

## 曲奇饼干DIY

鲁山县琴台第二小学 六(3)班 马子舒

哈哈,今天对我来说可是个令人兴奋的日子,因为我要去参加小记者活动——亲手制作曲奇饼干。要知道,我最爱吃饼干了,嘻嘻!

盼星星、盼月亮,下午两点多,我们终于出发了,一路上,我和小伙伴们不时高歌一曲,太激动了!终于,我们来到了活动地点碧桂园展厅,在这里,我还见到了多天没见的鸽子老师,她还是那么漂亮、那么可爱。好了好了,不多说了,我们开始一起制作饼干吧!

首先,老师给我们每人发了一个盘子、一根擀面杖、一个饼干模子和一团油油的面团。工具齐了,我就开始动手制作了。我揉搓面团,揉到很软很光滑,再用擀面杖擀。不好!这边太薄了。呀!面团又粘一起了。唉!还得重擀。但我毫不气馁。终于,我擀成了一张薄厚均匀的面饼!接着,我就拿饼干模子往面饼上印。先印个花朵形的,嗯,漂亮!再印个

小熊形状的,哇,好可爱……就这样,我一边欣赏,一边印出了各种形状的饼干。

咦!不对,我这样做的话,好像印不了几个饼干。我得想办法让做出来的饼干最多最大化。于是,我把模子印在面饼的最边处,再拿其他形状的模子紧贴着刚才的印上去,一张面饼上全部印完了,我就把多余的面慢慢地撕下来,揉成一团,再擀再印……就这样,面团最后只剩下一点点,比模子还小,算了,自己捏一个吧。我捏了个笑脸,还刻上了我的姓——马。再把彩糖粒洒在饼干上,就大功告成了。终于轮到我的饼干进烤箱了,我美滋滋d等着自己的劳动成果出炉。五六分钟后,香喷喷、黄澄澄的饼干终于出炉了。哇!香气扑鼻,我尝了一块,真香!真甜!真好吃!

经过这次活动,我感受到了自己动手制作饼干的乐趣,感觉很棒哟!

## 小小美食家

五条路小学 五(5)班 朱琳洁

“哇,太好吃了!”“天啊,这么美味!”小伙伴,你知道我们为何发出这样的赞叹声吗?嘿嘿,告诉你吧,这是我们在体育村南门的金牛宴品尝美食呢。

对于我这个吃货来讲,一进饭店的门就闻到了阵阵饭香,还看到了贴在墙壁上的菜谱。看到那一道道诱人的菜品,我急不可耐地盼着厨师教我们学做菜。首先,我们要准备青红椒、牛里脊肉、洋葱、大葱、姜等材料,再把它们都切好;下一步就是炒,先把肉啊配料啊下锅,然后提着锅铲翻几下,再放作料。当作料倒入锅中的一刹那,油香味、菜香味和肉香味一起迸发,一个劲儿地往你鼻子里钻,让你馋得口水都能流成河。这道菜不仅气味诱人,连色泽都令人赏心悦目,看着都想吃上一大口。而一旁的厨师拿着锅铲,东一下,西一下,偶尔拎起锅来晃一晃,既轻松又娴熟,这些材料就这么在厨师手里摇身一变,成了一盘色香俱全的菜肴。大家都握着筷子箭一般地围到桌子旁,夹起一块肉就往嘴里放。啊!这美味无可比拟:香香的辣辣的。尝第一口的时候,大家都夸赞太好吃了,紧接着就是一阵疯抢,瞬间一扫而光。真想再来一盘啊!

金牛宴美食活动使我们一个个“美食家”在味觉、视觉上得到了满足,也让我会做了一道极致美味的佳肴。

(指导老师:郝晓芳)

## 制作曲奇饼干

联盟路小学 四(3)班 秦晓晗

今天,我和妈妈一起去碧桂园展厅参加制作曲奇饼干的亲子活动。我第一次参加这样的活动,心里有些说不出的兴奋和激动。

快到碧桂园展厅门口时,映入眼帘的是动漫里才有的美丽画面,两个可爱的小蘑菇让我忍不住从车上跳下来跑上前去摸了摸,妈妈拉着我说:“快到里边排队领票。”我在前台填好入场信息后就迫不及待地来到了制作现场。老师让我们按次序坐下来,随后发放制作饼干的工具。橘黄色的托盘、一根擀面杖、一块面团,我兴奋地拿着擀面杖比画了一下,大伙笑了起来。老师说把面团擀薄,就可以用模具做自己喜欢的形状了,大伙开始热闹地行动起来,呀!面怎么烂了?重新来吧!真是越慌越糟。终于,我的面团变成了薄薄的面饼,接下来就是选模型了。心形的、小熊模样的、河马模样的,还有五角星、八角形……真是五花八门,好玩极了。老师把我做的饼干放进烤箱里,我耐心等待着。

不一会儿,我做的一大盘曲奇饼干就出炉了,吃着美味又可爱的饼干,心里也是美美的。真难忘这次亲子活动——制作曲奇饼干!



