# 学做菜日记600（范文大全）

来源：网络 作者：雾凇晨曦 更新时间：2024-06-25

*第一篇：学做菜日记600如何学做菜，我现在就在学。我往锅里倒油，然后把芹菜倒进锅里，把锅一掀一掀的，还真有点厨师模样。加盐，加生抽，没多久，我的第二道——炒芹菜出锅了。日记600字1今天，妈妈要教我做一道菜——番茄炒蛋。我把六个鸡蛋打入碗...*

**第一篇：学做菜日记600**

如何学做菜，我现在就在学。我往锅里倒油，然后把芹菜倒进锅里，把锅一掀一掀的，还真有点厨师模样。加盐，加生抽，没多久，我的第二道——炒芹菜出锅了。

日记600字1

今天，妈妈要教我做一道菜——番茄炒蛋。

我把六个鸡蛋打入碗里，用打蛋器搅拌了一下，拿出盐，撒了一小勺，妈妈提醒我，该放料酒了，随后，妈妈拿出料酒往瓶盖上倒了一点儿，放进了碗中，又拿出胡椒粉，撒了一点，妈妈又提醒道：“拿一点姜，拍碎放进去。”我拿出一小块姜，洗好拍碎然后放入碗中继续搅拌。

鸡蛋打好了，妈妈拿出西红柿，让我把西红柿切成小片，我特别认真地把两个西红柿切好了，问妈妈接下来该怎么做，妈妈说：“西红柿放在一旁备用，先来炒好鸡蛋。”

我正准备把油倒进锅里，妈妈阻止了我，说先让锅里的水干了，再倒油。不一会儿，锅里的水干了，我拿起油往锅里倒，并问妈妈：“是不是要放鸡蛋了?”妈妈说：“先让油锅里的油热了，再放，现在你先打开抽油烟机。”我照妈妈的指示做了，过了一会儿，妈妈说：“油热了，放鸡蛋吧。”我拿起鸡蛋往锅里倒，没想到刚倒下去，有一些鸡蛋就粘住了锅，妈妈着急地说：“把粘锅的鸡蛋用锅铲翻下来。”我用锅铲用力地铲下来，可有些鸡蛋还是依依不舍地粘在锅上我没办法，只好继续炒鸡蛋，把鸡蛋又炒又翻了两分钟，妈妈说：“可以出锅了，接着炒番茄吧。”

接下来就是炒番茄了，我把切好的番茄放到锅里翻炒，妈妈看了看，放入一点水让我继续炒，不一会儿，妈妈又放了点盐，我继续翻炒了一下，把鸡蛋也放进锅里，一起炒，最后放了点酱油，番茄炒蛋就出锅啦!

炒完番茄炒蛋后，我瘫在椅子上，虽然炒一道菜只花了几分钟，但我却累得不得了，终于感受到了家长平常做饭的辛苦。

我学会了做番茄炒蛋，爸爸和爷爷都夸我做的好吃，真开心啊，以后我要多学一些菜，这样就能帮家里分担一些家务了。

日记600字2

这个周末，麻老师为我们留了一项有趣的作业——为妈妈亲手做道菜。虽然我会煮饺子，但是做菜我还是第一次。

吃完早饭，妈妈就带着我来到超市，准备买中午的菜。我心想：我给我的妈妈做什么呢?就做个我们都爱吃的西红柿炒鸡蛋吧。我先来到蔬菜区，选了两个颜色鲜艳好看的西红柿。又去选了五个鸡蛋，因为我不爱吃葱，所以干脆就没有买。选完以后，付了钱，我们高高兴兴的回家了。

到了家里，我看时间还早，就看了一会书，11点多的时候我就开始准备了。我先洗洗手，拿了一个碗，学着妈妈平时的样子，我把鸡蛋一个个磕破，倒进碗里。妈妈教我在搅拌鸡蛋的时候放点盐，就这样，我把蛋清分离的鸡蛋搅拌成鸡蛋液，妈妈说这样就可以了。我在炒菜锅里放点油，点着火，等油热了把鸡蛋倒进去，鸡蛋倒进油锅的那一刻冒着泡泡，似乎说告诉我说，我饿了。我拿着锅铲不停地翻炒，瞬间鸡蛋变了金黄色，妈妈说可以了，再炒就糊了，我把鸡蛋盛到盘子里。又开始切洗干净的西红柿，我把西红柿切了10小块，放入油锅，翻炒出汁的时候妈妈说可以放鸡蛋了，这样鸡蛋可以吸取西红柿汁，会味道更好，放了一些鸡精，这样一盘好吃的西红柿炒鸡蛋就出锅了。闻起来特别的香。我把炒好的菜装到盘子里，等妈妈品尝。

午饭开始了，妈妈吃了我炒的菜，很开心的一直夸我，说：“儿子，你真棒，你是家里的男子汉，炒得太好吃了。”听了妈妈的赞扬，我心里得意洋洋，非常开心，以后我会多为妈妈分担家务。

日记600字3

今天下午，妈妈教我炒菜。我一共炒了两样菜，分别是红烧冬瓜和清炒茄子，这两样是我自己选的，也是我最喜欢吃的。

因为煮茄子比煮冬瓜简单，所以我重点介绍清炒茄子这道菜。

我拿起生茄子，用刮刀把茄子紫色的皮刮掉，我从上到下竖着一条条地刮，露出白白的茄子肉，我再拿起刀在茄子上切了起来，每块茄子都必须要切成三角形，而妈妈负责在旁边指导，生怕我切着了手，我还真感觉随时我的手指都可能会被切掉，心里捏了把汗。

切完茄子，我剥了两粒蒜头做准备，首先开火，拿起油瓶往炒菜锅里倒油，一下倒得太多，被妈妈及时制止，接着我把蒜头扔进油锅，紧接着锅里响起了噼哩啪啦的响声，原来是刚才锅里有几滴水，油跟水在一起就会产生这种声音，我拿起装茄子的铁碗把茄子倒进了锅里，只见我一手握着锅柄，一手握着锅铲，左右翻动着茄子，很有规律，我一会儿把茄子翻到这，一会儿把茄子翻到那，就这样翻了一会儿，我觉得锅里的水不够了，于是我在铁碗里倒了点水，倒在了锅里，然后我把锅盖盖上，还时不时会把锅盖打开看看里面的水有没有少，如果少了，我就会在铁碗里倒一点儿水，再倒进锅里，就这样连续了好几次，茄子被我翻炒得很香，妈妈说“这时候可以放调料了”，我放了一小勺盐巴和糖，还倒了一点儿酱油，妈妈说调料不可以放太多，一点就可以了。我赶紧拿着筷子去尝了一口，“哇!真好吃!”妈妈说“现在你去拿盘子盛起来吧”，最后我把茄子装在盘子里，一道美味的茄子就这样煮好了。

