

家乡的饺子作文

家乡的饺子作文（精选 31 篇）

无论在学习、工作或是生活中，大家都经常接触到作文吧，借助作文可以宣泄心中的情感，调节自己的心情。相信许多人会觉得作文很难写吧，以下是店铺收集整理家乡的饺子作文，希望对大家有所帮助。

家乡的饺子作文 篇 1

春节到了，我们都穿上了新衣，戴上了新帽。贴对联，吃饺子，放鞭炮。晚上，全家人高高兴兴的边吃零食，边看春节联欢晚会。看到精彩的地方，大家哈哈大笑，那气氛真是温馨。

我们老家有个习俗就是，在包饺子的时候，会放进去一个 5 角或 1 元的硬币，在吃饺子的时候如果谁吃到了，就代表着他这一年有福，好事连连。

所以呢，我特别喜欢吃老家的饺子。在大年三十的那天晚上，我奶奶煮了一锅的饺子（告诉你一个小秘密，在盛第一碗的时候是不可以自己先吃的哦，要先供祖辈和神仙），馋的我直流口水，要知道我奶奶做的饺子是世界上最好吃的，再说我还急着吃到硬币呢，哈哈。我狼吞虎咽地吃起来，再吃到最后两个饺子的时候，心里想，怎么还没有呀，心里都有些沮丧了，嘴上也在说，我这碗里怎么没有呀。

奶奶这时就说：“别急，你不是还没吃完吗，说不定等你吃完了就吃到了。”我不紧不慢的继续吃，真没想到，再吃到最后一个饺子的时候，还真吃出了硬币。我把饭碗放下，高兴的在园子里边跑边喊，我吃到钱了，我吃到钱了。啊，我真是太高兴了。我告诉奶奶：“奶奶，我要天天吃饺子。”奶奶说：“好啊！”

从吃饺子这件事，我明白了这个道理，人做事不能急于求成，要一步一个脚印，踏踏实实地做人。

我很喜欢我的老家，喜欢我的爷爷，奶奶。我爱你们。

家乡的饺子作文 篇 2

俗话说：“民以食为天。”每个地方都有自己的特色小吃，我家

乡的特色小吃就是饺子。做饺子说难也不难，说不难也不是很简单。

首先，从集市上买来新鲜的肉，把它切碎，剁成肉馅儿，然后将早已准备好的面粉放进一个盆子里，再加入适当的水，就可以和面了，三下五除二，面就和好了，接着把和好的面团放到蒸板上，拿起擀面杖，将面团擀一会儿，饺子皮就好了。但是你一定要注意，饺子皮不能太薄，因为太薄了，饺子皮里的肉馅儿会不听话，从饺子皮的缝隙当中钻出来；饺子皮不能太厚，因为太厚了，饺子放到水里煮就不那么容易熟。所以，饺子皮一定要厚薄适中，恰到好处。

饺子做好了，就要把它放到沸腾的开水里煮，煮饺子一定要有耐心。过了两三分钟，饺子在水里自由自在地东躲西躲。又过了一会儿，饺子如一尾尾小银鱼，在水里活蹦乱跳，嬉戏着。蓝色的火苗舔着锅底，锅里热气腾腾，锅子里面的饺子也一直在沸腾。过了不久，我见时间已到，便连忙拿来一个碗，盛了几个饺子，我用筷子夹起一个饺子，送到了嘴里。哇！真好吃，一股淡淡的汁水从我的嘴角里流了出来，真是只羡饺子不羡仙啊！

我细细地品味着那个味道，就连天上的神仙也难得几回闻。我轻轻地咬了一口，顿时，我的心里产生了一种无法形容、说不出的感觉，似乎没有比这更好吃的东西了。俗话说：“民以食为天。”我说：“我以饺子为天！”家乡的饺子有着家乡那独特的味道。我爱家乡的小吃——饺子！

家乡的饺子作文 篇 3

童年是一个港湾，每一个港湾都是花的田野，每束芬芳都能沁人心扉，盛满了姹紫嫣红的花瓣，随着几度潮涨潮落，片片花瓣悄然汇入了记忆的长河。如今每每在童年的港湾里追寻着那飘逝的花瓣时，心中总会涌动着股股眷恋之情。

