

买豆腐的小女孩 小学生观察日记做豆腐(优质8篇)

总结可以让我们更加清晰地认识到自己的工作或学习进展，并找到改进的方向。总结应该客观、真实地反映自己的学习、工作或生活情况，不过分夸大或低估。在这里，我们可以看到一些不同风格和层次的总结范文，可以挑选适合自己的进行参考。

买豆腐的小女孩篇一

我在学校的劳技课上跟着老师学会了做豆腐，在今年的中秋佳节，为了给妈妈的菜谱增加亮点，我决定“大显身手”——点豆腐。

做豆腐需要七大步：泡豆、磨浆、滤渣、煮浆、冷却、点浆以及包豆腐。

首先泡豆。早晨，我开始用40℃左右的温水泡黄豆。隔一段时间我就会去观察一下。经过6个小时，黄豆就泡好了，小豆子们瞬间变成了可爱的“大胖子”！

第三步，滤渣。我把磨好的`豆浆倒进纱布袋里滤渣。为了把汁水更快挤出来，我紧握豆浆上方的纱布，不停地向同一个方向旋转。我还特意捏紧纱布，防止纱布内的豆渣漏出来。

接着煮浆、冷却。我把刚刚滤渣过后的豆浆倒进电磁炉里煮，大约需要10分钟。等待煮豆浆的这段时间，我要目不转睛地盯着电磁炉，倘若一走神，煮沸的豆浆就会溢出来。豆浆在锅里动起来了，这里鼓个小泡，那里冒个大泡。我一边煮豆浆，一边捞起浮沫，看着锅里的豆浆开始沸腾，我关掉电源，盖上锅盖，等待1分钟，让豆浆冷却到90℃左右。

然后点浆。在等待冷却的过程中，我把石膏粉放在清水中搅拌均匀，一分钟过后，我迫不及待将石膏水一勺勺均匀点到豆浆里。过一会儿，大块大块的豆腐脑出现了，真想挖一勺尝尝！不过，为了能做一块大大的豆腐，我强忍住了。

最后包豆腐。我把纱布铺在一个长方体的模具里，把豆腐脑轻轻捞到纱布中，小心翼翼地叠好纱布，在纱布上面压放好重物，继续等待15分钟。

最后，我终于迎来了见证奇迹的时刻。揭开纱布的那一瞬，我惊呆了！一块豆腐呈现在我的面前，我兴奋地叫起来。妈妈说：“哇，豆腐问世啦！”看一看，四四方方，又白又嫩；闻一闻，豆香浓郁；尝一尝，口感爽滑。豆腐不仅能为家里的餐食增色，还让我感受到了“自己动手，丰衣足食”的快乐和满足，更让我体会到了祖国传统饮食文化的魅力。我要用我的双手和智慧，为传承和弘扬祖国的传统文化贡献自己的力量！

买豆腐的小女孩篇二

今天，我突发奇想，自己做一次豆腐。

首先，要准备好做豆腐的材料：黄豆、卤水或石膏。不料，我都不知道卤水是什么，连卤水都不知道是什么，正当我心急如焚的时候，爸爸便给我提了一个建议：问问卖豆腐的师傅是什么。我想：对啊，卖豆腐的师傅一定知道，我顺便向他要点回来！到了菜市场，我问了问卤水是什么，卖豆腐的师傅似乎看出了什么，二话不说的把卤水给我，对我说：“就是卤水，你拿去用吧！”真的十分的感谢他。这样材料就齐了。

通过这次做豆腐的亲身体验，我体会到了：农民伯伯的辛苦和科技的发达，我们一定要珍惜粮食，因为它包含的是人们的辛苦啊！

相关专题：尚无数据

买豆腐的小女孩篇三

经过这几次的投掷，我把家里搞得乱七八糟，发出各种噪声：有时飞机撞到吊灯，有时撞到玻璃，有时碰到大灯……虽然惹得妈妈非常来火，但是依然阻止不了我和爸爸的比赛。

爸爸也飞了十次，分数竟与我相同，不得已，我们又进行了加时赛。最后一次是我飞，这是关键的一飞。我突然想到可以把飞机的尾翼改装，原来的飞机在空中平飞，而改装后就和之前的不同了，我站定线后，轻松地投了出去，爸爸露出胜券在握的笑容。眼看就要扑到飞机了，飞机却忽然上升，从他头顶飞过去，爸爸身体往后仰，想把飞机抓住，可为时已晚。哇，我赢了！

