

饺子的日记(精选18篇)

征文是一种良好的交流和沟通方式，能够传递思想和传播知识。征文应该注重文字的流畅和语言的美感，让读者在阅读过程中愉悦和瞩目。以下是一些优秀的征文范文，供大家参考和借鉴。

饺子的日记篇一

在我的成长过程中，有许多个第一次，但第一次包饺子的事让我非常难忘。

那是我上二年级的一个十一长假，家里来了很多客人，妈妈提议说：“今天我们吃饺子吧！”大家都同意了。于是我们家开始了一个包饺子的活动。

妈妈对我说：“你也来学包饺子吧！”我说：“好啊，我一直想学呢！”心里却想：包饺子有什么难，不就是放点馅捏一捏的事吗？说着我就拿起了一个饺子皮，一股脑地放了一大块馅，使劲一捏，呀，什么东西这么粘！我皱着眉毛大声喊道，还把大家吓了一跳。原来是我放的馅太多，把饺皮弄破了。爸爸大笑起来，这时，我脸一下子就红了，刚才那股骄傲的神气一下子没了，心想：真是无地自容，如果有个地缝，我一定钻进去的。

爸爸见此情景，怕我太尴尬，忙给我解围大：“大家不要见笑，我们宝宝其实并不笨，一教就会，是不是？爸爸给我个眼色，我立刻点点头，爸爸给我做了一个示范，这次我目不转睛地盯着爸爸是怎么包饺子的。该你了，爸爸说。我的心里有些忐忑不安，爸爸好像看出了我的心思，语重心长的说：“没关系，包坏了可以重包。”爸爸这句话给了我信心，我学着爸爸的样子，终于包出了一个好看的饺子，心里别提有多高兴了。

这件事让我非常难忘，因为我知道了做什么事情不要自以为是，要谦虚，不懂的事要请教别人，不能不懂装懂。

包饺子的日记篇二

我姥姥是包饺子的高手，平时，她一个人就能很快的包好我们全家人吃的饺子，今天我跟姥姥学了包饺子。

包饺子主要有三道工序，或者叫三个环节。一是和面，二是盘馅，三是包。也有先盘馅，后和面的，没有必须遵守的次序。

先取出适量的饺子粉放到盆子中，慢慢加水，用手搅拌，先是面絮，后成块，用力挤压，反复不断。一定要先硬后软，不能一步到位。等到面揉得软硬适中后，已经是面光、盆光、手光。和好面后，用湿布盖上，让面醒一醒，姥姥说，这样包出来的饺子才筋道，口感好。

下一步，盘馅。馅的种类很多，五花八门，大体上有两类，肉馅的和素馅的。添加的食材更多，有韭菜、茴香、芹菜、白萝卜……根据爱好而定。我们家今天吃的是大肉韭菜馅的，姥姥很早就把韭菜择好，洗干净，控好水，切成细小的段。先将肉馅中放入适当的盐、酱油、五香粉、香油，用筷子搅拌成稠糊状，再将切好的韭菜放入肉馅内，反复搅拌均匀，直到它们均匀的和肉馅结合在一起。这时，面也醒得差不多了，再揉几下就能用了。将面取出，在案板上撒上面粉，把面块分成乒乓球粗细的棍状，用刀再切成小团，大小要均匀。再撒上些面粉，避免它们粘在一起。拿出一个，用手掌挤压，变成一个饼状，用擀面杖在上面擀，使饺子皮均匀的展开。还要不停的，有节奏的左右压擀面杖两端，这样擀出来的皮中间稍厚，周围较薄。将擀好的饺子皮错落有致的放好，下面就进入包的环节了。左手持皮，右手用筷子夹馅放在饺子皮中，太多，皮包不住，馅太少，则不好吃，然后，放下筷子，把饺子皮包着的馅尽量向中间挤压，力量也要适中，两

