# 包饺子日记三百字(通用15篇)

来源：网络 作者：风起云涌 更新时间：2024-03-30

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。包饺子日记三百字篇一今天中...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**包饺子日记三百字篇一**

今天中午，姥爷把我从钢琴老师那接回来，便看到姥娘和妈妈正在包饺子。我不禁很好奇，想动手试一试。

我对妈妈说：“妈妈，让我来帮你一把吧。”“好的，儿子。”妈妈回答道。

我先到厨房认真仔细地洗了洗手，之后，我便加入了包饺子的队伍中了。

开始包饺子了，我先拿起了一个饺子皮，接着用筷子把肉馅放到皮里，然后对叠起来，用手捏紧两面，一个饺子就完成了。但是我包的却是一个“四不像”，丑陋极了，但是我却觉得很漂亮。紧接着，我又包了一个个“四不像”，什么形状都有：梯形、菱形、三角形……好不容易才包起来了一个像样点的饺子，但又被我改成了“四不像”。虽然说我包的这些饺子不是很好看，但放在一块，各种各样，让人感觉特别有艺术美感。

终于，饺子下锅了，过了一会儿，我们便准备吃了，我迫不及待地尝了尝我自己亲手做的饺子，果然很好吃。

看来我就要学会包饺子了！

**包饺子日记三百字篇二**

周末,家里要来客人,妈妈说要包饺子吃。洗菜、剁馅、和面,忙得不亦乐乎,一切准备就绪,时近中午,妈妈喊我来帮忙,我爽快地答应了。

我想:包饺子还不简单吗?不就是把馅往饺子皮里一放,再把皮一捏不就行了吗?今天我要在妈妈面前露一手。

开始包饺子了,我随手拿起妈妈擀好的一张饺子皮,用勺子舀了一点肉馅放在饺子皮上。接着学着妈妈的样子把皮对折一捏,呵呵,一个小巧的饺子成形了,我得意地把饺子举到妈妈面前炫耀着,正在我沾沾自喜的时候,一松手饺子像泄了气似的瘫了下来,原来饺馅儿太少了。

真是看花容易绣花难。我再次拿起饺子皮,这次舀了满满一勺肉馅儿放进饺子皮里。再把四周捏紧。咦!怎么粘乎乎的?一看,原来馅儿太多了,饺子皮破了。这该如何是好?我忽然机灵一动,弄了点面皮开始打“补丁”。补了一会儿,馅倒是不漏了,可是太难看了,就像一个刚从战场上抬下来的伤员。

我就不信我包不好一个小饺子!我在心里暗暗为自己鼓劲：一次不行,还有第二次、第三次……于是,我第三次拿起了饺子皮又包了起来。这次,我总结前面两次经验,把馅儿均匀地放在饺子皮中间,皮两边对折,用手一捏,就包成了一个饺子。就这样,一个个小巧玲珑的饺子从我的手中诞生了。我越包越熟练,越包越漂亮。妈妈看着一行行排列整齐的饺子,又望望不服输的我,脸上绽放出欣慰的笑容。

饺子煮好了,吃着自己包的饺子,味道更香了!

**包饺子日记三百字篇三**

今天是大年初一，妈妈说要包饺子，我一蹦三尺高，告诉妈妈我想学包饺子，妈妈欣然接受了。

下面，我们便开始了第一道工序：和面。妈妈把一些面粉放在一个铁盆里，加入适量的水，开始搅拌，我学着妈妈的样子，在空中模仿。妈妈见了，说：“眼羡了吧，来，让你试试。”我把手往盆里一放，嘿，粘我一手面，妈妈笑着说：“和面呀，要讲究方法，不能瞎用劲。来，我教你。”哈，用妈妈教我的方法果然不粘手了。

面和好了，我们便开始了第二道工序，剁馅。我把肉和菜剁碎，放在一个较小的盆子里，加入适量的调料，均匀搅拌，饺子馅就做好了。

接着，我们便开始了第三道工序，擀皮。我本以为擀皮很简单，但当我拿起擀面杖时才知道什么叫擀面杖吹火——一窍不通。我把面团拿到跟前用手一压，经过擀制，终于，我擀出的皮诞生了。虽然不方不圆，但毕竟是第一次吗。在接下来的过程中，我越擀越熟练，并且达到了妈妈的要求。

