# 包饺子的过程写一段话 包饺子过程心得体会(汇总14篇)

来源：网络 作者：春暖花香 更新时间：2025-06-09

*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。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧包饺子的过程写一段话篇一包饺子，是我们中国传统的农历...*

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。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**包饺子的过程写一段话篇一**

包饺子，是我们中国传统的农历除夕夜的重要活动之一，也是家人们一起团聚、交流感情、共度新年的重要方式。通过包饺子的过程，不仅能够提高动手能力，增进亲子关系，更能够感受到传统文化的魅力。下面将从材料准备，饺子馅的制作，包饺子的技巧，团圆和享用的过程，以及心得体会等五个方面，来分享我在包饺子过程中的心得体会。

首先，材料准备是成功包好饺子的基础。在包饺子之前，我们需要提前准备好面粉、水、饺子馅料以及各种调料。对于面粉和水的比例以及揉面的方法，掌握得当非常重要，只有达到柔软而有弹性的程度，才能包出筋道韧劲的饺子皮。在准备饺子馅的过程中，我们还需要注意将各种蔬菜、猪肉、海鲜等食材切碎或搅拌均匀，保证馅料的口感和美观。只有材料的准备合理，才能为后续的包饺子过程奠定良好的基础。

其次，在饺子馅的制作过程中，需要把握好各类调料的配比，使得饺子馅能够既具有爽口的口感，又充满诱人的香味。调料包括生姜、葱花、盐、鸡精、水等，它们的使用量和比例的掌握是关键。此外，还需要加入适量的油，不仅能赋予馅料丰富的口感，还能够使饺子皮更加润滑。在制作饺子馅的过程中，需要不断尝试，调整各类调料的使用量，以求达到最佳的口味。

再次，包饺子的技巧也非常重要。首先，要注意将揉好的面团擀成薄而均匀的饺子皮，要使饺子皮的中间稍厚，两边稍薄，这样包出的饺子才能口感更好。其次，要注意将饺子馅放在中间，包饺子的时候要将饺子皮对折，然后将两边捏紧，固定饺子馅的位置。在捏合的过程中，要使劲捏紧，以免煮的时候饺子会破裂。另外，包好的饺子要尽量保持形状一致，大小适中，这样煮的时候口感更好。掌握这些技巧，包出的饺子才能筋道十足，美味可口。

然后，与家人一起包饺子的过程是团圆和亲情的体现。包饺子是一个可以让各个年龄层次的家人都参与其中的活动。在包饺子的过程中，我们可以边包边聊天，分享生活的点滴，增进家人之间的感情。尤其是父母和孩子共同参与包饺子，不仅可以增加亲子互动的机会，也能培养孩子的动手能力和团队合作意识。这是一种温馨而又有趣的亲子活动，能够让家庭成员更加团结和谐。

最后，我在包饺子的过程中体会到了一种手作的乐趣和成就感。通过自己动手制作食物，不仅能够实现对食物的创造，更能够感受到手工的魅力。包饺子需要大量的手工劳动，但在面对最后包好的饺子时，那种成就感是无以言表的。无论是把饺子皮擀薄，还是捏合饺子馅，都需要细心而耐心的态度，只有这样才能包好一锅美味的饺子。这种手作过程给我带来了乐趣和满足感，也激发我对传统手工艺术的兴趣，让我更加热爱中国的传统文化。

总之，包饺子的过程不仅是一项传统的家庭活动，更是一种体验中国传统文化、沟通亲情、培养动手能力的机会。通过材料准备，饺子馅的制作，包饺子的技巧，团圆和享用的过程，以及心得体会等五个方面，我在包饺子过程中不断学习和体会到了很多东西。包饺子不仅是一种传统的习俗，更是一种传统文化的载体，让我们能够更好地感受到中国的传统美食文化和家庭温情。

**包饺子的过程写一段话篇二**

今天下午，小桔灯老师教我们包饺子。

先揉面，揉面的时候我才发现面根本不听使唤，但费了九牛二虎之力最后我还是把面揉成了光溜溜的面团，然后用刀把它切成一小块一小块，搓成长长的条，切成一个个剂子，用力摁扁了，擀成薄圆片，再把馅给包进去，用手捏严实就好了。看看盖帘上的饺子，有的合不拢嘴，有的垂头丧气，有的挺着将军肚，有的像花盆，有的.像向日葵……真是奇形怪状，五花八门，令人忍不住笑得合不拢嘴。

