

# 最新做月饼的日记(模板10篇)

安全是人类生活的重要组成部分，我们不能忽视。编写安全标语首先要简明扼要，让人一目了然。我们整理了一些与建筑施工有关的安全标语，希望能给大家带来一些启示。

## 做月饼的日记篇一

9月xx日上午，上城区少年军校内不时传来阵阵欢笑。太阳公公眯着眼睛探头一看，原来是近三十位小朋友在柴老师的指导下做月饼。

然后又是十五分钟的醒面。最后，将小被子竖起来压扁，再用擀面杖压成圆形，放一勺榨菜鲜肉包进去，就可以进烤箱了。为了让月饼更香更漂亮，烤5分钟后，涂一层蛋黄，再放进烤箱烤20分钟。

咸香的鲜肉榨菜酥皮月饼，香气扑鼻，你会做了吗？

## 做月饼的日记篇二

今天是中秋。听说我的小主持老师为我们准备了一份惊喜，所以我提前十分钟就到了教室。一推开门发现：“咦，同学们怎么已到教室了？”“难道提前上课？”我问。他们笑嘻嘻的说：“不是和你一样，激动得提前登场吗？”我瞪了他们一眼。这时门“咔嚓”一响，全班同学的嘴巴成了“o”形，我转过头，恍然大悟——原来，老师提了一包做月饼的食材。

我们亲切的和老师打招呼：“老师好！”“同学们好”。我们打招呼时眼睛始终盯着老师手中的食材。“同学们，我们今天做月饼，你们先去洗洗手”老师说。我们如闪电一般冲向洗手间，打开水笼头又关上，你推我挤的回到教室，眼巴巴的看着食材又看看老师，仿佛用眼睛在说：“让我们先尝

点吧”。老师却视而不见。

同学们洗完手回来，便开始了月饼的制作。老师说：“我们制作的是冰皮月饼。”我一听是冰皮月饼，心想：哎，冰皮月饼那么小，一口一个都行。老师看着我愁眉苦脸，问：“吃月饼不好吗？”“不，不……不是这个意思……”“不是就好”。接着，我瞪一下老师又看了起来。

看完老师的示范，该我们大显身手了。我选了一个香蕉味的皮，揉圆、按平、把豆沙的馅放在皮儿上让皮包住馅，再揉圆放进月饼模具里挤压1至5次，再取出来，一个完整的冰皮月饼就大功告成了。我把它放进一个精美的盒子里，贴上标签，便与商店里卖的月饼别无二致了，而且食用更安全卫生。

下课，我为月饼写了一首诗：飞流直下三千心，口水流得不  
停止……唱完后，我把月饼吃得一干二净！

### 做月饼的日记篇三

一年一度的中秋节就要到了，9月xx日，我参加了亳州晚报小记者活动中心举行的做月饼活动。在去参加活动的路上，我的心情既激动又害怕，因为我怕一个月饼也做不好，我长这么大可没做过月饼呢！

我们小记者排着队来到商场的五楼，老师发给我一个号码牌。我是5号选手，今天我和姥姥可要挑战其他32组的选手呀！开始的时候，公元烘焙的师傅为我们大家示范月饼的做法及步骤。只见老师把面团和蜜饯一个一个的分好，用面团包住蜜饯，然后放到一个木质的月饼模具中，轻轻按压，然后小心翼翼地磕出来。看着月饼师傅轻而易举就把月饼做好了，我紧张的心情也放松了下来。

第一轮比赛有8个家庭参加，我和姥姥要上场啦。我和姥姥撒了些面粉在模具里，然后把和好的面团拍成扁扁的面皮，包

上莲蓉馅，放到模具里用力地按，按好后上下左右轻轻地在桌子上磕一下，一个完完整整的月饼就做好了。我和姥姥的速度非常快，6个月饼还没用到10分钟就做好了。我拿出牙签，在月饼上写上了“5”字，这样等烤出来之后别人就知道这是我做的月饼了。老师上来把我们做好的月饼收了起来，接下来就等着烘焙出香喷喷的月饼啦！

我们进入了休息区，商场里的工作人员为我们准备了喝的牛奶、果汁，还有水果，真是好开心呀。一会儿，我们又开始了下一个活动项目，台上的一位爷爷为我们讲解中秋节的习俗。原来中秋节还有这么多的习俗，还有很多关于中秋的诗句。今天可是学了不少的知识。

