# 写做蛋挞的初一作文600字（15篇）

来源：多多范文网 作者：官方发布 更新时间：2025-07-18

*广泛阅读是提高作文水平的前提条件。要写出好文章，就必须多读书。“读书破万卷，下笔如有神。”以下是多多范文网为大家准备的《写做蛋挞的初一作文600字》，希望对大家有帮助。1.写做蛋挞的初一作文600字篇一我的姐姐是个蛋挞控，什么口味的...*

广泛阅读是提高作文水平的前提条件。要写出好文章，就必须多读书。“读书破万卷，下笔如有神。”以下是多多范文网为大家准备的《写做蛋挞的初一作文600字》，希望对大家有帮助。

**1.写做蛋挞的初一作文600字 篇一**

　　我的姐姐是个蛋挞控，什么口味的蛋挞都喜欢，我受了姐姐的影响，自然也十分喜欢吃蛋挞。今天，我还跟蛋挞来了亲密接触呢！

　　走进教室，烤箱、盆子、工作台……都一应俱全，看得我们眼花缭乱，不知从何处下手。还好有老师在旁边指导，我们才放下心来。

　　首先磕蛋，然后依次放入糖、牛奶、奶油，接着把这些材料搅拌，融成一体，后把融合在一起的馅倒入蛋挞皮，放入烤箱。

　　有趣的要属磕蛋了。有的人磕入的蛋黄圆圆的，像一轮明月，而有的人磕入的蛋黄像一团浆糊，稠稠的，完全没有形状。技术“好”的当然是毛轩皓，他把蛋黄磕在地上，而把不要的蛋清磕入盆中。轮到我了，我轻轻地把鸡蛋往盆上一碰，糟糕！调皮的蛋黄都流到桌上了，天哪！

　　当蛋挞放入烤箱里时，我们直勾勾地盯着烤箱，仿佛要把烤箱看穿，虽然只需等短短的.25分钟，我却觉得度秒如年。终于，“叮”的一声，蛋挞烤好了！王老师把蛋挞拿出来，一股浓浓的奶香钻入我的鼻子里，我偷偷地咽了口水，后再也忍不住了，以迅雷不及掩耳之势拿了一个，蛋挞里面的馅像一片金光的大海，在阳光下闪着亮光。我咬了一大口，嗯！滑滑的、软软的，入口即化。真是人间美味。

　　蛋挞真是此“味”只应天上有，人间难得几回尝啊！我为蛋挞狂！

**2.写做蛋挞的初一作文600字 篇二**

　　今天早晨起来发现大人们都不在家。我打电话给妈妈，妈妈说她去接朋友了，中午再回来。可是我还没有吃早饭，我的肚子已经在“咕咕”叫了。我本来是想着下去买些面包吃，可是弟弟还在睡觉，我只好自己做点东西吃了。

　　我便走进厨房去洗手，我心里还有点小激动呢，之前我做蛋挞的时候妈妈都会在旁边指挥着。我拿出妈妈之前写的做法。按照上面一步一步认真做蛋挞。我先把蛋挞皮拿出来，让它没有那么硬，在拿出来两个鸡蛋，一个碗，一袋纯牛奶，还有一些白糖。准备好材料后，我先把鸡蛋打入碗中，再加入半袋纯牛奶还有一些白糖搅拌均匀。再把这个鸡蛋液倒入蛋挞皮中，我看了一下，妈妈这里特别备注了一下要倒入八分满就可以了。

　　接着我把烤箱预热五分钟，然后把蛋挞放在烤盘中，180度烤20分钟。不一会儿20分钟就到了，伴随着烤箱“叮叮”的声音，我的蛋挞烤好了。我迫不及待的带着手套把它拿了出来，当我打开烤箱的那一瞬间，我感觉空气中都带有牛奶的香气。后我又切了些水果丁放在蛋挞上面，我咬了一口真是美味极了，蛋挞皮是酥脆的`，而蛋挞是Q弹的。不知道是不是因为这是我自己做的，我一下吃了两个。就在这时门铃响了，原来是妈妈回来了，我让妈妈尝尝我做的蛋挞，妈妈也说特别好吃呢。我听着特别开心，而且我感觉特别有成就感。

　　下次我还要自己做东西吃。这种感觉真是太好了。

**3.写做蛋挞的初一作文600字 篇三**

　　在八月份的一个阳光灿烂的下午，我和妈妈准备做一回全蛋蛋挞。

　　做全蛋蛋挞需要事先准备一百克牛奶、二十五克细砂糖、两个生的.全鸡蛋、六十五克淡奶油和几个蛋挞皮。

　　准备好材料，开始做蛋挞了！我先把百花花的牛奶倒入量杯。接着慢慢地把白砂糖加入牛奶之中，白砂糖就像是一群调皮的小精灵，一下子便藏入牛奶之中，紧紧地拉着杯底，不肯放手。之后，两个鸡蛋又“跳”了进来，然后加入淡奶油，再用手动搅拌器搅拌均匀。后，把蛋挞液按照九分满的比例倒入蛋挞皮，并放入已经预热五分钟的烤箱中。蛋挞就算是完成一半了！