手指一捏，皮就合拢，看不到馅了。包好后，排列整齐，放在拍子上，等到锅中的水一开，就可以下饺子了。点滚三次，饺子浮到水面，就熟了，盛入盘中，上桌。

所有的工序，我都在姥姥的指导下尝试，可惜我和面时，满手、满身、满脸都是面粉也和不到一起，擀的饺子皮像“小裤子”，我包的饺子，总是“露馅”。但是，全家人都说，吃我包的那些饺子，别有一番滋味。

包饺子日记篇三

星期六，太阳公公露出了笑脸，阳光射进屋里。天气格外好，空气格外清新，我的心情也格外舒服。

我早早起床，兴致勃勃地问妈妈：“妈妈，我能帮你干点什么呢？”妈妈面带微笑地问我：“你今天想吃饺子吗？”“想吃，怎么能不想呢？”我立刻回答。“那你就来帮我包饺子吧！”妈妈对我说。我兴奋地说：“太好了！太好了！”

过了好久，我见它发酵成功了，便兴冲冲地拿起面团，用擀面杖在小面团上滚了几下，可面团变得调皮起来，竟粘在了擀面杖上。我不知如何是好，无奈之下，只好请教妈妈。妈妈笑着对我说：“小傻瓜，你没加面粉呢！当然会粘在擀面杖上！”我不好意思地说：“我明白了。”我照着妈妈的样子做了，果然，能把饺子皮完好无损地擀好了。

接下来到了最重要的一步——包饺子了。可饺子皮在我手中却像个调皮的小孩：我捏住这头，那一头又打开了，包住那一头，另一角又露馅了，我把两头捏住，一不小心，中间又露了出来。没办法，又要请教“师傅”了。妈妈告诉我：“别小看包饺子这事，其实这里面的学问也大着呢，你看这里面肉馅不能太多了，多像你的学习不能骄傲，一旦骄傲了不但不能取得好成绩，还会把你自己的成绩都给挤

出来了，要想做好自己必须要虚心，包饺子你看必须一步一步慢慢来，就像你的学习一样，也要先打好自己的基础，才能取得成绩，急于求成什么也做不了。第一个不成可以继续学，慢慢学，你肯定会成功的。”我把多余馅夹出来些，看着妈妈的样子，包了很多之后才包好一个像样的饺子。看着自己包成功的饺子我会心的笑了。

经过包饺子我悟出一个道理：不管做什么事，碰到怎样的困难与挫折，都不要灰心，要虚心问别人，还要坚持不懈地去努力，这样，也可以取得成功！

包饺子的日记篇四

今天上午，我们家吃饺子。我要求和奶奶一起擀饺子皮。因为我觉得擀饺子皮应该是一件很简单的事情。我看过好多次了，看都看会了。可母亲却说不好掌握。太小瞧人了，我可是用橡皮泥做过n次了，肯定没问题。

到厨房里，奶奶给我发了一个小小的擀面杖。两头尖尖，中间鼓鼓。就像敲鼓用的鼓槌。拿着擀面杖，奶奶开始往面板上撒面了。撒完面，奶奶从盆里拿出了一大块已经和好的面，从上面切了一块下来，开始搓成长条。然后切成小块。奶奶告诉我这叫剂子。然后用手把剂子按成厚厚的圆片，就可以开始擀饺子皮了。

奶奶叫我先用手捏住剂子的一边，然后开始用擀面杖以一种旋转的方式擀，转完一圈，饺子皮就成了。这样擀出的饺子皮，中间厚，两边薄，包完后不容易烂。平时看的时候觉得简单的一件事，完成起来有点困难。不是把皮掂烂了，就是把它擀的奇形怪状的。总之怎么也弄不圆。经过好多次的失败，终于有一两个作品横空出世了。

我把饺子皮拿给母亲，母亲说：“你擀得不错么。”然后母亲又接着说：“其实，擀饺子皮虽然有一定的技巧，但是最

重要的就是练习。这就像你学习一样，永远没有捷径可走，只能是循序渐进。所以，态度才是最重要的。不在乎你第一次擀饺子皮是多么的完美，只要你有一个认真的态度就行。”