老师把包完的饺子放在锅里煮，煮好了以后，盛到碗里，我们就可以大饱口福了。

哈哈，看了你们也流口水了吧？那就也到小桔灯来学！

**包饺子的过程写一段话篇三**

饺子是中国传统的年夜饭食物之一，包饺子已经成为年节时不可或缺的重要环节。身处现代都市中的我，虽然已经离开了故乡多年，但每逢过年时，还是会情不自禁地想起包饺子的美好回忆。在这个过程中，我学到了不少宝贵的体会，分享给大家。

首先，包饺子是一个团结的过程。无论是家庭团聚还是亲戚朋友齐聚一堂，包饺子都能让大家团结起来。在包饺子的过程中，亲人之间可以相互配合，一起分享快乐。我记得小时候，家人们一起围坐在厨房里，有的拍皮子，有的包馅，有的负责煮饺子。大家互相帮助，互相鼓励，忘却了疲劳。这一过程不仅营造了浓厚的节日氛围，也增强了亲人之间的感情。

其次，包饺子可以促进亲子关系的发展。在快节奏的现代生活中，很多父母都忙于工作，很少有时间与孩子一起亲近。而包饺子这样的活动，则提供了一个亲子交流的机会。孩子们可以在包饺子的过程中与父母一起动手，共同完成一个任务。他们可以学习包饺子的技巧，了解到勤劳的功臣背后的付出。同时，父母也可以借此机会与孩子畅谈心事，增进彼此的了解。这不仅会拉近亲子关系的距离，也会让父母更多地了解到孩子的需求。

第三，包饺子体现了一个家庭的传统与文化。每年到了农历年末，家家户户都习惯于包饺子。每个人都有着自己的包饺子的方法和口味。正是这种传承着的传统，将一个家庭与整个社会联系在了一起。通过包饺子，一个家庭的特色得以展现出来。比如，有些地方习惯于在饺子里加入韭菜，象征着新年的团圆和繁荣；有的人则更喜欢在饺子里加入香菇和豆腐，营造出素食的清新口感。每道饺子的背后，都蕴含着家人对这个年节的热爱和美好祝福。

此外，包饺子对个人品质的培养也有积极的意义。在包饺子的过程中，我们需要耐心和细心。首先，我们需要细致地制作包子皮，把面粉和水按比例调好；然后，我们需要细心地包馅，将馅料放在包子皮上，用手巧妙地收口。如果稍有不慎，饺子可能就会煮破。通过这一反复的过程，我们能够培养出耐心和细致的品质，同时也加深我们对细节的关注。

通过这些经历，我不禁会心一笑。包饺子的过程，虽然繁琐冗长，但却蕴含着丰富的意义。在独居异地的生活中，年节的传统活动就是我与家乡的联系和牵绊。无论身在何处，只要我坚持包饺子，就能够唤起我的童年回忆，弥补我与家人的距离。正如古人所说：“童稚心动，长者茂养。”包饺子不仅激发了我心中的童年情怀，也培养了我长者责任感和家庭联系的重要性。我希望，每个人在包饺子的过程中，都能够收获到类似的体会和启发。

**包饺子的过程写一段话篇四**

今天，刚吃过早饭，妈妈对我们说：“我们来包饺子吧！”我和妹妹听完后，高兴得一蹦三尺高。

我们到菜市场买回了彩色的饺子皮，肥瘦相间的五花肉，穿着绿衣裳、长着长胡子的玉米，洁白如雪的马蹄...接着妈妈开始剁肉，不一会儿，厨房里传来了“咚...咚...咚...”的声音，好像一首节奏十足的乐曲。而我一手拿着削皮刀，一手拿着胡萝卜，学着妈妈平时的样子，用力一削，哪知道胡萝卜不听使唤，一下跳出我的手心，吓了我一跳。我才知道，平时看似很简单的事情，也是要经过多次实践练习才能做好。于是我小心翼翼地，一点一点地削起来。我的`旁边，妹妹正在认真地把玉米一颗颗地剥下来。

材料准备好后，我自告奋勇地对妈妈说：“今天让我来调味道吧。”妈妈笑着说：“那让我们来看看你的厨艺。”我加入了2匙酱油、3匙蚝油、少许的盐和鸡精后，开始使劲地搅拌。妈妈担心我没把味道调好，还特意把一小块肉末下去煎熟，妈再尝尝味道，就直呼道：“太好吃了，味道刚刚好！”

