# 2025年做包子的作文200个字数(九篇)

来源：网络 作者：梦醉花间 更新时间：2025-07-12

*做包子个字做包子个字一连日来的热天，热得人们无处躲也无处藏的，这几天连续的雨使气温降下来了，今天，天还算风凉点了，我要学着做点事了，这不我就要学着包包子了。我经过今天的观察，发现了怎样发面，怎样择菜。首先：我从冰箱里拿出了酵母，等酵母花开后...*

**做包子个字做包子个字一**

连日来的热天，热得人们无处躲也无处藏的，这几天连续的雨使气温降下来了，今天，天还算风凉点了，我要学着做点事了，这不我就要学着包包子了。

我经过今天的观察，发现了怎样发面，怎样择菜。

首先：我从冰箱里拿出了酵母，等酵母花开后，我就开始和面，可是妈妈不放心，也怕我浪费面就代替我了，我只好在一旁静静地观看，下不了手，一会儿，妈妈就把面和好了。

然后，我就去择菜，妈妈主张用韭菜来当主馅儿，我就去择韭菜了，我把韭菜的老叶子一一脱去，将黄了的爷尖儿掐掉了，用水洗干净那些备用的韭菜，晾在那里，等洗的水干了再切它。

我喜欢用肉和韭菜当馅 ，可是妈妈说肉的不肯熟，这么热的天，还是用鸡蛋的简单，既容易熟也不用在锅边受热。我觉得妈妈说得有道理，就又接受了妈妈的建议，那就用鸡蛋和韭菜当馅了。

一个小时后，我们的面发好了，就可以包了，我急忙去切韭菜，说实话，妈妈是不让我切的，因为我切起来不但慢，而且还把韭菜弄蔫了，妈妈又担心我在厨房里热，我只好又让给妈妈做了。

面和馅儿都准备好了，我和妈妈就开始包包子了，我最喜欢的是妈妈包的玫瑰花样的水煎包，妈妈也看透了我的心思，这回儿她顺了我的意思了，我们开始做起来。

这玫瑰花样的包子却是和平常的包子不一样，他需要四个面皮的组合，而且这四个面皮都要和水饺的面皮那么小，那不就是需要擀出饺子一样大的皮吗，妈妈将擀好的饺子皮四个摆在一条直线上，而且后来的每一个还要和它前面的重叠四分之一，这样，面皮准备好了，再就是放馅了，妈妈指导着我将馅用小勺子分别盛在四个面皮上，最后一步工序就是折叠了。

妈妈从第一个面皮开始卷起，慢慢儿的卷到第二个面皮了，因为这俩面皮又折叠的部分，所以那馅是散不出来的，等妈妈卷到第三个面皮的时候，我想要的雏形出来了，我高兴的拍手，眨眼间，一朵玫瑰花型的包子就出现在面前了。

我建议自己试试，妈妈允许了，我就按着样子操作起来，不做不知道，一做就难倒，我还得做一步问下一步，就这样，我也做成了一个，可是看着自己的结果，怎么也比不上妈妈的好看，越看越觉得别扭，但又找不出错在哪里。只是摇头摇头。

妈妈看见了，直夸我包的好，一学就会，妈妈不说我还难为情呢，更何况我自己不满意自己结果呢。

我知道，妈妈还是在呵护我，我已经打大了，不需要妈妈再这么呵护了，我要跟妈妈学的东西太多了，这才只是个开始。

**做包子个字做包子个字二**

今天，在我家，有一件事情让我感觉到非常有成就感！如果你想知道，那么就请你跟着我的笔去看看！

那件事情就是做包子！惊讶吧，我们竟然肯挑战做包子这件事，你是不是非常想看一下我是怎么做的！让我来告诉你吧！

首先，我们要把配料准备好。第一个材料是白开水，第二个材料是面粉，第三个材料是肉和青菜，第四个材料是糖。如果你不准备好这些材料，那么你就做不出好吃，又好看，又胖的包子。

现在，我们要开始做包子了！先把面粉放上水，再慢慢把面粉弄圆。开始第二步，我把我们搞好的馅放进面粉里，第三步，也就是最最最难的一步，就是把包子卷好。我慢慢地卷，一不小心，我把皮给弄掉了，就这样我失败了一个包子，我毫不气馁。我这一次，认认真真，仔仔细细地包着第二个包子。这一次我成功了！

