# 六年级做酸奶作文(热门19篇)

来源：网络 作者：夜色微凉 更新时间：2025-06-10

*六年级做酸奶作文1妈妈订的酸奶机终于到货了！我一收到快递，就迫不及待地“徒手”撕开，妈妈在一旁心惊胆战：“哎哟，这么难撕，那剪刀剪了得了！哎呀！盒子都烂了！”终于拆开了。我从盒子里抱出酸奶机，真精致！它全身粉白，它的肚子里还有一个小铝盆。我...*

**六年级做酸奶作文1**

妈妈订的酸奶机终于到货了！我一收到快递，就迫不及待地“徒手”撕开，妈妈在一旁心惊胆战：“哎哟，这么难撕，那剪刀剪了得了！哎呀！盒子都烂了！”

终于拆开了。我从盒子里抱出酸奶机，真精致！它全身粉白，它的肚子里还有一个小铝盆。我乱七八糟地翻出制作说明：“嗯……什么什么菌，鲜奶。好！开始做吧！”我不等妈妈反应过来，就开工了。

“两盒鲜奶……”我跑向阳台拿出两盒特仑苏，“这应该可以！七种活菌，哦，在这里！”我从盒子里取出来，撕开一包，倒进了盆子，紧接着又剪开了奶盒，“呼腾”一下倒进盆里。我抽出两根筷子，在盆里左左右右、上上下下地搅着。“啊，真累！”不过准备工作总算做好了。

我捧着盛满酸奶的盆子放进酸奶机中，插上电源，盖上盖子，满怀期待地望着它，想象着我亲手做出的美味酸奶。

八个小时过去了，已经是下午了，我迫不及待地打开盖子，用勺子轻轻撇了一点，放进嘴里，细细品尝，真香！既有鲜奶的浓郁，也有着酸奶的酸……“咦，没甜味啊！”我恍然大悟，“忘记放糖了！”我拍拍自己的脑袋：“这是啥记性嘛！”

虽然我第一次制作的酸奶不是那么完美，可是其中饱含了我的努力与期待！

**六年级做酸奶作文2**

首先，我拿出了两盒250毫升的鲜奶和一小瓶100毫升的纯酸奶，按照10:1的比例把鲜奶和纯酸奶搅匀，分别倒进酸奶机配置的4个塑料杯里，然后盖上盖，插上电源，我就焦急的盼着喝自己做的酸奶了。

时间过得真慢啊!好不容易过了七小时，已经到了下午4点，我迫不及待的打开盖，就闻到一点淡淡的酸奶味， 酸奶已经稠稠的倒不出来了，我想已经好了，可是摸起来还是热得，妈妈说：“要冷的才好吃!^v^然后，我就把酸奶放进冰箱里，等晚上吃完饭再吃。

又好不容易到了晚上，我急急忙忙的打开冰箱，拿出酸奶尝一尝，感觉除了有点酸味，没有超市里买的酸奶味道好，妈妈说：“超市里买的酸奶味道好，是因为加了很多香料，我们自己做的更好，更天然，不过你可以加一点糖，味道会好些。”我加了一点蜂蜜搅匀，一尝，果然好喝了，我觉得这是美味中的美味呀!以后我还要做。

今天，我很开心，我的酸奶做的很成功!

**六年级做酸奶作文3**

大家一定喝过酸奶、吸过酸奶，吃过酸奶拌水果，但肯定不知道酸奶还能炒着吃，下面就听我慢慢道来吧！

酸奶已经有4000多年的历史了，可炒酸奶还是最近才出现哦！国庆节，我有幸跟着爸爸妈妈去山东枣庄的台儿庄旅游。我们走在古城的美食街上，每个摊位都比较热闹。其中有一个摊位尤其热闹，游客们排着长长的队伍，把摊位围得水泄不通。这里卖的是什么好吃的，怎么吸引了这么多游客呢？我凭着自己的机灵钻进队伍，只见摊位上写着“炒酸奶”三个大大的红字，两位年轻的姑娘正在紧张地忙碌着。游客们都目不转睛地盯着他们制作，都想尽快尝到这新鲜的玩意儿。看了两次完整的制作过程后，我弄清楚了炒酸奶的原料有袋装酸奶、果酱等配料，工具有搅拌杯、速冻机、铲子等。首先将一袋酸奶倒入搅拌杯，按客人的需要加入相应的果酱，再撒入一些葡萄干和麦片搅拌成糊状，接着倒入速冻机的平台上，让酸奶静静地冷冻一会儿，再用铲子把酸奶摊平，大约两分钟，酸奶冻成了一张“薄饼”。这时，摊主熟练地用铲子把酸奶饼铲成巧克力片的样子，再翻炒几下，让“巧克力片”两面都快速冷冻起来，最后把它们全部装进杯子就可以递给顾客了，这个过程大约一共需要5分钟。爸爸告诉我炒酸奶的速冻机和炒冰机的原理是一样的，用的是特殊的炒锅，即急速冷冻锅。这种特殊炒锅下的压缩机能瞬间将氮气液化成液体，半分钟内炒锅的温度就降到了-15摄氏度，将酸奶速冻成固体。