我的家乡在石庄，吃饺子是我们家乡每年春节的保留节目。家乡的饺子可丰富了：有猪肉馅的，也有蔬菜馅的……

奶奶可是个包饺子的高手。她把薄薄的饺子皮平放在手上，右手用勺子盛了一勺五颜六色的馅料，铺在饺子的皮的中央，轻轻压平，

饺子皮半边沾点水，然后手指熟练地在饺子皮上跳起舞来。几秒钟后，

一个拥有美丽花边的半圆形的饺子就在奶奶手上诞生了。邻居主妇常常和奶奶一起包饺子，说是要学习学习，但心灵手巧的阿姨们不管怎么学，也不像奶奶能把饺子包的那么玲珑。

熟透的饺子，皮是透明的，能够看见里面的馅料、香气扑鼻而来，让人一闻，香气早已流下三千尺。轻轻一咬，鲜美的馅料满嘴都是，加上肉的鲜，玉米的脆，韭菜的香，蘑菇的软和那甘甜可口的馅料，让你恨不得一大锅一口气咽下肚去。

吃饱了饺子，左邻右舍坐在一起拿出了珍藏的好茶，围坐在茶几前喝上一口清香的功夫茶，聊聊天，真是一种极大的享受。

现在童年生活早已过去，眨眼间我已经十一岁了，家乡的饺子也不再多了，因为没有左邻右舍的“你的送我一碗，我的送你一碟”，没了左邻右舍一起包饺子的情景，也没有一起吃饺子，喝功夫茶的享受。春节时无疑多了一分孤独，少了一分邻里间的热情。

怀念家乡的饺子，怀念家的春节。

家乡的饺子作文 篇 4

一谈起美食就会想起一句俗语“民以食为天”。不错，每个地方都有自己独特的风土人情，也有不同的饮食风味。我家乡的美食有很多，如粽子、油果、豆腐等，但我还是对饺子情有独钟。

饺子源于古代的角子。原名“娇耳”，是我国东汉时期医圣张仲景率先发明的，距今已有 1800 多年的历史了，是深受中国人喜爱的传统特色美食。

饺子的做法十分简单，首先准备好适量的饺子皮和饺子馅。左手拿皮，把饺子馅放在饺子皮的正中间。这一步看似好做，实则有很多讲究，馅儿不能放得太多，也不能放得太少。放多了包不严，煮时容易撑破；放少了煮时变扁，也不好吃。馅放好后收起来捏紧，在后边捏一个折子。接着把折子和前面的皮粘在一起，重复此步骤。再用大拇指和食指捏一下收边，一是为了防止漏馅儿，二是捏薄点口感更好。最后用蒸、煮、煎、炸等方法，将饺子煮熟便可以吃了。各种做法的饺子，我都吃过，但最喜欢的还是烙饺子。端上一盆热气腾腾的烙饺子，细细一看，露出来的饺子，两面金黄，香味扑鼻，就像一把小扇

子。我夹起一个圆鼓鼓、胖乎乎的饺子，闻一闻，香味扑鼻！咬一口，肉嫩汤足、味美可口！我只用了两口就把饺子吃完了，可锅里的饺子飘香十里，让我忍不住再吃几个。

我爱家乡的美食，更爱家乡的饺子。

家乡的饺子作文 篇5

每年春节，我都会回奶奶家。

推开门便能瞧见——一厚沓白嫩的面皮，一大碗香气满满的肉馅，一脸慈祥地端坐桌边包饺子的奶奶。这是我对在崇明过春节最深的记忆。

小时候就跟着奶奶一起学着包饺子。但饺子一下锅，我包的那些饺子就“失踪”了：面皮散了，馅儿也跟着逃了出来。这事儿不知被大家笑了多少回。

但我还是喜欢包饺子，不为别的，就为了能享受那份家的温暖。

包饺子说难不难，说简单也不简单。准备面皮和馅儿可谓是一道极其重要的工序。先准备馅儿，将蔬菜馅和肉馅剁碎，然后将其搅拌，最后加入适量的调味料，静置待用即可。

接下来便是准备面皮了。先往面粉里加适量的温水，然后反复搅拌和揉捏，直至达到想要的韧劲。这一步非常考验人的经验，因为这一步十分费时费力。接着将面团揉成一个个汤圆大小的小面团，再用擀面杖将其擀成一张张饺子皮。由于这道工序十分复杂，极其耗费精力和时间，所以为了节省时间，一般选择从市场里买现成的饺子皮。尽管如此，我依然更向往全家人一起其乐融融地干活、包饺子，因为那样更能感受到家的温馨和暖意。