吃饭时吃着自己煮的茄子，感觉特别香甜可口，刚才的紧张、辛苦都是值得的，我懂得了做菜的不容易，想到了外婆和妈妈平时做菜的辛苦，我以后要多帮忙做些菜给她们吃。

日记600字4

一天，我看妈妈在炒菜。妈妈炒的菜不但颜色好看且香气扑鼻。真香啊!我决定学着做菜。如果我学会了炒菜，爸爸妈妈累时我就可以做给他们吃。“妈妈，我想学炒菜!”妈妈一口答应了。

我准备做一道辣椒炒火腿。开始做啦!首先要准备材料。我准备的材料是辣椒、火腿肠、蒜末、清油、盐、味精。第一步：辣椒洗净去籽切块，大蒜去皮切末，火腿切滚刀块。第二步：锅中放入清油，动一动锅让油在锅底的每个部位都沾上油。第三步：油热了倒入辣椒块翻炒一分钟左右，再倒入火腿块翻炒后倒入蒜末，再加入盐，味精翻炒，直到盐融化就炒好了。

我学着妈妈的样子做起来。首先洗辣椒，我眼睛上好像有什么东西一揉，“啊!”我的尖叫吓坏了妈妈。妈妈把毛巾弄湿拧干敷在我眼睛上，让我不停地眨眼睛，尽量让眼泪流出来。啊——果然好多了!火腿切滚刀块看似很容易，其实一点也不容易。我把手切了一下。定神一看，还好只是把手切了一道小口子。可是切辣椒时手一直感觉火辣辣的疼。切好后点火倒油，热油的过程中我被油烫了好几次。我站着炒菜感觉手酸腿累，跑客厅看了一小会儿书。我和妈妈都闻到了糊味。“家琪，是不是菜糊了?”妈妈喊到。我赶紧关了煤气灶。第一次炒菜失败了，我放弃了学炒菜的念头。“失败是成功之母，曲折一点嘛，好事。”妈妈鼓励我说。我总结经验，重新尝试了一次，终于成功了!

炒菜真的很不容易。我又是忘放盐又是把糖当成盐。爸爸妈妈做饭也很不容易，我们一定不要挑食。

日记600字5

每天放学回到家，都能看到桌上摆着各种各样又香又可口的菜，可我们却只想到菜的好吃，没想到背后的辛苦。

那天，我心血来潮，也想试着做道菜。当时没想什么，就认为做菜是简单到不能再简单的事了。我先是兴冲冲跑到菜市场买鸡蛋和番茄、青菜。再乐滋滋跑回家马上洗菜，哗，要清洗三遍才能洗净，有点烦了。然后切菜，虽然切得不好，但还勉强看得过去。

最激动、期待的时刻到了——炒菜。本以为这也是小菜一碟，但刚开始就出师不利，错误接连不断。刚放下油，锅里便“呲呲啪啪”响个不停，油在锅里像\_\_一样，四处飞溅，我提心吊胆左躲右闪。我小心翼翼地把鸡蛋倒进热火朝天的锅里，就迅速缩回手，生怕油溅到身上。等了许久，油不乱飞了才想起鸡蛋，我小心地伸长脖子往锅里瞧了瞧，呀!这画面令我惊呆了，像打了败仗一样，原来昂首挺胸的白将军变成了畏手畏脚的黑将军。

“糟了，鸡蛋煎糊了!”我赶紧把番茄放进锅里，又一声巨响，就像是扔了个\_\_，锅又发出“噼噼啪啪”的声音。接着，锅里的白烟都冒了出来，我两眼朦胧什么也看不清了，原来忘记开吸油烟机，白烟把厨房团团包围，就如仙气一般，很美，只是有点呛。

经过一个小时的忙前忙后，终于弄好了一盘“黑暗料理”——番茄炒蛋，还有一碟青菜。妈妈看后哭笑不得，默默接过，尝了尝，什么也没说，只是点了点头，我知道她是在鼓励我。

唉，做个菜，就像是在跟锅战斗一样。我才知道，煮饭菜是一件多么不容易的事，平时妈妈多辛苦啊!

以后放学回家后，看见桌上丰富的菜，我会先说：“妈妈您辛苦了!”

学做菜日记600

**第二篇：做菜的日记**

关于做菜的日记

关于做菜的日记1

我记得我第一次做菜是在一个中午。我对妈妈说：妈妈，妈妈，我想做一次菜，能教我煎鸡蛋吗?妈妈点了点头，同意了。

我一进厨房，妈妈就帮我把围裙系上，又给了我一个铁铲，说：如果要炒菜，就要先穿上围裙，打好鸡蛋，在锅里放油。因为家里的燃气灶有点问题，有时火一下就会开很大，我很害怕。我请妈妈帮我开火，妈妈妈说如果想炒菜就必须得自己学会开火。我只好自己开，结果一次就成功了，我很高兴。

我放了一点点油在锅里，过了一会儿油花噼里啪啦的，把我吓得直往后退。我再次请求妈妈帮我，妈妈说：孩子，如果想做好菜的话，就不能怕油崩到自己，要克服恐惧，而且你已经穿上围裙了，不要怕，加油!于是我把手抬得很高，生怕被油烫伤。把蛋液倒进锅里。

我用铲子把蛋液在锅里摊开，蛋液开始凝固了。我用铲子去翻动凝固的鸡蛋，一不小心把鸡蛋弄成小碎了，但是我还是继续炒了下去，终于煎蛋出锅了。我淋上了番茄酱，美美的品尝起成功的滋味。自己做的煎蛋真好吃啊!终于没有辜负辛勤的汗水，这一次炒菜让我终身难忘。

关于做菜的日记2

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新意，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!

关于做菜的日记3

今天是我们家的“做菜比赛日”，妈妈，爸爸和奶奶都把自己做的独家土豆菜带来，大人们的手中做出的土豆食品有各种各样的。有土豆泥，有土豆丝，还有茄子烧土豆……

今天我当评委。妈妈说：“别急，可别贪吃哦!”我在心里念道：先尝哪一个好呢?首先，我让妈妈把做的土豆泥拿上来。“嗯，不错，味道很好。”再让爸爸把土豆丝拿上来。“很有农家风味，好吃。”最后，我让奶奶把她做的茄子烧土豆拿了上来。“嗯，很有奶奶的作风，好吃!”

最后，我评奶奶做我们家的大厨神。我说完，爸爸和妈妈都尝了奶奶做的菜，都说：“妈，您做的菜果然不错!”

奶奶又教我们怎么辨色，闻香，还有尝味……想不到，奶奶还会这些招呢!

这就是我们家的“做菜比赛日”。

关于做菜的日记4

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!

