# 端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500(八篇)

来源：网络 作者：静水流深 更新时间：2024-08-25

*无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500篇一端午节到了，我...*

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500篇一**

端午节到了，我家正忙着包粽子呢。

今天，天刚蒙蒙亮，我们都起床了。妈妈让外婆做馅，让小姨洗粽叶，让我发粽叶和绳子，她做粽子。至于“大名鼎鼎”的“大厨”老爸嘛，就负责煮粽子。

外婆先用玻璃瓶碾碎事先泡好的绿豆，加上水和一些调味料，就做成了一盆香味四益的绿豆馅。外婆又把一些煮熟的糯米放进另外一个盆里。最后，她拿出一些猪肉，放进一个小碟子里。只听一阵“哗哗”的水声，小姨也把粽叶洗好了。我把两片粽叶和一条绳子递给妈妈。只见妈妈熟练地把一片粽叶折成斗型，再把两勺糯米、一勺绿豆和几片猪肉放进粽叶里，再在上面压上一片粽叶，然后把多余粽叶向内折，最后绑上一条绳子，一个粽子就做好了。就这样，一个、两个……一共做了四十多个。老爸接过粽子，把它们装在两个压力锅里，在把压力锅都放在煤气炉上。他一会儿看看这锅，一会儿看看那锅，忙得不亦乐乎。过了二十分钟，粽子煮好了。厨房里充满了粽香。

我拿了一个粽子，去了叶，便狼吞虎咽了起来，没到一秒钟就吃完了。

自己家包的粽子就是好吃，我明年还要吃。

**端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500篇二**

又是一年端午节，我很想体会体会这种气氛，便向奶奶要求，让她教我怎样包粽子。

包粽子，首先要把箬叶洗干净，在热水中泡软。再准备好枣子、鸡蛋、肉等做陷，将自己喜欢的陷煮得香喷喷的，就可以开工了。先把长长的箬叶折叠，围拢来，做成一个窝，中间放进调配好的糯米和粳米，包出棱角。然后把陷放在米里，和在一起揉匀，最后把箬叶包着的粽子做成四角的形状。

这包粽子的功夫全在最后一道工序，你的粽子包得好不好，就看四个角是不是匀称，是不是有型。我开始学的时候，总是把四个角弄歪了，不是成了六个角，就是揉成一团球了。

奶奶就不止一次看着我的“杰作”发笑：“这，这能叫粽子吗?你让细线系在什么地方啊?”

我晕!感情粽子包出四个棱角是方便用细线系着挂起来的，怎么这世界上就没有圆粽子呢?

包好的粽子放进锅里用猛火煮，大约1小时后，改文火煮30分钟就可以。

在煮粽子的过程中，我总是急不可耐地要揭盖子察看情况。因为从锅里飘出那粽子的香气，馋得我直流口水。

等待的时间总是特别的漫长，看到热气腾腾的粽子终于从锅里“解放”出来的时候，我高兴得手舞足蹈。放在碗里，用筷子剥开，就可以看到里面金黄松软的“粽肉”了，咬一口，美味无比，我差点连筷子都要咬下来了。

今年端午节，我学会了包粽子，品尝到自己劳动的果实，那感觉不是一般的甜蜜。

**端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500篇三**

端午节，妈妈特地买来正宗粽叶儿、大肉和咸蛋黄。哈哈，我们又要包粽子了喽!