包饺子相对简单，从饺子皮中掀起一张，将馅儿放在面皮上，一合，一按，一捏，一只小巧玲珑的饺子就完成了。

“下饺子喽！”随着奶奶的一声吆喝，数十只饺子纷纷跳下了锅。你瞧！它们正在锅里活蹦乱跳呢！我正想将脖子再伸长些，好看个究竟，谁知那水珠却调皮地溅了出来，奶奶赶紧把我往后挡，说：“小心点，乖，别烫着了！”

“饺子来喽！”随着奶奶的又一声吆喝，热气腾腾的饺子一碗接

着一碗被端上了桌，每一碗里都是满满的温暖。

窗外，鞭炮声此起彼伏。在这阖家团圆的时刻，我真正明白了饺子的内涵——团团圆圆。

我总是在想：其实我们包进去的何止是饺子馅呀，更多的是我们对团圆的渴望，以及对美好生活的向往。

家乡的饺子作文 篇6

春节是中国传统节日之一，在大年三十的晚上人们都要吃饺子的习俗。

每到农历正月初一，家家户户都有包饺子。家乡的饺子材料很简单，一共需要四种，分别是：胡萝卜、面粉、水、肉，家乡的饺子多以羊肉馅为主。今天我和奶奶一起包饺子，奶奶先把面倒入盆中，加入水用手反复揉，直到揉光滑为止，再把面搓成长条状，切成片，然后用擀面杖擀成更薄的圆片，最后把用刀剁好的胡萝卜羊肉馅放在饺子皮中间，把馅子用面皮包住，依次捏出褶皱，直到捏紧捏实为止。

饺子包好后，要准备一锅水放在火上，水烧开后下入饺子，在水中反复翻搅，直到饺子鼓成一个小圆包时，就可以出锅了。

装到盘子里后，一股白茫茫的热气飞速冲了出来，那一个个白花花的饺子白如玉，外皮滑滑的，里面的馅子渗出深黄色的油脂，咬上一口外皮，散发出麦子独特的香味，馅子带着胡萝卜微微的甜味，还掺杂着肉的鲜香，吃上一口使人回味无穷。

饺子有多种使用方法，蒸煮煎还可以混在面和汤里吃，典型的的就是砂锅饺子面和粉汤饺子。

饺子你美味可口，是春节里的一道美味食品，也是人们心中喜爱的食品，我爱你家乡的饺子。

家乡的饺子作文 篇7

饺子，是春节必不可少的美味食物。

饺子是很常见的一种美食，做法也是比较的简单，看着大人们和面、剁馅、包饺子，再煮进锅里，真是迫不及待呀！我奇怪地想：“春节为什么要吃饺子呢？饺子又是谁发明的呢？”妈妈告诉我，原来，据说三国时期就有一种类似饺子的食品如同今日的混沌，形状和吃法

同现在一样，宋代时期把饺子称为角儿，是后来饺子一词的来源，到了现代，人们觉得饺子的形状像元宝一样，预示着招财进宝。听了妈妈的话，真觉得饺子是少不了的东西呢？

看着包好的饺子，像元宝，又像是小将军站在那里。

包好了饺子，终于可以下锅了，我们一个个都像蜂窝似的涌进厨房，连正在洗衣服的也跑了过来，口水都不住地往下流。锅里的小脑袋笨拙地打着滚。

一眨眼的功夫，饺子就煮好了，那浓浓的肉香，瞬间弥漫了整间屋子。

大家一边吃，嘴里一边说着福气的话。婶婶细细地品着饺子味，闭上眼睛啧啧赞叹；大爹吃完一盘又一盘，怎么吃也吃不腻；爸爸狼吞虎咽地吃着...这味道怎能不让人叫好呢？

大家抢着、品着，这可口的饺子皮里隐约露着肉和菜，热气还裹着浓浓的香味，直入鼻中。我忍不住咬了一口，细细品味，肉的细腻，菜的清香，这口感，让人回味无穷，真是人间美味呀！

家乡的饺子作文 篇 8

无论脚步有多远，在人的脑海中，只有故乡的味道，熟悉。若有人问起，最爱的美食是什么？我定会毫不犹豫答到：鲅鱼饺子。俗话说吃了饺子汤，胜似开药方。饺子，北方人皆吃，即便是鲅鱼馅，那也不能算是独特。

