

# 2023年学做菜日记(大全12篇)

环保行动可以从小事做起，比如减少使用塑料袋。环保总结应包括环境现状、问题分析和改善措施等方面的内容。这些环保总结涵盖了不同领域和层面的内容，可以帮助我们更好地认识环保工作的复杂性和重要性。

## 学做菜日记篇一

我是一个六年级的小学生了，可是，在大人眼里，我还是个孩子。我就是要证明给他们看我不是小孩子了。这不，终于成功了。

今天是星期天，爸爸妈妈都不在家，我该吃些什么呢？啊，对了，我自己做。

我到了小卖部，买了一点西红柿，买了一斤鸡蛋，买了两根山药。

到了家之后，我把洗好的西红柿切成小丁状，把山药削去皮，然后切成小条。我把白糖放在外面。现在就要开始炒了。我把葱花、花椒、蒜等切好放在一边儿备用。我把火打开，再放入油，过了大约1分钟。油热了之后把切好的葱花等放入锅中，再打入一个鸡蛋。搅拌一下接着放入西红柿，翻炒几下再放入一定的白糖。这样就不会酸了。炒上5、6分钟，西红柿炒鸡蛋算是大功告成了。我把它盛在盘子里面。

我把锅刷好，放入白糖，过了一会儿，白糖全部溶化之后放入切好的山药条，就这样，又一道菜完成了。接下来我炒米饭。先把锅洗好，放入油，油热之后，把葱花等放入锅中，打入鸡蛋搅拌一会，再把米饭倒入锅中，等过一会儿后，香喷喷的鸡蛋炒米饭出锅了。

我终于成功了，只要我们坚信，勇敢的面对现实，我们一定

会成功。

## 学做菜日记篇二

今天上午，我来到厨房，看妈妈炒菜，当时，妈妈告诉我，她像我这么大的时候，已经做菜给外公、外婆、舅舅们吃了。而看看我，却还不会烧一种菜，真是惭愧极了，但同时也十分佩服妈妈。于是，我决定，今天好好向妈妈学一学如何做菜。

首先，妈妈拿了笋，拨了笋壳，并用清水洗净，切成片，然后把骨头也洗净，和笋一起放入盛有水的锅中炖，我问妈妈：“得炖上多长时间啊？”妈妈告诉我：“需要半个小时左右！”

趁在炖骨头和笋的时候，妈妈开始准备起其它菜来了。只见妈妈把青菜冲干净，然后把每一把的根部都切除，然后就切出来，放在一边。又把鸡蛋打碎，搅拌均匀，切了葱，同样也放在一边。

开始炒鸡蛋了，妈妈先放下了油，等到锅热了，再把鸡蛋放下去，炒啊炒，过了一会儿，妈妈又放下了盐，继续翻炒着，到了差不多可以出锅的时候，妈妈最后还放了葱，大概过了半分钟，鸡蛋就出锅了，看着香喷喷的鸡蛋，我也情不自禁地想尝一尝。哇，真香。最后，把鸡蛋放在另一边。

接着，开始炒青菜了，和鸡蛋一样，也是先放下油，等打锅热了，再放下青菜，但和鸡蛋一样，最麻烦的是油总是会溅上来，还好，我躲得快，避开了。放了盐，再炒，最后又放了味精，终于又好了。

在这一段时间，妈妈又在骨头和笋里加入了调料。

最后一道菜就是昨天晚上浸下去的海蜇，很快，一桌丰盛的

菜就出现了。

## 学做菜日记篇三

我打开冰箱，看看里面有些什么。有肉，能做饺子却没皮子；我的目光转向那半只鸭子，我的口水都快留了下来，可我不会烧啊；我再向四周扫视了一下，在一个不起眼的角落里，堆放着三四棵青菜。心想：这不是可以炒青菜吗？说做就做，现在就开工。

我先将青菜放在盆子里，浇上清水再滴上几滴洗洁精，泡一会儿。我正准备来炒时，突然想起妈妈每次炒青菜前都会把老了的菜叶折掉。所以，我又把青菜放到一个盆子里，开始折青菜，这项工作看似简单可不容易呀，我还是个懂懂懂“厨师”所以常常把嫩菜叶给扔了，而老菜叶却留着，为了避免我吃的全是老菜叶，我必须把每一片菜叶都看清楚，再决定是放弃它还是进我的肚子里。

