# 我的拿手好戏炒菜作文2024年

来源：网络 作者：青灯古佛 更新时间：2024-08-21

*我的拿手好戏炒菜(作文15篇)我的拿手好戏菜（一）：同学们，你们有拿手好戏吗我的拿手好戏是快速地炒好一盘孜然土豆，这个其实很简单的，在网上照着视频学都能学会。我就是自学的。首先，不论做什么菜都要先准备材料。做这盘孜然土豆的工序很简单，先拿出...*

我的拿手好戏炒菜(作文15篇)

我的拿手好戏菜（一）：

同学们，你们有拿手好戏吗我的拿手好戏是快速地炒好一盘孜然土豆，这个其实很简单的，在网上照着视频学都能学会。我就是自学的。

首先，不论做什么菜都要先准备材料。做这盘孜然土豆的工序很简单，先拿出三四个土豆去皮，然后清洗干净，切成大小相似的土豆块。之后就放入锅里油炸，待土豆变得金黄就能够了。可是谨记，油必须要多一点，火不能开的太大。

而说起炸土豆，我便想起我做土豆时的囧事。那时是我第一次做土豆，什么都还不太熟练，尤其是在炸土豆时，生怕油溅到身上。于是我便把锅盖拿在手上，准备随时防御要溅到身上的油。当我把土豆倒下油锅后，立马把锅盖盖上让它焖熟，过了许久，才去揭开。可眼前的景象却让我大吃一惊，不知为何，本应当是金黄的土豆变得黑糊糊的，看起来叫人心惊胆战，怎样看都不像盘土豆，怎样都下不了嘴。

我把土豆盛入了盘子，灰溜溜地拿去给爸妈尝。妈妈尝了一口：“嗯……味道不错，就是颜色有点一言难尽。”“可是第一次做成这样不错了，再接再厉!”爸爸补充道。我听后，信心倍增，下定决心必须要做好这盘菜。果然，功夫不负有心人，我总算做的万无一失了，爸妈都很为我高兴。

学会做这道菜，我认为不只是我的功劳，还有爸爸妈妈的鼓励。我才能把这道菜做的如此完美!

我的拿手好戏炒菜（二）：

我会做许多菜，比如黄瓜沙鸡蛋、青椒炒肉、酸辣白菜等等，可是我最拿手的是西红柿炒鸡蛋。

星期天早上，我和妈妈一齐去菜市场买菜。那里的人可真多啊！道路两旁摆满了各种各样新鲜的蔬菜：碧绿的黄瓜、细长的豆角、又大又红的西红柿……，妈妈买了土豆、西红柿和鸡蛋，我高兴得对妈妈说：“妈妈，今日我要给您做一道我的拿手好菜——西红柿炒鸡蛋。”妈妈听了高兴地合不拢嘴。

回到家，我把西红柿洗干净，切成小块放到盘子里，又打了两个鸡蛋，用筷子搅拌均匀。一切准备好，我点着火，往锅里倒了一点儿油，等油温升高，倒入鸡蛋，只听到“呲”的一声响，金黄色的蛋液很快就凝固了。我拿着铲子不停地翻炒，鸡蛋散出阵阵诱人的香味。

我盛出鸡蛋，又往锅里倒了油，之后把西红柿倒进锅里，只见铁锅上方冒出一团白烟，还有一些小水珠四处乱溅，我以往被这些小水珠烫过，所以这一次格外细心，我把西红柿在锅里翻炒了一会儿西红柿越来越软，还流出许多又浓又稠的汗液，我加了点儿盐，最终把鸡蛋倒进去搅拌均匀，就这样，一道香喷喷的西红柿炒鸡蛋就大功告成了。我开心极了！

开饭了，爸爸妈妈一边品尝着我做的西红柿炒鸡蛋，一边啧啧称赞：“这道菜做得既好看又好吃，你可真是个小能手啊！”听了他们的话，我的心里乐开了花，真是比吃了蜜还甜！今后，我要多学几炒菜，减轻妈妈的负担，回抱父母对我的关爱。