皮都擀完了，我们便开始了第四道工序，包饺子。在妈妈的指导下，我用勺子把馅放在饺子里，捏好，一个饺子就做好了。可妈妈包的饺子胖胖的，看着就叫人流口水，而我包的饺子总是趴在桌子上抬不起头，叫人一点食欲都没有。我问妈妈这是为什么，妈妈告诉我：“包饺子要把馅多放一点，把皮往中间捏，这样，饺子就胖胖的了。”

我按照妈妈的方法，终于把饺子包好了。

饺子是包好了，还差最后一道工序，下饺子。饺子像白鹅一样在妈妈的“驱赶”下一个一个跳到了锅里。

饺子终于煮好了。吃着自己亲手包的饺子，心里有种说不出的喜悦。通过这次包饺子，我感受到了做妈妈的辛苦，以后，我要多帮妈妈做家务，让妈妈不再那么辛苦。

**包饺子日记三百字篇四**

饺子，它的形状像元宝，人们在过年时吃饺子有丰富的含义：有招财进宝的寓意，也代表着新的一年万事如意。

大年三十晚上，我和奶奶一起包饺子。

第一步，和面。奶奶拿出面粉，把它倒进盆里，然后加入一些凉水，用双手把面粉揉成一团，再盖上盖子让它醒发。

第二步，准备肉馅。奶奶拿出肉，把它放在砧板上剁碎，再放入大汤盆中，接着奶奶把洗干净的胡萝卜和白菜也切碎放入大汤盆中，加入盐、酱油、鸡精等/调料，并把它们搅拌均匀。香喷喷的肉馅就准备好了。

第三步，擀面皮。奶奶拿出醒好的面团放在砧板上，撒上一层面粉，把面团搓成长条，再把它均匀地分成一小段一小段，接着拿出擀面杖把那一个个小面团擀成一个个薄薄的圆片。

第四步，包饺子。我学着奶奶的样子，左手拿皮，右手用筷子夹一团肉馅放到面皮中间，然后把面皮对折，用手指把皮捏紧，一个元宝形的饺子就包好了。

看着自己包的饺子我开心极了！

**包饺子日记三百字篇五**

今天，我要老妈做饺子吃，老妈说：“好啊，那得自己做哦！”我说：“哎，那好吧。”

首先，我们拿起饺子皮，学着老妈的样子，如法炮制的包起来。

可当我们做好一半时，我发现我的饺子象一个个老弱病残的伤兵，而老妈的象一个个虎背熊腰的威武将军，我丧气了，这时，老妈对我说：“别灰心，我教你，来。”说着，便做起模范来。

在老妈的帮助下，我做好了一个，接着，两个、三个、四个……啊，我越做越好，越做越出色。

最后，我们做好后，开餐了，我尝着自己亲手做的饺子，心里甜滋滋的。

通过了做饺子，我终于明白了“失败是成功之母”的道理。

**包饺子日记三百字篇六**

早上爸爸说：“今日我们包饺子吃吧！”我连声说好好好。

说完爸爸就去买饺子皮和饺子馅了。过了一会儿就回来了，买了饺子皮和芹菜还有已经被剁好的肉，我连声说芹菜的叶子我来搞并且洗好。然后爸爸把芹菜和肉一齐剁碎加上盐和酱油搅拌均匀30分钟后再打开来包，我带着好奇心问：“爸爸为什么要等30分钟后再包啊”爸爸说：“因为芹菜和肉搅拌腌制30分钟后更入味，更香口。

一切准备就绪，最终能够开始包饺子。爸爸先用勺子舀了一些馅放到饺子皮上，然后在饺子皮的边沿沾一点水，然后在饺子皮的两边压平再包出一些花纹来，可好看了，看了饺子的包法，我也迫不及待的开始包饺子了，可我包的饺子不是中间破了一个洞就是饺子皮破了。爸爸包了好几个漂亮的`胖水饺。可我包的水饺一个也不好看，于是我更加用心地去看爸爸包饺子的方法，果然慢慢地好看起来了。