关于做菜的日记5

今天，我学做了一道菜\_麻辣卷心菜。

我首先把卷心菜的老叶子剥掉，把菜叶切成边长2厘米的菱形块，放到开水里焯了一下，菜叶一变色，我马上就捞了出来，放在漏勺里控干水分后倒在一个盆里。因为妈妈告诉我，这样可以保持菜叶的脆度，颜色也比较漂亮。

紧接着我又往炒锅里加入适量的色拉油，等油八成热后放入花椒炸出香味。之后把花椒捞出晾凉放在案板上，用擀面杖往碎压。平时看妈妈擀得很轻松，可我费了九牛二虎之力也没弄好，只好请爸爸帮忙。趁这空档，我又把切好的青红椒放到油锅里烹了一下放在了焯好的卷心菜上。这时爸爸已经帮我压好了花椒末。我把它也撒在了卷心菜上。

最后我又往菜里加入了适量的盐、醋和味精，充分搅拌后，一道麻辣卷心菜宣告完成。

我仔细地端详着自己的“佳作”：翠绿翠绿的菜叶配以红红的辣椒段，红绿相间，令人食欲大振。我迫不及待地尝了一口，麻辣酸香，味道好极了，我忍不住连吃了三大口。

吃自己做的菜，感觉真好!

关于做菜的日记6

我吃过奶奶的炒鸡蛋。有时，奶奶给我做的是“太阳”，中间是黄灿灿的蛋黄，四周是白生生的蛋白。有时，奶奶给我煎的是“月亮”：她把锅歪到一边，让黄流出来形成一个弯弯的月牙。还有的时候，奶奶做的蛋是娃娃头，有眼睛，咧着嘴，好可爱。

奶奶做得这么好，我便缠着奶奶要学。奶奶不想教我，她担心我把蛋打碎了。妈妈对奶奶说：“让他锻炼一下也好!”奶奶想了一会说：“好，我来教你。”我先把油倒一点在锅里，然后撒了丁点盐。奶奶又给我一个敲开了裂缝的蛋说：“用手从裂缝的中间掰开。”我试着做，果然清清的蛋液下了锅，锅里发出“哧哧”的声音，我吓得一跳三尺高。“不要慌!等一会儿!”只见鸡蛋液吹起了泡泡，嫩黄嫩黄的。奶奶说，“可以翻面了。”我用铲子把蛋翻了个面，不一会儿鸡蛋就出锅了，一股香气直钻鼻孔。

我太开心了!我终于会炒鸡蛋了!

关于做菜的日记7

星期六，因为妈妈中午要加班，爸爸又出差了，我只好一个人在家里。我玩了一会儿，觉得肚子饿了，我又看了一会儿书，我的肚子又在唱“空城计”了，我只好自己去炒菜了，真倒霉。

我系上大围裙，开始行动。从冰箱里拿出一个鸡蛋、一个西红柿。然后把鸡蛋打在碗里，放点盐后，用筷子搅拌;用刀把洗净的西红柿切成片。再把煤气灶打燃，把锅放在上面。我提起调合油，哟，可真重呀。我刚到进一点油，顿时，油就像疯了似的往外跳，整个厨房“噼里啪啦”，我赶紧躲开，不然我的\'脸蛋就要开“花”了。原来，是我忘了把锅里的水擦干净，真是吓了我一跳。把蛋倒进去，突然，蛋变成了一朵黄色的“花”，美丽极了。炒几遍后，差不多炒熟了，就把蛋装进盘子里，又把西红柿倒进锅里炒几下，再混合着炒几遍，就可以装进盘里，上桌了，真香啊!

我端着饭，夹了点西红柿炒鸡蛋吃，嗯，好吃，真是色香味俱全。吃着吃着，我的心里美滋滋的。

关于做菜的日记8

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。

关于做菜的日记9

奶奶在厨房里做菜，只听见声音噼里啪啦的响，我觉得好玩，便跟奶奶说：“你教我做菜好吗?”奶奶说：“要学做菜是件好事，但要下苦工，不能半途而费。”

今天，奶奶便教我怎么烧菜。只听她说：“今天先学最简单的一道菜——烧活蛋。”

每个同学一听烧活蛋肯定认为是件很简单的事。只要在锅里放满水，把活蛋放进水中煮就可以了。其实不是，那里面还大有讲究呢?

虽然我还没成为专家，但经过奶奶的指导，我也可以成为一名小专家了。那就让我来给你们讲讲烧活蛋的讲究吧。

在烧活蛋之前，一定要把活蛋上的泥土洗干净，不然的话既会把锅弄脏，又使活蛋不宜煮熟。而洗好之后，又要看看有没有洗破，假如有洗破的就要拿出，不要把它也放在一起煮，以免使另外的活蛋变味。经过这样两道的重重难关，才能把活蛋放入水中煮，而水也要适量，不能太多也不能太少。火力也不能太猛，太猛也会把蛋煮破哦。

今天虽然学会了煮活蛋，但后面的天数还有重重难关等着我去闯呢。

关于做菜的日记10

星期二的中午，我正在书房看书，一阵阵香味从门缝里钻进来。“嗯……真香啊”!我一边说着一边走出房门，在香气的引导下来到了厨房。这时，正在炒菜的妈妈看见了我，说：“天晴，我教你做道菜怎么样”?我欣然答应了。于是，我的做菜记就开始啦!

我围上围裙，妈妈说：“你第一次做菜，就做简单的番茄炒蛋吧!”我们说干就干。我小心地把四个土鸡蛋敲碎，把整个蛋倒进一个小碗内，拿起筷子在碗里快速的搅拌，接着撒了一点点盐在蛋液里。然后，我拿起菜刀，在一个又大又红的番茄上一刀刀的切着，只听见“唰唰唰”的声音在厨房中荡漾。

菜准备好了，就开始烹饪了。我往锅中倒入适量的油，再等油加热后，把被搅碎的鸡蛋倒进锅里，鸡蛋随着“滋滋”声慢慢膨大。我抓起铲子把锅里的鸡蛋翻滚，鸡蛋很快熟了，铲出鸡蛋装进碗里。紧接着把番茄倒入锅里翻炒，加入一点点水，使番茄汁更好的容入鸡蛋，再把之前炒好的鸡蛋倒进锅里，红红的番茄汁与黄黄的鸡蛋一起“泡热水澡”。稍煮片克，再撒上一点点盐，就可以出锅品尝自己做的美食啦!

吃着自己做的美食，香味四溢。爸爸妈妈连夸我做得好，听了这些话，心里美滋滋的，这可是我第一次做菜啊!