我的拿手好戏炒菜（三）：

我的本领很多，比如溜冰、骑自行车、写字、画画、打篮球、吹口琴……

我最拿手的就是溜冰，这项本领学之不易啊！小的时候我看见姐姐在溜冰，很羡慕，于是想让姐姐教教我，可是姐姐不一样意。

之后妈妈给我买了一双溜冰鞋，我高兴极了。一天晚饭后，妈妈和阿姨们在客厅聊天。我和两个妹妹在房间写作业，一写完作业我就迫不及待地拿出溜冰鞋穿上，我想：这回能够去客厅威风一下了，我刚想站起来，却来了个四脚朝天的造型，逗得两个妹妹哈哈大笑。我很不服气，刚想站起来，却来了个横叉，“哎呦”疼死我了，接下来的造型更是千奇百怪，一会儿横叉，一会儿竖叉……

经过一番折腾，我最终能勉勉强强地站起来了，想不到这时我撞倒了一把椅子，发出了很大的声响，妈妈在客厅说：“儿子，里面怎样了？”“没……没什么！”还没等我说完，舅舅就已经走到门口了，“原先你在学溜冰啊！让我来教你吧！”说完舅舅就扶着我溜，当我要摔倒的时候，舅舅抓住了我。

舅舅扶着我溜了十几分钟，神奇的是我竟然能从房间溜到客厅了！我开心极了，却在这时又摔倒了，差点忘了我还穿着溜冰鞋呢！舅舅跟我说：“周末你能够去公园练练，会大有长进哦！”舅舅又提醒我去公园练习的时候必须要戴上护具才能溜。

我从这件事情中懂得了一个道理，就是做一件事情不能急于求成，仅有坚持不懈，才能取得成功。

我的拿手好戏炒菜（四）：

厨房里，一阵阵饭香扑鼻而来，伴随着锅子铲子“擦擦”的亲密接触声，一盘盘，一碟碟……一个身穿围裙的“大厨”手舞足蹈的翻炒着，这就是我，一个热爱烹饪、热爱生活，的男生。这就是我的拿手好戏——烹饪。

从我记事起，看到就是爸爸妈妈为了工作忙碌的身影。每当我看到下班回来的妈妈还要拖着疲惫的身子帮我准备晚餐时，我就一阵心酸。心想：爸爸妈妈为我付出了那么多，我也应当为他们做一些力所能及的事。于是我主动地帮他们分担一些家务，其中我最喜欢的就是为他们准备饭菜了！

万事开头难。刚开始学烹饪，即使最简单的菜都让我伤透了脑筋，怎样都炒不好。不是火太大炒焦了，就是盐放太多了。每炒一道菜，我都满头大汗，手忙脚乱，十分狼狈。我明白不是每一个人生下来就什么都会，都需要经过一个很漫长的学习过程。于是，我不仅仅每次在炒菜之前，我都会将各种食材和调料准备齐，并且还经常向爸爸妈妈请教做菜的流程和方法。油热放料，加入食材，大火爆炒，小火慢炖，勾芡上色……在一次次的尝试揣摩中，才做出一道像样的菜来。

最终，“功夫不负有心人”，如今的我已经不用像以前那样边翻炒边品尝了。一道简单的菜很快就能完成，身边的亲戚朋友们都夸我是妈妈的乖孩子，给我点赞，这也成为我在众人面前的拿手好戏。尤其是在家庭聚会上，我的拿手好戏更是家人们眼中的活宝。