故，为何吾独爱之邪？

我的家乡，靠海。海阔，鱼也多。鲅鱼饺子四季皆可食，春秋两季最为肥美。每逢养肥的鲅鱼捕捞上岸，沉重的箩筐堆满船边，即便是在节俭朴素的家庭，也会买上一条新鲜肥美的鲅鱼，清蒸、红烧、油爆、煲汤，或鲜嫩白洁、白里透红，或皮酥肉嫩，香气四溢，皆色、香、味俱全。春天到，鲅鱼跳仿佛吃不上一顿鲅鱼肉，这一季儿就过得不美满似的。

将买回的鲅鱼带回家中，乍望去，新鲜、锃亮。剔骨、去刺、扒皮，取肥美的鱼肉用刀拍散，剁成散碎肉泥，撒上嫩韭菜叶，拌入调味品精，和成饺子馅儿。做饺子皮第一手法要精，和面时，软硬适中，

多醒一阵子，再者擀皮，熟能生巧，中心略厚，边缘稍薄，如此，煮出来的饺子才馅满汁多，皮韧味足。每当这时，家里的长辈们便吆喝道：起来啦，起来捏箍扎！我们这儿称饺子为箍扎，小时候我不知道是什么意思，便缠着家里的长辈们问，后来一想，用饺子皮箍住馅，再用双手捏紧一扎，不就是箍扎嘛。

一家子围坐一起，隔着面粉的香味，将饺皮铺在手心上，包进馅，捏紧皮，将饺子边摁成馅饼一样的形状，捏住边儿，往中间挤一下，将饺子立起来，只等着锅里的水烧开了，冒着一个个泡，再将包好的饺子丢到锅里，顿时，烟雾缭绕，朦朦胧胧，白胖的饺子在水中翻滚徘徊，在蒸汽中若隐若现，耳畔，笑闹声不断，掺着浓浓的温馨，饺子还没出锅，便勾起了心底热腾腾的暖意，抚摸着温热、跳动的心

饺子出锅，端上饭桌。我们这儿的饺子奇大，约半手许，外皮剔透，内馅饱满，像是一艇满载的翠玉珠钗的琉璃船停泊岸边，一筷子扎下去，泛着热气，汩汩的鲜香汤汁就冒出来了。用筷子夹起，哧溜饺子就滑进嘴中，咬一口，皮弹而不腻，馅鲜嫩多汁，入口即化，紧凑细腻的鲅鱼肉夹着韭菜，渗出缕缕汤汁，唇齿留香，在口间荡漾，其馅之鲜，皮之透，皆为别处饺子所不可及也。

一家人围坐桌旁，隔着腾腾的热气，溢出浓浓的温情，在空气间弥漫，涤荡

一顿鲅鱼饺子，包紧了情，情溢进心。来日无论走到哪里，忆起家乡的鲅鱼饺子，定会笑着赞叹道：家的味道，真好！

家乡的饺子作文 篇 9

今天，我和妈妈做晚饭的时候，妈妈让我煮水饺，本来我想拒绝的，可是我就想：也好呀！可以学做水饺了，这也算是一门手艺吧，所以，我就同意了。

开始煮饺子了，我就先烧了一壶开水，倒到电磁炉上面的锅里，等那水再一次烧开了的时候，我就把一个个包好了的饺子挨个放到沸水里去，它们被放到水里去以后，水就不在沸腾了，这些白白胖胖的水饺在这水里快活地翻滚着，但是，到后来放下去的水饺多了，这个小“游泳池”就太拥挤了，它们也就没有什么兴致游了，就乖乖地泡

在水里，那锅就像一眼温泉，里面泡满了白白胖胖的，饺子形状的东东。水又沸腾了起来，就在这时，妈妈在客厅喊了一句：“在水又沸腾起来的时候，到一点水在锅里，不用到太多，直倒到水不沸腾了为止。”

我这才清醒过来，赶紧去水龙头那里接水，然后到在锅里，那锅里的水奇迹般的就不沸腾了，可是，我发现那锅里正在有白泡沫升到水面上，还有一些白色粉状的不明物质，我赶紧问妈妈：“这锅的水面上有很多白泡沫，那该怎么办呐！”

妈妈不慌不忙地说：“你只要用汤勺把那水饺给搅拌一下就可以了，那些泡沫你大可放心，没事的。”我急忙在那里用汤勺来搅拌“你还要时不时的搅拌一下，把那一些在锅边没有煮到的，你就给他捞到中间来。”