关于做菜的日记11

今天知道妹妹们来，一大早妈妈就去买了我们爱吃的“可乐鸡翅”，“红烧肉”，“麻辣豆腐”等。

妈妈开始忙活起来了，把买来的菜洗干净，切好了。我在一旁说：“妈妈我来帮你做菜好吗?”妈妈高兴地说：“好啊，你就帮我做可乐鸡翅吧，”你就照我说的去做，肯定会做好的。听到这我恨不能马上就开始，我先把手洗干净了。然后按妈妈的话把鸡翅洗干净后把水沥干，再把盐撒在鸡翅上，大约过了十多分钟后，妈拿来锅让我放在煤气炉上，然后准备大蒜和可乐备用，这时锅冒烟了，我赶紧倒入油，等油冒油气时，就把大蒜放在锅里，再把鸡翅也放在锅里去铲子搅拌，然后放入酱油给它上色，接着再放入一瓶可乐倒入锅里煮，把锅盖盖好，大约过了十多分钟的时间，香气扑鼻，可乐完全融入了这鸡翅中，看着一盆新鲜可口的鸡翅，我们口水都要流出来了。这下大功告成了，我太有成就感了。

经过这次的做菜，让我明白做菜跟做人是一个道理，一定要用心去做，要有耐心，“世上无难事，只怕有心人。”

**第三篇：做菜的日记**

关于做菜的日记1

今天，我学做了一道菜\_麻辣卷心菜。

我首先把卷心菜的老叶子剥掉，把菜叶切成边长2厘米的菱形块，放到开水里焯了一下，菜叶一变色，我马上就捞了出来，放在漏勺里控干水分后倒在一个盆里。因为妈妈告诉我，这样可以保持菜叶的脆度，颜色也比较漂亮。

紧接着我又往炒锅里加入适量的色拉油，等油八成热后放入花椒炸出香味。之后把花椒捞出晾凉放在案板上，用擀面杖往碎压。平时看妈妈擀得很轻松，可我费了九牛二虎之力也没弄好，只好请爸爸帮忙。趁这空档，我又把切好的青红椒放到油锅里烹了一下放在了焯好的卷心菜上。这时爸爸已经帮我压好了花椒末。我把它也撒在了卷心菜上。

最后我又往菜里加入了适量的盐、醋和味精，充分搅拌后，一道麻辣卷心菜宣告完成。

我仔细地端详着自己的“佳作”：翠绿翠绿的菜叶配以红红的辣椒段，红绿相间，令人食欲大振。我迫不及待地尝了一口，麻辣酸香，味道好极了，我忍不住连吃了三大口。

吃自己做的菜，感觉真好!

关于做菜的日记2

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。

关于做菜的日记3

我吃过奶奶的炒鸡蛋。有时，奶奶给我做的是“太阳”，中间是黄灿灿的蛋黄，四周是白生生的蛋白。有时，奶奶给我煎的是“月亮”：她把锅歪到一边，让黄流出来形成一个弯弯的月牙。还有的时候，奶奶做的蛋是娃娃头，有眼睛，咧着嘴，好可爱。

奶奶做得这么好，我便缠着奶奶要学。奶奶不想教我，她担心我把蛋打碎了。妈妈对奶奶说：“让他锻炼一下也好!”奶奶想了一会说：“好，我来教你。”我先把油倒一点在锅里，然后撒了丁点盐。奶奶又给我一个敲开了裂缝的蛋说：“用手从裂缝的中间掰开。”我试着做，果然清清的蛋液下了锅，锅里发出“哧哧”的声音，我吓得一跳三尺高。“不要慌!等一会儿!”只见鸡蛋液吹起了泡泡，嫩黄嫩黄的。奶奶说，“可以翻面了。”我用铲子把蛋翻了个面，不一会儿鸡蛋就出锅了，一股香气直钻鼻孔。

我太开心了!我终于会炒鸡蛋了!

关于做菜的日记4

星期二的中午，我正在书房看书，一阵阵香味从门缝里钻进来。“嗯……真香啊”!我一边说着一边走出房门，在香气的引导下来到了厨房。这时，正在炒菜的妈妈看见了我，说：“天晴，我教你做道菜怎么样”?我欣然答应了。于是，我的做菜记就开始啦!

我围上围裙，妈妈说：“你第一次做菜，就做简单的番茄炒蛋吧!”我们说干就干。我小心地把四个土鸡蛋敲碎，把整个蛋倒进一个小碗内，拿起筷子在碗里快速的搅拌，接着撒了一点点盐在蛋液里。然后，我拿起菜刀，在一个又大又红的番茄上一刀刀的切着，只听见“唰唰唰”的声音在厨房中荡漾。

菜准备好了，就开始烹饪了。我往锅中倒入适量的油，再等油加热后，把被搅碎的鸡蛋倒进锅里，鸡蛋随着“滋滋”声慢慢膨大。我抓起铲子把锅里的鸡蛋翻滚，鸡蛋很快熟了，铲出鸡蛋装进碗里。紧接着把番茄倒入锅里翻炒，加入一点点水，使番茄汁更好的容入鸡蛋，再把之前炒好的鸡蛋倒进锅里，红红的番茄汁与黄黄的鸡蛋一起“泡热水澡”。稍煮片克，再撒上一点点盐，就可以出锅品尝自己做的美食啦!

吃着自己做的美食，香味四溢。爸爸妈妈连夸我做得好，听了这些话，心里美滋滋的\'，这可是我第一次做菜啊!

关于做菜的日记5

今天是我们家的“做菜比赛日”，妈妈，爸爸和奶奶都把自己做的独家土豆菜带来，大人们的手中做出的土豆食品有各种各样的。有土豆泥，有土豆丝，还有茄子烧土豆……

今天我当评委。妈妈说：“别急，可别贪吃哦!”我在心里念道：先尝哪一个好呢?首先，我让妈妈把做的土豆泥拿上来。“嗯，不错，味道很好。”再让爸爸把土豆丝拿上来。“很有农家风味，好吃。”最后，我让奶奶把她做的茄子烧土豆拿了上来。“嗯，很有奶奶的作风，好吃!”

最后，我评奶奶做我们家的大厨神。我说完，爸爸和妈妈都尝了奶奶做的菜，都说：“妈，您做的菜果然不错!”

奶奶又教我们怎么辨色，闻香，还有尝味……想不到，奶奶还会这些招呢!

这就是我们家的“做菜比赛日”。

关于做菜的日记6

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!

关于做菜的日记7

奶奶在厨房里做菜，只听见声音噼里啪啦的响，我觉得好玩，便跟奶奶说：“你教我做菜好吗?”奶奶说：“要学做菜是件好事，但要下苦工，不能半途而费。”

今天，奶奶便教我怎么烧菜。只听她说：“今天先学最简单的一道菜——烧活蛋。”

每个同学一听烧活蛋肯定认为是件很简单的事。只要在锅里放满水，把活蛋放进水中煮就可以了。其实不是，那里面还大有讲究呢?

虽然我还没成为专家，但经过奶奶的指导，我也可以成为一名小专家了。那就让我来给你们讲讲烧活蛋的讲究吧。

在烧活蛋之前，一定要把活蛋上的泥土洗干净，不然的话既会把锅弄脏，又使活蛋不宜煮熟。而洗好之后，又要看看有没有洗破，假如有洗破的就要拿出，不要把它也放在一起煮，以免使另外的活蛋变味。经过这样两道的重重难关，才能把活蛋放入水中煮，而水也要适量，不能太多也不能太少。火力也不能太猛，太猛也会把蛋煮破哦。

今天虽然学会了煮活蛋，但后面的天数还有重重难关等着我去闯呢。

关于做菜的日记8

星期六，因为妈妈中午要加班，爸爸又出差了，我只好一个人在家里。我玩了一会儿，觉得肚子饿了，我又看了一会儿书，我的肚子又在唱“空城计”了，我只好自己去炒菜了，真倒霉。

我系上大围裙，开始行动。从冰箱里拿出一个鸡蛋、一个西红柿。然后把鸡蛋打在碗里，放点盐后，用筷子搅拌;用刀把洗净的西红柿切成片。再把煤气灶打燃，把锅放在上面。我提起调合油，哟，可真重呀。我刚到进一点油，顿时，油就像疯了似的往外跳，整个厨房“噼里啪啦”，我赶紧躲开，不然我的\'脸蛋就要开“花”了。原来，是我忘了把锅里的水擦干净，真是吓了我一跳。把蛋倒进去，突然，蛋变成了一朵黄色的“花”，美丽极了。炒几遍后，差不多炒熟了，就把蛋装进盘子里，又把西红柿倒进锅里炒几下，再混合着炒几遍，就可以装进盘里，上桌了，真香啊!