我选的是芒果味炒酸奶，经过漫长的等待后我要的酸奶片终于来到了我的手中。平时老妈不允许我吃冷饮，现在总算可以大饱口福！一片片炒酸奶如同一片片奶酪，看着那诱人的模样，我迫不及待地把鼻子凑到杯口，深深地吸了一口气，啊，浓浓的芒果味扑鼻而来！赶紧挖上一勺送进嘴巴：“哇，太好吃了！”甜甜的芒果夹杂在酸奶里，感觉就和冰淇淋差不多，甜甜的、酸酸的、凉丝丝的，甚至比冰淇淋更好吃！妈妈被我一脸的幸福样感染了，忍不住尝了一口，也连声说好吃！

我一边吃着乳白色的芒果味炒酸奶，又看看浅紫色的蓝莓味炒酸奶，再看看粉红色的草莓味炒酸奶，看得我眼珠子都快掉出来了，真想把每种口味都尝一尝！

**六年级做酸奶作文4**

今天，科学老师布置了一项作业——做酸奶。

回到家，我翻开了科学书，找到了做酸奶的方法：首先，把一瓶纯牛奶倒入锅中蒸煮3-5分钟，并加入两勺白糖;然后把煮熟的牛奶冷却到35度到45度;接着把两勺酸牛奶放进牛奶中;最后把牛奶倒入保温瓶中保温。

看完了做酸奶的过程，我立刻找来了做酸奶的材料，有：奶锅、牛奶、酸奶、白糖、保温杯、勺子。

找到了做酸奶的材料，我有些得意忘形，心想：做酸奶原来这么简单啊!可是想起妈妈告诫我的话：“不能骄傲自满，才能做好每一件事。”所以我不能掉以轻心。

我学着科学书上做酸奶的的方法，一步一步地把它做好。首先，我把一瓶牛奶挤进奶锅中。可是，由于我急于求成，把牛奶挤出锅外，溅了一身牛奶。做酸奶多么需要耐心啊!

接着，我把奶锅放在电磁炉上蒸煮。过了四分钟后，牛奶渐渐地冒起青烟，显然，牛奶煮熟了。

等牛奶冷却后，再把准备好的酸奶小心地倒进牛奶中，搅拌均匀。

最后，我把调制后的牛奶倒入保温杯。

第二天早晨，我早早地起了床，便迫不及待地跑下楼。把保温杯中的牛奶倒出来，然后细细品尝自己的“杰作”。可是，这酸奶却一点也不甜，原来在做酸奶的过程中忘记加糖了。

虽然我做的酸奶不好喝，但是这毕竟是我第一次做酸奶。所以及时不加糖，喝起来也特别香甜。

**六年级做酸奶作文5**

我心想：这小玩意怎么做酸奶呢？我赶紧问妈妈，她笑咪咪地对我说：“你想自己做酸酸甜甜的酸奶吗？”我一听，高兴地一蹦三尺高，连连说：“好呀！”

妈妈说：“首先我们要准备好材料，所用的材料是：纯牛奶、酸奶机、筷子、发醇剂、果酱、苹果丁、碗、勺子；接着要给酸奶机容器洗洗澡、消消毒，消完毒，把牛奶倒入酸奶机里，再加上发醇剂，就可以插上电源工作了，要工作8-12小时，一杯称心如意的酸奶就做好了。如果你想吃到更可口、更美味的酸奶，你必须把它放到冰箱的冷藏室里纯化12-24小时。500毫升纯牛奶添加半袋发醇剂，1000毫升纯牛奶添加一袋发醇剂。

