



美食清单

孩子们用稚嫩的笔触写下了他们喜欢吃的食物,奉化水蜜桃、油焖笋、草籽炒年糕、糖画、意大利面、宁波汤圆,每一种美食都承载着孩子们的期待与喜爱,现在就让我们浏览他们的美食清单!

奉化烤土豆

奉化区居敬小学308班
舒心(证号2414372)
指导老师 殷葵州

我的家乡在奉化,奉化有很多的美食。家乡的人像神奇的魔术师,能把最简单的食材,制作成一道色香味俱全的美食,而我最爱的就是奉化烤土豆。

一说起奉化烤土豆,我就流口水。这道菜的食材很简单,只需要土豆、酱油和油。制作它的步骤更加简单,只要把洗干净的土豆倒进锅里,倒上酱油、食用油和淹过土豆的水,然后交给时间就可以了。

土豆在锅里的样子十分有趣。水开的时候,一阵阵香气扑鼻而来,我便会迫不及待地掀开盖子去瞧一瞧,只见一个个大小不一的土豆在云雾缭绕的蒸汽中“咕噜咕噜”地唱着歌,好像在演奏一曲土豆进行曲。

它们在酱料里快乐地翻滚着,你只需耐心地等上四个小时,美味就会来到你的面前。这时,你只需要拿出一根筷子,往土豆的中心一戳,土豆就会轻而易举地“上钩”。“哇,这味道太不可思议了。”你咬下一口,它又软又糯、又甜又香,好像你咬下了一口冰淇淋,马上在嘴里融化,然后被咬碎的土豆会调皮地滑进喉咙、直达心里,令人回味无穷。

这就是我家乡的美食——烤土豆,这里凝聚着我们家乡人民制作美食的智慧,欢迎到我的家乡来品尝这道美食。

糖画

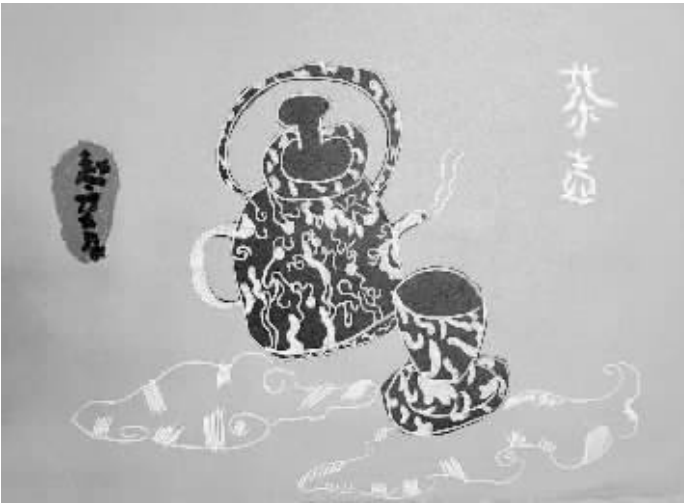
镇海区崇正书院202班
王思颖(证号2403786)
指导老师 吴业丽

周末,妈妈带我和弟弟去了南塘老街。

我们在逛南塘老街的时候,看见一位叔叔在桥头的摊位上卖糖画。我和弟弟也想要一个糖人,于是我们走到摊位前,选起了各自喜欢的图案。弟弟选了一只人见人爱的小兔子,我选了一条人人都怕的小蛇。

开始制作糖画了。叔叔先把大大的糖块放进小小的锅里融化成糖浆,接着他拿起小勺子舀了满满一勺糖浆,把糖浆淋在一个石板上开始画画啦。首先他画出了一个大大的脑袋,再画了长长的舌头,接着画出了又细又长的身体,还给身体描上了美丽的花纹,最后叔叔给它点上了炯炯有神的大眼睛,一条昂首挺胸的小蛇就画好了!

我真的好想亲自体验一次这种以勺为笔,以糖为颜料,以石板为画纸的艺术呀,实在太有趣了!又好吃又好玩,我真的太喜欢了!



