

我的家常菜：完美螃蟹

2015~2016 学年 六年级女班同学

做法：

首先用刷子把螃蟹的壳子上的脏东西洗掉。

再把螃蟹放到一个蒸架上面。蒸架应该放在锅里面。加一点水在里面，蒸个十五分钟左右。

然后把螃蟹拿出来，放到一个盘子上面。

接下来把大蒜、葱、醋等佐料放到一个小碗里拌起来，可以蘸螃蟹用。

最后，趁热，赶紧吃掉。谢谢品尝！！！！



这个菜的味道和为什么我喜欢它：

它的味道很鲜美。那种鲜美是只有螃蟹才有的。有点像虾，并且肉有一点甜，又不太甜。

我喜欢完美螃蟹是因为我喜欢吃海鲜。另外我住在巴尔的摩，这儿有很多非常有名的蓝蟹。蓝蟹的肉特别鲜嫩。此外，我觉得慢慢地用工具把那些肉剥出来也很好玩。再有，我和我爸妈以前经常在我们的旧家买蓝蟹吃。现在每次吃螃蟹都让我想起那个旧家和我度过的美好时光。

我的家常菜：姜葱炒牛肉

2015~2016 学年 六年级 A 班同学

材料：

牛肉、姜、葱、
油、蚝油、酱油、
酒、
盐、糖、鸡精、
玉米粉



做法：

1. 牛肉洗净切片，用腌料事先腌，约一小时。
2. 生姜洗净切片，葱洗净切段候用。
3. 锅烧热，下油两汤匙，放入姜片略煎，腌好的牛肉片用旺火速炒片刻后盛起。
4. 锅再下少许生油，煎香葱。放入牛肉及生姜片，洒入酒，加入酱油、蚝油等调味。加入玉米粉少许清水拌匀，倒入锅中勾芡后即可上桌。

喜欢的原因：

我喜欢姜葱炒牛肉是因为姜葱炒牛特别下饭。

我的家常菜：肉炒土豆丝

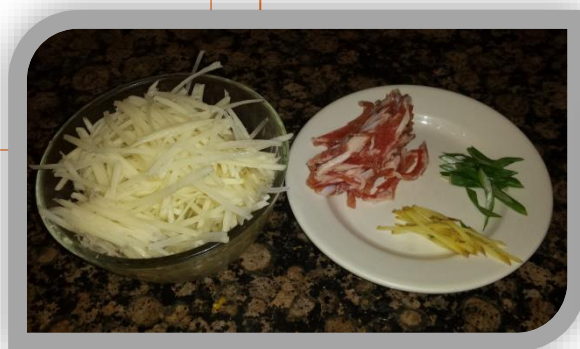
2015~2016 学年 六年级 A 班同学

需要的材料：

- 一个大土豆
- 猪肉
- 葱
- 姜

我喜欢这个菜是因为我……

- 1) 非常喜欢吃肉☺;
- 2) 这个菜是我从小就爱吃的;
- 3) 这个菜是非常香的!



炒菜的过程：

- 1) 先把土豆洗干净，去皮。
- 2) 然后把土豆切成丝，泡在水里，等一会儿再用。
- 3) 把猪肉也切成丝。
- 4) 把葱和姜也切成丝。
- 5) 炒锅上火，先把油倒在一个小锅里，等油热了，先下肉，炒到变颜色。把肉盛出来。
- 6) 然后，把葱和姜放到锅里，炒到你可以闻到葱的香味。
- 7) 再把土豆丝放进去，翻炒到土豆丝变软，然后把已经炒好的肉丝放进去，加调料(盐、酱油)。
- 8) 出锅!

我的家常菜：糖醋排骨

2015~2016 学年 六年级 A 班同学



对于生长在美国的我来说，不怎么喜欢中国菜，但是对于糖醋排骨，我却情有独钟。我喜欢它的原因是：它酸酸甜甜的，味道很香，而且没有骨头。

今天我帮妈妈做了这道菜，现在让我告诉您这道菜怎么做吧。

准备：

1. 首先把新鲜的猪肉洗干净，切成小拇指那样一小块一小块的，也把芋头切成相同尺寸的。
2. 接着把味精、盐，糖和辣椒粉放在肉里腌一会儿。
3. 同时用一个小碗，把酱油、味精、醋和糖放在一起搅拌做成滋汁。

制作：

1. 接下来把油倒进锅里，把芋头和才腌好的肉加上一些生粉，放在热油里炸，
2. 然后把炸好的肉和芋头倒在盘子里，浇上滋汁。

完成：

最后在盘子的周围放几朵芥兰，这样美味又好看的糖醋排骨就做好了。



我的家常菜：蛋炒饭

2015~2016 学年 六年级女班同学



1. 把菜都准备好，洗干净剥了皮的虾和毛豆，把虾切成小块。
2. 毛豆放微波炉里闷两分钟。
3. 煮熟米饭。
4. 敲碎鸡蛋。
5. 油锅里加油，大火加热。
6. 倒入虾翻炒，直到虾仁基本熟透。
7. 洗干净油锅。倒入油，大火加热。
8. 倒入敲碎的鸡蛋翻炒，直到鸡蛋凝固成小块。
9. 盛出鸡蛋。油锅里加一点油。
10. 倒入煮熟的米饭，中火翻炒。
11. 米饭炒热后，加入炒好的虾，鸡蛋和毛豆。加盐，翻炒五分钟。
12. 最后再倒入一些生抽。翻炒一分钟。