“雪盖火焰山”“糖醋莲菜”“西芹腐干”“蒜蓉西兰花”“韭菜炒鸡蛋”“西芹炒虾仁”，这就是我为妈妈准备的丰盛的生日宴晚餐。家人们围坐在餐桌旁，品尝我做的小菜。你一言，我一语，把我夸的都不好意思了。大家嚷嚷着让我再给他们展示一下，这下，我准备给他们做一道西红柿蛋花汤。于是我一边等水烧开，一边做准备工作，先拿出来两颗蛋，想给大家露一手“单手打蛋功”。左手拿碗，右手拿蛋，在碗边轻磕几下，用手一捏，但没想到用力过猛，蛋壳也掉进了碗里。大家见了，哈哈大笑，我也悻悻懊恼。我稳了稳神，继续拿起筷子将鸡蛋搅拌均匀。这时水也开了，将蛋液顺着勺头滑入翻滚的水中，顿时水面上绽放出了姿态各异的金色蛋花，最终又加入了西红柿、菠菜，香菜、调料。一会儿功夫，一蛊色香味俱全的蛋花汤端上了餐桌。大家纷纷对我竖起了大拇指，我的心里比吃了蜜糖还要甜。

我的拿手好戏不仅仅让我锻炼了生活的自理本事，还为父母分担了家务，减轻了他们生活的压力。每个孩子的成长都倾注了父母全部的心血，我们在索取同时更应当懂得感恩和回报，虽然我此刻为能为爸爸妈妈做的还很少，但我还是要尽自我最大的努力，让他们感受到我的爱。

我的拿手好戏炒菜（五）：

最近，我迷上一种家喻户晓的技能——烧菜，要说我为什么会迷上烧菜，那还得从我小时候说起……

记得小时候，我经常认为妈妈会变魔术，要不然怎样会走进一个屋子就端出美味佳肴了呢!直到一年级，我才明白那不是我所谓的魔术，而是一种大部分人都会的技能—烧菜。

有一次，我帮妈妈打下手，看妈妈加加这个，加加那个，没过一会就香气扑鼻，从那时候起，外我开始对烧菜起了兴趣，并央求妈妈教我烧菜，在我的“死缠烂打”下妈妈终究你“招架不住”，只好教我烧菜。

我学的第一道菜是番茄炒蛋，为了学好这道菜，我不光听妈妈的指导，我还到图书馆借关于烧菜的书，最终功夫不负有心人，我最终学会了掌握调料、火候的把控，可是，我还有一个致命的“漏洞”，烧菜时总是三心二意，有一次妈妈在睡觉，我想炒一盘番茄炒蛋给妈妈一个惊喜，可炒菜时，我的心思却被精彩的电视节目吸引，等我回过头来，哪儿还有番茄炒蛋，眼前是“一锅黑”，妈妈醒来后，把我狠狠的批评了一顿，从那时起，我炒菜时再无“三心二意”这四个字，我得厨艺越来越好，都能够和爸爸妈妈相比了。

在去年的春节，我还大显身手了一番，撸了撸袖子，我信心慢慢的走进了厨房，我烧的第一道菜是干煸牛肉，我先打开煤气灶，慢慢地往里倒油，过了大越三分钟后，油渐渐热了，我细心翼翼的拿起一块牛肉往油锅里放，之后，我又把剩下的牛肉一块一块的放进了油锅，之后我又用锅铲不停的翻炒牛肉，放上酱油，盐，味精后，我拿锅盖盖上了锅，焖了二十分钟后干煸牛肉出锅了，随后，清炒时蔬，红烧鲈鱼，三鲜汤都紧连出锅了，妈妈看了一桌菜后，向我投来了欣慰的目光，爷爷奶奶吃了后，都纷纷夸我厨艺好，我得内心像吃了蜜一样的甜。

这就是我得拿手好戏，它不光让我改掉了做事三心二意的习惯，还让我学会了一项生存的技能，让我为我烧的菜而感到自豪，因成功而充满成就感，并且我还从中明白了坚持做好一件事情是一件如此幸福的事!