包饺子的日记篇五

暑假里的一天，晴空万里，我的心情格外激动，因为妈妈要教我包饺子啦！

妈妈先把馅和饺子皮准备好。她先包了一个给我看，还没等我看清楚，饺子就像一位威武的将军挺立在盘子里。我学着妈妈的样子，先拿出一块饺子皮，在里面放了一些菜，将饺子皮慢慢合拢，两边一捏，一个饺子就包好了，可是我包的那个饺子，就像一个在战场上打了败仗的士兵，我非常懊恼地说：“看来我是学不会包饺子了。”

这时，妈妈对我说：“不要放弃，你再多包几次，而且要多多练习，一定可以包好的。”听了妈妈的话，我的心一下子宽慰了许多。我又包了一个，果然这次包得要比上次好得多，可还是有缺点，因为饺子馅太多了，饺子破了一个小口子。没关系，我的手感越来越好，信心十足地包了一个又一个。啊，我的饺子终于也像模像样啦！

我高兴得一跳三尺高，可是我们不能骄傲，俗话说得好，骄傲使人落后，谦虚使人进步。一会儿，满满一盘饺子出现在我面前，心里别提多骄傲了！

饺子下锅啦，一个个像白胖胖的鸭子在开水中沉浮着，翻滚着，真有意思。

“吃饺子了！”品尝着美味

可口的饺子，我的心情格外美丽，因为我学会包饺子啦。

包饺子的日记篇六

因为每年舅妈家拜年的人特别多，所以在过年之前我们准备包许多饺子。今天下午舅妈就准备了一大盆馅儿，和了好几块面，这可够我们一晚上包了。

首先舅妈拿出一块面，切成四条，然后搓一搓分成好多小球，再把小球压扁擀成圆圆的饺子皮。我和妹妹、舅舅也一起开工啦。

开始的时候挺新鲜的，过了一会儿，我和妹妹就包得不耐烦了，想去玩一会儿。可是舅舅批评我们说：“做事要有始有终，怎能半途而废呢？”

然后我们看到舅舅那么认真，我俩也开始认认真真包了起来。而且舅妈教我们包麦穗儿饺子，我们有说有笑的，包了一晚上，终于包完啦！

当圆滚滚的饺子上桌后，我吃着自已包的饺子无比的开心，通过这次包饺子我体会到任何成就都是辛苦劳动的结果，就像这一个个香甜美味的饺子。

包饺子的日记篇七

我最喜欢吃妈妈包的饺子。星期天，妈妈准备包饺子吃，我高兴地一蹦三尺高，决定跟妈妈学习包饺子。

来到厨房，妈妈已经把饺子馅和好了，就等着我来包啦！我拿起一张面皮，摊在手中，用勺子挖了好多肉馅放在面皮中间，我心想肉馅多了才好吃嘛！我把面皮对折想把馅包住，可是，馅太多，根本包不起来，我连忙挖了点放回去，又重新把饺皮对折，把两头捏得紧紧的，哈！这下折起来了。可正当我得意之时，饺子破了一个洞，我吓坏了，连忙重新包了一个。这下终于包好了，只是太丑了，简直就是一个“四不像”！

我也管不了那么多，一口气包了好多个。我一看，有的馅太多肚子鼓得老大老大，好像要撑破了；有的馅儿太少，像个骨瘦如柴的老人；有的馅皮没捏紧，皮子散了，活像个衣服破烂的乞丐。再看看妈妈包的，一个个就像精神饱满的大将军站在战场上。而我包的呢，还没到战场就趴下了。

妈妈笑着对我说：“馅不能太多，多了就破了，也不能太少，太少了不好看。”