小记者跟着厨师学做菜及品尝美味。本报记者 李英平 摄

## 我是小厨师

天宏小学 六(1)班 宗宏静

今天,我们来到了体育村南门的一个酒店——金牛宴。在这里我们要学做“黑椒炒牛柳”,我要当“厨师”了。

进入金牛宴,映入眼帘的是一个个招牌菜:金牌卤牛头、卤牛肉、原味卤牛蹄、神奇卤牛骨、卤三宝……哇,全是肉,我的口水就要流出来了。进入饭店后,我们去参观单间,全是与牛有关的名字:和牛厅、官牛厅、澳牛厅、青牛厅、铜牛厅、金牛厅、旺牛厅。每个房间都有一排金光闪闪的字——诚信赢天下。还有用灰色瓷砖砌成的墙,仿佛穿越到了古代。

接着就开始做菜了。原料:菜椒(红、绿)、洋葱、牛肉、葱花、鸡蛋。张师傅给我们讲解了切菜的方法:先把牛肉切成片,厚薄一定要均匀,这样好看。再切葱、姜、菜椒,把它们切成菱形。调和调料:盐、胡椒、生粉、鸡蛋清,不要鸡蛋黄。

现在开始做了,先放油,油需要很多。火要旺,像“火焰山”一样,先放入切好的肉和调料轻炒一下,盛出来,再刷锅,再放入调料、菜椒,端起大锅不停地翻炒。熟了后入盘,这一道黑椒炒牛柳就完成了,色香味俱全。

厨师一说开动吧,我们就立刻拿起筷子去夹,一吃到美味的牛肉,就完全不管形象了。师傅还为我们每人下了一碗牛肉拉面,拉面很筋道,肉没有腥味,汤很浓郁,让人回味无穷。

你们也来尝尝大厨的手艺吧。

## 我爱美食

湛河区实验小学  
五(7)班 王基焱

爸爸说:“民以食为天。”我认为,食以美为妙。带着对美食的向往,我这个“吃货”近日随小记者团走进了体育村南门的“金牛宴”饭店,一览美食的制作过程,也品尝了美食绝佳风味。

走进金牛宴饭店,一尘不染的环境映入眼帘,让人赏心悦目。刚到饭店时,工作人员正准备食材,看到食材丰富多彩,我想这是做什么菜要用这么多材料呢?一问才知道,厨师叔叔要为我们现场做一道和牛肉有关的美食。食材里除了有牛肉外,还有葱、姜、青椒等。

厨师先把牛肉切成薄片,又把姜切成小块,还切了葱花,然后又把菜椒切成菱形,最后打一个鸡蛋,光取蛋清。再用蛋清和牛肉混合,加上孜然、生粉、盐等调料,在锅中放入油,把牛肉炸八成熟,再把油倒出来,加少量新油,待锅烧热后,放入葱、姜、蒜、牛肉、青椒,爆炒至熟,这样一道色香味俱全的爆炒牛柳就做好了,看得我垂涎欲滴。之后,我们这些小吃货品尝了这道美味佳肴,让我一饱口福。

通过这次活动,我了解了做这道菜的先后顺序,然后我决定回家后亲自下厨,用我学到的“技艺”做一道美食,让爸爸妈妈一饱口福,让他们和我一同感受“吃货”的幸福感和自己动手的快乐。还等什么,小朋友们,加入我们吧! (指导老师:付丽丹)

## 我的创作棒棒哒

鲁山县琴台第一小学 六(4)班 上官赫宇

今天是国庆节,天气晴朗,阳光灿烂,本以为终于可以和爸爸妈妈出去玩,可爸爸妈妈却说今天不去旅游,我的心一下子沉了下来,重得像一块铅。妈妈看我不高兴,神秘地说:“今天啊,妈妈要带你去平顶山参加鹰城小记者的曲奇饼干制作活动,你看怎么样?”我立刻兴奋起来:手工曲奇可是世界上最受欢迎的食品之一哟!我还从来没有做过呢!

在爸爸妈妈的陪同下,我早早地来到了碧桂园展厅。四点整,小朋友们在老师的指导下整齐地坐在操作台前。老师给我们讲解了制作曲奇饼干的要点,还给我们每人发放了一团用淀粉、黄油等制成的面团。老师告诉我们,面团要多揉,会更筋道,做出来的饼干更好吃。

我们非常卖力地揉搓了好一会儿,终于揉好了。老师给我们每人发了一根擀面杖,让我们先把面团擀成一个烧饼状的面片。我想,擀面有什么难,拿起擀面杖就转开了。谁知面团一点也不听我的使唤,居然变成了椭圆状,而且厚薄不一,有几处还薄得透亮见底。老师

说,这是我擀面时用力不均造成的。对于这次失败,我毫不气馁,毁掉再来。这一次,我小心地拿着擀面杖在面团上均匀地前后左右滚动。终于,一个厚薄均匀的“烧饼”成形了。

我又拿来各式各样的模具,在“烧饼”上一个个用力擀下。奇迹出现了:松树、河马、五星、小花、爱心等造型布满了操作台。负责烘烤的阿姨把我的“半成品”连同烤盘一起放进了烤箱。我在想,我的曲奇饼干烤出来会是什么样子呢?味道会好吗?我的心怦怦跳,如激荡的湖水一样怎么也平静不下来。

我分分秒秒地期待着,不停地问阿姨还要等多久。阿姨微笑着耐心地告诉我:“小朋友,马上好!马上好!”十多分钟后,终于烤好。哇!金黄的曲奇饼干一下子映入了我的眼帘,香气也扑鼻而来。我迫不及待地捏了一块放在了嘴里,真是香脆可口。我兴奋地拿一块让爸爸妈妈品尝,他们也赞不绝口。我心里感到美滋滋、甜滋滋的。

今年的国庆节真是太有意义了!