“这煮饺子也够讲究的。”我小声嘀咕，顺便瞟了一下时间，“哇”我惊呼“15分钟那么快就过去啦！我得关火了，还好瞟了一下时间，要不然，这水饺就煮的不好吃了，那妈妈就又该在那里骂骂咧咧的骂我了。”我赶紧关掉火，把那煮好了的水饺一个一个的夹到准备好了的盘子里，这一个个香喷喷的水饺就出炉了，加了一点酱油，尝了一下，还不错，今天真高兴，又学到了一个做吃的的手艺，真好，以后说不定还能派上用场那。

家乡的饺子作文 篇 10

说起东北的美食，相信每个人心中都有一个排行榜。且不说香而不腻的锅包肉，不说色香味俱全的红肠，也不说酸甜适中的冰糖葫芦，就单说说咱黑龙江哈尔滨的饺子。

虽然现在生活好了，美食多了，可饺子还是大家喜爱的传统美食之一。老一辈的人说：“舒服不如倒着，好吃不如饺子。”可见家乡人对饺子的喜爱。在东北，不管接待什么客人，过什么节，没有一顿饺子宴是安排不了的，也没有什么不能做成饺子馅儿的。只要你能想到，就能做成，酸菜猪肉、洋葱牛肉、黄瓜虾仁、甚至是西红柿和鸡蛋也可以。家乡人会把每种应季的蔬菜都包进饺子里。

在过年的时候，还有一种特别的馅，那就是“硬币馅”了！硬币，

象征着这一年的财运和好运。所有的饺子合起来才 5 至 10 个硬币。有的孩子很是幸运，没过多久，几个硬币就从他们的嘴中吐了出来；有的孩子不是很幸运，所以就狂吃，猛吃，即使他们的肚子都鼓成一个球了，只要能吃到硬币，什么“付出”都值得。这不仅调动了大家吃饺子的积极性，还感到分外有趣、幸福。

我最喜欢芹菜猪肉馅的饺子。它们个个都体态丰腴，十分饱满。端上一锅刚出锅的饺子，鲜美的饺子馅儿扑鼻而来，宝宝们穿着晶莹剔透的白色外套各个叠在一起，它们的“大耳垂”一下下抖动起来，可爱极了！一看就有满满的食欲。咬上一口，似果冻般的劲道，细品，还有麦香。轻咬一口，红绿相间的肉馅香扑鼻而来，一咬一口水儿，简直是给味蕾一个大大的拥抱。若是吃饺子时再蘸点醋，或是蒜泥，浓浓的酸味与辣味充斥着口腔。顷刻间，幸福的味道贯穿了整个身体，睡上一觉再起来后还齿有余香呢。那糯米白的“外套”，那花花绿绿的肉馅的，天然的醇香，增之一分则嫌浓，减之一分则嫌淡，鲜之一分则嫌腻，清之一分则嫌素，那美味简直让人不可名状。我突然觉得一个饺子就是一个家，我和家人们就是里面的肉馅，团团圆圆才最好。

我和妈妈常出去旅游。在外地吃饺子，总觉得不劲，感觉少了一种味道。外地的肉馅儿散，芹菜的味道也淡了许多。该有的味道奇妙的消失了，饺子皮一戳就破了，再也没有之前的劲道了。妈妈对我说，即使这儿的饺子再特别，也没有家乡的味。

家乡的饺子是让人欲罢不能、百吃不厌的、忘却烦忧的一种美食，更是我走遍全世界都牵挂的家乡味儿。

家乡的饺子作文 篇 11

今天我来讲说一下我们家乡的美食——饺子。来看一看吧！

据说，饺子原名“娇耳”，相传是我国医圣张仲景首先发明的，距今已有一千八百多年的历史。是我们中国北方民间的主食和地方小吃，也是年节食品。有一句民谣叫“大寒小寒，吃饺子过年。”提到过年，许多人想到的都是一家围在一起包饺子。饺子是我们年夜饭桌上必不可少的。

俗话说得好，光说不练不顶用，现在就来做饺子吧！我们就来做

猪肉荠菜饺子。

首先呢，我们要买来荠菜和猪肉，然后再把葱、姜切成末，最后再找来一个小盆就可以开始办肉馅了。

其次把肉馅倒入盆中，然后放适量葱花和姜末，再加一些料酒、最后放入酱油腌制一下，之后把荠菜解冻，然后洗净挤出多余的水分后切碎。之后把准备好的荠菜放入腌制的肉馅中，放入适量的盐和香油。最后快速的顺着一个方向搅拌均匀肉馅，就可以完成饺子馅的制作了