## 做月饼的日记篇四

今天下午我们班组织同学们一起做月饼，我特别的高兴，我能自己亲手做月饼了。先是把面和馅平均分配好，然后把面拍成一个小薄饼，接着把馅包进去。一开始我包不好，总是把馅露出来，后来找到技巧了，包好后用手把它团的圆圆的放进模具里，再用手掌使劲的一压，这样月饼就做好了。后来我感觉做月饼也不是很难，就连续做了好几个，有各种花型的模具，我们互相交换着使用，我真开心。接下来还需要放进烤箱里把它烤熟，那样就可以吃了，不过今天大家做的月饼太多了，需要等到晚上才能全部烤完，不知道烤完以后还能不能分清是谁做的，哈哈。

## 做月饼的日记篇五

今天，老师说要上一节手工课，做月饼。我们兴奋极了。这时，做月饼的师傅来了。我们顿时七嘴八舌讨论起来，热闹非凡，都快把房顶给揭开了。师傅首先给我们两人一张的胶垫，胶垫很滑。接着又发了面和馅，面是用油、面、鸡蛋和成的，所以有点硬。馅有三种口味：香橙口味、绿豆口味、玉米口味。

接下来，师傅给我们演示了一遍：首先压面，把面压得又大又圆又薄；然后拿一种馅放在里面，把面从四周包住它，包成一个团；再把这个面团放入模具中，压成形。

接下来就是实际操作了，实际操作起来可要难很多了。有的人包馅的时候把馅给挤出来了；有的人用模具压的时候，用力过头，给压成饼了；有的人压出来时，月饼出现了一条“大裂谷”。

我在做月饼的时候，是第一道工序难住了我。我怎么压，它还是裂开了。我只好让老师教我一遍，教完了，压的时候还是失败了。我把面团往桌子上一摔，想放弃了。

这时老师过来了，鼓励我接着做，老师又教了我一遍，我压的时候果然压成了又大又圆又薄的饼，接下来的工序，我做的也越来越好了。这让我很高兴。

今天这节课不仅教会了我做月饼，还收获了快乐。

## 做月饼的日记篇六

今天，我的心情非常好，因为我和表妹要参加活动。

上午9点30分，我们准时到达“桂香园”糕点店的二楼制作室。参加活动的小朋友都非常高兴。过了一会儿教我们做月饼的老师给每个小孩都发了10个豆沙馅，又发了10个月饼皮，并细心地介绍做月饼的方法。听完介绍，我们就迫不及待地开始做月饼。

我先把面粉抹在手上，然后将月饼皮搓圆并用手掌将它压平，最后把豆沙馅轻轻的按压在月饼皮中，然后将它们搓圆，把10个月饼胚子做好后，我们把它们放进有花纹的模具中，轻轻地按压，等到把模具取出来后，一个个花纹清晰、美观的月饼就诞生了。

爸爸夸我做的月饼有模有样，十分精致，我好开心。我们把做好的月饼放进了一个大烤箱里，过了20分钟，香喷喷的味道扑面而来。打开烤箱，圆圆的月饼就出炉了，我满心欢喜地将月饼拿了出来，装到盒子里。

我吃着自己做的`月饼格外开心，因为这是我的劳动成果。我将我做的月饼分给家人品尝，得到了他们的好评，我心里美滋滋的！

## 做月饼的日记篇七

为了丰富我们的假期生活，体验中秋节日的快乐，班主任卢老师倡议我们班的同学们到天宝蛋糕学做月饼，时间定在星期天下午，我们都很赞成。

下午两点半，我们在学校集合，乘车来到了位于城东开发区的天宝蛋糕园。下车后，工作人员要求我们按顺序一组一组往里进，并且，因为这里对卫生要求很高，所以工作人员给我们每个人发了一个帽子，要求我们洗手后才让我们进入制作间。

首先，面点师给我们讲解了月饼的种类，有京式月饼、广式月饼、苏式月饼、台式月饼、滇式月饼、港式月饼等；就口味而言，有甜味、咸味、咸甜味、麻辣味；从馅心讲，有桂花月饼、梅干月饼、五仁、豆沙、冰糖、黑芝麻、火腿月饼、蛋黄月饼等；按饼皮分，则有浆皮、混糖皮、酥皮、奶油皮；从造型上又有光面与花边之分。