吃着自己包的饺子，望着妈妈和妹妹，我觉得一家子一起劳动，一起分享成果，是一件非常快乐和幸福的事情！

**包饺子的过程写一段话篇五**

今天下午，小桔灯老师教我们包饺子。

先揉面，揉面的.时候我才发现面根本不听使唤，但费了九牛二虎之力最后我还是把面揉成了光溜溜的面团，然后用刀把它切成一小块一小块，搓成长长的条，切成一个个剂子，用力摁扁了，擀成薄圆片，再把馅给包进去，用手捏严实就好了。看看盖帘上的饺子，有的合不拢嘴，有的垂头丧气，有的挺着将军肚，有的像花盆，有的像向日葵……真是奇形怪状，五花八门，令人忍不住笑得合不拢嘴。

老师把包完的饺子放在锅里煮，煮好了以后，盛到碗里，我们就可以大饱口福了。

哈哈，看了你们也流口水了吧？那就也到小桔灯来学吧！

**包饺子的过程写一段话篇六**

星期六的下午，小桔灯的薯条老师让我们包饺子，老师把我们分成六组，每组七人。

我们准备好了工具和材料，就开始包饺子了。我心想不就是包饺子吗？小菜一碟。我迫不及待地拿起一张面皮，用筷子往面皮里放好馅，不知道为什么，我拿面皮的手却怎么也不听使唤，饺子在我手里不是这边漏了，就是那边破了，我连忙又拿了一张面皮铺在上面。才包好了一个饺子。后来，我看别人怎么包的，练习了几次才包的很好了。

吃着自己包的饺子，我心里真是美滋滋的，因为我学会了包饺子。

**包饺子的过程写一段话篇七**

星期天，我和奶奶准备吃饺子。

我们先把青菜和瘦肉剁碎了，再在里面加了酱油、盐和味精。我到客厅发现奶奶出去了，自己一个人闲着没事干，就干脆包起了饺子。我放了满满一勺馅料，哎呀，不好，馅都爆出来了，还好我眼疾手快，连忙又拿一张饺子皮补了上去，把漏洞补好，剩下半张饺子皮放在旁边做“替补”。不一会儿，我就包了好几个，有几个很苗条，不过大多数都挺着个将军肚，看着一个个将军穿着有补丁的盔甲，真是有点难为情。我暗暗下了决心，一定要包个正常的出来。这次，我放了一勺馅，馅倒是不多也不少，就是这个“哥们”不给面子，站不起来。就在我百思不得其解时，门铃响了，“大救星”奶奶回来了。

原本我以为奶奶肯定会好好夸夸我的，没想到，奶奶眉头一皱，说：“家里的盐没了，我去买盐了，谁知道你先包起来了。你包的那些虽不好看，只要多练习就会包好，但是饺子馅味道很淡，这可怎么吃啊？”我看着奶奶愁眉苦脸的样子，灵机一动，想到一个办法，便对奶奶说：“把盐调成盐水，用一次性注射器把盐水打到饺子里，不就够味了。”奶奶听了，直夸我聪明。

晚上，历经磨难的\'饺子出锅啦！我一口下去少半边，那味道真香，真好吃啊！

**包饺子的过程写一段话篇八**

饺子是我国的传统美食之一，它不仅有着丰富味道，还有着一种特殊的文化意义。每当过年的时候，我都会和家人一起包饺子，这成为了一种家庭传统。在这个过程中，我学到了很多，并且体会到了许多道理。下面，我将以“包饺子过程及心得体会”为题，分享我在包饺子过程中的所思所想。

第一段：包饺子的准备工作

包饺子的第一步是准备饺子馅。我们通常会选择猪肉、韭菜和香菇作为主要的饺子馅材料。这些材料都需要事先处理好，如切碎、切丝等。在准备过程中，我注意到每一样材料的重要性。猪肉使饺子更有嚼劲，韭菜和香菇则让饺子更加香味浓郁。这让我想到了一个道理，一个成功的团队需要每个成员的努力和贡献。只有每个人发挥自己的特长，团队才能取得最好的效果。

