者证号:H101227

我家有两位厨神,一位是“小厨神”我的妈妈,另一位是“老厨神”我的姥爷。

“小厨神”一般是做创新菜,在生活中不断学习和尝试,提高厨艺,如东北的焖饼、芝士焗饭、披萨、烤排骨等,当然也有她自创的组合餐。而“老厨神”呢,一般做的大部分是传统菜,做得都很好吃。他的拿手菜是小酥肉鸡翅、超级大鸡腿、红烧肉、糖醋丸子等。我和姐姐每周日都要回姥爷家享受一顿美食。此外,还有很多节日都是在姥爷家过的。我们特别喜欢吃姥爷做的饭,他一做就是一大桌,除了丰盛的各种菜肴,就连主食也会备好一两种。

无论是“小厨神”还是“老厨神”,我无不感受到他们为家人做饭的辛苦和精心,从每日可口的三餐中,我不仅品尝到了美食,更享受到那人间烟火气中所升腾的爱的美味!

征稿启事

故土是最令人难忘的地方,在那里度过的童年时代,会留下许多美好的回忆。小记者们一起说说故乡的美景、故乡的亲人、故乡的趣事吧!
截稿日期:10月27日