我端着饭，夹了点西红柿炒鸡蛋吃，嗯，好吃，真是色香味俱全。吃着吃着，我的心里美滋滋的。

关于做菜的日记9

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新意，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!

关于做菜的日记10

今天知道妹妹们来，一大早妈妈就去买了我们爱吃的“可乐鸡翅”，“红烧肉”，“麻辣豆腐”等。

妈妈开始忙活起来了，把买来的菜洗干净，切好了。我在一旁说：“妈妈我来帮你做菜好吗?”妈妈高兴地说：“好啊，你就帮我做可乐鸡翅吧，”你就照我说的去做，肯定会做好的。听到这我恨不能马上就开始，我先把手洗干净了。然后按妈妈的话把鸡翅洗干净后把水沥干，再把盐撒在鸡翅上，大约过了十多分钟后，妈拿来锅让我放在煤气炉上，然后准备大蒜和可乐备用，这时锅冒烟了，我赶紧倒入油，等油冒油气时，就把大蒜放在锅里，再把鸡翅也放在锅里去铲子搅拌，然后放入酱油给它上色，接着再放入一瓶可乐倒入锅里煮，把锅盖盖好，大约过了十多分钟的时间，香气扑鼻，可乐完全融入了这鸡翅中，看着一盆新鲜可口的鸡翅，我们口水都要流出来了。这下大功告成了，我太有成就感了。

经过这次的做菜，让我明白做菜跟做人是一个道理，一定要用心去做，要有耐心，“世上无难事，只怕有心人。”

关于做菜的日记11

我记得我第一次做菜是在一个中午。我对妈妈说：妈妈，妈妈，我想做一次菜，能教我煎鸡蛋吗?妈妈点了点头，同意了。

我一进厨房，妈妈就帮我把围裙系上，又给了我一个铁铲，说：如果要炒菜，就要先穿上围裙，打好鸡蛋，在锅里放油。因为家里的燃气灶有点问题，有时火一下就会开很大，我很害怕。我请妈妈帮我开火，妈妈妈说如果想炒菜就必须得自己学会开火。我只好自己开，结果一次就成功了，我很高兴。

我放了一点点油在锅里，过了一会儿油花噼里啪啦的，把我吓得直往后退。我再次请求妈妈帮我，妈妈说：孩子，如果想做好菜的话，就不能怕油崩到自己，要克服恐惧，而且你已经穿上围裙了，不要怕，加油!于是我把手抬得很高，生怕被油烫伤。把蛋液倒进锅里。

我用铲子把蛋液在锅里摊开，蛋液开始凝固了。我用铲子去翻动凝固的鸡蛋，一不小心把鸡蛋弄成小碎了，但是我还是继续炒了下去，终于煎蛋出锅了。我淋上了番茄酱，美美的品尝起成功的滋味。自己做的煎蛋真好吃啊!终于没有辜负辛勤的汗水，这一次炒菜让我终身难忘。

**第四篇：做菜的日记**

关于做菜的日记

关于做菜的日记1

我的妈妈是一位老师。看了题目大家一定会问教师怎么会做菜呢?做菜是厨师干得事呀。朋友，俺妈可是双面刀，做菜可是香气十足。想知道俺妈是怎样做菜的吗?那就听偶慢慢道来。

俺妈先系上围裙，放好菜板。右手握刀，左手按住茄子，一刀一刀仔细的切起来。我跑进厨房里去一看每一片都一样厚，不像我切的有厚有薄。怎么样，神吧!这可不是吹出来的。然后，妈妈打开煤气炉，放上锅，倒好油，谁知就在俺妈转身拿茄子时，油冒烟了。老妈马上把茄子倒入锅内。扑!一股青烟腾空而起飞越窗外。随后老妈打开橱柜把老抽王酱油、花椒粉、胡椒粉撒进锅内，立刻用铲子翻一翻茄子。把锅盖上……过了十几分钟，妈妈掀开锅盖，感到马上就要好了，妈妈把五香粉撒进锅内迅速搅拌。盖上锅盖……一阵香味扑鼻而来，妈妈满面笑容的说：\"菜好了。”我飞快的去拿了防热垫，放在餐桌上，妈妈小心翼翼的把茄子放在桌子上，生怕那一个茄子给溜了。

我迫不及待的尝了一口，哇可真香。怎么样，我妈妈做的菜不赖吧!

关于做菜的日记2

人生有许多“第一次”：第一次动手做饭，第一次走夜路，第一次养小动物……每个第一次，都要自己去尝试。而我，在十岁那年，尝试到了自己动手做饭的滋味。虽然是第一次，却马上爱上了这种感觉……我最喜欢吃面，而且又很容易做。所以我打算用面来试试我的厨艺。

我先把锅子放好，倒入热水;然后开启煤气灶，打开煤气，咦?怎么打不开?外婆走过来，教导我说:“这个煤气，要按下去，往左转”哦~我终于把煤气打开了;接着，等水开始滚了，我马上放入方便面，盖上盖子。过了一会儿，等水再开了，把调料放进去，用筷子把面拌一下。如果想再好吃一些的话，可以加两个蛋进去。再把盖子盖上，过了一分钟左右。把盖子打开，面已经变得很滑了，看起来就让人垂涎欲滴。

没想到，我第一次做饭，就可以做到那么好。连妈妈和外婆都给了满分。

因为这次做饭，我把一贯的粗心大意甩掉到了一边。用细心换来了这么好的收获。所以，从那以后，我经常自己在家自己做面。而且，还一次比一次好!

关于做菜的日记3

今天，我学做了一道菜\_麻辣卷心菜。

我首先把卷心菜的老叶子剥掉，把菜叶切成边长2厘米的菱形块，放到开水里焯了一下，菜叶一变色，我马上就捞了出来，放在漏勺里控干水分后倒在一个盆里。因为妈妈告诉我，这样可以保持菜叶的脆度，颜色也比较漂亮。

紧接着我又往炒锅里加入适量的色拉油，等油八成热后放入花椒炸出香味。之后把花椒捞出晾凉放在案板上，用擀面杖往碎压。平时看妈妈擀得很轻松，可我费了九牛二虎之力也没弄好，只好请爸爸帮忙。趁这空档，我又把切好的青红椒放到油锅里烹了一下放在了焯好的卷心菜上。这时爸爸已经帮我压好了花椒末。我把它也撒在了卷心菜上。

最后我又往菜里加入了适量的盐、醋和味精，充分搅拌后，一道麻辣卷心菜宣告完成。

我仔细地端详着自己的“佳作”：翠绿翠绿的菜叶配以红红的辣椒段，红绿相间，令人食欲大振。我迫不及待地尝了一口，麻辣酸香，味道好极了，我忍不住连吃了三大口。

吃自己做的菜，感觉真好!