听了妈妈的话，我点了点头。在妈妈的指导下，我的饺子包得越来越好的，个个都像打完胜仗回来的将军。哎！想不到包饺子也有这么大的学问，看来我得在生活中多实践呀！

“吃饺子咯！”随着妈妈的一声喊，我吃着自己的劳动成果，心里美滋滋的。

包饺子的日记篇八

星期天，我恳求妈妈包饺子吃。妈妈开始不同意。后来，她经不住我的再三恳求，终于答应了，还说：“你也动手来包饺子吃。”我听了当然太高兴了，因为今天我不仅可以吃到饺子，还可以动手做饺子。

一切准备停当，妈妈就开始包饺子了。她叫我先在边上看着。我看了一会儿，觉得包饺子非常简单，简直跟玩橡皮泥差不多。看着妈妈做了一只饺子后，我想现在应该我来露一手给妈妈看看了。

我拿起了一张皮子，放在左手手心上面，然后用右手拿筷子夹了一些肉放在皮子上面。这肉馅滑不溜秋的，我好不容易才夹了一点。我放下筷子，用饺子皮裹住肉馅。接着，我又把皮子捏了几下。我想大功告成，一只饺子做好了，妈妈一定会表扬我的。可是，等我把饺子放在桌子上，看到这一只所谓的饺子又扁又平，简直像“旺旺饼干”了。可真让人哭

笑不得。我想一定是肉馅放得太少了，下面我多放一点肉馅不就行了吗？可是，我做第二只饺子的时候，好象那张皮子在向我提出抗议。它终于不能够负担过多的肉馅而宣告破裂。我随手拿了一张皮子想把破了的地方补起来，可是没有用。妈妈说：“这样的饺子不但不好看，而且烧的时候会破散的。”

我第三次拿起皮子又包了起来。这一次，我做得十分细心。终于做成了一只象样的饺子。我把包好的饺子拿给妈妈看。妈妈说：“孩子，你虽然包得不太好，但是你尽力了，谢谢你！”接着她又说：“你第一次能够包成饺子已经不错了。我相信你下一次会包得更加好。”

中午，妈妈煮熟了饺子叫我吃，还特地把我包的饺子煮给我吃。我吃着自己包的饺子觉得特别好吃。

包饺子的日记篇九

今天，我跟妈妈说：“我们今天来包饺子吧！”妈妈点了一下头，我笑的不亦乐乎。

饺子皮买来了，饺子皮又薄又圆。该做饺子馅了，先把肉切均匀，在放菜，香干，葱，等……然后在放少量盐，酱油，味精，最后用筷子把馅拌均匀。拌完后，一阵阵淡淡的香味向我扑过来，恨不得扑上去吃上一口。

开始包饺子了，我左手拿着饺子皮，右手拿着筷子夹馅。包完一个像一个圆鼓鼓的肚子，哎呀！露馅了，我放在桌子上，然后继续开始包，包完了一碗又一碗，终于包完了。真像一朵朵白色的鲜花绽了开来。

开始煮饺子了，先把锅里的水烧开，放入饺子，过了一分钟，锅里的水沸腾起来，像一个个小孩淘气的蹦蹦跳跳，又像一朵朵白色的`鲜花从土里钻出来。妈妈在锅里加了一点少许的

冷水，我问妈妈为什么？妈妈说：“这样煮熟的快一点。”就这样妈妈加了两三次冷水。过了一两分钟，淡淡的香味从锅里飘了出来，真香呀！我咽了咽口水。饺子出锅了盛到了碗里，香喷喷的。放了酱油，味精，麻油，蒜泥，葱，醋，辣椒，浇到饺子里，那香味没得说。我吹了吹，咬了一口，好吃的不得了，我一下子吃了有六个多，吃的津津有味。

包饺子中度过了愉快的一天，真难忘呀！

包饺子的日记篇十

冬至就要到了，我们家要一起包饺子。

先是和面。我先把面粉放在盆子里，对上相等比例的水，然后开始和面，我左手往里不住的倒水，右手使劲的揉着面，拌着拌着，我的手上沾满了面。我便按着以前和面的方法开始揉，盆边上的面用大块的面擦一擦，把盆里的面揉成一个疙瘩，终于面就和好了，干的干净利索。