茶点

赵奕辰(证号2409167)
镇海区骆驼中心小学201班
指导老师 王晓燕

菠萝蜜

鄞州区云龙镇王笙龄小学202班
李熙雯(证号2411935)
指导老师 吴枫

你们知道菠萝蜜长什么样吗?我非常喜欢吃又脆又甜的菠萝蜜,但是在今天之前我根本不知道它的果实长什么样子。直到今天,妈妈抱回来一个“大冬瓜”。这个青绿色的“大冬瓜”表面上有一个个包,摸上去凹凸不平的,难道这个“大冬瓜”生病了?看着我一脸疑惑的样子,妈妈笑着说:“这是一个完整的菠萝蜜,我们平时吃的都是它里面的果肉。”听完我才恍然大悟。

爸爸用刀把它分成两半,看到露出来的黄色果肉,我馋得口水飞流直下三千尺,手迫不及待地去抓果肉。可是,吃的没拿到手,手却沾上了黏乎乎的东西。妈妈一边幸灾乐祸地用食用油给我清洗双手,一边给我讲解了沾在手上的这“胶水”,这是菠萝蜜的乳汁,无毒,黏液越少越成熟,果肉也更甜。

一回头,爸爸已经切掉了有果浆的中间部分,这下我就可以安心地去剥果肉了。我需要一层层剥开,把它们一个个找出来。不一会儿,我就剥出来了满满一盘的果肉,堆起来像一座小金山。

我们全家都吃着香甜可口的菠萝蜜,妈妈还和我说起它的功效。原来,菠萝蜜不但好吃,营养丰富,还能入药。就连它边上的菠萝丝和里面的核都可以吃,菠萝丝可直接食用,也可炒着吃,菠萝蜜核煮熟了后,口感会像板栗一样香甜软糯。

哇!菠萝蜜真的是全身是宝啊!

美味的早餐

鄞州区宋诏桥小学201班
杜奕乐(证号2411104)
指导老师 章海颖

今天早上,妈妈说带我去吃宁波老底子早餐。

来到早餐店,呀,原来就是大饼油条!店里生意可真好,座无虚席。

既然没位子,我们就看看是怎么做大饼油条吧。老板娘先揉出一个个面团,里面裹上馅,压扁后就变成了一个个大饼,撒上芝麻后贴在炉子里。几分钟之后,香喷喷的大饼就出炉了。

那么油条又是怎么做的呢?只见老板先切出一条条短短的面条,再把两根面条贴在一起用小棒子一压,最后老板把面条拉长放入滚烫的油锅里。面条在油锅里滋滋作响,一会儿工夫就被炸成了金黄的油条。

正好有了空位,我们就坐了下来。刚出炉的大饼油条酥酥脆脆,再配上一碗热豆浆,真是美味极了!

组稿老师 刘芳

好吃的面包

鄞州区钟公庙实验小学104班
周佳诺(证号2400253)
指导老师 蒋静依

今天,爸爸买了我最爱的小面包。

面包圆圆的,大大的,像个可爱的小太阳。表面黄黄的,还夹杂着几个小白点,摸上去软软的,滑滑的。掰开来一看,哇!香香的奶油调皮地流了出来,让我开心到起飞。凑近鼻子一闻,一股浓浓的奶油味扑鼻而来,让我忍不住“啊呜”咬了一口。那甜甜的、糯糯的味道在我的味蕾上跳舞,让我等不及一口接着一口吃了起来。

啊!面包真好吃呀!

草籽炒年糕

鄞州区钟公庙实验小学201班
彭军杰(证号2410893)
指导老师 汪风峰

一到春天,宁波人的饭桌上就多了一道美食——草籽炒年糕,它也是我最喜欢吃的美食之一。

草籽是绿色的,年糕是白色的,白色加绿色让人心情愉悦,就像走在春天的田野里一样。草籽的清香和年糕的糯香混合在一起,像一股春风的香味。我拿起筷子吃了一口,鲜香的味道在我的嘴里散开,慢慢地流入了心里,被牢牢地记住。年糕软软糯糯的,又香又甜,美味极了。

草籽和年糕的完美结合,让我感叹发明这道美食的宁波人可真聪明啊!