记住，你做出可口好吃的酸奶，可别忘了告诉我，我想亲自尝一尝哟！

**六年级做酸奶作文6**

今天游泳后，妈妈买了一瓶酸奶给我喝。把爽口的酸奶喝完后，我想：要是天天有酸奶喝就好了。想到这里，我看了看酸奶盒上的配方，一个大胆的计划就在心中迸发了。

吃过中饭，我找来了蜂蜜、纯米醋、原味奶，在一个纸杯写上“蜂蜜醋酸奶”。然后把一些牛奶倒进这个纸杯，再倒一些米醋下去，用筷子搅了搅，又用筷子蘸了些蜂蜜，再次搅拌了一会儿，最后我把保鲜膜剪成一个正方形，盖在纸杯上，再用透明胶把它的边贴紧，一杯酸奶大功告成了！我把它放进冰箱冰镇起来。

下午，表弟从幼儿园回来了。我见他满头大汗，就问他喝不喝酸奶，他高兴地点点头。我从冰箱里拿出我的酸奶，倒了一点给他，他一口就喝了下去，眯着眼睛大叫：“好酸啊！”“酸奶当然酸啦！”说着我也喝了一口，我也禁不住眯起了眼睛，唉，看来我的原创版酸奶失败了。

俗话说：失败是成功之母。我得再做个改进版。米醋太酸，不如改成柠檬好了。对，再做一杯“蜂蜜柠檬酸奶”，味道肯定好！我把牛奶倒进纸杯，然后把柠檬切成片用手往中间一挤，就有果汁滴下来了。我又用筷子蘸了些蜂蜜，放进杯子里搅动。然后我舔了一下筷子，嗯，味道不错，冰镇一下更好喝。

傍晚，妈妈下班回来，我请她尝了尝我的改进版酸奶。妈妈喝了点点头说：“味道不错，酸甜可口，以后我们天天有酸奶喝了。”我听了心里美滋滋的。

我制作的酸奶，味道虽然赶不上商场里买到的酸奶，可在我心里它是一杯最美味的酸奶。因为我知道，大胆的尝试往往会产生奇迹。

**六年级做酸奶作文7**

今天我们在科学课上做了一个有趣的实验，科学老师让我们每人带一瓶牛奶，一瓶酸奶和一只保温杯这是我们自制酸奶所需要的工具。

当上课铃声响起时，只见孙老师两只手里各拿着六个酒精瓶，六只铁架子和六只饭盆走进教室接着孙老师把所需的工具分发给每个小组，然后把我们的酒精瓶一一给点燃了紧接着孙老师说：“同学们实验开始”只听老师一声令下同学们热火朝天的干了起来，首先孙老师让我们把饭盆放上去倒入牛奶开始加热等到牛奶冒泡时立克取下，也许大家要问为什么要加热牛奶?因为牛奶中有许多益生菌加热后可以杀死益生菌。牛奶冷却到45度时加入2勺酸奶和2勺白糖均允搅拌后倒入保温杯内，孙老师告诉我们不要着急耐心等待放2之3天后即可食用。

到了星期一我们就迫不及待的要品尝亲手制做的酸奶了。同学们争先恐后的往自己杯子里倒酸奶，只见酸奶紧扒着杯壁不肯下来好像在跟我们玩游戏呢!足已可见酸奶非常的粘稠。我们想这次实验终于成功啦!虽然吃进嘴里是酸酸的可同学们心里是甜滋滋的，心里别提多开心了。在这次实验中我知道了大家团结一心才能完成一件事，做什么事都要有恒心，不能轻易的放弃。

**六年级做酸奶作文8**

童年的美好记忆犹如满天繁星，数也数不清，“炒酸奶”这件事我至今记忆犹新，每每想起，我都会不由自主地傻笑起来。

记得有一次，爸爸妈妈在十一假期带我到西安玩儿，在小吃街上有一个摊位卖炒酸奶，因为好奇，我们打算买一份尝一尝。等待中，我看见店家把酸奶倒进炒锅里，再加上什锦果肉，翻炒起来，我们的炒酸奶不一会儿就做好了，我一吃，竟然是冰冰凉凉的，明明是在锅里像妈妈炒菜一样炒的呀，怎么还是冰凉的呢?难道酸奶有什么魔力吗?当时我并没有多想，大口大口地吃起来，炒酸奶太好吃了，既解渴又解馋，吃完后，我咂咂嘴，回味无穷。

旅程结束，回到家中，我还是对炒酸奶念念不忘，于是，我提议与妈妈一起做炒酸奶，妈妈一口答应下来。我心急，只想马上吃到，就对妈妈说：“妈妈，我知道怎么做，我来说，你来做。”妈妈半信半疑，但还是听了我的话，我把自己的想法告诉妈妈：“开火放上炒锅，把酸奶倒进炒锅，过两分钟就好啦。”两分钟后，酸奶并没有像之前那样凝固，而是越来越稀，快要蒸发掉了，妈妈赶忙关了火，停止继续做。我十分懊恼，为什么人家能做成而我们就做不成了呢?