菜折好了，我就要开始做我的炒菜工作了。我小心翼翼地打开电磁炉，把锅烧干后，就迫不及待的往锅里倒油，谁知就这么一倒，又毁了我的自信。随着油温的上升，锅里就劈哩啪啦炸开了花，我根本无从下手。真可谓是“张飞捉蚂蚱，有劲使不上”。我害怕的躲到了一边，可油锅炸的越来越厉害，我百般无奈之下，只好鼓起勇气把青菜倒进了锅里，油终于被菜压了下去，我再用锅铲翻炒青菜，过了一会儿，原本膨胀的青菜慢慢的缩到了一起，我炒起来也就得心应手了许多。

到半熟时，我再加了一点盐和味精，渐渐的，一股香味传遍了整个家。这时候妈妈回来了，闻到了香味。莫名其妙的`她看到我做的菜，惊呆了，问我：“这真是你做的吗？”我笑了笑：“对于我来说这算什么，小菜一碟嘛！”我吃着自己做的菜，不但尝到了做饭的辛苦，还尝到了自己做菜的快乐！

## 学做菜日记篇四

我想大家都吃过菜吧！那么，有自己做过菜吗？做过家人爱吃的菜吗？知道自己做出的菜的味道吗？对于这些问题我当然能一一解答。

今天下午我放学回家，看到了妈妈的留言：茜，今天我和你爸爸有事要出去，奶奶他们去喝喜酒了，回来你就去接妹妹吧。然后，用厨房里的韭黄来炒蛋吃，加上熟菜就够你们吃了。

我把妹妹接回来后，便做起了菜。我先开火，倒入一些油，几秒钟后，我就把妈妈已经切好的韭黄放入锅中。哎呀！不好了！因为就在韭黄要炒好时，我突然想到：咦？不是韭黄炒蛋吗？蛋呢？怎么没蛋呢？顿时，我紧张起来了，便立刻关火，去打蛋。这下我可急坏了，“咕噜”我的肚子饿了，可饭还没煮好啊，就在这时候我想到了妹妹，变叫那正在看动画片的妹妹帮我打蛋，我就去煮饭。我俩配合得很好，十几分钟就“两全其美”了。我马上开火，把打好的蛋倒入锅中，炒上几分钟就行了。啊，终于做好了，只是韭黄有点烧焦了。加上几道的熟菜，我就做好一桌的菜了。

虽然我第一次炒的韭黄有点焦，但我也觉得它是香喷喷的，因为这是我第一次炒的韭黄。自己能做出一桌的菜，我感到很很自豪。不管菜是什么味道的，我吃起来它都是香的！

## 学做菜日记篇五

我一直对做菜很感兴趣，在暑假里我想学一道又美味又容易操作的一道家常菜——西红柿炒蛋。

首先，我找到了家里的大厨——奶奶，在奶奶的指导下，我首先从冰箱里拿出了两个又大又红的西红柿，这两个西红柿可是外婆自己种的，无污染、无激素，可新鲜着呢？然后，

把它们切成5厘米的小瓣。第二步是拿出两个鸡蛋，我灵活地在碗的边缘击打一下，蛋清和蛋黄一下子顺流而下，乖乖的躺在碗里，一滴都不剩，奶奶直夸我是打蛋能手。

现在，就要开始下锅了，奶奶先帮我把煤气灶打开等锅热了先倒进油，把没给温热，接着把火候调到最小，让我把鸡蛋倒进去，虽然第一次做菜，但我还是鼓起勇气大胆地把鸡蛋倒下去，油没有爆起来，翻炒一下，接下来就是把切好的番茄放进锅里，这回我可不怕了，毫无可怕的放进去，再放进酱油炒一下，一份美味的西红柿炒蛋就好了，第一次就挺成功的。

我把这份美味的食物给家人吃，大家都说好吃，我听了比吃了蜜还甜。终于体会到自己的劳动成果和家人一起分享的快乐。

潘佳妮

## 学做菜日记篇六

今天是双休日，早上爸爸妈妈还在睡觉。我已经长大了，早想让爸爸妈妈瞧瞧我的“做菜工”。于是，我决定给他们露一手，做个番茄炒蛋。

我先从冰箱里拿出几个鸡蛋，取出一个小碗，把鸡蛋在碗的边上轻轻一磕，用手一掰，蛋清包着蛋黄滚到了碗里。其它几个鸡蛋一样被打在了碗里。然后，我拿出筷子，轻轻地搅拌，鸡蛋变成了蛋糊。接着，我把番茄洗好，切成块，准备工作完成了。

我开始炒了。先在锅里放了少许油，等到油烧热了，就把鸡蛋倒进去。由于害怕烫到手，一不小心洒了一点，我急忙拿来抹布，把洒的鸡蛋糊擦掉。我鼓起勇气把剩下的蛋糊倒进了锅里。蛋糊像变魔术一样立刻变成了金黄色的花朵。突然，

