# 做饭的日记(优质8篇)

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2024-05-31

*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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧做饭的日记篇一今天妈妈给我做了一桌子美味可口的饭菜，她非常辛苦。走进...*

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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**做饭的日记篇一**

今天妈妈给我做了一桌子美味可口的饭菜，她非常辛苦。走进厨房，妈妈先把菜洗干净，放到菜板子上切。

接着点火，先把锅烧热，给炒菜锅里倒上菜籽油，等油热了，先放入花椒、辣椒、葱花、姜丝炝锅，随后放入要炒的菜，迅速翻炒，数分钟后，放入少量酱油，继续翻炒，直到调料均匀了为止，最后出锅时放入食盐。妈妈说：“盐不能先放，否则碘就会流失。”她炒完菜后，还把买回来的馒头和紫薯蒸在一起，之后还用电饭锅蒸了米饭。最后还煮了一小锅排骨汤，汤里放了有我爱吃的：冬笋、海兔、青菜、肉骨头、水晶粉。

晚上我们全家围坐在餐桌边，吃着妈妈做的饭菜，大家都很开心，感谢妈妈的辛勤劳动。

**做饭的日记篇二**

烹饪是一门艺术，也是生活中不可或缺的一部分。在家做饭不仅可以保证食物的安全和健康，还可以尝试不同的口味和风味，满足自己和家人的味蕾。作为一个喜欢做饭的人，我有着许多做饭的心得体会。

第二段：食材选择与准备

做一道美食首先要选择合适的食材。在市场或超市购买食材时要仔细挑选，看看是否新鲜、质量是否优良。在准备食材时，要根据不同的菜品选择不同的切法，切好的菜肴制作起来会更加美味。

第三段：烹饪技巧与心得

烹饪技巧与心得也是做出美食的重要因素。不同的菜品需要采用不同的烹饪方法，如煎、炒、烤等。在烹饪过程中，注意火候的掌握，让食材完美熟透。此外，适量加盐、味精等调味是必须的，但不能过度，以保证菜品的健康和口感。

第四段：菜品搭配与创新

做菜不仅要重视每道菜肴的烹饪技巧和口感，还需要注意菜品之间的搭配。我们可以根据不同的菜品选择不同口味的菜品来搭配，如咸甜搭配、酸辣搭配等。同时，创新也是一个重要的环节。通过尝试不同的食材搭配和调味方法，我们可以发掘出更多的美味佳肴。

第五段：总结与感悟

做饭是一件复杂而美妙的事情。通过自己的努力和实践，我们可以掌握种种烹饪技巧和口味，推出属于自己的拿手料理。能够亲手做出美味佳肴，不仅能够丰富我们的生活，还能够让我们享受到做出美食时的成就感和乐趣。我相信，在不断地尝试和探索中，我们一定能做出更多更好的菜品，完成一道道美味人生。

**做饭的日记篇三**

记得九岁那年时，我学会了做鸡蛋花。那天我缠着妈妈教我做，妈妈受不了了，终于答应教我了。

妈妈先教我磕鸡蛋，在碗沿边上轻轻一磕，再把左右手的大拇指放在那个被撞破的地方，向外拉，蛋黄、蛋清就流出来了。我第一次磕时，力气太大了，还没向外拉呢，蛋黄、蛋清就一股脑儿的窜出来了。妈妈说：力气再小一点。第二次我的力气小了一点，有成功的向外拉了，但我在碗里没有找到蛋黄、蛋清，桌子上也没有。脚上怎么粘糊糊的，啊低头一看，在脚上呢。我伤心坏了，而妈妈笑的\'前仰后合，眼泪也出来了。第三次就完全成功了，蛋黄、蛋清老老实实的躺在了碗里。

于是妈妈又教我打鸡蛋。拿起碗转着筷子搅拌碗里的蛋黄、蛋清。过了一会，碗里全是金黄色的液体，没有一点杂色时，就说明打好了，如果还有蛋清，那就应该继续打，直到没有蛋清为止。

最后妈妈说向碗里倒白开水(滚烫的)，你喝多少，倒多少的白开水。然后放些盐，一点香油，就算是完成了。妈妈说还有一个简便的方法，能让我们一家三口都能喝到。要在锅里先烧好水，把打好的鸡蛋倒入锅内，就可以了。

自从我学会了做鸡蛋花，放学回家，就可以喝鸡蛋花了，可以等到妈妈回来做饭，不再饿了。不过要小心点，不要被开水烫着。

**做饭的日记篇四**

人生有许许多多的第一次，有喜有悲，每个第一次都是值得你珍惜。我也有许许多多的第一次，就拿做饭来说把，我把我家的厨房弄得是一团糟啊!

“哎呀!今天谁来掌厨啊……”没人回答我。我找遍全家也不见半个人影。这是什么?一张纸条，上面很随意的写着“中午我们不回家了，你自己做吃的吧”。我沉默了一会儿。然后，脑袋里出现了一句话“我不会做饭啊”!

“咕噜、咕噜……”!我的肚子开始叫苦了，没办法，自己动手做吧!我进到了那个让我不安的厨房。首先打开冰箱，“有什么呢”?鸡蛋、白菜、土豆。那今天就做个鸡蛋、白菜炒饭吧!

呀!先把蛋打出来，搅啊搅，应该可以了。白菜，先洗洗。接着慢慢的一刀一刀的切着。“怎么会这样”?大小不一，厚的厚，断的断，白菜掉?s满地;鸡蛋也弄得到处都是。不管了，填饱肚子才是最重要的。

先到油，少到一点。可以放鸡蛋了，炒阿炒;再放白菜，继续炒，再放饭又炒?s一下。放了半勺的盐巴!翻啊翻，起锅了!鼓掌!

色还可以;气味有点怪;味——不敢吃!鼓起勇气尝一点，有点咸了，还有点生菜没熟的味道，太油!总结完毕。我只有等着妈妈回来帮我收拾残局。还有，帮我做点可以吃的吃的!

这就是我的第一次，你的第一次是什么呢?

**做饭的日记篇五**

有一次，妈妈因为晚上加班，所以我只好独自在家。为了填饱肚子，必须自己煮饭、 炒菜 ，真是难上加难。

我把刀、刀板、土豆……准备好了，便马上开工。我拿起小刮刀，把土豆那又脏又旧的衣服脱掉，露出的是又滑又嫩的黄肚皮，再用水冲一下。第一步就这样三下五除二完成了。可重头戏还在后面呢。

“切菜算什么!”我自言自语道。我拿出锋利的切菜刀，用左手的两个手指按住土豆，一刀一刀切成小片。当切到一半时，不小心把手当成土豆了，切了一条口，鲜血一下涌了出来。我大叫：“哎哟，好痛，好痛……”我急忙放下菜刀，冲进书房，找到创口贴，把伤口包好。又继续回到厨房。

这时，我总结教训，按土豆的两个手指离远点，切菜速度放慢点，片切得厚一点也没关系。终于，两个土豆切完了。

可以下锅了，我把锅刷洗干净，放在灶台上。开始点火，把点火开关逆时针转到最大，火苗一下窜起了，把锅底团团围位，锅里发出“吱吱吱”的响声。等锅烧干了，我急忙拿着油壶倒油，因为势太大，我离得老远，生怕油沾到脸上。可能是因为我的胆小，动作太慢，火势过猛，锅里直冒青烟，锅底迅速犯白。我急得全身直冒汗。于是，只好关掉火，重新开始。

吃一堑，长一智，把火再次打开，这一次只把点火开关转到中等大，火势没那么旺，小心翼翼把油倒入锅中，油在锅里跳来跳去，我连忙倒入土豆片，用铲子在锅里翻来覆去炒，象是在跳舞。

过了几分钟，土豆变成了金黄色，好诱人。我吐了吐舌头，倒吸了几口口水。“该放盐了吧!”我心里默念道。一下放了两小勺，生怕不够，又追加一勺。心想这该够了吧!放完盐，继续翻炒。

听说土豆要炒熟才能吃，我不停炒，发现贴锅了，有的土豆变成了黑色，为了不让悲剧重演。我加了半碗水。一下子干炒土豆变成了水煮土豆。

锅里水慢慢变干，我的肚子也打起鼓来。顾不上那么多了，我关掉火，把土豆一勺一勺盛入碗中。

我吃着自己亲手煮的土豆，虽然有点咸，但还是觉得回味无穷。这就是我的第一次炒菜经历。

**做饭的日记篇六**

今天天气晴朗，阳光明媚，仅有我和爸爸在家。爸爸说：“今日我来教你学做饭吧!”我犹豫了一下，最终还是答应了。

开始做饭了，爸爸先把电饭锅刷干净，然后又舀了两碗米放进了电饭锅中的`盆里，他把米淘了一遍又一遍，米最终干净了。于是，爸爸把盆放进电饭锅里，盖上锅盖，接通电源。我和爸爸在一旁耐心地等着。过了一会儿，饭煮熟了，香味扑鼻而来。我忍不住了，拿来筷子夹了一口饭，放在口中尝了尝，“哇”好香呀!

没想到，饭这样好做。

我对爸爸说。“让我也来试试吧!”爸爸点了点头。

我学着爸爸的样貌，先把锅刷干净，然后把米淘干净，“哎哟”我没扶好盆，米全撒了，我只好重新再淘，这次我成功了。我把米放进电饭锅里，接通了电源。等了一会儿，我把锅打开一看，“我的妈呀，干饭怎样成稀粥了?”爸爸听见了，赶紧跑过来对我说：“呵呵，你把水放多了。”这以后，我又经过了几次练习，最终学会了做饭。

经过这次学做饭，我明白了：做什么事都要认真、仔细，仅有这样，才能做好。

**做饭的日记篇七**

今天我很开心，要是问我为什么这么开心，我告诉你们吧！因为我今天要和qq阿姨一起做饭了。

我和qq阿姨一同来到厨房检查了一遍做饭的`工具。今天做的菜有：拔丝地瓜，鸡腿，玉米粒；工具是：地瓜，去皮刀，糖，鸡腿，玉米，萝卜，黄瓜。

第一道菜是鸡腿，qq阿姨指挥我说：“把这些鸡腿放面粉里沾一下，再放到油锅里炸一会儿，剩下的部分太危险！我来。”我按照阿姨的指挥，做完了这两个项目，我便看着qq阿姨一步一步往下做。

第二道菜是玉米粒，我还没等qq阿姨说怎么做呢，我就已经切上黄瓜了。qq阿姨见我很有做饭的天赋，一直在不停地夸我。黄瓜切开了以后qq阿姨说：“差不多了，只要再把玉米粒扒下来就好了！”于是我就按照阿姨的吩咐将玉米粒一粒一粒的扒下来，然后在阿姨的指挥下倒入锅中进行翻炒，不一会儿，香喷喷的玉米粒便出锅了。

第三道菜是拔丝地瓜，这道菜可是我最爱吃的一道菜，先要给地瓜去皮、洗净，随后把地瓜切成块，把糖煮成糖浆把地瓜放进去。三道菜就这样一样不少的做好了！

看着这几道颜色鲜艳味道鲜美的菜都有我的功劳，我的心里别提多美了，我可真喜欢做饭，以后我要称霸厨房！

**做饭的日记篇八**

爸爸、妈妈不在家。我的肚子饿得咕咕地响。我想：烧饭吃吧。

我先量好了米，把米放进饭罐里，再加了一半的水，把米洗干净，倒了水，再加些水，放进电饭煲里，打开开关，等着饭熟的时候大吃一顿。

单有饭怎能行，还要有菜。我就想：做一个最简单的炒鸡蛋。

我照着妈妈的样子，点上小火，把锅先热一热，再把鸡蛋打碎，加了一点盐，搅拌好。接着，在锅里倒上油，把鸡蛋倒进锅里，加上葱，再用铲子把鸡蛋慢翻一下。我尝了一口，“啊！真淡。”我又加了两勺盐。又尝了一口，“真咸，我真是没做菜的天赋呀，连最简单的炒鸡蛋都不会做。”我又去电脑上百度了一下，西瓜皮可去咸。我马上拿来一个大西瓜，把它切成两瓣。我大口大口地吃完了西瓜肉，把西瓜皮切成一小块一小块的，再放进锅里。我翻了一下，又炒了一下。我又尝了一口“味道刚刚好。”我用铲子铲起鸡蛋，把它放进碗里，就在这时饭好了。

我看着桌子上的菜，高兴地说：“我学会做炒鸡蛋了。”看似简单的事，做起来可真不容易。

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