开始煮饺子了，饺子在水中欢快的跳起了舞来。

过了好一会儿饺子煮好了，吃着自我包的饺子，我开心极了。

**包饺子日记三百字篇七**

北方有句俗语：初一的饺子，初二的面，初三的盒子满家转……今年是大年初一，我们家是肯定要包饺子的。饺子又名“交子”，取其更岁交子之义，新春佳节人们吃饺子，寓意吉利，以示辞旧迎新，有“喜庆团圆”和“吉祥如意”的意思。

我的爸爸是北方人，已经利索地把面和好了，妈妈也把香喷喷的肉馅拌好。“新的一年来啰！”我欢呼着，“我来擀饺子皮。”还没碰到面呢，妈妈就拦住了：“要你擀啊，饺子都成黑的了。”噗！打雪仗回来的我还没洗手，我赶紧在水龙头下冲刷着自己的“花”手，终于可以包饺子了！

我揪出一团面，揉成细条，用刀把面切成一个个小面团，抓一把面粉撒在上面，右手拿起擀面杖，擀一下，左手捏着面皮的边转一次，这样循环往复，面皮就擀好了。我忙活半天，爸爸已经擀好一叠面皮了，我脸有些红，忙招呼浩浩弟弟，“大家都过来包饺子了。”

大家热热闹闹地围坐在桌旁，包出的饺子“神态各异”，爸爸包的“挺胸抬头、精神饱满”，就像士兵列队一样整齐；妈妈包的“个子小巧、体态轻盈”，过年了，女士都怕胖呀！而浩浩弟弟包的则一律躺着睡觉似的。我心想：可不能让大家小瞧了。我拿一个面皮放在左手心，右手拿着筷子夹馅儿放在面皮上，两手配合把面皮的两边捏在一起，一个饺子终于在我手中诞生了！等等，怎么有点粘糊，糟糕，露馅了，怎么办呢？再来一个面皮，这下堵严实了，可这个体态臃肿的饺子还是引起了大家的笑场，爸爸忍住笑，用擀面杖灵巧地一压一擀，一个圆溜溜的夹肉馅饼完成了，用油煎熟吃还是很香的。包饺子变成做馅饼，可能也只有我了，下一个争取做好吧！

终于，在大家的齐心协力下，饺子可以下锅煮了。厨房里热气腾腾的，诱人的香味满屋都是，饺子在沸腾的锅里浮起来，变得“肥头大耳”。“饺子熟了！”我端起饺子，吹了吹热气，迫不及待地咬上一口，鲜美的汤汁流进了我的喉咙，“真香啊！”我和浩浩弟弟都感叹道。

这一天，亮堂的屋子里，家人团聚在一起，吃着这充满年味的饺子，我感到身体是那样的温暖。我知道初一的饺子为什么这么好吃了，因为它——充满了幸福的味道！

**包饺子日记三百字篇八**

今天，我和妈妈要到社区去参加包饺子的活动。

上午，我和妈妈到了社区，一进门就看见了许多人，顿时让我兴奋了起来！

十点左右，期待已久的包饺子活动终于开始啦！我看着桌上的食材，我打算包一个香菇虾仁玉米饺。我拿起剪刀，清理香菇身上的黑点，洗干净后，用刀把它切成片再改刀成小小的香菇丁，虽然我的香菇丁切得大小不均，但是自己看着总觉得很有成就感！旁边的阿姨们也都夸奖我很棒，心里有点小小的得意了，哈哈！香菇处理好了，接下来我把虾的头摘掉，壳剥掉又用水清洗了一遍，然后放旁边备用。最后是玉米了，社区准备的玉米不是现成的，需要自己一粒一粒的把它剥落下来，这可把我愁倒了，因为玉米比较嫩，所以不好剥。不过有志者事竟成，在我不协的努力下，我总算是剥出了一大碗的玉米粒。最后我把香菇虾仁玉米一起倒进社区阿姨们已经准备好的肉末里，请我亲爱的妈妈帮我拌了调料，妈妈还在里面放了些芹菜粒。她说这是包饺子的秘密武器，芹菜或葱可以增加饺子的香气。噢——我的妈妈懂的真多，我的妈妈最棒了！饺子馅准备就绪了，社区里有现成的饺子皮一切准备就绪，真正包饺子的时刻到咯！