一滴油溅到了我的手上，我拿起湿抹布一擦，就解决了。这时锅里的鸡蛋已经糊了，我马上把它铲了出来。接着我把炒好的蛋和番茄一起炒，还要兑一点水，让番茄汁浸出来，与鸡蛋混合在一起。最后，我把菜盛到盘子里，番茄炒蛋大功告成了。

爸爸妈妈已经起床了，并且站在旁边，我迫不及待地让他们尝尝。但他们说：“你先尝吧！”我一尝，感觉没什么味道，原来我没放盐。这真有趣啊！

## 学做菜日记篇七

今天，我和爸爸在家想给爷爷和奶奶做一回丰盛的午餐，我和爸爸今天要做的菜有：鱼香肉丝，西红柿炒鸡蛋，爆炒对虾。准备的配料有：对虾、大炮辣椒、西红柿、鸡蛋，竹笋、大肉；辅料有大葱、生姜、盐、料酒、五香粉、鱼香肉丝的配料还有插丝的工具。

清洗完蔬菜后，先把西红柿切成一块一块的，再打两个鸡蛋，然后把大葱的外壳拨一下，再从中间切开，有一条裂缝，最后切成小条，再把生姜切成碎片，切成小块小块的。这样西红柿炒鸡蛋的配料已经完成了，现在开始炒，先到油，我到的油跟炸油饼的油一样，最后爷爷把多倒到锅里的油掉入油瓶，先把鸡蛋放在锅里，让他炸一会儿，再倒出来，然后把西红柿、大葱还有生姜放进去，炒一会儿，再把鸡蛋放进去，然后把鸡蛋扎成小块，最后倒在盘子里，这个菜就成功了，这还是我第一次下厨呢！

还有我和爸爸一起做的鱼香肉丝，爸爸把材料都准备好了，就来等我炒了，先把竹笋炒一炒，再放上鱼香肉丝的配料，然后在吧肉条倒下去，经过翻炒，查看颜色，就知道了这道菜熟了没有。最后一道菜是爆炒对虾虽然我不知道怎么炒，怎么把材料准备好，但我知道是很不容易的。

吃的时候我的菜，最受大家欢迎了，不一会儿就吃完了了，这个做菜的过程告诉了我：自己做的饭菜最好吃了。

## 学做菜日记篇八

我看见大人们煮饭时那样轻而易举，我也想当一次小厨师，而且我觉得自己做的也一定很好吃。

今天，我一个人在家，都已经11：00了，可爸爸妈妈还没回家，肚子却已经在\*了，所以我决定自己下厨。做些什么呢？红烧肉？哦，太难了，就做蛋炒饭吧！我觉得这是最方便，容易的。

首先，我把葱洗干净，用刀切成一小段，再打开煤气，放一点油到锅子里烧老，再把饭放下去，用勺子翻滚几下，炒上两分钟，然后再打几个蛋，搅拌几下再放味精，盐，再放入葱，炒几下便可以吃了。炒个蛋炒饭都把我累得满头大汗，看来真不容易啊！

爸爸妈妈回来了，一进门就闻到一阵阵香味，连忙问我：“什么这么香？”我用手指了指厨房，他们走进一看，是蛋炒饭。妈妈夸我：真是一个小厨师！我听了沾沾自喜。我吃着自己做的蛋炒饭，觉得很甜，爸爸妈妈也觉得，我想了想说：“可能是我把盐放成糖了吧！”爸爸妈妈大笑起来，我不好意思地低下了头。

晚上，我决定再做一次，这次不能再犯像上次那样低级的错误了。过了一会儿，蛋炒饭做好了，我津津有味地吃着，觉得好吃极了。

原来，做菜也不是一件容易的'事啊！

## 学做菜日记篇九

今天我要自己动手做可乐鸡翅。因为妈妈很喜欢吃可乐鸡翅，我要妈妈尝到我做的可乐鸡翅。

我从冰箱拿出六根鸡翅，一瓶可乐。我回想着妈妈做可乐鸡翅的步骤，信心十足。首先把做这道菜所需要的材料备好：有鸡翅、料酒、酱油和可乐。第一步：把鸡翅全部清洗一遍，放在锅里用水煮一遍。第二步：用刀在鸡翅上均匀地切几个小口，是为了更入味喽，不过切的时候要小心点哦。

一切都准备妥当以后，好戏开始了：先在锅里放油，等油冒烟的时候紧接着把鸡翅倒进锅里翻炒。差不多等到鸡翅变成金黄色的时候，向锅中倒入可乐，可乐要没过鸡翅，翻炒下就加入酱油和料酒，开大火再翻炒一会后，盖锅盖。等汤汁浓稠，关掉火，把烧好的鸡翅倒入盘子，一道美味可口，色香味俱全的可乐鸡翅就大功告成了！

