# 最新端午节包粽子的作文500字(三篇)

来源：网络 作者：心上人间 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？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。端午节包粽子的作文500字篇一2、将棕叶弯成漏斗形。3、填少量泡好...*

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？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

**端午节包粽子的作文500字篇一**

2、将棕叶弯成漏斗形。

3、填少量泡好的糯米，用手压一下。

4、加香肠两小块。

5、再加米，至全部平铺棕叶边缘。用手指稍微用力压。同时左手要紧紧的夹住漏斗。

6、右手大拇指轻压漏斗边缘。(如图。我不会描述了)

7、用棕叶盖住粽子，往左边压。

8、使棕叶围绕漏斗转一圈。

9、另取一片棕叶，从漏斗尖的地方平铺到刚改住米的地方。

**端午节包粽子的作文500字篇二**

材料

糯米，粽叶，枣，猪肉，淀粉，糖，酒，盐，酱油

做法

1.先把粽叶之前就煮好洗净，泡上.猪肉切成小丁，加入淀粉，酱油，盐，糖和白酒腌制几个小时入味。

2.糯米洗净泡上一天。粽叶对折成漏斗型，加入米和肉包上系紧，防止煮的时候露馅。

3.还可以包枣和花生的，包法同样。

4.都包好后放到大锅里加水末过粽子，小火煮二个小时左右即可。

小诀窍

包好的粽子要用清水泡着，经常换水，不容易坏，吃的时候还可以煎着吃。或是凉着粘糖吃。

**端午节包粽子的作文500字篇三**

材料

原料：大米，糯米，五花肉，(生鸭蛋黄、熟栗子、香菇、口蘑菇，根据粽子口味自行添加)

配料：植物油，生抽，黄豆酱，盐，鸡精，白砂糖

做法

1、大米和糯米的比例是2比1或3比1。把2种米洗净倒入盆中，加植物油2大勺、生抽、白砂糖、盐、鸡精适量，搅拌均匀，浸泡20分钟。

2、五花肉切片，加黄豆酱腌制20分钟以上。

3、粽叶洗净备用。

4、接下来就是包粽子，制作过程不细写了，除了五花肉，根据自己的喜欢可加入生鸭蛋黄/熟栗子/香菇、口蘑菇。

5、粽子包好后，把粽子放入高压锅，加水没过粽子，加小葱一把，加适量的生抽、盐、植物油，盖锅盖大火压制15分钟。

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