活完面，就开始包饺子了。首先，妈妈先调配好馅料，在馅里加上盐、味精和适量的糖。然后就轮到我了，我拿起面皮，用筷子夹起馅，小心的放在面皮上，两手先在饺子皮的中间和两边一捏，再仔细的沿着饺子边上反复的捏了几遍，一个饺子就包成了。之后，我和妈妈齐心协力一起包成了两锅饺子。

接下来开始煮饺子。我先在锅里倒上水，打火烧水，过了一会儿，水开了。我赶忙把锅盖打开，慢慢的把水饺倒进锅里，我往锅里一看，一个个小水饺就像一条条小鱼随着水流一起舞蹈。不一会儿，水饺的香气开始蔓延开来，一条条小鱼都吃得饱饱地鼓着肚子浮在水面上，熟了！我迫不及待地拿出漏勺，像一个渔夫，一网一网地把我的“小鱼”请到餐桌上，热气腾腾，美味诱人！

我吃着自己包的饺子，自然感到别有一番风味哦！

包饺子的日记篇十一

今天，是五一国际劳动节，我们放假三天。妈妈要包饺子。我干些什么呢？看见妈妈包得很熟练，就觉得非常容易，我决定帮妈妈包饺子。

我先把面片放在左手心，再夹上适量的菜，竖着一对折，然后用右手把饺子捏紧，最后双手一挤[ok]放下一看，咦？怎么包了一只大蝙蝠，它张着翅膀站不起来。妈妈说：菜放得稍微多一些，饺子就能站起来了。于是，我按妈妈说的去做，这一次，我的饺子的小肚子也挺起来了，站得直直的。哈，我成功了！

忽然，我突发奇想，这种饺子一个模样，太没意思了，不如包一些我感兴趣的东西。于是，我创造了花朵饺子、小鱼饺子、青蛙饺子、军舰饺子、跑车饺子等。这些不同形状的饺子排着整齐的队伍，一个个乐呵呵的。

包饺子真有意思，我敢保证，你们比我包的还要好。

包饺子的日记篇十二

今年，妈妈则有要做美食了，那就是——饺子，虽然饺子只是很普通的食物，但这次却与众不同，要亲手包。听了这个消息，我兴奋不已。

包饺子三部曲：

一、剁馅。只见妈妈熟练地拿起菜刀，开始剁肉。不一会儿，一大块肉就变成了许多西小西小的小肉块了。妈妈包的饺子还加了香菜、香菇等配料，不仅美味，而且营养。

二、将已剁好的馅和饺子皮包起来。妈妈一手拿着一张皮，另一手拿着一勺馅料，迅速地包了起来，不一会儿，一个饺子便呈现在我眼前，妈妈包的饺子各种各样，有的似元宝、有的似飞船。再看看我自己包的，怪模怪样的，惹得弟弟笑得前俯后仰。

三、下煮。妈妈将以包好的饺子放进锅里煮，不一会儿，一笼笼饺子就新鲜出炉了，吃着我自己亲手包的饺子，嘴里洋溢着幸福的味道。

通过今天这件事情，使我明白：只要靠自己的劳动才能创造出真正的快乐。

包饺子的日记篇十三

我的记忆里有很多第一次的尝试，像天上的星星似的，数也数不清。我现在摘下一颗最亮的星星讲给你听吧！

早上起床，我正觉得无聊，忽然从楼下传来妈妈的呼唤声。我连忙跑过去，妈妈说：“今天我们包饺子吃。”我听了一蹦三尺高，因为我最喜欢吃妈妈包的饺子了。可我高兴得太早。因为妈妈接着说：“佳佳，你今天要学会自己包饺子。”我一瞬间急得直跺脚。“我不会包饺子，怎么办才好呢？”顿时，妈妈笑了，我也笑了。