包饺子前我把手认真的洗了一遍，擦干。在妈妈的指导下，我右手拿起一张饺子皮平放在左手掌心上，用筷子夹了适量的馅放到饺子皮中间，然后把饺子皮对折，从饺子的两边角朝中间慢慢用褶皱的方法捏过去……好了！一个像模像样的饺子就这么完成了！在妈妈和其他阿姨们的夸奖声中，我一个人包了整整30个饺子，很有成就感！

午饭时间到了，饺子们进了社区零时搭建的大锅里。约十分钟后，饺子们已经到我胃里了。自己的劳动成果吃起来特别的\'美味。心里美滋滋的，真是愉快地一天啊！

**包饺子日记三百字篇九**

“哈哈哈，哈哈哈”我们班的教室里传来了阵阵笑声。你一定很想知道这是为什么吧！让我来告诉你们，这是我们班在为学校要比赛包饺子做准备呢！

你看王圣儒，他手一挨面就粘住了一手，用另一只手去弄，结果两手都是粘乎乎的面。他手举着，有些丈二和尚—摸不着头脑。全班同学顿时哄堂大笑，双眼盯着王圣儒。

再看王俊超，两手熟练地包着，饺子小巧玲珑，不一会儿就包了好几个。像大人包饺子一样。

看到同学们都专心致志地包饺子，我也赶紧拿出面团，把面团放在手里圈，成圆状，把馅儿捏点儿放在薄面皮上，然后把皮捏住，一个完整的饺子就包好了。看着自己包的饺子，心想：要是回家把这些饺子煮熟，一定是美餐一顿。想到这里我不由地笑了。

我抬起头来环顾圆周，看见同学们都在展示自己的成果，他们的饺子形态各异，有传统的圆饺子，还有老鼠饺子……看着同学们兴致勃勃地包着饺子，我相信我们元旦一定能吃到自己包的饺子。

**包饺子日记三百字篇十**

晚上，奶奶教我包饺子。只见奶奶把馅儿放进饺皮中，轻轻一捏，一个小饺子就诞生了，我看了挺羡慕，所以特想练练这门手艺。

我把馅放进饺皮里，把四周捏紧。正准备放进盘子里，可刚一松手，饺子就倒了，原来馅儿太少了。吃一堑，长一智，我舀了满满一勺子馅儿放进饺子皮里，再把四周捏紧。咦！怎么黏糊糊的？一看，原来馅太多了，饺子皮破了，真像个撑破肚皮的胖娃娃。

我很不高兴的说：“包饺子太难了，我不干了。”奶奶说：“你半途而废，怎么能学会呢？”

我听了奶奶的话，我又仔细的包饺子，认真地看奶奶包的过程。经过多次的看和认真地模仿，终于，一个个可爱的饺子从我手中诞生了。

下饺子喽！饺子在水里漂荡，真像一只只小船。我的心里也乐开了花。

**包饺子日记三百字篇十一**

今天，是我第一次包饺子。

下午，我感觉肚子饿了，于是我跑进厨房，看到老妈正在包饺子。我也想试一试，就对老妈说道：“老妈我也想包饺子行吗？”

老妈爽快的答应了。“当然可以了，我来教你。”

老妈让我将饺子皮放在左手上，然后放上饺子馅，用一只手将饺子皮中间捏一下，再捏两边。用两只大拇指和食指往中间一推，一个圆而饱满的饺子就做成了。我捏了一个叫老妈看，老妈笑着说我捏出来的饺子像猪耳朵，当时我羞得恨不得打个地洞钻进去。这时老爸走了进来，“来，我教你”。

老爸手把手地教我怎样将饺子捏的饱而丰满。我捏出了一个，让老妈评判。

“嗯，这个还不错，就是注意捏的时候用劲不要太大，要不然就把饺子捏‘死’了”。我被老妈逗的肚子疼，再看一看我捏的饺子，哎呀，还真是那样的。

这时老爸过来说道：“来，让我把刘希雅捏的饺子煮了”！

我像只没头苍蝇一样在锅边转圈圈，怀着急切的心情想尝一尝自己的手艺。饺子终于出锅了，我急不可待地夹起来一尝，“嗯，味道蛮不错嘛！”