后面的每一次都比前一次的好，尤其是最后一次，我把包子做成猪的模样，哈哈哈哈，太搞笑了！你知道为什么，我每一次，都比前一次认真呢！答案是熟能生巧！

我把包子放进了锅中！我时常想：包子蒸出来到底是什么样子的，我一直迷惑不解！开锅了，我看到了的雾，像蝴蝶一样在空中翩翩起舞。

今天，我真的太开心太开心了，因为我吃到了我自己辛辛苦苦做的包子，而且这包子里面充满了我的成就感！

**做包子个字做包子个字三**

星期六我回家时闻到了一股香喷喷的味道传来，妈妈告诉我那是在蒸包子呢！我好兴奋呐，我喜欢的包子，包子，我来了，我来了，今天我一定要把你全部消灭掉！

接下来我还想和妈妈学包菜包子，今天我非学会不可。

先要把面粉和水放在盘子中揉，直到揉成了一个大面团为止，再把大面团放在钉板上，在山上一些面粉量才不会粘上去。

首先用刀具切一个小面团，将它揉圆之后，再用擀面杖擀薄，在放馅进去。

现你可以根据自己的喜好放，比如玉米，胡萝卜丁，肉或者菜和肉……都一样丰富，口感特别好。

包包子的最后一步最困难的，那就是把包子转一圈，转出褶子，妈妈屡次教我，我才知道做的，我也不知经过了多少次的试验才成功的。

最后我们就拿去蒸，蒸了好一会儿才蒸好的，出来的包子是外形很好，很软，口感是特别赞的，特别是刚做刚吃的。

今天我们不只是蒸了几笼包子，做了几十个，据妈妈统计，从下午回家到晚上时一共吃了七个大包子。

做包子的过程，你学会了吗？包子是很好吃的哟。

**做包子个字做包子个字四**

今天我起得很早，我想：我已经长大了，应该帮助妈妈分担家务了。

我和妈妈一起下楼，只见妈妈开始做包子了，我想：我何不帮妈妈一点忙呢！妈妈当然也很高兴啦！

我去洗了洗手，学着妈妈的样，迫不及待地拿起一块面团，把面团搓得圆圆的，在桌上撒些面粉，将它压扁，然后夹了些馅，放进面皮里。我用左手的大拇指压住馅，其它手指托住面皮，右手捏住面皮的边缘，一下一下地捏花。捏着捏着，忽然感觉左手心粘乎乎的，我一看“哎呀！”不得了了，馅都冒出来了。我急了，慌手忙脚地“抢救”这个即将诞生的“小生命”。

听了妈妈的话，我鼓起勇气，开始包第二个，觉得这个包得不错。在妈妈的表扬中，我越包越快，一个比一个包得好，都赶上妈妈的水平了。

嘿，看着自己的劳动成果，心里别提有多高兴了。想不到这包包子也不那么简单。

**做包子个字做包子个字五**

今天早上，我家蒸包子。

妈妈有点不相信地说：“你能行吗？”

我说当然可以。说完，我就迫不及待地伸手去拿面块。“你还没洗手呢，快去，先把手洗干净了再包。”妈妈立刻制止了我。

我就跑出去好好的把手洗干净，然后就开始拿了一片面块，学着妈妈的样子，首先用调羹舀了满满一勺馅放在面块上，再把面块合拢，想把馅包住。可是面块好像要存心跟我作对，馅一时包不到里面，总是漏出来，可我不放弃，左拉右扯，费了九牛二虎之力，终于包完了。可妈妈还在一边笑。我再看看我包的包子，不仅难看，底下还通了一个洞。这时，我急得心里七上八下。

妈妈看见了说：“不用怕，是你放的馅太多了，所以面块包不住蹭破了。不信你重新包一个试试。”我又按着妈妈说的办法重新包起来，果然包住了馅。可是跟妈妈的相比，难看得多了。包子上面还沾着一点点馅。

不过包包子还是挺有趣的。

**做包子个字做包子个字六**

每一个经历都是一次成长。一个个“第一次”就像是一个个的脚印，印在我们成长的道路上，让我们走得更稳、更扎实。

今天是星期五，我一早起来就看见妈妈在准备做包子的食材。桌子上摆放着一大团揉好的面团，白白胖胖的，看上去就像一块雪白的“史莱姆”，摸上去软软的，感觉特别舒服。

下面可是真正的技术活了。妈妈把发酵好的面团揉成条状，切成小块小块的，再在桌子上撒上一层面粉，把切好的的面团放在上面，用手摁扁。再放在手心里，放上一些肉馅，用手轻轻掐着，往右转，妈妈的手指如同在跳舞，不一会儿一个包子就大功告成了。

我看着十分有趣，也想试一试。我洗好手，拿起一块面团放在桌子上摁，想拿起来的时候，面团却像口香糖一样粘在了桌子上。我只好把面团揉成一个球重新开始了。我学着妈妈的样子，在桌子上撒了一些面粉，把面团摁好，在里面放肉馅，再用手掐着一圈又一圈地转着。“好丑哇！”这个包子和妈妈的比起来，我这个好像一个长歪的人。我只好再重新包，按照妈妈的样子又包了一个。妈妈看了一眼我的包子说：“比上一个好看了一点。”这让我有了很大的信心，我就继续包，进步也特别快。