我的拿手好戏炒菜（六）：

除夕那天，妈妈满怀期待的说：“儿子，今年团圆饭我想邀请你当我的助手。”我沉思片刻爽快的答应了。因为对于厨艺，我情有独钟，并且还是会那么一两道小菜，借机露一手吧。

我麻利的穿围裙、套袖笼，全副武装的随妈妈进了厨房。

开始做全家最喜爱的第一道菜：爆炒花甲。妈妈首先捞出在冰水里浸泡好几天的新鲜花甲，进行充分的沥干水后，倒入锅里用生姜水煮开，去腥味，过滤沙石，然后备用一锅沸水，放入适量的生姜、料酒。煮到花甲开壳时，就能够关火，为了不让它煮老，我必须要静静地站在一旁观察等待关火时机。

花甲关键在爆炒的工艺了。在妈妈鼓励的眼神下，我出场了。开火！热锅！油壶高高一举，“飞流直下三千尺，疑是银河落九天”，油直入式地冲向锅底，小火烧五秒钟后，火速放入切好的姜片、蒜蓉、花椒等香料。我荡起锅，就那么晃一晃，家人们立刻像是奔驰着“汗血宝马”来闻浓香扑鼻的味道，纷纷观看我的表演。花甲倒入！此刻需要调成大火，油汁像是蹦跳的小精灵一样在锅上飞舞着。蓝色火焰往上一串，火花纷飞，香味顿然升起，姐姐也在一旁啧啧称赞，直流口水。快要熟了，我顺手拿起锅柄，上下抖动翻炒着，右手的锅铲也在上下不停地挥舞，像是在“华山论剑”其中的一把剑一样，光影四处跳，又像是在和我捉迷藏似的。

出锅了，最终还要加一点辣酱汁，每一滴滴在花甲上都是美味啊！我的第一道菜最终上来了。我拿起筷尝一口，乐滋滋的味道比花甲还美。

之后，肥而不腻的东坡肉、肉质柔软的孜然羊肉、入口即化的山药汤等等，陆陆续续地上来了，满满一桌子的美味佳肴，色香味俱全。最终又能够开吃了，品尝之下，还是我的爆炒花甲最好吃啦！连善长烹调的奶奶都夸我的手艺好。这时我瞅准时机，一边夹着菜一边慢悠悠说道：“谁说此刻的孩子只学知识，光有文化不够用。”语气中那份得意让姐姐直撇嘴。

经过这次的动手做菜，我十分开心。也体会到了只要敢于、肯于认真的去干某一件事情，成功就会向你靠近。

我的拿手好戏炒菜（七）：

炒土豆，是我的拿手好戏，也是我最骄傲的特长。

制作土豆丝，要选又大又圆的豆，选好土豆，拿出剥削刀，将土豆去皮，再放入水里洗净，然后再将土豆切成土豆丝，准备好需要用的食材，锅里倒上油，等油熟了，倒入豆进行翻炒，炒一会儿，就洒上盐和味精等等佐料，最终洒上葱，喜欢吃酸的还能够加点酸萝卜，一盘香喷喷的土豆丝就这样大功告成了。黄灿灿的，十分美味。

我第一次做土豆丝还是在10岁，那天是周末我突然想学做菜，妈正在厨房做菜，我溜进厨房，望着妈妈，“我想学做菜了”“呦，太阳打西边出来了”“快教教我嘛，就做我最喜欢吃的土豆丝吧”说完，我们就开始行动起来，妈妈一会儿叫我洗土豆，一会儿叫我给土豆去皮，过了好久，最终轮到我炒菜来了，等油熟了，把土豆倒入锅里翻炒，“快快快，放盐”妈妈催着，我按照妈妈的指示做了，油锅里散发出香味。土豆丝一会儿就出锅了。黄灿灿的看起来十分好吃。我尝了一口。和妈妈做的味道一模一样，我骄傲的对妈妈说：“你看我做的多好吃。”“还不是我在旁边指挥你，你又本事自我做一个。”妈妈不屑的说。“自我做就自我做。”我又回想起妈妈教我的做法。慢慢的做。先放入油，等油熟了再放土豆丝。进行翻炒，然后再加佐料。不大一会儿一碗热气腾腾的。土豆丝又做好了。能够一尝这味道不对劲啊。我把盐放成了白糖，妈妈不禁笑话我。这次可出丑了。

从那以后我就学会了炒土豆丝，炒土豆丝成了我的拿手好戏!