　　在烤箱外可以观察蛋挞的情况。只见蛋挞皮慢慢地变得金黄，慢慢地变得松脆。三分钟过去了，蛋挞液上起来一层蛋挞皮。又过了五分钟，蛋挞皮胀了起来，鼓成了一个小小的球形。一转眼，二十分钟过去了，把蛋挞拿出来一看，上面竟长了许多黑色斑点，有大有小。十分有趣！

　　自己做蛋挞既锻炼了我的动手能力也让我懂得了，只要付出了努力，付出了辛苦做出来的东西，一定是好吃的。

**4.写做蛋挞的初一作文600字 篇四**

　　今天，妈妈神秘地告诉我，要教我做我爱吃的点心，我馋得直流口水，急忙问是什么东西。妈妈告诉我是蛋挞，我高兴得拉着妈妈让她快点教我。

　　妈妈从冰箱里拿出两张印度飞饼，让我把两张叠在一起用擀面杖擀成方型。听起来容易做起来难，我费了九牛二虎之力才把它们擀成方型。然合卷起来，用刀切成12份，每2份压在一起，放在蛋挞模具里，蛋挞皮就做好了。

　　妈妈说关键的是调好蛋挞液。我用称把需要的材料一一称好，然后把牛奶放进锅里加热，再往里放一些白糖，让糖充分地溶化在奶里。我又把蛋黄和淡奶油搅在一起，再与调好的牛奶搅匀，一碗香喷喷的蛋挞液做好了。

　　后把蛋挞液用勺子小心翼翼地盛到蛋挞皮中，放到了烤箱里，设定好时间。就开始了我焦急地等待。只听“叮”的一声，我急忙跑过去，打开烤箱的门，一股蛋奶的香气扑鼻而来，我嘴里的口水肆意横流，我迫不急待地拿起一个不顾烫嘴咬了一口，一股甜滋滋、香喷喷的味道在我口里回荡。“真好吃，比外面卖的\'好吃多了。”我叫了起来。

　　我懂了，自己只要付出了努力，付出了辛苦做出来的东西，一定是好吃的。

**5.写做蛋挞的初一作文600字 篇五**

　　又一轮新的太阳升起，我也开始了一天的新生活，今天，我格外的高兴，因为我就要去科艺宫学做西点啦！

　　我兴致勃勃地来到科艺宫。怀着紧张的心情，走进了做西点的教室，一看，之间教室里一张张桌子，紧凑的拼在一起，上面铺着一层塑料桌布，桌子旁边围坐着许多学生，谈们都是为9、10个为一组，我来到一名男生的身旁坐下，接着，老师就开始讲课，“今天，我们来学习做蛋挞。蛋挞，顾名思义，它的主要成分就是蛋，首先，我们先拿出4个蛋，我把它们都分发下去。”老师把8个蛋分为两组发下去。“好，我们只要蛋黄，像这样。”老师把蛋熟练的打开，把它倒入了蛋清分离器里，蛋黄和蛋清竟然奇迹般地分离了！就好像被施了魔法一样。

　　我也想试一试，于是就拿起桌子上的一颗鸡蛋，磕破了，就在打开的那一瞬间，我的.眼中，一切都变成了慢动作，蛋飞出来了，极其准确的飞进了——我的肚子上！见得我满身都是。

　　接着，又开始了搅拌的环节了。我们这一桌人轮流搅拌，看着里面的浆液逐渐成形，我开心极了！后，我们把浆液一勺勺地倒进事先准备好的蛋挞皮儿里，放进了烤箱里，这时，我已经累的满头大汗。

　　蛋挞出炉了！我尝着自己做的蛋挞，真是爽到了心的深处啦！

**6.写做蛋挞的初一作文600字 篇六**

　　蛋挞有很多种类，比如说牛油类，酥皮类，葡式类等等。

　　牛油蛋挞，挞皮比较光滑和完整，好像一块盆装的饼干，口感像曲奇一样，所以又有曲奇之称。酥皮蛋挞挞皮为一层层薄酥皮，近似西点的牛油酥皮，但因使用猪油，口感较牛油蛋挞会粗糙一些。葡萄牙式奶油挞，又称葡式蛋挞，港澳地区称之为葡挞，是一类小型的奶油酥皮馅饼，其焦黑的表面是其特征。