有父母陪伴的暑假真有趣啊！

买豆腐的小女孩篇四

上周六我和妈妈、爸爸一起去老家扫墓，那天天气晴朗，暖暖的春风迎面吹来，舒服极了。田野里那金黄色的油菜花，像碎金铺满大地，把大地打扮得非常华贵。绿油油的麦苗一片接着一片，放眼望去，大地像铺上一块绿色的大地毯。油菜花招来了许多蜜蜂和蝴蝶，它们在花间飞舞，好像在展示它们的舞姿。

蝴蝶的嘴巴很别致，样子像钟表的发条，平时卷着，要用时伸直插进花丛里面去吸汁。它们的翅膀背面是绿色的，上面有美丽的花纹，翅膀正面是金黄色的，这使它们在扑动翅膀时像盛开的金色小花，非常美丽。它们在花丛中一会儿飞起，

一会儿落下，一会儿成群，一会儿独自行动。看着看着，我就忍不住顺手捉了一只，这只蝴蝶是彩色的，很漂亮，我便想把它带回家，可是我手一不小心松开了一下，蝴蝶飞走了，只留下一层粉在手上。

这粉是什么呢？我回家查资料，才知道原来蝴蝶翅膀上的不是“粉”，而是一层小小的鳞片，有细长的、圆的和三角形的，排列的整齐而又均匀，把翅膀装扮很美丽。这些小鳞片附在翅膀上并不牢固，往往用手一摸，鳞片就留在我们手上，像是变成了“粉”。

其实我们在日常生活中，只要你留心观察，就会发现春天里还有很多你不知道的知识呢！

买豆腐的小女孩篇五

今天回到家，远远地就看到墙壁上多出一片“绿云”。走近一看，原来这些绿色的云朵是一根绳子穿着的很多片白菜叶子，因为隔得远，远看去像漂浮的云朵一样。

我问妈妈，“这是干什么的？”妈妈笑着告诉我说：“这是用来做红豆腐乳的。”

什么是红豆腐乳呢？这是西南一带家常必备的佐饭小吃。我听了妈妈的话极为高兴，连说也要加入做红豆腐乳的行列。

妈妈同意了，于是我们开工干活，我们搬出十几天以前放出毛的豆腐块，把草节扔掉。另备一碗白酒，用筷子把长毛的豆腐块一个个夹出来，在酒中浸泡一下，然后扔到干辣椒粉，盐，香料碗中“滚一下”。这个时候，所有的晾干的菜叶都已经被收下来了，一片片的展开，被放入一块泡过白酒，滚上了一层辣椒粉和香料的豆腐块，被放在菜叶正中，然后小心翼翼地叠起来，叠成一个小包子状的菜包，放在一个筛

子上，就大功告成了。所有的豆腐块都这么包，一个个挨着放在筛子上，让盐水顺着筛子的空隙流入桶里面。这样做成的豆腐乳是很好吃的，麻辣鲜香，非常入味。一般放两三天就可以下饭了。

需要注意的几点是：

- 1，豆腐乳要选取新鲜豆腐，切成大小均匀的块，草要干净。
- 2，堆放豆腐乳的地方要阴凉通风。
- 3，一定要记得在白酒中充分浸泡一下，才能滚上佐料。
- 4，放在小罐子中保存就好。