我的拿手好戏炒菜（八）：

今日我们家里可热闹了!小朋友们，你们明白我家为什么这么热闹吗告诉你们吧，因为我要和妈妈学炒菜了，想学，就跟我一齐来学吧!

一大清早，我早早的从睡梦中醒过来，一向期待着中午的到来，今日必须要学会炒菜，因为前一天晚上我已经向爸爸妈妈申请炒菜。如果有一天爸爸妈妈不在家，我可不会饿坏身子，自我照顾自我，你瞧，我能干吗

八点……九点……十点，炒菜的时间最终盼到了。我兴致勃勃地从菜盆里取出要洗的菜，放在水龙头下头冲洗大把大把的菜叶，我专心致致地洗掉菜叶上的脏物，妈妈站在一旁，说：“菜要洗干净，然后学我的样切菜。”听了妈妈的话，我认认真真地洗了好几遍，最终把白菜洗干净了。

于是拿来菜刀切菜，一开始以为切菜肯定是件容易的事，我把菜切得长长短短，东倒西歪，切得乱七八糟。妈妈说：“要做好一道菜，切好菜也很关键，有的能够切成条型，有的能够切成块型，有的能够切成片状型。但必须要做到菜的形状要均匀。你怎样不动动脑，要想做好一件完美事必须先研究研究。”我听了后，感到羞愧万分。心想：我要专心的切菜，不要胡思乱想。

炒菜开始了，我洗好铁锅，细心翼翼地打开煤气，旋转了一下，又紧紧地按住煤气灶其中的一个开关，湛蓝色的煤气开始燃烧了。我凭自我的记忆看到过妈妈以前怎样炒菜，先是放油，于是我顺手拿来金龙油倒在锅上，想不到锅里的水还没有全干，水碰到了油，只听“啪啪啪”地溅上油来，过了一会儿，油熟了，我又想起了妈妈在这个时候会放点少许盐，我也照样放。盐碰到油又“噼喱啪啦”地响起来，吓了我一跳，我想：真像鞭炮声啊!我瑟瑟发抖地把刚切好的菜瞬时间全部都倒入锅中。“嚓……”盐“断气”了。声音越来越轻了，我的心渐渐地平静下来。拿起铲子翻啊铲啊，可是菜老是跟我的铲子作对，妈妈走过来，看出了我的心思，夺过我手中的铲子说：“你看，要从锅底部往上翻菜。”我边听边又夺过妈妈手中的铲子，铲子铲子，你听听我呀，嘴里喃喃自语道，慢慢地慢慢地，我熟练起来。妈妈叫我放一点香料，这样做出来的菜有香气，最终我盖好锅盖，等待锅上冒白烟。

我等啊等，一会儿去看看还没有冒出白烟，像是热锅上蚂蚁急得我团团转，盼啊盼，最终有点白烟冒出来，我迅速打开油烟机，然后打开锅盖，一缕缕白烟都被油烟机吸了出去。我放了一点鸡精，铲了铲，拿来盆子，使出九牛二虎之力，把锅里的菜倒入盆子，给妈妈尝了一口，“哇!好鲜美啊!我的女儿会炒菜了。”妈妈夸赞道。

吃饭的时间到了，我特意叫爸爸也来吃我炒的菜，爸爸也夸我炒得味道好。听了爸爸妈妈的夸赞，我心里像吃了蜜一样甜。

虽然我炒菜比不上饭店里厨师的手艺，但我学会了炒菜的基本步骤。下次妈妈不在家，我还想下厨炒自我喜欢吃的菜。今日的收获可真大啊!