然后，面点师教了我们如何做月饼。我们大家听完后，争先恐后地做起了月饼。我先把桌子上的`面团放到面粉上，避免把面粘在手上，随后，把面团做成饼状，把月饼馅放在饼上包起来。这时我想：这不和包水饺差不多吗？应该不难做的。果然，不出五分钟，我就做了六七个。

再把包好的月饼生坯放到一台机器里面一压，月饼就做好了。

最后一道工序是把月饼放到烤箱里烘烤，因为我们年龄小，这项由面点师替我们完成。经过十来分钟的烘烤，在我们的焦急等待中，月饼出炉了，我们一片欢呼！

在回家的路上，我想：参加这样的活动真好，不仅心情愉快，还学会了一门手艺，真好！

## 做月饼的日记篇八

中秋节就要到了，今天早晨，天气晴朗，我即将随着邢周报小记者们去谷馨坊食品公司去做月饼，我十分期待这次旅程。

登上大巴车，经过半小时的车程，终于到了期待已久的谷馨坊食品公司。这里可真大呀，足够有我们5个学校那么大！我们小记者排成5队，整齐的`向公司食堂走去。食堂就是我们今天要做月饼的地方。进入食堂，我们又被分为9个小组。老师先介绍月饼分为三类：京式、广式、苏式。介绍完毕后，我们小记者就大显身手了！

我们先戴上一次性围裙、帽子和口罩，然后认真的洗手。我们小组一共6个人，围着一个大桌子，上面摆着豆沙、月饼面和面粉。

老师先给我们怎么做月饼进行了示范。我们就开始“行动”了，需要称35克月饼面和30克豆沙馅。先把月饼面按成饼，然后把豆沙馅放到饼里，弄成一个“馒头”，把“馒头”压到模具里，要占满模具，最后手一按，一个完好的月饼就完成了！

又经过半个小时烘烤，新鲜的月饼就出炉了！回家和爸爸妈妈一起过中秋吃月饼喽！

## 做月饼的日记篇九

马上就要到我国的传统佳节，中秋节了。

我和妈妈一起来到做月饼的地方，人可真多啊，我看见阿姨把面皮揉的圆圆的，软软的，然后把面皮放到手中央，把它压的扁扁的，然后把枣泥馅的、五仁馅的和豆沙馅的一个个的放在面皮上，包成一个圆鼓鼓的球。接下来把圆鼓鼓的球放在月饼模子上，用手轻轻的一压就变成漂亮的小月饼了。做好以后就要放到烤箱里烘烤了，过了半个小时圆圆的月饼出炉了。

时间过的好快呀，然后我们带着出炉的月饼回家了。

## 做月饼的日记篇十

9月xx日上午，上城区少年军校内不时传来阵阵欢笑。太阳公公眯着眼睛探头一看，原来是近三十位小朋友在柴老师的指导下做月饼。

首先，我们得将480克油皮和360克酥皮等分，油皮是每份20克，酥皮是每份15克。我们组的小朋友分工合作，组长负责切，一个小伙伴负责称，其他的人负责将称好的油皮和酥皮搓成一个个圆球。这一步比较简单，和玩橡皮泥差不多。为防止搞混，我们将搓好的油皮和酥皮装在不同的托盆上。

接着，我们要把油皮压扁，将酥皮包在里面。柴老师说：“他们都是有生命的球，我们要好好地和他们做朋友。”柴老师将生命球轻轻一按，再用擀面杖一压，只见生命球变成椭圆形，然后慢慢的像卷被子一样将他卷成一卷，这样第二步就完成啦。我们也依葫芦画瓢，卷去一床床长短不一、粗细不一的‘被子’来。

然后是十五分钟的等待，柴老师说这叫醒面。

然后又是十五分钟的醒面。

最后，将小被子竖起来压扁，再用擀面杖压成圆形，放一勺榨菜鲜肉包进去，就可以进烤箱了。为了让月饼更香更漂亮，烤5分钟后，涂一层蛋黄，再放进烤箱烤20分钟。

咸香的鲜肉榨菜酥皮月饼，香气扑鼻，你会做了吗？