关于做菜的日记4

星期五，老师布置了一项任务——回家与家长一起做一道美味佳肴“肉饼蒸蛋”。

今天，我来到了外婆家，开始做这道肉饼蒸蛋。

首先，外婆拿出了猪肉块，葱，姜，鸡蛋和多种调料。接着，外婆帮我把猪肉块切成猪肉末，把葱切成一段一段的。切姜也有讲究，先切下一片姜，再把这一片姜切碎。切好了以后，我把猪肉末、姜末、葱末全部倒进一个大碗中，倒上黄酒，撒上盐，撒上味精，撒上一些糖。然后，我把猪肉末和调料搅拌均匀，倒入一个盘子里，压扁，做成一个圆饼的形状，再把鸡蛋打破，把蛋液倒在肉饼的正中间。哎呀，蛋歪了!外婆拿来一个勺子，把鸡蛋又弄到了饼中间。

做完了这些，我们在燃气灶上放上了蒸锅，在蒸锅内加了适量的水，把蒸架放在蒸锅上，我又把装有肉饼蒸蛋的盘子放在了蒸架上，盖上锅盖。

最后，外婆开起大火蒸了15分钟，肉饼蒸蛋做好了。

我先尝了一口，很香，味道不错，可是肉有些咸，一定是刚刚加了太多盐。大家都来尝我做的菜，不一会儿，肉饼蒸蛋就被吃光了。

通过第一次自己做菜这件事我明白了一个道理：不管是什么事，只有通过自己的汗水得来的，才是最甜美的\'。

关于做菜的日记5

今天，妈妈一大早就有事出去了，爸爸也去上班了，剩我一个人在家。我在卧室里看电视，看着看着就已经到中午了，肚子突然发出一阵很大的咕噜声传入了我的耳朵里，好像在跟我说“我都饿了，快点给我做菜!”我心想:我不会做菜呀，再忍一忍吧，爸爸妈妈马上就回来了。于是我就又看起了电视，看了十分钟后，就饿的不行了，肚子都陷下去了，于是我就想尝试一下做菜，我问了问肚子:“肚子肚子，你想吃什么菜呀?”肚子回答我说“我想吃酸辣土豆丝!”“好的，我这就给你做，我看了看家里正好有土豆。”

我拿起了刀把土豆削皮，削完皮，就切丝，我切的丝怎么切的像薯条一样呀?虽然我切的不如妈妈切的好，但我也小心翼翼的把它切完了，记得妈妈说过，土豆切完丝之后要洗一下，洗一下的话炒出来的土豆丝是脆的，不洗的话是面的，于是我把土豆丝在水里洗了一下，然后我在锅里倒了少许油，等油稍微热一点，我把土豆丝小心翼翼的倒入锅中，这时锅里发出了吓人的声音，我吓得跑的好远，等声音不是那么响了，我走近锅，放少许盐，开始翻炒，翻炒三四分钟后，美味的酸辣土豆丝就出锅了!我激动不已，尝了一口，啊!怎么这么咸呀!看来我的厨艺还得向妈妈学习呀!

不一会儿，妈妈回来了，看见我炒的土豆丝，还表扬了我!

其实做菜也没有那么难，只要用心去做都会成功的!

关于做菜的日记6

“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!

关于做菜的日记7

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我了：自己做的饭菜最好吃了。

关于做菜的日记8

说起做菜，我可是头一回。因为我胆子小，每次油开了，发出的响声就像放鞭炮一样噼哩叭啦的，我就躲得远远的，生怕油溅到身上。今天，我终于鼓足了勇气，要和妈妈学做菜。妈妈听了非常高兴，就想让我先学个简单的“炒鸡蛋”。

妈妈说着就帮我捆好小围裙，嘿!还真像那么一会事。我开始按妈妈的要求准备材料了。我准备了两个鸡蛋、葱、姜、黑木耳、火腿、青椒。材料备齐了，我先把黑木耳用热水泡开，再用手撕开。把鸡蛋打到碗里搅拌均匀，把葱切成小细丝，把姜切成沫，再把火煺切成薄片，然后就是把青椒切成小条即可。妈妈说：“准备开始点火!”我一扭开关，咦?怎么没有火呀!因为是第一次下厨房，我不知道怎样开火。我去问妈妈，妈妈说：“傻孩子，你忘了开煤气了!”我这才恍然大悟。听着妈妈的话放了两勺油，烧热后，把鸡蛋放到锅里，我拿着铲子翻了几下，“不好了，不好了，冒烟啦!”妈妈听了赶紧跑过来说：“把火关小一点，要不里面是生的，外面早就糊了。”我把鸡蛋炒好后放到碗里，等一会儿再用。我再次打着了火，这次要烹锅了，我心里还真有点紧张，没等油烧热，我就一股脑儿地把所有材料放到了锅里。然后，我侧着身子远远地翻炒着菜，妈妈见我手忙脚乱的样子，笑得合不拢嘴……

做完菜后，我再也不小看这简单得一道菜了。

关于做菜的日记9

我妈妈是药厂的化验员，工作非常繁忙，下班还要买菜、煮饭、陪我一起学习，十分辛苦……今天是“三八”妇女节，我想给辛劳的妈妈送一份礼物，可是，我该送什么呢？想了一会儿，终于有办法了。我要给妈妈做顿饭。

放学回家，趁妈妈还没下班，我立刻投入紧张的“战斗”中。

我先做饭。我往高压锅里加入水，点上火，再仔细地把米淘干净，然后把米倒入锅中，最后盖上锅盖，用中火煮。不一会儿，米饭的香味便传了出来。

接下来我开始做汤。我先在汤锅里加些水，用大火煮上。然后把一小撮芡粉放进已调好的瘦肉泥里，兑点水，和好。这时汤锅里的水已经烧开了，我把肉捏成一个个小圆团放进锅里，再倒上早已切好的黄瓜片，然后加点盐、花椒、清油，这样丸子烧黄瓜汤大功告成。

最后该炸土豆条了，我把切好的土豆条洗净，再淋干外面的水，然后往锅里倒些菜油。油烧到七成热，我把土豆条一根一根地放进油锅里，顿时油花四溅，像是对我挑战，我连忙拿起铲子“大举进攻”……

经过一个多小时的努力，终于都做完了。这时妈妈下班回来了，看见桌上香喷喷的饭菜，惊讶地问道：“这是谁做的？”

“是我做的，这是我送给您的一份节日礼物。”我自豪地回答道。

“谢谢，我们家的宝贝长大了，真懂事。”

妈妈品尝着我做的饭菜，眼睛眯成了一条缝，连声称赞“好。好。”。

此刻，我的心里美滋滋的，只要妈妈开心，我也开心。

关于做菜的日记10

周六上午，我在妈妈的帮助下，做出了番茄炒蛋这道菜!