虽然我不喜欢吃饺子，但还是多吃了几个，我觉得心里很满足。

**包饺子日记三百字篇十二**

星期日，爸爸对我说：“今天，我们来包饺子吃。”我听了，高兴得一蹦三丈高，心里万分高兴。今天，又可以吃饺子啦！

好不容易等到九点，我催妈妈：“包饺子了。”妈妈说：“还早呢。”我只好静心地等待。终于妈妈拿出饺子皮宣布开始包，我连忙拿出做饺子的工具，它是白色的，像两只耳朵。我又拿起一张皮子，放在工具上，用清水在皮子四周涂了一圈。

妈妈说：“这样饺子皮会粘住，烧起来饺子才不会破裂。”接着，在皮子上放上用茭白、豆腐干、咸菜和肉抄成的馅儿。最后，用夹子使劲一夹，哈！一只饺子做成了。

就这样，我用这种方法做了好几只呢！妈妈包的饺子更妙，她是用手包的，用的馅儿比我的多，饺子还能站起来呢！皮子包完了，妈妈把饺子端进厨房，我在一旁看着奶奶烧饺子。奶奶先在锅里放了一点清水，盖上锅盖，打开煤气灶，立刻，红红的火舌欢快地舔着锅底，不一会儿，奶奶揭开锅盖，只见水在里面沸腾着，奶奶把饺子一个一个地放进去，饺子马上沉到了锅底，把盖子盖上。

过了几分钟，奶奶揭开锅盖，只见一只只熟了的饺子漂在水面上，鼓鼓的，像个胖胖的枕头。奶奶把饺子盛到一只大碗里，放进味精、盐、醋。我连忙拿起小勺迫不及待地品尝，我咬了一只，呀，鲜中带酸，好吃极了，我又咬了第二只，第三只……不一会儿，一大碗饺子就被我吃了个底朝天，再看看我的肚子，鼓鼓的，就像个大饺子，妈妈看了，笑得前仰后合，我也不由自主地笑了。

**包饺子日记三百字篇十三**

每个人的家庭都各有不同。我的家就是个幸福的大家庭。

每年过新年的时候，我们家有个传统，那就是包饺子。母亲和婶婶早早准备好了材料：和好的面，菜肉馅，以及案板、擀面杖。

开始包饺子了！

母亲坐在沙发上，开始揉面，然后揪成小剂子，用擀面杖擀成圆圆的饺子皮。爷爷、父亲和婶婶搬来小椅子，大家围坐在方桌旁，个个摩拳擦掌，准备一展身手。

我也跃跃欲试，把手洗干净，学着爷爷的样子，揪了一小团面，放在手心里搓。可看着容易，到我手里，面团不是大了，就是小了。爷爷急忙赶来帮忙。我就跟着爷爷一起，把面团搓成小团。大叔只管把它擀成薄薄的皮，然后就是流水线上的最后一道工序——包饺子了。妈、爸，还婶婶，娴熟地加肉馅，捏紧皮，还捏出许多褶子，像芭蕾舞演员的裙摆，很漂亮。

一家人在其乐融融的气氛中包出了许多美味的饺子，煮熟了，端上餐桌。我们三下五除二，不一会儿就干了个精光。

一次包饺子，一次港湾里的温馨！

**包饺子日记三百字篇十四**

“妈，我想吃饺子了。”

“啊？都十一点钟了，而且饭都已经煮好了，晚上再吃饺子吧。”

“晚上，那还要等好久的。”我那忧怨的语气和像是受了什么委屈的.表情逗笑了我妈妈。

“哈哈，就这么喜欢吃饺子吗，昨天刚吃过的，今天又想吃了。你这个小馋猫，要不，晚上你来试试包饺子？”妈妈忍俊不禁。

我立马抱住妈妈，抬头望着她，眼睛闪着光，仿佛看到了那香喷喷的饺子：“老妈，你最好了。”妈妈摸摸我的头说：“你这油嘴滑舌的小家伙，包饺子可没你想得那么容易，到时候可别把自己弄成个小花猫。”