最后就可以开始饺子的制作了，先取一张买好的面皮，在中间放入肉馅，然后把面皮对折，捏成一个月牙形，一个饺子就完成了。包好饺子后就可以下锅了。

不一会，新鲜的饺子出锅啦！我小心翼翼的舀上一个吹吹，“真好吃.....啊！烫死了。”

这就是我们家乡的饺子。

家乡的饺子作文 篇 12

每逢一年中的最后一两个月，我们家就经常吃饺子。饺子犹如一个个白白胖胖的娃娃，又像一个个白色的耳朵。

大约从冬至就开始吃饺子了，冬至是一年中冷的时候，家人在前一天晚上把面发了，第二天就早早的起来包饺子，煮饺子，如果不吃饺子，就会把耳朵冻掉。吃完后，肚子里暖暖的感觉再冷的天也不怕了。

到了除夕，吃饺子的又一个高潮到了我看着妈妈包饺子，筷子加了些馅然后用手一捏一捏就包成了耳朵状的饺子了。馅也很丰富，用白色的笼布把白菜里的水分过滤出来，再把肉剁成肉捏，用酱油、盐等调料搅拌后就成了饺子馅。爸爸把白色的面团擀成面皮；妈妈包饺子，我看着心痒痒，便让妈妈教我。妈妈告诉我先把面皮平铺在手上，大拇指顶在圆形面皮的一个半径上，然后再放馅，可我不是添得多就是添得少，包的时候太多会溢出来，我就包了一层又一层的面皮，可是我觉得只有面不好吃所以我才一层层的都放了些馅，就做成了“千层饺子”。

过了一会儿，饺子熟了，我肚子上的馋猫早已被钩出来了，我尝了我的“千层饺子”啊！好难吃，虽然放了很多馅，但也有很多面啊，可是能吃到自己亲手包的饺子也心满意足了。

家乡的饺子充满了快乐、充满了开心、更充满了幸福！

家乡的饺子作文 篇 13

每一个民族都有自己的传统美食，如我们的。汉族每年都会吃上美味的饺子。

如果不会包饺子，你怎么会吃到呢？我们这里不管是小孩儿还是大人都会包饺子。

包饺子的方法：先把饺子下做好什么馅儿都可以在弄一些面粉，将这些面粉倒入盆里再加一点水，不要太多也不要太少，然后就开始做面皮。先把和好的面弄成长的，再用刀把它切成一小块儿一小块儿的，用手把每一个都摁一下，再用专门做皮的，把它做好做好。皮厚再拿一双筷子。再用筷子将线放在其中，不要太多也不要太少太多的话下面含的水就会流出来，煮的时候面皮会，陷也不在里面就不好吃了，太少的话就没有味儿了。

做饺子的时候最好两个人做，我们每次做饺子时都是全家人一起做，这样很快就能吃到香喷喷的饺子了。

饺子能让人进入幻觉之中，我们这里的人吃饺子最少吃两碗，最多是四碗，有的人说：这饺子是皇上赐给我们的美食。

亲爱的朋友，如果你来到我们这里，千万别忘了吃上一碗鲜嫩可口的饺子。

家乡的饺子作文 篇 14

每个人的家乡都有自己的习俗：有人会吃汤圆、有人会放烟花、有人会吃粽子.....我们家乡会吃饺子。在除夕夜一起包饺子，一起吃饺子。

看厨房！只见爸爸拿着菜刀，正在剁猪肉，剁碎后加调料搅拌；弟弟拿着韭菜，放进水盆里，仔细洗着，洗完后再将韭菜切几下。接着把韭菜和猪肉调合在一起，并加调料进行搅拌，饺子馅就做好了！

再看餐厅！我和弟弟按紧和面的铁盆，舅舅则负责和面。首先放

入适当面粉，接着放入热水，搅拌均匀后就开始揉面。直到手上不沾一点面粉，盆子里也干干净净的，面粉揉成了一个面团，就好了。

瞧！我们所有人都在一起包饺子。我先拿一个饺子皮，再放入适当的饺子馅，对折，将边缘和上，就这样，一个完美的饺子完成了。

看！爸爸把一个个饺子放进蒸笼里，过了 20 分钟左右，爸爸打开蒸笼，将饺子拿了上来，放在碟子里。

我们开始吃饺子了，大家有说有笑地吃了起来，每个人的脸上都是开心的笑容，好像美丽的花一样。饺子太香了，我们狼吞虎咽，任凭饺子的香味，在我们嘴里荡漾开来，并且一直到我们的心里。