妈妈将大肉切块，与梅干菜蒸在一起，沙感的咸鸭蛋去壳，将蛋黄对半剖开，放入盘中备用;白白净净的长粒糯米泡发四小时后，滤水加入适量的酱油——巧手的妈妈准备好了美味的馅料与糯米，万事俱备，只欠东风。

包粽子大会正式开始，几种调料整齐地摆在桌上，我和妈妈一起包粽子。只见妈妈抽了一张大粽叶，一折一卷，粽叶便魔术般地成了一只小漏斗，乖巧地卧在妈妈的手中;我也照着样一卷，却怎么也握不牢这小小的粽叶。接着，妈妈放入一勺糯米和一块香味四溢的梅干菜肉，然后拿来一根筷子在粽子里插几下，对我说：“包到一半时要拿筷子往里戳几下，这样能把粽子填实。”我往“小漏斗”里装了一小勺糯米，照着妈妈的样子用筷子往粽子里戳，“滋……”可怜的粽叶居然被我戳了个洞，望着破了洞的粽叶，我哭笑不得。

妈妈轻而易举地包好了一个又一个粽子，这些粽子看上去是那么地诱人：鲜绿的外表分外好看，透着粽叶特有的光泽;粽绳是天然的棕榈叶，虽然被开水烫软了，却依然那么绿，还充满韧性;那一个个粽子吊在棕榈叶上，连成了一串，握住棕榈叶的叶柄，一提，粽子都“飞”起来，甚是好看。那诱人的外表下不知藏着怎样的惊喜呢!

我尝试了又尝试，努力了又努力，好不容易终于包出两个歪歪扭扭的粽子，乐得我哈哈大笑。妈妈夸我：“嗯，比去年有进步多了!等下煮熟后一定不会像去年那样煮成一锅粥了。”

包粽子，看着简单，其实还真不简单，是一门有趣的手艺呢。明年端午，我要再跟妈妈学习包粽子，我一定要将它传承下来!

**端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500篇四**

“端午临中夏，时清日复长。”每到中夏时节，端午节便带着艾草的味道来到人们身边。

端午节是我国重要的传统节日，传说是为了纪念古代楚国著名爱国诗人屈原。而端午节的两大重要传统：吃粽子和赛龙舟，也是由喂给鱼儿求其不食用屈原尸身的饭团和打捞屈原遗体的船只演化而成。

可以想象，几千年前，一只只渔船在汨罗江上一次又一次地打捞着屈原的遗体，船上和江边，悲伤的渔民们把一个个饭团扔下江区，期盼着鱼儿不去吃掉屈原的遗体……

但在我的家乡万源，因为河水的原因赛不了龙舟，但粽子还是会做的。

天一亮，我便早早的起了床，却发现妈妈正准备出门，可见她起的更早。

“妈，你去哪?”

“买早餐，还要买些粽叶，肉，糯米什么的，好包粽子。”

是的，我家的粽子一般是端午时现包现吃的。

约半小时后，妈妈提着材料和包子(早餐)回来了。

吃完早餐，便开始包粽子。

首先，把粽叶和棕绳清洗干净，再把糯米清洗干净并浸泡五六个小时。在这期间就把猪肉去皮，切成两至三立方厘米的小块。把肉块和生抽，老抽，料酒，盐，白糖等佐料一起放入汤碗中，腌制三到五小时。

然后，把粽叶放入热水中煮十五分钟左右，煮好捞出放到凉水中备用，这样是因为煮过的粽叶柔韧性好，在包的过程中不易破。

接着，把糯米的水分控干，放入一勺盐，一勺老抽拌匀。

之后就可以包粽子了，取两片粽叶，将一头的硬角剪掉。把粽叶卷成一个圆锥并往里面装入糯米，塞入两块肉，装上糯米，然后用勺子压实。把上面的粽叶向下折，直到完全盖住糯米，之后将两侧的叶子捏下去，折叠起来。

最后，只需要把粽子捆起来，煮熟即可。

餐桌上，我拿起一个粽子就大快朵颐，弟弟也囫囵吞枣地吃下几个，就连平时细嚼慢咽的妈妈也大吃大喝起来，爸爸更是早已酒足饭饱。

节日有的不只是美食，更享受的是做美食的过程，真是乐在其中。

**端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500篇五**

两千多年前,伟大的热爱自己的国家诗人屈原在汩罗江边仰天长叹一声,投入了滔滔激流,两千多年后,五月初五成了传统节日——端午节,大家包粽子、划龙舟、煮鸡蛋,用各类方式来纪念这位伟大的热爱自己的国家诗人。