材料

- 大米（2杯）
- 鸡蛋（4个）
- 虾（1磅）
- 毛豆（半包）
- 食用油
- 盐
- 生抽

蛋炒饭做好了！上桌！

我的家常菜：西红柿炒蛋

2015~2016 学年 六年级 女班同学

1、材料：

- 两个大西红柿
- 五个鸡蛋
- 一把小葱
- 油少许
- 盐小许



2、准备：

首先把五个鸡蛋打在碗里头。
再把盐和一半的葱花放入鸡蛋里打开。
然后把西红柿切成块。



3、炒菜：

- 1) 点火把少许油放入锅里，加热后再放入鸡蛋翻炒。
- 2) 炒熟后盛入碗里。
- 3) 再往锅里倒入少许油，加入西红柿翻炒。
- 4) 放入小许盐，盖上锅盖烧一会儿等烧出汁后，放入鸡蛋翻炒。
- 5) 然后盛入碗里就好了。

4、我喜欢吃西红柿炒蛋是因为它特别下饭。

我的家常菜：生煎馒头

2015~2016 学年 六年级 3班 同学

1. 材料：

面粉、水、油、肉糜、葱、芝麻、发酵粉、料酒、盐

2. 器皿：

平底锅、搅拌器、大碗



3. 做准备：

首先，把酵母粉、水和面粉混起来发酵。把料酒、盐和肉糜混在一起备用。再把发好的面粉做成一个一个的小面团。压成圆饼。把肉糜一个一个包在小圆饼内做成小馒头。在平底锅内倒入油。然后再把小馒头一个一个放在平底锅中，盖上盖。



4. 煎馒头：

先用中火煎大约十分钟，然后加入少量水，撒上芝麻和葱末，闷上十分钟后出锅。

5. 放到盘子里就可以吃了。

我的家常菜：红烧鸡翅

2015~2016 学年 六年级三班同学

我陪着我的妈妈作了一个川菜。这个川菜就是红烧鸡翅。我很喜欢吃红烧鸡翅。口味又辣又甜，看起来也很美味。



做这个菜要准备很多东西。需要姜、葱、花椒、辣椒、八角、冰糖、酱油和鸡翅。

先需要把姜和辣椒切成片，然后再把葱切成一段一段的。

- 切完了，就把姜、葱、辣椒和八角放到一个碗里，一会儿再用。
- 鸡翅应该放到开水里，让上面的小毛和油渍漂起来。
- 焯水完了，用漏勺盛出来鸡翅，再放到一个漏网里让水漏出来。
- 准备炒锅，先在开小火，把冰糖放到锅里，跟一点油熔。
- 把鸡翅放到锅里炒一炒，颜色变金黄时，加步骤2准备好的调料。
- 加水 and 一点酱油，炖 40~50 分钟，大火收汁后，就可以装盘食用。

就这样子，我陪妈妈做了红烧鸡翅。



我的家常菜：醋溜白菜

2015~2016 学年 六年级 A 班同学



我最喜欢吃的菜是醋溜白菜。

做这盘菜的时候，你首先要把大白菜一片一片剥下来，洗干净。把菜洗干净以后，你就要开始切菜，把菜帮和叶子分开，切成片。你再要准备好一些生姜、葱白和勾芡。

然后在锅里放两汤匙的菜油，烧热，放入生姜和葱白，炒一炒。再放入白菜帮炒一分钟。接下来，你就要加入醋、酱油、白糖和盐，炒两分钟，再加入菜叶炒几下。最后再倒入勾芡搅拌一下，再加一点麻油，就成了！

我的家常菜：西红柿肉丸汤

2015~2016 学年 六年级 A 班同学

- 1、材料：西红柿、鸡蛋、肉末、姜、葱、盐、糖、生粉、鸡精
- 2、准备：
 - 先把一个西红柿切成小块。再准备一盒肉末。打一个鸡蛋放进肉末里。再把盐、糖、生粉和鸡精放到里面。然后把葱和姜切碎，放入肉末里再搅拌。
- 3、现在可以动手了：
 - 先把西红柿放进一锅水里煮。水煮开后，用手把肉末揉成丸子放进去。
 - 放一点葱。等肉丸漂起来时，就可以吃/喝了。

我的家常菜：清白白菜

2015~2016 学年 六年级女班同学

一、材料：

- 一棵大白菜
- 油
- 盐
- 姜
- 水



二、准备：

1. 首先，把所有的材料准备好；
2. 然后把大白菜一片片地剥开，用水洗干净；
3. 用刀把姜的皮削掉，再用刀把姜切成又短又薄又小的条。

三、炒菜：

1. 在锅里放水，再放一点油；
2. 开火，等水烧开后，再把白菜和姜放进去；
3. 最后把火关了，用筷子把菜夹到盘子里去，菜就可以吃了。

四、喜欢这道菜的理由：

我喜欢吃这道菜是因为做好的味道很清甜。味道不浓也不淡，刚刚好。白菜又脆又爽，吃起来特别香！我还喜欢这道菜是因为它不仅非常好吃而且还很健康。

我的家常菜：京酱肉丝

2015~2016 学年 六年级三班同学

制作过程：

先把肉切成丝，放酱油、料酒、淀粉和一个蛋清腌上，然后用热水和面，揉匀后醒上。在等待的过程中将葱切成丝摆到盘中。



首先炒肉丝：

锅中加油大火烧热后，放入腌好的肉丝快速翻炒。等肉丝变色后，加入甜面酱，继续翻炒直至肉丝熟透。炒好的肉丝盛入摆好葱丝的盘中。

接着烙小面饼：

将醒好的面切成剂子（尺寸随个人需要，但不要太大。一般以直径五英寸为宜）。先给每个面剂一面抹油，然后两个面剂油面相对合在一起擀成适宜的尺寸。最后用低温火将饼烙熟。吃的时候，要将两张合在一起的小饼从中间分开即可。

最后是吃的方法：

取一张小饼，放入一些肉丝，再加一点葱丝，然后卷起来就可以享用了。