首先，我准备了三个番茄、两个鸡蛋、油、盐、等食材和作料，接着，将两个鸡蛋打碎放入碗中搅拌，然后，将番茄切成一瓣一瓣的放在盘子里面备用，把这些准备工作完成后，就轮到我大显身手了!

首先，我在妈妈的帮助下，将少许油放入油锅中，然后把搅拌好的鸡蛋液倒入到油锅中，等鸡蛋液凝结后，进行翻炒，将鸡蛋炒成金黄色后放入盘中，至此，番茄炒蛋的第一道工序就完成了，看着这些金黄金黄的鸡蛋，我不禁有一种满意的成就感。接着，我便开展炒番茄，把切好的番茄放入油锅中，哎呀!大事儿不好了!(下面的事情完成出乎我的意料之外)我因为急于求成一下子就把所有的番茄全部都倒入到了油锅中，结果只听见刺啦一声，然后噼里啪啦几声巨响，许多小油点儿从锅里面跳了出来，我顿时慌了手脚，还好妈妈及时指导说：“元元，赶紧先把火关小了!”果然，将火调小后，没有油点儿溅出来了。妈妈拉着我的手，左看右看，仔细观察了一番，确定我没有被热油溅到，才放心了。最后，我将炒好的番茄和鸡蛋和在一起炒，放入少许盐，色香味俱全的番茄炒鸡蛋出炉了!

看出我亲手做出的番茄炒鸡蛋，我百感交集，原来，做菜也有学问啊，同时，通过这一次的做菜体验，我还明白了，不管做什么事情都不能够急于求成，要耐心对待。

关于做菜的日记11

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“咝——”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!”

**第五篇：做菜的日记300字**

做菜的日记300字10篇

已到了一天的末尾，这一天里，大家身边一定有一些有趣的见闻吧，何不趁现在赶紧写一篇日记。相信许多人会觉得日记很难写吧，以下是小编收集整理的做菜的日记300字10篇，欢迎大家分享。

做菜的日记300字10篇1

星期六晚上，我把语文，数学和英语的作业全部写好了，心想今天是妈妈的\'生日，送做菜礼物或惊喜给妈妈呢?“有了!”我来做一道菜给妈妈吃吧!走进厨房，正看见妈妈在做饭菜，我走到妈妈跟前，亲切地说：“妈妈，妈妈，今天是你的生日，我做一道菜给你吃，好吗?”

“快写你的作业去!”

“我写好了!”

妈妈只好答应了!“太好了!”我兴奋地说。我把切菜板和菜刀放在台子上，从冰箱拿出两个西红柿和两个草鸡蛋。我右手那个菜刀，左手拿着西红柿，刚切下去，西红柿的汁喷的我一脸的。

“啊呀我的小脸蛋成了大花脸了!”

“还是我来切吧!”

“不”

妈妈握着我的收，一刀一刀教我怎么切。我按照妈妈教我的方法熟练很多，我把切好的西红柿放在盘子里，再把两个草鸡蛋用筷子打碎搅拌，等油锅热了倒进去，“滋拉一声。”我用铲子不停地翻炒，等鸡蛋差不多熟了，倒进西红柿一起翻炒，厨房充满了西红柿炒鸡蛋的香味。

我用盘子把西红柿炒鸡蛋装好端到妈妈面前，说道：“妈妈祝你生日快乐，妈妈感动的眼眶都红了!”我家宝贝女儿长大了。我和妈妈一起开心地吃着，妈妈说：“这是我吃过最好吃的西红柿炒鸡蛋。”

做菜的日记300字10篇2

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!

做菜的日记300字10篇3

学做西红柿炒蛋

今天,妈妈教我学做西红柿炒蛋这道炒菜.我从冰箱拿了一个西红柿和两个鸡蛋.我先把西红柿洗干净,妈妈妈教我切成一小块一小块的因为我是第一次切,所以切得大一块小一块的我又拿也一个碗准备打鸡蛋:我学妈妈的样子,拿起一个鸡蛋在桌上轻轻敲了一下，鸡蛋上面就破了一条裂缝，把大拇指放在裂缝两边，然后用力一剥，鸡蛋就从蛋壳里掉进了碗里。

我用筷子把蛋黄和蛋清搅拌均匀，然后加一小勺盐，还要再搅拌几下才算打好。

要开始煮了，妈妈教我先加一点油在锅里，等油烧热了，先把鸡蛋倒下去炒。鸡蛋一下锅就开始起泡泡，还有“哧哧”地声音，我赶快把西红柿倒下去，炒了几下，一种香味就冒了出来。

我看见鸡蛋变成了金黄色，西红柿变成了艳红色，边上还有妈妈放的香葱，真好看!我拿出碗一点一点的装进了起来。

我急忙拿筷子尝了一口，味道真不错。我觉得做菜也很容易，我决定以后要多帮妈妈做家务，妈妈就不用那么辛苦。

做菜的日记300字10篇4

今天是星期天，我和爸爸去菜场买菜，爸爸买了新鲜的韭菜和鸡蛋。不错，爸爸又要做韭菜炒蛋了，那可是我最喜欢吃的菜了!

回到家，爸爸把韭菜拣干净，然后浸在水里。“为什么要把韭菜浸在水里呢?”我不解的问，“韭菜上有农药，所以先要浸泡半小时，这样才能去掉农药，把农药对人体的危害降到最低。”为了家人的健康，爸爸可真细心。接着，爸爸又打了一个鸡蛋，并把蛋搅拌均匀，爸爸打鸡蛋的技术真是了得，蛋液打得像一挂黄色的瀑布，从上到下奔流不息。过了半小时，爸爸把水里的韭菜捞了起来，切成段。一切准备工作就绪，开始“行动”了!爸爸先把油倒进锅里，等油烧热了，再把鸡蛋倒入油中，这时我看见锅里的鸡蛋像顽皮的小孩在吹泡泡呢!不一会儿，鸡蛋就被吹成了一个大大的蛋饼，这时，爸爸麻利的用锅铲把蛋饼弄碎，把事先切好的韭菜迅速倒入，然后加盐不断翻炒着，不一会儿，韭菜的香味飘散开来，弥漫了整个厨房，美味的韭菜炒蛋装盆啦!

尝着香喷喷的韭菜炒蛋，回想着刚才爸爸炒菜的过程，原来做菜也是很不容易的，以后长大了，我也要学学做菜技术，为爸爸妈妈做一桌好吃的菜!