吃完饺子后，家长都开始发红包了。这也是我们最开心的时刻！耶！今天收获了不少的零花钱，可是都给爸爸妈妈了！

吃饺子的风俗，代表着一家团圆，和和美美，这是一年中家人团聚的时刻。这是最令人期待，也最令人难忘的风俗。

家乡的饺子作文 篇 15

说起饺子，大家是熟悉不过的了。饺子美味可口，人人都爱吃。每当逢年过节，人们总会动手包饺子吃。

饺子不仅好吃，而且做起来也比较简单，首先将面粉加水成面团后搓成长条，再把长条切成一个个小块，擀成面皮。然后把肉菜切碎后用油、盐、酱、醋在锅里炒熟，调成馅。再用面皮把馅包起来，用手把面皮一点点捏紧，这样一个漂亮的饺子就做好了。饺子可以包成各种各样的，比如说月牙形的，元宝形的，不同的形状有不同的意义。比如说元宝形的象征金银满屋。

饺子不光中国人喜欢吃，听说连外国人也喜欢吃。他们有的包一些很有特色的馅，如牛肉、洋葱，有的包的个头很大，还有的煮饺子用的是很特殊的汤汁。总之都很好吃。

看到这里，你一定很想吃吧，那就让我们一起来包饺子吧。

家乡的饺子作文 篇 16

北方的春节与南方的不同，其在于北方过节时，家家户户都有一种风味小吃——饺子。

我家的春节格外隆重，大年三十贴对联，大年初一穿新衣，年三

十晚的春节晚会，以及初一一大早家家户户登门拜访，俗称拜年。但这些礼节太多，并非我所向往，而吃饺子却是我记忆之中最有味的一件事，因而大人们都说“什么时候都想着吃，你属猪的啊！”

平时没有过节，我也会要妈妈做饺子吃，但妈妈的工作实在是太忙了，只能去超市买现成的，味道总不比妈妈亲手包的好。妈妈做的饺子轻轻一咬便可喷出美味的汤汁，随后见其馅，而且面滑、易嚼、馅多，一口一个，不会弄得满手是油，影响食欲。而且饺子不仅皮薄，馅也多种多样，根据个人喜好，可加入肉馅，菜馅，三鲜馅，菜肉混合馅，野菜馅，糖馅……饺子包好了，便可下锅了。想必大家都垂涎欲滴了，那我就直接说开锅的饺子吧。呀！像一朵云彩--不仅长的精致，吃起来也毫不逊色。不信你自己尝尝。

饺子的吃法很多且随意，想怎样吃就怎样吃。可以蒸着吃，汤少、面硬；也可以煎着吃，面脆、油多；还可以煮着吃，汤多、面软。吃时可蘸蒜，蘸醋，也可白嘴吃。反正不管何种吃法，保准你吃了还想吃！

春节前几天直到十五，我每天都吃饺子，绝不腻。有时还变着法吃，比如大年三十晚妈妈都要在饺子里放上一枚铜钱或红线，谁吃了就表示新的一年红红火火，财运滚滚来，我们小孩子觉得很稀奇，都想吃到带钱的饺子，所以大年三十下午从不玩耍，都坐在妈妈旁边眼也不眨的盯着面前的饺子，可每个都长得相同，实在分辨不出，所以希望经常泡汤，现在积极性大挫，决不再眼巴巴看着他们包饺子，一切随缘吧！

妈妈告诉我：“咱家的饺子别人学不来。”到现在我才明白，其实是我家的饺子有家的味道。

家乡的饺子作文 篇 17

饺子，在北方人心中有一种特殊的地位，其他食品无可替代。它不仅味道鲜美，而且承载了丰富的寓意。

饺子是重大节日的主食，象征着团圆吉祥。在我们北方，春节、元宵节、中秋节等重要节日，几乎每家每户都要包饺子。俗话说，舒坦不如躺着，好吃不如饺子。可能出于这种喜爱的缘由，自古以来，

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/905321220334011211>