现在，每当我看见酸奶，就会想起“炒酸奶”的傻事，就仿佛看见自己心急、贪吃、天真、执拗的样子……

**六年级做酸奶作文9**

酸奶是我的最爱，晚上，妈妈说要教我做酸奶，我高兴地一蹦三尺高。

说干就干，我马上拿来了小熊酸奶机，一大盒纯牛奶和一盒红枣味酸奶。我们先把所有的器具用开水消毒，然后把牛奶倒入酸奶机，再将酸奶倒入牛奶中搅拌均匀后，轻轻地盖上盖子。最后把酸奶机调到酸奶档就大功告成了。妈妈说等8个小时左右酸奶就可以出锅了。临睡前，我忍不住想要打开盖子看看，妈妈连忙叫道；“不能打开，锅里进入氧气，酸奶会变质的！”我赶紧缩回了手。

第二天一大早，我一起床就迫不及待地冲到厨房，我打开盖子一看，牛奶已经变成像嫩豆腐一样的酸奶了，我兴奋地叫来妈妈：“太棒了！酸奶做成功了。”妈妈说：“冷藏后味道更好呢。”我可实在等不及了，吃着温热的酸奶，原来自己动手做酸奶并不难呀。

**六年级做酸奶作文10**

当我把自己调制的第二款产品葡萄酸奶和芒果酸奶拍了照，又把照片美化了一番，发到朋友圈以后，我便回复大家的点赞和询问忙得不可开交了。

浓稠爽滑洁白的酸奶盛在一只只精致的小瓷碗里，里面点缀着或黄或绿或紫或红的各色水果丁，旁边又附上了一幅我享受水果酸奶的美图和一行字：自制淇牌水果酸奶。我的朋友们全都按捺不住了，纷纷向我索求起配方来。

我忍不住嘿嘿笑着，我索性问了大家一个问题：把大象装入冰箱，需要几步？果然有人互动过来：开冰箱门、放大象、关冰箱门。

我说，你真聪明。淇牌水果酸奶的秘方一般人我不告诉他：就是把袋装酸奶打开放到小碗里、加喜欢的水果、放冰箱。哈哈，你学会了吗？其实生活中好多事情都很简单，都是人们把它想复杂了。

今天，我又研制出第三款产品：水果酸奶冰糕。操作起来也非常简单，先调制水果酸奶，为了增加营养，我又调制了一些奶粉加进去，如果想增加甜度，可以加些冰糖水和蜂蜜。做冰糕的配料很随意喽，煮一些绿豆或红豆，做成小豆冰糕，口味也非常不错。

冻几个小时以后，把冰糕模子拿出来，教大家一个巧取冰糕的方法，把冰糕模子放在一盆清水中静置几分钟，再抽取冰糕，便非常容易了。

自制冰糕不添加任何色素，干净卫生，更有营养，关键是口味一极棒。你，不想试试吗？

**六年级做酸奶作文11**

在八月份的10日至15日，我们班主任让我们根据她发在班级群内的几个小视频做酸奶，并做成视频发送至班级群内。我看了几个视频，觉得太简单了，只要准备一些材料就可以了。

我和哥哥在家里准备了牛奶，酸奶，白砂糖，保鲜膜。万事俱备，只欠视频了。但是在做的时候，我把步骤给忘了。这可急坏了我们俩。他上学也不教这些东西，所以我俩想了半天，终于想到了求助于妈妈。

我让妈妈发视频给我们。哥哥把材料放到了客厅的桌子上。我看了一下视频，瞬间就想起来了。但我并不急于马上做酸奶发视频给妈妈，因为我怕做着做着就忘了怎么做了，再浪费材料，会挨吵，所以我为了保险起见，就先做了一个。