我的拿手好戏炒菜（九）：

我的拿手好戏是炒一碗蛋炒饭，这个拿手好戏是我妈妈教给我的，今日就让我来和大家露两手吧!

有的人可能会说炒一碗蛋炒饭有什么难的呢但其实，蛋炒饭既是最简单的又是最难的。简单就简单，在他人人都会，难就难在很难，把它做到最好，此刻，我也来炒一碗给大家看一看。首先我们先拿出两三个鸡蛋通通打进碗里用一根筷子把蛋搅匀，然后开火到油等油烧热了，再把鸡蛋倒进去铺在锅底，等蛋煎的比较熟了后就能够到米饭了。米饭最好是冷饭，因为仅有冷饭才能够吃粒粒分明的感觉，吃起来才会觉得好吃，最终把盐、酱油等调料给倒上，翻炒后就能够出锅了。抄好了肯定得要尝一尝，吃上一口米粒一粒一粒的，没有粘在一齐的感觉，蛋吃起来不“老”炒的刚刚好，十分的好吃，饭的颜色也十分光鲜亮丽，让人充满了食欲。可是这都是我一个人的感觉，光我一个人肯定不能决定好不好吃，得在来一个人尝一尝。一天晚上，妈妈突然喊饿了，但一打开冰箱什么吃的也没了，只剩下一点咸菜。但在，妈妈不断地要求下，只好让我来给他做一碗蛋炒饭了。开火到油，放鸡蛋米饭，最终放调料，突然我的手都抖了一下。倒进了一大把盐，看起来只能将就了一下了。

出锅了，妈妈吃了一口感觉咸的要命，我吃了却觉得异常美味。或许，这就是自我动手的味道吧。

我的拿手好戏炒菜（十）：

我学会了炒一道菜，名叫番茄炒蛋。

星期五中午，我学完书法，回到家，看见妈妈在厨房做饭。我连忙跑进去说：“妈妈您能够教我炒菜吗”“当然能够。”妈妈不假思索地说。“教我什么菜呢”我问妈妈。“先教你一道简单的菜，番茄炒蛋吧!”“好。”

妈妈在一旁说，我在做。“首先，把三个番茄洗干净，切成小块。把三个鸡蛋的蛋黄和蛋白倒进盘子里，放点盐和酱油，拿筷子把蛋搅和。拿两个蒜头洗干净，切碎。把锅洗干净，放在煤气台上，开小火，把花生油倒一点进锅里，把蒜头也放进锅里，把火开大。番茄倒进去炒，大约炒两分钟，加一点糖，把蛋倒进去，一齐炒。蛋熟了，放一点盐和酱油，把火关掉，上碟。”一道香喷喷的菜出炉了，那香味儿扑鼻而来。我连忙夹了一块给妈妈尝了尝。“嗯，很好吃!”妈妈满脸笑容地说。我心里美滋滋的。

我也尝了尝，很香，可是有点咸，蛋也熟了点。可是我觉得它是我吃过最好吃的菜，因为它是我第一次炒的菜。

我的拿手好戏炒菜（十一）：

到此刻我学会的本领不少，比如洗衣服、喂鸡、喂兔，做饭、包饺子、炒菜等。但我最拿手的本领是炒菜。

记得有一次，爸爸妈妈去上班，家里仅有我一人，我想：爸妈为了我多么辛苦，我应当为他们做点什么。我想给他们一个惊喜——炒菜给他们吃。我决定做西红柿炒鸡蛋。

首先，我洗了几个西红柿，把它们切成小方块;然后，我又拿了几个鸡蛋打好倒在碗里搅匀以备后用。之后我把锅搭在炉子上，倒上油，等油过了，先把鸡蛋倒进锅里炒，等鸡蛋炒得差不多，再把西红柿倒进锅里，炒了几分钟，再把葱、辣椒，作料放进去，稍炒一会儿就能够了。我自我尝了尝，味道虽然不错，但没妈妈炒得香。最终把炒好的菜挖进一个大碟子里又放进锅里热着，等爸爸妈妈回来。