又是一年端午节,我很想体会体会这类气氛,便向祖母要求,让她教我怎样包粽子。

包粽子,首先要把箬叶洗干净,在热水中泡软。再准备好枣子、鸡蛋、肉等做陷,将自己喜欢的陷煮得香喷喷的,就能够开工了。先把长长的箬叶折叠,围拢来,做成一个窝,中心放进调配好的糯米和粳稻,包出棱角。然后把陷放在米里,和在一起揉匀,最后把箬叶包着的粽子做成四角的形状。

这包粽子的功夫全在最后一道工序,你的粽子包得好不好,就看四个角是不是匀称,是不是有型。我起头学的时候,总是把四个角搞歪了,不是成了六个角,就是揉成一团球了。

祖母就不止一次看着我的“杰作”发笑:“这,这能叫粽子吗?你让细线系在什么地方啊?”

我晕!感情粽子包出四个棱角是方便用细线系着挂起来的,怎么这世界上就没有圆粽子呢?

包好的粽子放进锅里用烈火煮,大约1钟头后,改小火煮30分钟就能够。

在煮粽子的过程中,我总是急不可耐地要揭盖子察看环境。因为从锅里飘出那粽子的香气,馋得我直流口水。

等待的时间总是特别的漫长,瞅见热气腾腾的粽子终于从锅里“解放”出来的时候,我雀跃手舞足蹈。放在碗里,用筷子剥开,就能够瞅见内里金黄松软的“粽肉”了,咬一口,美味无比,我差点连筷子都要咬下来了。

今年端午节,我学会了包粽子,品尝到自己劳动的果实,那感觉不是一般的甜蜜。

**端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500篇六**

一看见大院楼下坐满了提着一只桶的阿姨和奶奶，我就明白端午节没几天就要到了。因为只有这个时候，常年甩着手在楼下散步的她们会变成忙活得不得了的“织女”，给我们整个大院里的人们包端午节必吃的一种食物——粽子。

每年的端午节，我们家乡是一定会吃粽子的。然而，粽子不是每家每户都有人会包的。我们大院里的阿姨和奶奶们，平日里是喜欢多管闲事的“八婆”，在这个日子里，却变成了喜欢乐于助人的好人，她们会笑盈盈地接过你交给她们的装有粽叶和糯米的桶，一字排开坐在大院楼下进行“编织”，一个不会包粽子也许要包上好几天的粽子，在她们的巧手下，一两个小时全部搞定。

还有的热心阿姨，她们会邀请你提着她们为你包好的粽子，去她们家用专门的锅，把握时间将粽子煮成一咬下去就满口留香的粽子。这一环节如果是不懂粽子如何煮的人，也许就会将粽子煮成半生不熟的状态，将一桶包好的粽子给浪费掉了。

每年到了端午节的这个时候，往日里对那些喜欢议论是是非非的阿姨奶奶们的积怨也一并在她们的热情下融化散开了。她们虽然喜欢八卦，但她们包的粽子是真的好吃。如果我不是肠胃不怎么好的话，我一次就能吃两三个。

端午节来我家的客人也爱吃这些粽子，每次吃了之后会问我妈妈是怎么做的，妈妈告诉她们是大院里的阿姨奶奶们帮忙做的后，她们也会想要那些阿姨奶奶们帮忙包粽子，而每一次妈妈不好意思说明白的请求，那些阿姨奶奶们都笑盈盈地接过，一会儿就包好了，从不觉得麻烦。