先拿一个碗，把牛奶放进去，然后随个人喜好放入白砂糖。注意不要放太多，免得白砂糖比牛奶多，化不开浪费了。然后充分搅拌。然后再放一些酸奶。酸奶绝对不能放太多，如果放太多的话，就没有味道了，既没有了牛奶的纯味，又没有酸奶的酸味，还没有白砂糖的甜味。我的这碗失败了就是因为酸奶放了一半所以没味道的。放了酸奶之后也要搅拌，搅拌均匀后就可以用保鲜膜盖上，放入冰箱里冷藏15到20个小时了。

做完这碗，我信心满满，让哥哥给我拍视频。我虽然会做，但貌似说的不咋地，所以我练了好几次，终于感觉自己可以拍视频了。我先拍了一下材料，然后开始解说：“先这样，再那样，再搅拌，再那样，再搅拌，最后盖上保鲜膜，就完成了，放置15到20个小时就完成了，可以喝了。”然后迅速结束，发给了妈妈。

这次做酸奶，我收获了许多。比如，做事情不能粗心大意，也不能骄傲自大，记事情要具体，口才要说得好等等等等。真没想到，做碗酸奶还有这么多的讲究啊！

**六年级做酸奶作文12**

酸奶是我的最爱，尤其是骄阳似火的夏天，从冰箱里拿一瓶冰甜爽口的酸奶来喝，那真是美味无穷啊!

早饭后，妈妈说要教我做酸奶，我一听，一蹦三尺高，心想：自己做酸奶，那岂不就是goodidea吗!好，不能光打雷不下雨呀，说做就做!

我们先准备了一个大玻璃瓶，一个保温锅，一大盒牛奶，和一小盒酸奶，还有一个温度计，再将所有的器具用开水消毒，就开始动手了!

首先，我们将鲜奶倒进了玻璃瓶中，再放入微波炉中，加热了五分钟，然后拿出。妈妈诉我：“酸奶的形成是牛奶在乳酸菌的作用下，在缺氧的环境中，温度必须在45度至50度之发酵，变性凝固而成，牛奶的温度过高或过低，那样都会导致制作酸奶的失败。

我用温度计放入牛奶中一量，“呀!，温度超过50度了，妈妈赶紧将瓶子放入乘凉水的盆中，温度下降到47度时，妈妈将酸奶倒如牛奶中搅拌均匀后，拧紧瓶盖。妈妈说：“现在天气太冷，给瓶子穿件棉袄吧!”妈妈用一块厚毛巾包好瓶子，放进保温锅里，又用“小太阳”的热气罩住了保温锅。妈妈说再等8个小时左右酸奶就可以制成。

吃中饭时，我忍不住要打开瓶子，妈妈叫道;“不能打开，瓶里进入氧气，酸奶会变质的!”听了妈妈的话，我赶紧把瓶子放回保温锅里。

吃晚饭时我又打开了保温锅，透过玻璃我看见里面的牛奶呈半凝固状。妈妈打开盖子，我忍不住大叫道：“哇噻!酸奶制成了。”只见酸奶表面洁白光滑，像白色布丁，更像嫩豆腐。

吃着自己做的酸奶，我体会到一种成功和自豪，心里美滋滋的。

**六年级做酸奶作文13**

酸奶可是我的最爱，酸酸的、甜甜的。但是原来我真不知道“炒酸奶”是怎么回事，做饭时有炒菜，酸奶怎么还能炒呢？炒过的酸奶与不炒的酸奶有何不同呢？

那一天，姐姐说带我去吃炒酸奶，我别提有多开心了！

我们来到一中附近街上的炒酸奶小吃店，刚进店，就闻到了一股浓浓的奶香味，只见食品单上列着十几个炒酸奶的品种，有草莓味的、抹茶味的、蓝莓味的、原味的，还有巧克力炒酸奶等等，光看图片我都已经要流口水了。

我点了最爱的蓝莓味炒酸奶。只见店员阿姨将酸奶倒进平锅里开始来回翻炒，咦？怎么看不见火呢？我急忙问阿姨。阿姨笑笑说：“孩子啊，你看阿姨用铲子将酸奶翻来翻去，好像在炒菜，但阿姨不是用火炒，这个平锅不是普通锅，它其实是个炒冰机。”说着，指了指平锅下面的东西。我这才恍然大悟，原来，阿姨在翻炒酸奶的时候，酸奶在炒冰机里逐渐凝固，就在酸奶快凝固时，阿姨将蓝莓汁浇到酸奶上，又抓了点儿蓝莓粒撒上，一碗漂亮可口的炒酸奶就快完成了。最关键的一步，就在蓝莓汁慢慢凝固在酸奶上面时，阿姨迅速用刀把像一张饼大小的酸奶切成小块。阿姨说之所以这样做，一是方便食用，二是能使蓝莓的味道与酸奶结合在一起，真正达到炒酸奶的“色、香、味”俱全的效果。