不一会儿，爸妈下班回来了，我给他们打好洗脸水，等他们洗完毕，我倒好了茶，端上花卷。妈妈准备进厨房，我说：“妈妈，你和爸爸为了我们是多么辛苦，今日我给你炒了一道菜，请尝尝!”说完，我去把炒好的菜端上来。“我们的女儿长大了!”看着爸妈吃得很香的样貌，听到爸妈的夸奖，我心里甜甜的，十分开心。

经过学炒菜这件事，我明白了一个道理，只要勤学苦练，每一个人都能练出自我的绝活。

我的拿手好戏炒菜（十二）：

我会炒鱼香肉丝，大家相信吗呵呵!

那天爸爸下班回家后给我炒了个土豆片，我一看说：“妈呀!爸爸你炒的菜能吃吗”，爸爸说：“怎样不能吃”我说：“没有放调料不说，连油也放得太少了，你说能吃吗”爸爸说：“怎样不能吃你爷爷的爷爷还吃生萝卜呢!”我说：“爸爸别说了，我必须能够做出比您更好吃的菜!”

说着我让妈妈教我做炒鱼香肉丝。首先我把洋葱切成丝，之后把瘦肉切成丝，再把瘦肉丝放在锅里炒熟盛在盘子里，然后把洋葱丝放在锅里炒，洋葱丝快熟时加入两勺糖，再把瘦肉丝放在锅里一齐炒熟，再加入小半勺盐和醋就出锅了。闻到一股股肉的香味，心里真高兴啊!爸爸都夸我做得好吃呢!

你看，我说我做的比爸爸好吃吧!想不想也来尝一尝我做的鱼香肉丝呢!

我的拿手好戏炒菜（十三）：

今日是三八妇女节，我要给妈妈做一道美味可口的烧菜，让她清闲一下。

我就做一道醋溜土豆丝吧!别看这是一道普通的菜，大概人人都吃过，可是其中的学问大着呢!我拿出了三个不长芽的新鲜土豆，听说长了芽的吃了会食物中毒。先将土豆表面的泥巴洗净，削去外皮，在菜板上对开，先切成片，再切成丝，将土豆丝放入干净的凉水泡一会，这样能够把土豆丝中的淀粉泡出去一部分，不然，炒出来的土豆丝不清脆。

将炒锅刷净、开炉火烤干，然后放入三小勺花生油，油热后，将土豆丝放入锅中，开大火爆炒，炒到半成熟时，放入少许酱油、再放入较多的食醋，不断地炒匀，到八成熟时，放入适量食盐和味精，之后再放入葱花和姜末，炒匀后，关火出锅。

炒完后，我一看，炒糊了，经过我反复的分析，我明白了我为什么炒糊了，第一我开的火候太大;第二我翻炒的不均匀、动作太慢;第三在炒的过程中没有放水，及时将淀粉稀释。所以炒糊了锅。

我平时看妈妈炒菜时，是那样的简单，可实际做起来是那么的难呀!今日我真是体会到了“看似容易，做起来难”这句话的含义。

以前我吃妈妈做的菜时，常常会说：“这叫什么菜呀!怎样这么难吃呀!让我做，肯定好吃。”此刻我再也不敢说那句话了，因为我真正体会到了做菜并不是一件简单的事情，炒菜掌握火候太难了。

我总结了我炒菜失败的经验后，又做了一遍醋溜土豆丝，我做的比以前好吃多了，爸爸妈妈还夸奖我呢。

我的拿手好戏炒菜（十四）：

星期六的早上，我早早地起了床，看见爸爸妈妈还在睡觉，于是我想：“爸爸和妈妈每一天都那么累——送我上学、为我做饭。我不如为爸爸妈妈做一些我力所能及的事情吧!”我说干就干，什么事比较简单呢哦!对了，我还是炒菜吧!