到了傍晚，晚霞染红了天际。我知道可以做饺子了，想想一会儿就可以吃饺子了，我心不由地欢呼雀跃起来。而妈妈已经准备好了做饺子的材料，一块块的五花肉在妈妈娴熟的刀工下变成了肉末，面粉也由粉状变成了团状。看着我盯着她的动作发呆，妈妈“扑哧”一声笑了出来：“愣着做什么，过来包饺子。”这时，我才反应过来：“来了，来了。”

只见妈妈左手握着面皮，右手拿着擀面杖，一边擀一边转动面皮。妈妈擀出来的面皮四周薄，中间厚，还是圆圆的。此时，我忍不住跃跃欲试了。我信心满满地拿起了擀面杖，可结果却不尽如人意。经过我的手擀出来的面皮一边厚一边薄，和妈妈的相比简直是天壤之别。我顿时就泄气了。

妈妈见状调侃道：“怎么，这就放弃了，这可不像你啊，刚才的信誓旦旦呢？”“我才没有想放弃！”我嘟囔着，心里想着：没想到看起来这么简单的事情做起来却那么难。妈妈拍了拍我的肩，语重心长地说：“孩子，不是什么事都是那么简单的。不过，世上无难事，只怕有心人。妈妈小时候也跟你差不多，但妈妈现在能做得这么好，是因为我用心在做，努力在做。”

听了妈妈的话，我像是明白了什么，又重新扬起了斗志：“我可以的！”我拿起擀面杖慢慢擀了起来，果然，努力去做，就会一点点地成功。

有了擀面皮的经验，包饺子的困难也就难不倒我了。妈妈教我用筷子夹起馅儿放在中间，把面皮对折，然后顺着一边儿捏花边。我按照妈妈教的方法捏，不一会儿，一个漂亮的饺子就完成了，活像一个白白胖胖的小娃娃。看着我的杰作，我笑了，妈妈也笑了。

都说“失败乃成功之母”，熟能生巧，一次两次的失败不算什么，不过是一步步地向成功靠近。人生有许多第一次，小到包饺子，大到以后离开父母独立生活，我们要勇于尝试，相信自己能行。也不要害怕，所有的困难只不过是人生路上小小的风雨罢了，有志者事竟成，风雨过后才能见彩虹。

**包饺子日记三百字篇十五**

除夕晚上，我们一家人围坐在电视机旁，一边看电视，一边包饺子。这次我也加入了包饺子的行列。

我们开始包饺子，舅舅擀面皮，妈妈、舅妈和我一起包饺子，我先拿起一个饺子皮，用筷子夹起一点饺子馅，放到饺子皮上，两手使劲一挤，由于用力过猛挤破了饺子皮，馅冒了出来，我赶紧急救，又用了两个饺子皮，才算堵住了“漏洞”。这时妈妈和舅妈已经包了十几个了，我包的饺子排列在它们中间，挺着“将军肚”，真叫我不好意思。

我放下手中的筷子，走到舅妈身边，看她怎样包饺子。我学着舅妈的样子，拿起个饺子皮放在手上，又夹了适量的馅放在正中，把饺子皮的两端对齐，然后一捏，一个鼓鼓的饺子就出现在我的手上。我把它放在锅盖上，和舅妈包的饺子分不出上下。一个小时过去了，我们包了满满两锅盖的饺子。

妈妈烧上了水，准备煮饺子，水开了，我把饺子放进锅里，盖上锅盖。过了一会儿，锅里“咕噜，咕噜”直响，我忙揭开锅盖，拿勺子搅了一下，加一瓢冷水，盖上锅盖再煮。我反复做了两次，等到第三次听到响声，我揭开锅盖，一阵香气扑鼻而来，只见一个个饱满的饺子浮在水面上，就像一叶叶扁舟漂浮在水面上。

我赶忙把饺子盛到盘子里，端到饭桌上，请全家人来品尝。大家吃了连声说：“真香！”吃了今天的饺子我觉得真好吃，因为里面有我的劳动成果。

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