第二段：包饺子的技巧与经验

包饺子的技巧是需要经验积累的。一开始的时候，我总是将馅料夹得太满，导致饺子裂开。家人告诉我，包饺子时要保持适当的馅料量，并将馅料放在饺子皮的中间。此外，包饺子时要使用正确的手势，保持节奏稳定。经过多次练习，我终于掌握了包饺子的技巧。这也让我体会到了一个道理，只有通过不断地学习和实践，我们才能够提高自己的技能。

第三段：包饺子的团结与合作

包饺子是一项需要团队合作的任务。家人们一起围在桌子旁，分工合作，每个人都有自己的任务。有的人负责将馅料放在饺子皮上，有的人负责包饺子，还有的人负责煮饺子。大家相互配合，总能在短时间内包出许多饺子。这让我想到了一个道理，团队合作是非常重要的。只有大家齐心协力，才能够取得更好的成绩。

第四段：包饺子的欢声笑语

包饺子的过程中，充满了欢声笑语。大家为了争取包出最多饺子，不仅要比谁包得快，还要比谁包得好看。每个人都展现出了自己的特点和创意。有人包出了各种各样的造型，有人包得特别小巧玲珑。这让我感受到了欢乐与快乐，将世界的美好展现了出来。这也让我想到了一个道理，生活中的快乐往往是与他人一起分享，只有和家人、朋友们共同欢笑，才能体验到更多的幸福。

第五段：包饺子的体验与回忆

包饺子不仅仅是一种烹饪技巧，更是一种体验和回忆。每一次包饺子的过程中，我都会回想起小时候和爷爷奶奶一起包饺子的情景。那时候，他们总是认真地教我包饺子的技巧，让我学到了很多。现在，我已经长大成人，能够自己包饺子了。这让我感受到了成长带来的乐趣和回忆。同时，我也明白到，家庭的温暖与团结是永远不会改变的。

通过包饺子的过程，我不仅掌握了许多技巧，还体验到了许多快乐。饺子不仅仅是一种美食，更是一种连接亲情和友情的纽带。在未来的日子里，我将继续保持这个传统，和家人一起包饺子，共同创造更多的美好回忆。

**包饺子的过程写一段话篇九**

星期六的下午，小桔灯的薯条老师让我们包饺子，老师把我们分成六组，每组七人。

我们准备好了工具和材料，就开始包饺子了。我心想不就是包饺子吗？小菜一碟。我迫不及待地拿起一张面皮，用筷子往面皮里放好馅，不知道为什么，我拿面皮的手却怎么也不听使唤，饺子在我手里不是这边漏了，就是那边破了，我连忙又拿了一张面皮铺在上面。才包好了一个饺子。后来，我看别人怎么包的，练习了几次才包的很好了。

吃着自己包的饺子，我心里真是美滋滋的，因为我学会了包饺子。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

**包饺子的过程写一段话篇十**

包饺子看似简单，其实也蕴含着一些方法和技巧，你亲手包过饺子吗?下面是本站小编为你精心整理的包饺子过程三年级

作文

，供大家参考!

在我们的生活中，会引来种种风波。如：家庭的风波、课堂上的风波等。但是我却忘不了那次包饺子的风波。

记得那一次，我和爸爸、妈妈一起到乡下姥姥家去。来到了姥姥家，我可高兴了，终于可以跟表姐在一起玩了!我们玩了一会儿，回到屋里一看，姥姥和妈妈正准备包饺子，我们就洗了洗手，跟着妈妈学包饺子。

我手上拿着一张饺子皮，另一只手用勺子把馅儿挖到了饺子皮上，正打算包起来的时候，可是那些馅儿就是不听我的使唤。不是从坐左边冒出来，就是从中间跳出来。我心想：唉，这饺子真是不听话。抬头一看，姥姥和妈妈已经包了许多饺子了，那些饺子形态各异，让人看了不流口水才怪呢!我看着妈妈包的是那样轻巧，我就对妈妈说：“您还是教教我怎样包饺子吧。”妈妈一边示范一边对我讲了包饺子的方法和应该注意的事项。我又重新拿起一张饺子皮，按照妈妈的方法去做，果真奏效。不一会儿，我便包了十几个饺子。

煮熟的饺子出锅了，姥姥把饺子捞出来放到了盘里，我吃着自己包的饺子，心里美滋滋的!