包子做好后，妈妈把包子放蒸锅里蒸了起来。“开吃了！”我拿起一个咬了一口，一股暖流带着香味扑面而来。啧啧！肉多、葱香、皮薄，一滴滴肉汁在嘴里回味，我慢慢咀嚼着。吃完一个还想吃，真让人回味无穷啊！

做包子真的太有趣了。

**做包子个字做包子个字七**

今天我们家要吃冬瓜熟食包，我和爸爸是厨师。我们洗干净双手，揉了一个大面团。一会面团做好了，爸爸让我把面团揉成圆形，并且说：“我去调馅”。

当时我不会揉面团，我越揉越难看，最后，我揉的乱七八糟，我心里根本不高兴，还弄的满身都是面粉！

爸爸仍然笑咪咪的说：“没关系，我来教你。”爸爸一边仔细揉面团，一边说着怎样揉，我边听边记。不一会儿，一个精致的面团诞生了！我投去了羡慕的眼光。高兴极了！

爸爸又让我擀皮，我有信心的说：“好的爸爸，一定完成！”我擀一个又一个，一共擀了5个皮。爸爸说：“等等！”我说：“怎么了？”爸爸笑着说：“孩子，擀皮要边薄心厚，看你擀的边厚心薄的。”我说：“爸爸，您再教教我吧！”爸爸同意了！我看着他边擀，边转。最后，我也学会了！

我和爸爸一起包，一起蒸，包子终于熟了！我们拿开笼布，捡起一个个冬瓜包，高兴的笑了！我咬了一口自己包的包子，不知怎么回事，狼吞虎咽的吃了3个，把我肚子撑的大大的！晚饭后，妈妈和爸爸领我下楼给奶奶带些，奶奶吃后笑的合不拢嘴。走在回家的路上，我心中依然美滋滋的，因为我永远忘不了自己包的包子那甜甜的香味！

**做包子个字做包子个字八**

这周以来发生了许许多多的事，但最令我回味无穷的是周六和妈妈学做包子。

周六早晨，我早早地起床了，对着妈妈大声说：“今天我要跟你学做包子！”妈妈笑呵呵的答应了。于是我们说做就做，开始着手准备了。

妈妈先教我按比例放好酵母、面粉和水，调和好后就静静地等待面粉发酵，在等待的过程中，我们把包子馅也准备好了，一切准备就绪，现在重头戏来了，然后我便学着妈妈的样子在案板上撒了些面粉，把发酵好的面团拿出来，放在案板上开始不停地揉它，妈妈告诉我要用力地揉，于是我撸起袖子，使出浑身的劲，揉呀揉呀，这个面团就像个不听话的宝宝，总是跟我对着干，经过“九九八十一难”，我终于按妈妈的要求把面团里的气泡都揉干净了。

接着，我们开始擀包子皮了，我和妈妈把面团分成大小基本一致的小块，然后再把它压着面饼状，最后就是用擀面杖慢慢的，一点一点的向四周擀，再把对角拉平展，我得意洋洋地看着自己的“杰作”，忽然发现皮子中间出现了一个大洞，天啊！原来我在擀面皮时没有发现中间太薄了，就这样，我的第一个“杰作”算是失败了。

我又重新擀包子皮，吸取前一次的教训，我仔细观察着每一处的边边角角，但由于是自己是新手，面皮也不是很听话，包子皮被我擀得不是太厚就是太薄，我接连做了好几个“其貌不扬”的包子皮，但我没有放弃，并谦虚地向妈妈请教，妈妈告诉我：要做到眼睛看好，手要跟好，做到眼到手到，包子皮自然做成型了……我恍然大悟：原来生活中处处都是学问啊！

最后，在我的不懈努力下，包子皮被我擀得虽然样子都不怎么完美，但当我把自己做的包子放入蒸锅时，心里真是说不出的喜悦，当包子出笼时，我咬了一口，我觉得这是我吃过的最好吃的包子！

**做包子个字做包子个字九**

今天，我和妈妈要包包子，再把我们的成果给吃了。

开始了，包子外面不是有一层厚厚的面皮吗？我们就要先开始做小笼包子的面皮。

先要把面粉发酵。妈妈拿出一袋酵母、一盆面粉和一碗水，不知该怎么办，请来隔壁的阿姨来帮忙。一会儿功夫，阿姨来了。她说先在面粉堆里放个鸡蛋，有养分，皮子会变得松软，再放一些酵母。我们马上照办了，阿姨用手把鸡蛋和酵母和在面粉里，加点水，再用力按几十下面团，面团已经是浅黄色的了，一些地方深，一些地方淡，不再那么白了。

我把面团放到空调面前，进行发酵。经过二十分钟的发酵，面团的体积竟增了一倍！

我们把面团分成一小团一小团，再做成一个一个的面粉碗，放上肉和葱，再封上口转一下，就行了。

但实际做起来还是很难的，做到后来干脆直接在上面留一个洞，活像一个个大蒜头。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找