我悄悄地走进了厨房，看见了墙边有一捆白菜，我先拿起一块木板铺在桌子上，再拿起一颗白菜，我又拿起一把刀，把白菜的根给剁了下来扔到了垃圾桶里，然后再一片一片的检查菜叶，把带有虫子的或颜色枯黄的菜叶扔到垃圾桶，只留下绿油油的菜叶。找完了以后，我又拿了一个盆，把白菜放在盆里面，正当我要洗白菜的时候，突然，我又看见还有一只虫子在菜叶上，我就笑眯眯地把虫子扔到了垃圾桶里，心想：“这只虫子难道也要进油锅吗”我在盆里接了一些清水然后开始洗白菜。我使劲地洗，最终最终洗干净了。我拿了一个锅，把锅放在煤气灶上，我又把白菜放进了锅里，加上了材料——油、盐和葱花。其实我也不明白加了多少，就是凭自我的感觉吧。多了，就夹出来一点，少了就多加点。我打开火，只听噼里啪啦的声音响起来了，油也跳起来了，我立刻躲到了门后面。不一会儿菜就炒好了。爸爸妈妈被这噼里啪啦的声音吵醒了，我连忙把菜盛了出来端到了爸爸妈妈的跟前。爸爸妈妈看到我懂事了就夸我说：“我的女儿真懂事，明白为爸爸妈妈分担家务了。”我一听，心里高兴极了。

我以后必须还要再给爸爸妈妈做饭，这样不仅仅能减轻爸爸妈妈的负担，还能得到爸爸妈妈的表扬。

我的拿手好戏炒菜（十五）：

炒土豆，是我的拿手好戏，也是我最骄傲的特长。

制作土豆丝，要选又大又圆的豆，选好土豆，拿出剥削刀，将土豆去皮，再放入水里洗净，然后再将土豆切成土豆丝，准备好需要用的食材，锅里倒上油，等油熟了，倒入豆进行翻炒，炒一会儿，就洒上盐和味精等等佐料，最终洒上葱，喜欢吃酸的还能够加点酸萝卜，一盘香喷喷的土豆丝就这样大功告成了。黄灿灿的，十分美味。

我第一次做土豆丝还是在10岁，那天是周末我突然想学做菜，妈正在厨房做菜，我溜进厨房，望着妈妈，“我想学做菜了”“呦，太阳打西边出来了”“快教教我嘛，就做我最喜欢吃的土豆丝吧”说完，我们就开始行动起来，妈妈一会儿叫我洗土豆，一会儿叫我给土豆去皮，过了好久，最终轮到我炒菜来了，等油熟了，把土豆倒入锅里翻炒，“快快快，放盐”妈妈催着，我按照妈妈的指示做了，油锅里散发出香味。土豆丝一会儿就出锅了。黄灿灿的看起来十分好吃。我尝了一口。和妈妈做的味道一模一样，我骄傲的对妈妈说：“你看我做的多好吃。”“还不是我在旁边指挥你，你又本事自我做一个。”妈妈不屑的说。“自我做就自我做。”我又回想起妈妈教我的做法。慢慢的做。先放入油，等油熟了再放土豆丝。进行翻炒，然后再加佐料。不大一会儿一碗热气腾腾的。土豆丝又做好了。能够一尝这味道不对劲啊。我把盐放成了白糖，妈妈不禁笑话我。这次可出丑了。

从那以后我就学会了炒土豆丝，炒土豆丝成了我的拿手好戏!

· ·

· ·

· ·

· ·

· ·

· ·

· ·

· ·

· ·

· ·

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