阿姨把炒酸奶放到盒子里递给我，刚才还在流口水的我立马来了精神，两眼发光，迫不及待地把一块炒酸奶含在嘴里，慢慢咀嚼、细细品味，凉丝丝的.、酸溜溜的浓郁的酸奶香味加上甜丝丝的、淡淡的蓝莓果香味，真是世间美味，在炎热的夏天，吃上一口香喷喷、凉丝丝、酸甜可口的炒酸奶，这感觉美妙极了。

品尝着炒酸奶，我也终于清楚了炒酸奶的秘密。你也去品尝品尝这美味小吃——炒酸奶吧！

**六年级做酸奶作文14**

酸奶捞是一款非常美味的水果制品，五颜六色，好吃又营养，它的构成主要是牛奶，酸奶，珍珠，芋圆，和水果，目前在大学校区一带非常流行。做成的酸奶捞味道酸甜，解渴又充饥，可以做小吃，也可以做减肥餐。

酸奶捞有一个庞大的备料过程，首先水果的准备，需要大约二十种以上的水果。通常酸奶捞的水果是营养比较丰富的亚热带水果，包括有：无籽西瓜，芒果，哈密瓜，火龙果，无籽巨峰葡萄，无籽红提，纯红无籽柚子，皇帝柑，圣女果，大猕猴桃，木瓜，香蕉，菠萝。将这些水果去皮洗净，果肉切成大块，分别装入容器内备用。

然后煮发各种糯米珍珠，西米和五彩芋圆，软心果糖，橡皮糖。

接着是煎炒花生仁，洗净葡萄干和桃干，煮好红豆糖，绿豆糖。

熬百香果酱和草莓果酱。

准备酸奶基底，放入酸奶机中，加入纯鲜牛奶，充分搅拌，在40摄氏度下放置一段时间，加入糖粉备用，这也是普通酸奶的制作原理。

吃酸奶捞的时候，吃客将准备好的塑料碗中放入自己喜欢的水果块，加入糯米珍珠，西米或芋圆，放入几勺果酱，加十几颗绿豆或红豆糖，然后倒入一大勺酸奶，还可以选择花生仁，果干碎加入，再简单搅拌一下，就可以吃了。

关于酸奶捞的来历呢，有一个故事。一个名牌大学的大学生毕业后，就业前景堪忧，她希望一份体面的高薪工作，却屡屡碰壁，家里条件有限，这个大学生渐渐对生活和工作失去了信心，一次，她走在街头，饥肠辘辘，身上的钱也用光了，这个时候她看到前面一个卖冰糖葫芦串的老奶奶，在那里买冰糖葫芦，一些小孩子拿着零花钱去买，她的脑袋里突然灵光一闪。既然食物可以挣钱，何不自己制作一些食物出来，开个小店，服务他人的同时，自己的生活也获得一份保障。

抱着这个想法，她的酸奶捞店开张了，六七十个小鹏子里，盛满的不仅是水果和酸奶，还有她的理想。果然，来吃的大学生络绎不绝，美味让他们大为称赞，这个大学生一举成功了。后来她的酸奶捞的做法被许多人拿来效仿，成为平民百姓的美味。

**六年级做酸奶作文15**

国庆节到了！太好了！为了庆祝一下，我决定好好玩一玩。十月一日上午我来到“久违”了的电脑前，打开了开始疯玩。玩了一个多小时后，我觉得十分的无聊，于是关闭了电脑。但是不玩电脑游戏，该干什么呢？我心想：对了，前几天，教我们科学孙老师不是教过我们如何做过酸奶吗？不如，我也来试试吧，顺便尝尝自己做的酸奶。