经过妈妈的一番精心准备，我们一起动手了。妈妈拿出从市场上买来的一片饺子皮，饺子皮圆圆的像太阳一样，摸去滑又软，沾了一点清水，在中间舀上一小瓢三鲜馅，然后，熟练地对折把周围封起来。妈妈还特意交待要把饺子的边捏紧，并用她灵巧的手指在边上折成小花纹，顿时，一个昂首东望的饱满的饺子就诞生了。

我看得目不转睛，毫不犹豫就拿了一片饺子皮，胸有成竹，沾水，放馅，对折，一帆风顺，可我想封起来就不容易，那

未成形的“饺子先生”似乎十分调皮，我往左捏，“他”的馅儿往右跑，我往右捏，“他”的馅儿又往左跑。我被“他”气得火冒三丈，使出九牛二虎之力双手一起捏，“噗”地轻轻一声，“饺子先生”的肚子被我挤破了。我只好再用另一片饺子皮包住。妈妈戏说我包了个伤员，并再教我一次。

这一次我睁大了铜铃般的眼睛。渐渐明白，上次是馅儿放太多。我再包一次，虽然，第二个有些扁，但我继续包第三个、第四个，越包越好，我终于包出胖乎乎的可爱的“饺子先生”了。

尝着自己第一次包的饺子，我心里特别美滋滋的。这让我明白，凡事都要勇于尝试，反复实践，也许第一次往往就是一个很好的开始，第一次就是一个成功的起点。

包饺子的日记篇十四

因为每年舅妈家拜年的’人特别多，所以在过年之前我们准备包许多饺子。今天下午舅妈就准备了一大盆馅儿，和了好几块面，这可够我们一晚上包了。

首先舅妈拿出一块面，切成四条，然后搓一搓分成好多小球，再把小球压扁擀成圆圆的饺子皮。我和妹妹、舅舅也一起开工啦。

开始的时候挺新鲜的，过了一会儿，我和妹妹就包得不耐烦了，想去玩一会儿。可是舅舅批评我们说：“做事要有始有终，怎能半途而废呢？”

然后我们看到舅舅那么认真，我俩也开始认认真真包了起来。而且舅妈教我们包麦穗儿饺子，我们有说有笑的，包了一晚上，终于包完啦！

当圆滚滚的饺子上桌后，我吃着自己包的饺子无比的开心，通过这次包饺子我体会到任何成就都是辛苦劳动的结果，就像这一个个香甜美味的饺子。

包饺子的日记篇十五

大年初五是中国传统的节日，有吃饺子的习俗。那天，妈妈一起床就忙着剁白菜、拌肉馅，还嚷嚷着要全家动手包饺子。我看着妈妈如此忙叨，便对妈妈说：“去超市买些速冻饺子吃吧，自己包饺子多费劲。”妈妈一边剁着馅一边说：“自己包的比外边买的好吃，再说外边很冷，不如咱们来包创新饺子吧。”“什么叫创新饺子啊？”我饶有兴致地问道。妈妈神秘地笑笑说：“创新饺子就是要发挥想象力，把饺子包成各式各样新奇模样的形状。”我一听来了劲，高兴地连连叫好，“好，就包创新饺子。”

于是，爸爸、妈妈和我忙开了，和的的面，摘的摘菜，和馅的和馅，终于一切准备停当了，可以开始包饺子了。我拿起刀子，把面切成一小块一小块的，拿起擀面杖，把面擀成一个扁片，再把中间其余的部分一压，变成了一顶王冠，把它放在盖帘上，我越看越像。我想：要是用玉米面做就更好了，那就更像一顶闪闪发亮王冠了。我兴奋地叫道：“爸爸妈妈，看我的王冠！”“闺女，真棒！”刚才还愁眉苦脸不知道该做什么好的爸爸，忽然来了精气神，迅速地做了一个和我的王冠配套的项链饺子，项链的珠子非常圆润，是由一个一个带馅的小饺子拼接成的。“看看我的怎么样，像不像太阳啊？”妈妈拿起她的太阳饺子说到，太阳饺子圆圆的，在太阳光的映照下似乎隐隐发出光芒。“妈妈，您的也很像，我要做一个更好的超过您们。”我又赶紧忙活起来，切面、擀面，放馅这不就是基本过程吗，要想与众不同，是不是应该在基本过程上做做文章呢？想着想着，我想好了一个主意。我把干好的面捏成一个球，中间挖了一个洞，在洞中塞入饺子馅，然后小心翼翼的把洞口封上。我又找来牙签、棉线，用棉线缠上，轻轻一拉，出现一条印痕，横着来，竖着来，