做菜的日记300字10篇5

我的爸爸很会烧菜，因为他当过厨师，今天爸爸说要做一道我最爱吃的“鱼香肉丝”，我一听很高兴，就跟着他去菜场买菜。爸爸买来了白嫩嫩的笋，红通通的辣椒，黑黝黝的木耳和新鲜的肉。

回到了家，我看爸爸烧菜。他先把笋.辣椒.木耳.和肉都放在水龙头下洗干净，在用刀来切菜。把肉切成丝，辣椒切成条，木耳切成丁，笋子切成片。爸爸切菜的动作很灵活。切菜时，胳膊不动腕子在动，速度很快。不像妈妈，拿刀是胳膊整个都在动，好像使出九牛二虎之力，切完菜她直喊累。爸爸切出来的菜都是一样粗细。妈妈切出来的菜却是大大小小的，不如爸爸。爸爸炒菜时喜欢用右手拿锅铲在翻菜，有时还用左手拿着锅把一抖一抖的，我真怕菜掉在外面，烫到爸爸的手，只见菜从锅中直向上冲，然后翻了个身，又听话地到锅中。看来我的担心是多余的`。炒菜得差不多了，爸爸用锅铲挖了点汤，皱着眉头，两眼一眯，嘴边一撅，尝了下味道。

最后爸爸从厨房端出了“鱼香肉丝”味香，色浓，真好吃呀!我喜欢吃爸爸烧的菜!

做菜的日记300字10篇6

今天是1月20日。妈妈，哥哥和我来到了我很久都没有来的外公家了。

一来到外公家里，我就开始寻找外公，正在我寻找外公的时候，外公从外面回来了。我问外公干嘛去，外公用急急忙忙地说：“我现在要出去工作了，回来再跟你说清楚。”我和妈妈等了1个小时，外公终于回来了。我急急忙忙地玩外公：“外公，你刚才去那里了啊?”外公笑着对我说：“我现在是这个村子的村长，我要为人民服务呀!”我和妈妈现在才明白外公刚才为什么急急忙忙地向门外冲去了。说着说着，我和妈妈的肚子就饿了。我就叫妈妈带我和外公去饭店吃饭。可是外公说他会做饭，让我们尝一尝他做的饭。于是我们就留了下来。等了30分钟以后，外公的饭终于做好了。我和妈妈也终于饿扁了。于是我和妈妈立马吃起了外公给我做得红烧鱼和给妈妈做得芹菜。吃了外公做得饭以后，我和妈妈不约而同地说了一句话：“真是太好吃了!”听了这句话后的外公笑了。

啊，外公做得菜可真是令我流连忘返啊!

做菜的日记300字10篇7

今天，爸爸教我学做菜，做一道西红柿鸡蛋汤。

首先，我选了两个红红的西红柿，洗干净后，在爸爸的指挥下切成片状，装在盘子里。然后，我挑了一根又长又细的大葱，切成葱花备用。

材料备好后，我开始做菜了!打开燃气灶，将火调到中火，往锅里放油，再将葱花放进锅里翻炒，一股葱香扑鼻而来。然后，再加入西红柿和水一起煮。接着，我把鸡蛋磕开，金黄色的鸡蛋“扑通”一声掉进碗里，把打匀的鸡蛋一圈一圈地倒进锅里。鸡蛋马上在水里一层一层地散开了，就像金色的车轮一样，又像一群小鸭子在水里欢快地游泳。最后放入作料，很快，西红柿鸡蛋汤做好了，我小心翼翼地把汤盛进碗里。

看到自己的作品，我心里有点忐忑不安。妈妈看了一下，笑眯眯地说：“我的乖女儿会做菜啦!”爸爸舀了一勺尝了尝，点了点头，说：“味道不错嘛!”听了爸爸、妈妈的话，我悬着的心终于放了下来，心里像吃了蜜一样甜，一股自豪感从心里油然而生。

原来做菜也不是很难嘛，从中我也获得了乐趣。

做菜的日记300字10篇8

“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!

做菜的日记300字10篇9

上次，我学的是炒鸡蛋。这回，猜我又学会做什么菜了?你猜不会还和鸡蛋有关吧?哈，那么你算是猜对了，我这次学到的菜便是煎鸡蛋。

我从冰箱中拿出两个鸡蛋，因为有之前炒鸡蛋的经验与基础，所以我打鸡蛋打的干净利落，鸡蛋的蛋清和蛋黄一滴未损的被我倒入了碗里，我的动作是那样的娴熟，像一个技术炉火纯青的大厨，与炒鸡蛋不同，煎鸡蛋少了一道令我感到有些麻烦的工序—搅拌鸡蛋。这时，我的好助手—妈妈已经帮我打开火把油烧热了。我一倒，顿时，数万朵油花就像一个个不安分的小精灵一样，仿佛在家里憋坏了，一个个争先恐后地从锅里跳出，还有几个落在了我的手背上，烫得我差点把碗给扔了，我想：大概它们想跟我亲热亲热，不过我可受不了这种亲热。过了一会儿锅里发出“噼里啪啦”的响声，仿佛是那些小精灵的父母对小精灵们出逃而感到极度愤怒而发出的吼叫声。我在已呈现金黄的鸡蛋上均匀地撒上一些盐。然后等过一段时间，我用铲子把它翻个面，让它的另一面也得至充分的烘烤。又过了一会儿一股浓浓的奇香扑鼻而来。哇!真香!我使劲地吸了吸鼻子。最后，我把它盛到碗里再配上一袋牛奶，就变成了一顿美妙绝伦的丰盛早餐了。

同学们，你们会做什么菜呢?

做菜的日记300字10篇10

今天，放学回家正好看见外公在烧菜，“今天烧什么好吃的?”我问。外公答道：“番茄炒蛋!”哈，这是我最喜欢吃的菜。我一边从房间跑到厨房间，一边叫道：“等等我，慢点烧，我要看你烧菜”。

只见外公一边笑嘻嘻地说：“好!我烧给你看。”一边从冰箱里拿出鸡蛋，熟练地把鸡蛋在碗边一敲，立刻鸡蛋裂出一条缝，他沿着裂缝瓣开鸡蛋，蛋清和蛋黄立即滑进碗里，然后外公快速地用筷子打鸡蛋，几乎全部鸡蛋都跃出了碗口平面，但并不流出来。我好佩服外公。又见他在铁锅中倒了碗口多的油，待油有些热了，马上将鸡蛋倒入锅内，并用铁铲快速地翻炒鸡蛋，本来是液体的鸡蛋，像变戏法一样，立即凝固，变成嫩黄色的鸡蛋块，被盛入盘内。此时铁锅内还有少许的油，外公将已洗净、切块的番茄，倒入了锅内，外公熟练地翻炒番茄后，又把炒好的鸡蛋放进去，放入少许盐、糖，再次翻炒几下，就出锅了。

一盘香喷喷的番茄炒蛋烧好了。只见鸡蛋金灿灿的、西红柿橘红色的，真是色、香、味俱全。我忍不住用筷子夹了一块塞进了嘴里，一边吃一边鼓着嘴说“Verygood,Verygood!”

我以后一定也要学做这道番茄炒蛋。

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