现在我终于知道烧菜有多么不容易了，我烧一道菜都累得大汗淋漓，那平时妈妈烧那么多菜肯定更辛苦了。这样一想，我以后再也不挑食了！

## 学做菜日记篇十

我的妈妈很会做菜，虽然天天能吃到她做的菜，但总是感到一次有一次的创意，怎么也吃不够。

今天妈妈歇班，说是要做一道我最爱吃的鱼香肉丝，我一听立刻兴奋起来，于是，就跟着妈妈去买菜。不多时，我和妈妈买来了白嫩嫩的竹笋，红通通的辣椒，黑黝黝的木耳和新鲜的肉块。回到家，只见妈妈先把竹笋、辣椒、木耳和肉块放在水龙头下冲洗干净，再用锋利的菜刀把肉切成丝，辣椒切成条，木耳切成丁，竹笋切成片。妈妈切菜的动作很美，速度很快，膀子不动，只是手腕持刀上下挥舞。不像爸爸浑



身用力，好象使出九牛二虎之力，切完菜直喊累。妈妈切出的菜不管是条还是片都很均匀。一切准备就绪，开始炒菜了，油锅在厨房里吱吱作响，菜从锅里直往上冲，我真有些担心菜会跑出来，正在这时，只见妈妈抓住锅把翻了个身，菜又很听话地回到锅中，看来我的担心是多余的。菜炒的差不多了，妈妈用锅铲挖了一点菜水，眉头一皱，两眼一眯，嘴巴一噘，吸了一口菜汁，尝尝咸淡。

最后，妈妈从厨房里端出鱼香肉丝，喷香、色浓，真好吃呀！

## 学做菜日记篇十一

外婆是我们家的大厨师，她会烧很多拿手的菜，比如番茄炒蛋、糖醋排骨，还有青菜炒腊肉……我最喜欢的菜却是肉丝炒粉皮。今天，我对外婆说：“外婆，你今天来教我怎么做肉丝炒粉皮吧！”外婆连声说：“好。”

首先，外婆叫我把解冻好的肉丝倒进烧热的油锅里，只听见“嗤——”的一声，油从锅里溅了出来，吓得我连连后退。外婆看到了，赶紧来帮我。只见外婆不慌不忙地倒入少许的黄酒，撒上葱花，然后外婆把铲子递给了我，我继续用铲子翻炒了几下。

我把已洗干净的切好的粉皮倒入锅里，再用铲子炒几下，我一边炒，一边放入盐、味精，等快出锅的时候，再把鲜酱油倒入锅中，我继续翻炒肉丝粉皮，等调料完全入味。最后，我把炒好的肉丝粉皮盛入碗里。

香喷喷的肉丝粉皮端上桌了，我迫不及待地用手去抓肉丝粉皮吃，结果被烫得“哇”大叫。外婆心疼地说：“小淘气，不要着急，我给你拿筷子，用筷子慢慢吃。”

我慢慢享用着肉丝粉皮，对外婆说：“外婆，这次烧的还不错，我下一次还要和你一起学做其他菜。”外婆高兴地眯起

眼，连说：“好!好!”

## 学做菜日记篇十二

“啪”的一声，门被推开了，我满头大汗地走了进来。突然看见桌上有张字条，上面写着：宝贝，今天妈妈要晚些回家。我抬头一看钟，都6点了!我摸了摸肚子，感到非常饿，我叹了一口气，说：“要是妈妈在就好了。”我看了看桌子上有一些大豆和土豆，我心想：“就自己做土豆焖大豆来填饱肚子吧。”

于是，我把土豆和大豆拿到了厨房里，把土豆放到菜板上，拿起菜刀。菜刀可真重啊，我费了九牛二虎之力才把土豆切成几块，看来做菜并不那么简单啊!我在锅里放了油然后把土豆和大豆一股脑地放进锅里，把火力开到大火，加了一点盐，就开始炒了。

我把土豆翻炒了几下，放了油，又炒了几下，倒点水把锅盖焖了起来。过了一会儿，土豆焖大豆就做好了。我又从快餐店买了饭回到家里。这时，妈妈回来，夸我真能干。我忙端出菜让妈妈尝，妈妈说：“你的菜真好吃。”我心里很开心，心想：“原来做一件事情并不是那么简单啊，但我会尽力去做。”我高兴我自己可以不用总是依赖妈妈爸爸了!