一不做，二不休。我来到厨房，先准备了一些白糖，接着把一只保温杯洗干净，放在灶台上。又到储藏室中拿了一盒纯牛奶及一盒酸奶。待一切准备好后，我开始做酸奶了。首先，我拿出了纯牛奶，将它倒入锅内，加了一到二勺白糖，等待它被煮沸。几分钟后，纯牛奶上凝固出了一层薄薄的蛋白质“皮”，又过了一会儿，纯牛奶开始冒泡了，传出一阵阵“咕嘟、咕嘟”的声音，原先那层“皮”被冲破了，纯牛奶沸腾了，我关上煤气灶，将它倒入一只不锈钢盆子内，往里面加上了2到3勺酸奶，拿把勺子仔细的搅拌着，不一会儿，它们被搅匀了，我拿出温度计量了一下，嗬，五十四摄氏度，再一看书上的步骤：“待冷却到三十五到四十摄氏度……”哎呀，还早着呢，但真太令人期待了，我恐怕等不到那个时候，于是我出了一个下策——扇。接着，我拿了一本书扇了又扇，但效果不大。五十分钟过去了，五十一摄氏度。十分钟过去了，四十八摄氏度。十五分钟过去了，四十五摄氏度。二十分钟过去了……很长时间过去了，终于，牛奶冷却了，我将它倒入保温杯中保温。

五到六小时以后，酸奶做好了，但味道却不好，真是失败呀！

**六年级做酸奶作文16**

酸奶，那香气扑鼻的味道大家都熟悉得不得了。可近几年关于酸奶的产品质量问题却不胜枚举，如：老酸奶是用烂皮鞋做的，里面有许多对人体有害的添加剂等。怎样让大家吃上真正放心的酸奶，这次，我就教大家一招，巧手做酸奶，体验酵母菌的神奇吧！

做酸奶需要这些东西：一碗牛奶，两三勺酸奶，当然还有糖和消过毒的保温杯。万事俱备，只欠开工啦！我满心都是兴奋与激动。

开始做酸奶了。我先把牛奶倒进碗里，加入两勺白糖，搅拌均匀。这样可以使做出来的酸奶不那么酸。接着我把碗小心翼翼地端起，将酸奶轻轻放入锅里，现在，我只要把牛奶煮上几分钟，第一步就算完工啦！幻想着酸奶做好后的美味，我早已垂涎三尺了。

火苗温柔地抚摸着锅底，牛奶似乎也感觉到了一丝暖意，边缘逐渐冒出一个个小泡泡，挤在一起，像一串串珍珠项链，又像一个个手拉手的战士，把牛奶围在中间。不一会儿，泡泡越来越多，牛奶也结了一层厚厚的奶皮。开啦开啦，泡泡更多了，像要逃出去似的“咕噜咕噜”往外冒。我吓得“哧溜”一声蹿出了厨房，幸好站在一边的老爸眼疾手快，关掉了火，不然就要发“牛奶洪水”了。

接下来一步就是冷却。家里没有温度计，怎么确定35—40度呢？我想起人的体温约是37度，用手指试一试不就行了？不行，多不卫生呀。于是，我就用筷子蘸了一点，放到手臂试了试，差不多感到不烫时，我就把它倒进了保温杯。随后，我在牛奶中加入了3勺酸奶作为发酵源，细细搅拌好，拧紧盖子，只要再过6个小时，酸奶就可以做好了。

要等六个小时呢，这么长的时间，我该干嘛呢？我不停地在沙发上蹦来蹦去，心中的焦急就如蚂蚁一样不停地搅扰了我。我打算看电视来打发时间，可这时的电视机里再精彩的内容都吸引不了我的眼球，台词里有酸奶，电视画面里也有酸奶，挥不去的酸奶让我变得耐心全无。“啊！我的脑袋都快炸了！”我简直受不了自己了。这段时间里，看手表成为了我的习惯性动作，真恨不得让时针走得像秒针一样快。

终于6个小时过去了，我迫不及待地打开盖子，哇！真是香气扑鼻呀！洁白如雪的酸奶又浓又稠，我忍不住就用手指捥了一块塞进嘴里。哇，又甜又酸，真是人间极品啊！更让我开心的是，这牛奶看着舒心，吃着也放心呢。

为什么牛奶会变成酸奶呢？这时，小问号又开始在我脑袋里跳跃了。于是，我立马打开电脑搜寻答案。原来是乳酸菌在“作怪”，这种益生菌在一定温度下会使牛奶发酵成酸奶。原来如此啊！

做酸奶让我体验了动手的乐趣，感受了细菌的神奇，丰富了我的知识。我爱做酸奶！

**六年级做酸奶作文17**

打开课本，拿出材料，我这是干什么呢?想必看到标题的人都知道我是在自制酸奶。

首先拿出鲜牛奶，放入两勺白糖，然后等冷却到35°c到40°c(不烫手为止)加入两勺原味酸奶，然后仔细的搅拌。然后再倒进消毒过的保温容器(不保温的不行)然后盖上盖子，再等个5到6小时后，等牛奶变的稠稠的，自制的酸奶就完成了。