多拉一些印痕出来就成了一只足球，再用牙签刻上“国标足球”四个大字，完成这个作品我心里真高兴！这时，妈妈也包出了一本书，还用牙签刻出书页的痕迹，再看爸爸，包了一块巧克力。二个小时过去了，我们包出了各式各样的创新饺子。

二十分钟后，我们的创新饺子煮好了，品尝着自己的劳动成果，心里别提多自豪了，吃起来就更香了，尤其是那个足球饺子，馅真多啊，香喷喷的，不仅嘴里连屋子里都飘满了香味。这个破五过得真有意思啊！

包饺子的日记篇十六

北方过传统节日的最大风俗习惯是包饺子，吃饺子。今天是元宵节，妈妈准备包饺子。

包饺子器械是白色塑料的，由两个半圆形合成的，两头由个轴把半圆连在一起。包的时候，把饺子器打开，把赶好的饺子皮放在上面，再在皮上放上肉馅，再把饺子器合在一起，这样一个饺子就包好了，包出来的饺子肚两边还有一个“双喜”字和“福”字呢，饺子边上还有花纹，真的好看。

饺子煮好了，我吃着自已包的饺子，真的`香啊！

包饺子的日记篇十七

我最喜欢吃自己包的饺子了，听老妈说，今天小黄叔叔他们来我们这儿包饺子。我十分高兴，想包一个最好吃的饺子。

小黄叔叔他们来了，休息了一下后，小黄叔叔说：“包饺子开始了！”我们就各就各职的做起来。姨奶奶就在厨房里压饺子皮，老妈等人就在餐桌上包饺子。我呢？也不闲着，一会儿“运输”饺子皮，一会儿包饺子，可开心了。老妈看着我包的第一个饺子，笑着说：“你报的不是饺子，是“小笼

包”，看我包吧！”老妈首先把肉馅放到饺子皮里。然后把饺子皮对折。最后，把对折后的两个饺子皮压成一张皮。老妈包饺子速度十分的快，也包的好。我又看了一下其他人的速度，又快又好。而我呢？既不快，又不好。我想：可能我不出好吃的饺子了。我又跑到姨奶奶那儿看做饺子皮，还时不时的跟她一起做。我们又忙得热火朝天。

饺子全包好了，过了许久，热气腾腾的饺子端上来了。大家都端起自己的碗到餐桌上吃自己喜欢的馅的饺子，大家都非常开心。我不仅吃了别人包的饺子，还吃了我自己包的“小笼包”。老妈吃了我后来做的饺子，连声称赞，我听了，心了美滋滋的。

包饺子的日记篇十八

“噼哩啪啦、噼啪轰！”，随着这充满对春节的美好祝愿的响声，春节来啦！

我一大早就起床了，推开房门，外面的烟花、爆竹正开着“音乐会”。妈妈招呼我来厨房包饺子，我可高兴啦，忙走过去。只见妈妈正拌着饺馅儿，红红的肥肉中拌着白菜，看地我直流口水！我拿起一片饺皮儿，均匀地“涂”上馅儿料，由于过度兴奋，我的饺子包成了“长沙发”逗地我哈哈大笑，不行！再重来！我又一次拿起饺皮儿，轻轻地“抹”上馅儿，又重重地把饺子的两边儿合上。哎啊！这次成了“肥胖娃”，可我不气馁，“急起直追”，终于包成了一个完美的饺子！

饺子上桌后，我蘸醋尝了一口，啊！太好吃了！我心里有说不出的滋味儿。