今天，我学会了包饺子。

今天是星期天，我特别想吃饺子。

肉剁好了，妈妈把肉放进一个碗里，然后，把一块豆腐捏碎，和肉混在一起，接着，妈妈把洗净的香菜放到热水里捞了一下，紧接着，妈妈又把香菜切成细末，放上盐、味精、酱油等佐料。这样，饺子馅就做好了。之后，妈妈把饺子皮拿了出来，我一看就知道要包饺子了，于是，我走上前去，主动要求学包饺子。妈妈同意了，我先洗了洗手，然后拿了一张饺子皮，放在手掌心上，学着妈妈的样子，夹了一点儿肉馅放到饺子皮上，然后翻过来，再把它一弯，两头粘在一起就可以了。

我觉得包饺子并不难呀，可是和妈妈的一比我就发现：我包的饺子像泄了气的皮球，妈妈包的饺子却像一个个“大肚将军”，威武地站地那儿。真是“不怕不识货，就怕货比货”。原来做什么事都不容易啊!特别是要把它做好，那就更不容易了。

今天，我学了包饺子，吃了饺子，同时又从中悟出了一些道理，心里别提有多高兴了。

过年了，我家乡有一风俗——包饺子，吃饺子，今天，我们一家人就自己动手包饺子，并品尝自己包的饺子。

包饺子需准备的是：肉馅、饺子皮、一小杯水。妈妈先把准备好的肉切成小块，再由小块切成丝，然后再把肉丝剁几下，最后加上盐、味精、酱油等调料后搅拌均匀，肉馅就算做好了。取一张饺子皮并放入馅料，用手沾一点水，沾在皮最外圈，将右端边角捏住，右手拇指向外轻推内侧皮，食指将外侧皮形成褶折，右手拇指将褶折捏紧，这样饺子就做好了。我们每个人都做了几个，唉，还是女生比较适合做家庭主妇——看，我和妈妈报的饺子真谓是像模像样的，仿佛是个小月牙。再看，这父子俩，一个饺子包的像小笼包，一个饺子包的“皮开肉绽”，一点都不像样。包好了饺子，妈妈就把包好的饺子放在锅里蒸。在饺子煮的时候，我们商议好了，自己吃自己包的饺子。饺子蒸熟了，妈妈一打开锅盖，肉馅的香味扑鼻而来，开始品尝了，不知道为什么，不管是包得像月牙的饺子，还是包得“皮开肉绽”的饺子，味道还是那样香美。

**包饺子的过程写一段话篇十一**

星期六下午，我见妈妈包饺子，就凑了个热闹，也包了几十个饺子。我先拿一片饺子皮平铺着放在掌心里，在皮子中间放适量的馅儿，并把馅儿稍稍铺开一点儿，再沾一点水涂在皮子边沿上，然后把皮子对折，成了个半圆，最后把对折的边儿粘在一起。一个饺子就这样诞生了。

不一会儿，一筛饺子包好了。我们把饺子分成了两份。一份水煮，一份油煎。我吃了几个水煮的饺子，弹弹的，软软的，鲜鲜的；我又吃了几个油煎的饺子，爽爽的，脆脆的，香香的。

**包饺子的过程写一段话篇十二**

每年的元旦节临近，同学们最期盼的就是班上组织的形形色色有趣的活动。可这次元旦节的活动，居然是我们意想不到的包饺子。

金黄的炒鸡蛋碎拥抱着碧绿的韭菜段儿，可爱的牛肉丁儿身上包裹着清脆的芹菜末儿，爽口的白菜丝儿挽着褐色的香菇粒儿。看着家长们准备的三大盆饺子馅，我们口水都要流出来了！

同学们有的在揉面，有的在擀皮。因为从没做过，揉面的一会儿担心面硬了，一个劲儿加水，一会儿担心面软了，一个劲儿加面。擀饺子皮的同学不是擀面杖压着自己的手，就是擀出来的面皮大小不一。

最厉害的是有两位同学，带了包饺子神器。只需把皮子平放，舀勺馅儿，搁下。左手握住神器的两侧，一按，就成了！大小一致、花边一样的饺子，像国庆阅兵式上，个子一般高的军人叔叔，一列列站好。好多同学都投去羡慕的眼光。

黄老师正好走了过来，拿起一个神器做的饺子，也竖起了大拇指，说：“这组会用工具，做事很有效率。做出的饺子很漂亮！”