我不知道未来我或者我的妈妈会不会包粽子，但这些阿姨奶奶们包的粽子是真的好吃，而且她们的好也融化了我对她们的积怨，粽子似乎是专门来化解一切的礼物。

**端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500篇七**

家乡的端午节，有在门口放上艾草和给小朋友们的手上绑花绳的习俗。那一天，奶奶包的粽子是我吃过最美味的小吃。

大清早，奶奶就起床把昨晚放在水中的米淘出来，准备好粽叶、大枣和绳。先拿三四个粽叶握个角，把米放到里面，不能太满，不然会漏，然后放一个枣，拿出细绳把粽子缠绕上。不要让米露出来。我跟着奶奶学的有模有样。包好的粽子放到锅里蒸上，一会儿锅上就热气沸腾，一缕一缕青烟往外冒。我闻到了淡淡的粽叶香，真想快些吃到这美味的粽子。

奶奶说：“蒸好了——”我迫不及待的打开锅，香气扑鼻而来。弟弟好像也闻到了，急忙跑来，伸手就拿一个。他拿出碗撒上糖，吃了一口，脸上流露出了甜蜜的笑容，很满足。而我，主要是放上蜂蜜，染上蜂蜜的粽子，显得格外美味诱人。我咬了一口，软糯的米加上蜂蜜很搭配。弟弟两三口就吃完了，还吵着再要一个。

奶奶把准备好的艾草放在门口。刚好姐姐和姑姑一家回来了，还特意带了花绳。我们坐在桌前，各自挑一个喜欢的，绑在手腕上。奶奶把刚蒸好的粽子放在中间，一人拿一个，都陶醉在其中。菜齐了，开始动筷子，大家们互相谦让，你给我夹菜，我给你夹。饭后，大人们则是聊家常，我们在院子里陪弟弟玩游戏。一大家子人聚在一起，又说又笑，其乐融融。这番场景美不胜收。

“奶奶包的粽子，真是太美味儿了，让我们回味无穷。”我笑盈盈的对姐姐说。姐姐对我说：“也很治愈心灵，让你吃了，嘴都变甜了。”

我最喜爱的是家乡的端午节，有奶奶亲手包的讨人喜爱的粽子，也有色彩斑斓的花赏绳。端午节，是我过的最美好的节日。

**端午节包粽子作文450 端午节包粽子作文500篇八**

两千多年前，伟大的爱国诗人屈原在汩罗江边仰天长叹一声，投入了滚滚激流，两千多年后，五月初五成了传统节日——端午节，大家包粽子、划龙舟、煮鸡蛋，用各种方式来纪念这位伟大的爱国诗人。

我爱吃香喷喷的粽子，也看过别人包粽子，却从未自己动手包过。直到今天，我才算是大开眼界了。

开始动手，我拿出两片一大一小的粽叶，学着外婆的样子折出一角，再在折好的角筒上放入一点已浸泡好的糯米，塞上一大块猪肉，又用糯米盖得严严实实的。我得意了，比想象中还顺利地完成了一大半。当我再把粽叶盖好时，糯米却不听我的使唤，接二连三地跳出来。我急得满头大汗。幸好外婆替我“解了围”——割掉一些糯米，我才舒了一口气。

我手忙脚乱的折腾了一会儿，终于到了最后一步，也是最关键的一步——扎粽绳。外婆说，粽子要包扎严实才好吃。我接过棕绳，先把粽子五花大绑捆了一圈，还自作主张地打了一个蝴蝶结，自认为包得不错。可是当我拿起粽子准备放入碗中，不小心拉了一下棕绳，只听得“哗啦”一声，粽叶散开了，糯米们像飞珠滚玉一般，一粒接一粒地滚落下来。

我不甘心，又试了一次，这次顺利多了，我一连包了好几个粽子。包好的粽子放进锅里用猛火煮，大约1小时后，改小火煮30分钟就可以。

在煮粽子的过程中，我总是急不可耐地要揭盖子察看情况。等待的时间总是特别的漫长，看到热气腾腾的粽子终于从锅里“解放”出来的时候，我高兴得手舞足蹈。放在碗里，用筷子剥开，就可以看到里面金黄松软的“粽肉”了。

品尝着自己的劳动成果，我不禁想，明年端午节，我还要包粽子。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找