以上全是我想象的画面，下面才是真实情况。

首先拿出鲜牛奶，放入两勺白糖，不好，白糖全倒进去了!重来一遍，首先拿出鲜牛奶，放入两勺白糖，然后冷却到不烫手为止，然后加入两勺原味酸奶，等等我刚刚放的是什么?我居然把家里的果味酸奶加进去了!再次重来，……终于搅拌完成了，放进保温容器。然后盖上盖子，再等个5到6小时，先去玩一会电脑看一会电视吧，就这样酸奶被我遗忘了，晚上，啊啊啊!我居然忘记了酸奶!又要重做，这次没有问题终于做好了，先尝尝吧，刚接触到酸奶，我感觉味蕾爆炸了，太难喝了!尝过酸奶后，我发誓此生再也不自制酸奶

**六年级做酸奶作文18**

我喜欢喝酸奶，尤其是新鲜的酸奶，因为酸奶里的乳酸菌三天内活性最高，口味最好，营养也最高。所以，我让妈妈买了一台酸奶机。

星期六做完后，我决定自己动手做酸奶。我一边看说明书，一边嘴里念叨：“第一步，将鲜奶和酸奶按10：1的比倒入反应缸内进行混合，调和均匀并盖好内盖。”哎，简单。于是，我按说明书要求，按比例将牛奶和酸奶在密封桶内进行混合。我心里想：早知道制作酸奶这么简单，自己动手既能享用美味又能收获，多好啊！今天我一定做出最好喝的酸奶，对，做妈妈最喜欢喝的蓝莓味的。接下来，我把密封桶放入酸奶机内，调整好时间，启动机器，静等享受美味的时刻到来。时间一分一秒的过去了，走的真慢呀！我第一次真正体会到什么叫时间真难“熬”。我左等右盼，机器终于停止了运转，我迫不及待地把酸奶取出来，白白的，散发出诱人的奶香，令人馋涎欲滴。挖出一小勺，闭上，轻轻放进嘴里，咦？怎么不对？不是蓝莓味，也不甜。哎！原来放蓝莓酱和蜂蜜了，我粗心的毛病又犯了。等我把调入莓酱和蜂蜜的酸奶放入口中时，感到这是上最好喝的酸奶。妈妈今天肯定会夸她的女儿长大了，真能干！

通过这次自己动手制作酸奶，我体会到了做事要认真细心，不能马虎，否则就有可能达不到预想的效果。

**六年级做酸奶作文19**

一天，妈妈带回来了一个圆圆的白色的小电器，我从来没见过。我好奇地左摸摸右看看，问妈妈：“这是干什么用的？”妈妈说：“这是酸奶机。”酸奶机？在家里可以自己做酸奶吗？妈妈说：“我们一起来试着做酸奶吧！你学会了，以后做酸奶的任务就交给你啦！”我高兴极了

首先，我烧了一壶开水，倒进容器里，进行消毒。这一步非常的重要，如果没有彻底消毒，牛奶就会被污染，就变不成酸奶。

然后，我在容器里放进几勺奶粉，倒进开水，冲了一大杯香喷喷的牛奶。搅拌着香浓的牛奶，我的口水都要流出来了，但是现在可不能喝，所以我忍住了。

怎么样才能让酸奶变成牛奶呢？这时妈妈从冰箱的冷冻室里拿出一小袋红色的东西。这是什么呢？我一看，上面写着“家用酸奶发酵剂”，原来这就是做酸奶必不可少的秘密武器呀！我小心翼翼地撕开包装，将淡黄色的粉末倒进牛奶里。说明书上写着必须要搅拌五分钟，我搅着搅着，觉得手酸了,但为了我美味的酸奶，我只好坚持下去。

搅拌均匀后，我将容器放进发酵缸里，插上电源，接下来要做的就是耐心等上八个小时。这段时间里，我不停地猜想：我第一次做酸奶能成功吗？做出来的会是什么样子的呢？会像为外面卖的酸奶那样好喝吗？

时间终于到了，我迫不及待地拔掉电源，打开盖子。哇！芳香的气味扑鼻而来，我看见牛奶凝固成了酸奶，像豆腐一样的，白白的、嫩嫩的。我尝了一口，酸酸的，滑滑的，真好吃！我太高兴了，第一次做酸奶就能成功，以后我要越做越好，做出各种口味的好喝的酸奶！

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