“可是，老师……我觉得，有的饺子漂亮，很有精神；有的很死板，看起来……像没有灵魂一样。”角落里一个低低的声音响了起来。原来是班上最爱动脑筋的“数学王子”谢轩同学在嘀咕。

“没有灵魂？”黄老师不解。

“老师您看，不管是用手捏的，还是用包饺子神器按出来的，都分成两类。一种是用心做出来的，一种是随意摆弄在一起的。这一排饺子是他们组最开始用包饺子神器时，大家因为新鲜，做得很认真，看起来个个饱满；可是这个……”谢轩拿起一个饺子，右手轻轻一拨，饺子就张大了嘴喘气，“这个是刚才林晨乱做着玩的，看起来就很没有精神。”

谢轩向右侧了身，看向我包的饺子。

“我们再看这列饺子，大家是不是也能看出不一样呢？这个是陈锐立最开始用心学包的饺子，大肚汉，很有精神。那个，是他刚才一边聊天一边做出来的饺子，看起来肚子瘪瘪的，好像丢了魂儿一样。”

我一下红了脸，谢轩的话引起我的深思。

我想，以后我要用心做每一件事，去完成每一个有灵魂的“饺子”！

**包饺子的过程写一段话篇十三**

过年的时候，我觉得奶奶自己一个人包饺子挺辛苦的.，我就决定帮奶奶包饺子。

奶奶把菜、肉拌成馅，并和好面准备开始包饺子。奶奶把面团平均切成橘子块大小，并让我用手掌压平。接着开始擀皮了，奶奶先给我做示范，奶奶一手拿着擀面杖，另一手拿着一小块面团，奶奶将擀面杖对准小块面团，熟练的擀着，另一手把面团迅速的旋转起来。很快，奶奶将面团擀成了圆圆的饺子皮，我很羡慕。

我心想：奶奶做的这么快，肯定很简单的。于是，我也拿起擀面杖，可是我真不会擀，擀面杖和面团总是配合不协调，最后面皮竟然破了几个小洞。我不放弃，继续擀，最后擀到第三次，面皮上还是有许多小洞，奶奶只好手把手教我。之后，我擀的饺子皮小洞一个比一个少，形状也越来越规范。

擀好皮，我又开始包饺子了。依然是奶奶先示范，奶奶一手拿着一个饺子皮，一手拿筷子，夹了些陷往饺子皮里放，放满后将两边对折，一点一点捏，一个漂亮的饺子就包好。我也像奶奶一样，拿起一个饺子皮，然后夹了些馅放进去，可能是我夹的太多了，将皮对折的时候，有好多馅出来了，奶奶在旁边笑着替我挽救。后来，我又尝试着包了几个，可惜都站不起来。等全部包好后，我已经累得腰酸背痛了。

这次包饺子，我知道了，我有很多东西要学习，自己包饺子这样辛苦，奶奶以往包饺子那得多累啊！以后，我要多帮奶奶做一些力所能及的事情。

**包饺子的过程写一段话篇十四**

过年了！过年了！妈妈买回来一堆菜，正好用来包饺子。

妈妈把肉和菜和好，我马上直奔过去。

我随手拿了一张皮，在指尖上转了几圈，开始包喽！我把肉泥包进皮里。

当我因为不用教就会包而得意时，却发现饺子像个没气的气球一样凹了下去。而妈妈，正捂着嘴，偷偷地笑道。

我一见饺子，决定一定要包一个饱满的饺子。我舀了一大勺肉馅，放进皮里，用力一包。可是……唉，不想也知道了，破了。而妈妈那，一个个饺子挺着“将军肚”，好像没上场就把我的饺子给吓坏了。

我只好向妈妈请教：“妈，饺子怎么包呀！”妈妈笑着，慢慢拿起一张皮，用一把小勺子，舀了两勺肉馅，放在皮的中间，外面一圈涂上水，轻轻地捏了一下中间，又捏了两边，再把两边的一个角往后一捏，一位“大将军”就立在了我面前。我学着妈妈的样子一下一下地包了几个饺子，皮全包完了，马上要开始摆放了。我想了好久，才想到方案。

一个个白白的饺子，被我摆上了锅，一个个整整齐齐，我又偷偷摆了个星星的图案。

饺子下锅了，又起锅了，吃着喷香的饺子，我的\'心里甜甜的。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn