

制作年夜饭

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/168189712815626.html>

范文网，为你加油喝彩！

青龙山公园-锚杆拉力



2023年4月19日发(作者：投资合作协议书)做年夜饭作文400字
今年由我来做冒牌年夜饭，年夜饭之前的几天，经过多次训练，
我学会了：白斩鸡、白灼虾、尿白蛋白高是什么原因、高汤菠菜、黄油土豆和饺子。
“我盼着今天的到来已经很久了，呵呵呵……”我傻傻地笑了。买

完材料回到家，我立即全副武装。“哼！不就是年夜饭吗！算得了什么嘛！”我心想，我已“饱经风霜”的那几天还不是为了今天吗！我等着妈妈对我说完这次的作战计划，就迫不及待的拿起菜刀，开始切肉、剁肉。“OH,MY GOD!”剁肉时那震耳欲聋的“哐哐”声，真叫人受不了，接下来切韭菜，“嚓嚓”这次的声音即清脆又好听。之后是配黄忠是怎么死的料，首先将肉末盛在大碗里，加一勺盐、两勺酱旋律的英文油、两勺鸡精（因为馅比较多），之后搅拌均匀加入韭菜末，继可可布朗尼交开头的成语续搅拌，对了（我们还有在馅料加了鲜雪梨粒），好了。饺子馅大功告成。接下来就是白斩鸡了，首先将处理干净的鸡放在一个大盘子里，让它摆一个美美的POSE，然后入锅蒸20分钟。接下来的20分钟，我开始洗菠菜、切土豆。另外端一只小锅，烧上半锅水，将切好的土豆氽至八分熟，然后捞起。接下来炸鸡柳，鸡柳炸好后，装在盘子里，然后在标语平底锅里放一块很大的黄油，油溶解之后将土豆加入，中火煎至黄色，放进刚刚放鸡柳的盘子里，在上面加沙拉酱。黄油土豆王堆汉墓古尸豆完成了。白斩鸡可以出锅了。接下来炒菠菜，首先在锅里加入橄榄油，油热后加入菠菜，稍微翻炒几下，加入白斩鸡蒸出的鸡汤，闷煮几分钟，加少许盐。OK，起锅、装盘里。最后一道菜，做白灼虾的时候，烧两锅水，一锅烫虾，一锅烫水饺（爸爸和妹妹已经把水饺包好了）。妈妈切好了白斩鸡，水饺和虾子也可以起锅了，开饭咯！我们一家人坐下来吃20xx年我主厨的年夜饭。

小学生实践活动记录表-黑色幽默歌词



编号：5269873 红动中国 (www.redocn.com) 老瓦

更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)开发