宁波汤圆

宁波市东柳小学301班
朱依然(证号2407793)
指导老师 黄冲马

我的家乡在宁波,我最喜欢的美食是汤圆,每到春节或元宵节,家家户户都会吃上一碗香喷喷的汤圆。

今天,妈妈提着一大袋糯米粉来到厨房,把包装拆开,倒在一个大碗里,加水,先用筷子搅拌,再用洗干净的手把碗里粗糙的面团变成一个光滑的大面团,然后揪出一个个小面团,搓圆,再用大拇指轻轻按一个小小的坑,放进一颗巧克力,还有些塞了一小团芝麻馅,捏拢后继续搓圆,一个白白胖胖的汤圆就诞生啦!

汤圆十分美味,煮法却很简单。我先让妈妈帮忙把水烧开,然后把一个个圆滚滚的汤圆放入锅中,顿时汤圆在水中滚来滚去,热气腾腾的十分温暖,等它们全部泡完“温泉”想上岸时,我拿起锅铲把它们两个两个地盛到碗里,舀了一颗放到嘴边轻轻一咬,巧克力酱就瞬间爆了出来。再来一颗芝麻馅的汤圆,甜甜的,糯糯的,真是让人赞不绝口!豆沙馅的呢?香香的,吃起来有一种沙沙的感觉,让我回味无穷!

美食推荐

宁海县西店镇中心小学201班
刘梦祺(证号2404394)
指导老师 黄王凤

大家好,我是今天的美食推荐官。今天我为大家推荐一道美食——汉堡。

一听汉堡是不是已经口水直流了呢?看,这是一个牛肉汉堡。它有上中下三层,就像一幢三层楼房。第一层是半圆形的面包片,上面撒着白芝麻粒,就像脸上长了白色斑点。第二层有红彤彤的番茄,颜色鲜艳;有黄澄澄的芝士,香味诱人;有绿油油的生菜,清爽可口;还有最诱人的牛肉,棕褐色的肉片夹着一股浓浓的香味,真让人馋涎欲滴。最下面一层是半个椭圆形的面包,就像一个大大碗托着上面。只要你拿起来闻一闻,那浓郁的香味定会让你迫不及待地咬下一口,于是——满腔口水如洪水泛滥似的袭来。一开始有点咸咸的,慢慢地带着点辣,越吃越香,越吃越停不下来。

怎么样?你们喜欢我推荐的美食吗?快去尝一尝吧!

油焖笋

奉化区居敬小学308班
胡昕颐(证号2414383)
指导老师 殷葵州

在奉化有许多美食,软糯的奉化芋艿头、酥脆的千层饼、蜜甜的水蜜桃……这些美食中,让我最喜欢的就是油焖笋了。

每到春季,一阵阵雷雨之后,竹林里会冒出一个个笋芽儿,它们尖尖的脑袋就像一个个好奇的宝宝。天不亮,家家户户都会带上铲子,拿上蛇皮袋,没几个小时,这些好奇宝宝们便会被他们带回家,然后就是剥笋、烤笋。这个季节,在农村走到哪里都能闻到油焖笋的香味。

油焖笋的煮法看似简单,实际上很辛苦,剥完笋之后,先给它们洗个清水澡,然后把它们切成小块,支起柴火灶,把笋倒入锅中,再放上油、酱油等佐料,再花上几小时慢慢烤,这个期间还要不时地给这些笋翻个身。慢慢地,油焖笋的香味会扑鼻而来,8个小时后,一锅香喷喷的油焖笋就做好了。

油焖笋的味道非常美味,保证让你吃了一口还想再吃。打开罐子,夹起一块笋,咬一口,嘴里满是入味的油汁,笋还留着一点原本的味道,又嫩又脆。有时,家里没有准备菜,妈妈就会拿出一罐油焖笋配着泡饭或者粥一起吃,我能吃好几碗。奉化的油焖笋很有名,它和我们的海鲜一样,都是我们招待客人时餐桌上必备的美食,远方的客人来了,走的时候都不忘带几箱油焖笋回去吃。

这就是我们奉化美味的油焖笋了!



秋

鄞州新蓝青学校301班
沈宇锴(证号2407866)
指导老师 胡民喆