这就是做红豆腐乳的方法，你学会了吗？

买豆腐的小女孩篇六

之前和妈妈聊天非常怀念以前上托管班时朱老师给我们做的蚝油豆腐和早萝卜蒸饺，于是萌生了和妈妈学习制作蚝油豆腐的想法，说干就干，周末一早我和妈妈就去采买了。

制作蚝油豆腐需要准备很重要的两样东西那就是耗油和豆腐，我和妈妈一早来到市场，有一家阿姨自己制作的豆腐非常白嫩，她家每天早上都制作豆浆和豆腐，供不应求，早上豆腐就都卖完了，所以我们必须赶紧行动，买了一块豆腐。家里有耗油就不用再买了。其他辅料就是还要准备几瓣蒜，生抽和糖，青葱和花椒粒，下面我就接介绍一下如何制作蚝油豆腐。

首先第一步是将豆腐洗净，然后切成小方块状，然后准备一奶锅清水，里面滴点油，放点盐，将水烧热把豆腐煮一下，这样豆腐就不会散了，这是妈妈告诉我的小窍门，煮过之后

捞出晾凉控水即可。第二步是将蒜瓣拍扁备用，也可以切碎都可以。第三步准备炒锅，开中火加热，妈妈说热锅凉油，等锅热了倒入植物油，约一汤勺即可，等到有热，感觉锅上面有热气，这时将蒜瓣和花椒粒数颗倒入锅内，这时需要翻炒，不然就会糊锅，翻炒到可以闻到蒜香就可以了，然后放入已经煮过的豆腐块，不停地翻炒，让豆腐块的每个面都接触到油，啊，等到每个面都变成金黄色，感觉每个豆腐面都变得硬一些就可以了，这时准备一个碗，倒入一饭勺的耗油，三饭勺的生抽，半饭勺糖，三饭勺的清水搅拌均匀之后倒入锅内，这时需要不停地翻炒，不然就会发出滋啦滋啦的声音，说明快要糊锅了，翻炒到让每个豆腐块都被调料搅匀，煮沸之后关火焖一下会就可以了。这时将青葱切碎或者香菜切碎都可以，等装盘的时候撒在上面，既美观又实用，色香味俱全，真的很美味。

买豆腐的小女孩篇七

这几天，我突然对烹饪产生了兴趣，总是想逮住机会表现表现，妈妈看出了我的心思，就说要我帮忙一起做“豆腐包子”，我高兴地一蹦三尺高。

快到中午了，妈妈拿出准备好的肉，开始剁肉馅，看着妈妈熟练的操作，我也蠢蠢欲动，不过妈妈说这个活，我现在还不能胜任，我的任务在后面，我只好在一旁看着妈妈，耐心的等待。妈妈把香菇，姜，葱，蒜一起剁进肉馅，在淋上热油，马上一股香味直冲到我鼻尖，我深一口气，啊，真香啊，看着那鲜嫩的肉馅，让我口水直流！接下来，轮到我上场了，妈妈首先让我把手洗干净，然后在油豆腐上戳一个小洞，再用筷子把鲜嫩的肉馅慢慢戳进去，肉馅放满，把油豆腐变成一个“大胖子”，这样一个饱满的“豆腐包子”就完工了。别看我说的很简单，其实做起来着实不容易，想要饱满，要有耐心，慢慢一点点塞肉馅，一不小心，就会把油豆腐戳破。大约20分钟，一个个“大胖子”终于被我和妈妈做完了。

摆好盘，最后一道工序就是放进蒸锅里，等了一会，蒸熟以后，闻着香味，我迫不及待的拿起一个放进嘴里，啊！真烫啊，难怪人们常说“心急吃不了热豆腐！”

买豆腐的小女孩篇八

叔叔架不住我的磨功，在吃晚饭时，叔叔特意带我到小饭馆去点这道“油炸豆腐”。因为叔叔经常在这里点菜，跟老板很熟，所以能特许到后厨观看加工的工艺过程。

其实这道菜的加工工艺并不复杂，它使用一块500克左右的老豆腐，切成大约2公分左右的若干块，再放入预先调制好的水淀粉里（水淀粉要稍稍一些）上浆，然后放入油锅去炸，待炸至金黄色捞出装盘，然后再用稀水淀粉加入姜末、新鲜大蒜、辣酱或甜面酱及少量食盐打卤，浇在装盘的豆腐上即可。