　　我喜欢吃葡式蛋挞，葡式蛋挞的做法：准备2个鸡蛋、200毫升牛奶和200克白砂糖。如果不会做皮的话可以买现成的，把糖和牛奶搅拌一下，一直到糖完全融化为止，再把打散的鸡蛋液倒入进行搅拌，直到三者融为一体。然后再把蛋挞液倒入蛋挞皮中，第一步就完成了！然后再把烤箱打开，加热两分钟后，将调制好的蛋挞平行放入烤箱中，进行烘烤。烘烤时将烤箱温度调整至200度，烘烤时间为20分钟，烘烤方式调整为上下同时加热。按照以上我介绍的做法和流程，就可以静待美味的蛋挞了！

　　你们喜欢做蛋挞吗？喜欢的话就赶紧行动起来吧！

**7.写做蛋挞的初一作文600字 篇七**

　　“源源，去做蛋挞了。”我听了一蹦三尺高，因为蛋挞是我的爱哦。

　　下午，妈妈和我一起来到了小豆豆成长俱乐部。走进里面，好多的玩具啊，我就像一只快乐的小兔玩起来。

　　开始做蛋挞了，老师们已经在这桌子上准备了各种各样的材料，有鲜奶、白糖……老师先让我们往盆子里倒60克淡奶，没等老师说完，我就迫不及待拿起一盒淡奶往盆子里倒，结果淡奶倒太多了，只好拿起勺子把多余的淡奶一勺一勺舀出来，妈妈说：“心急吃不了热豆腐，要慢慢来。”我点点头。于是，我照着老师把材料一样样称好，再用力的搅拌。

　　难的就是打鸡蛋了，这是我第打鸡蛋，我拿起鸡蛋，轻轻地敲了敲，没动静，我有用力地一敲，啊！大事不妙，蛋黄被打碎了，我心理难过极了。妈妈小心翼翼地把蛋黄和蛋清一点点分离出来。“看来做什么事都得细心啊。”我想。我把蛋黄放进调好的牛奶里，又放了一些白糖，再用力搅拌，这样香喷喷的蛋挞液做好了。后我把蛋挞液用勺子小心地称到蛋挞皮中，老师把我和小朋友做的蛋挞放进烤箱里。

　　我焦急地在烤箱旁等着。你瞧，蛋挞越来越大，好像要破裂似的，颜色液越来越黄。只听“叮”的一声，香喷喷的蛋挞熟了。老师打开烤箱，一股香气扑鼻而来，我的口水也快流出来了，没等蛋挞凉，我就大口大口地吃起来。

　　原来，只有自己亲手做的，才是好吃的。

**8.写做蛋挞的初一作文600字 篇八**

　　在今天这个阳光灿烂的日子，我准备和妈妈一起做一回蛋挞。

　　做蛋挞需要准备一些材料：200克牛奶，两个鸡蛋，20克砂糖粉和九个蛋挞皮。

　　准备好材料，开始做了，我先把白花花的牛奶倒入碗里。接着慢慢的把白砂糖加入牛奶之中。白砂糖就像一群可爱的孩子。一下子便藏到碗底。之后，拿两个可爱的鸡蛋，敲碎它们光滑的外衣。接着拿来过滤勺，把蛋清过滤出来。再用打蛋器搅拌均匀。

　　先把烤盘取出来，把蛋挞皮摆好。同时烤箱200度预热8分钟。按照比例把蛋挞液倒八分满，倒入蛋挞皮后，就可以放进烤箱烤蛋挞了。蛋挞就算是完成了一半。

　　在烤箱外可以观察蛋挞的.变化。只见蛋挞皮慢慢变得金黄，慢慢变得酥脆。10分钟过去了，蛋挞上慢慢起来一层蛋挞皮，又过了五分钟，蛋挞皮膨胀起来了，像一个可爱的小圆球。20分钟过去了，蛋挞小球上出现了焦黄色的斑点，有大有小。屋子里充满了香味，大功告成了。

　　做蛋挞锻炼我的动手能力，也让我明白，只有自己付出努力做出来的食物，才是美味的。

**9.写做蛋挞的初一作文600字 篇九**

　　“叮咚……”门铃响了，开门一看，哇！妈妈的厨房装备“空气炸锅”被快递员送到了。好开心呀！妈妈终于可以给我做我非常喜欢吃的蛋挞了。

　　妈妈开始做了，我非常好奇蛋挞是怎么做成的.，于是就像个小蜜蜂一样围着妈妈在厨房里打转。

　　我看妈妈先将两个鸡蛋打散在一个大碗里，然后加入两勺糖，放入一瓶大概100毫升的牛奶，一起搅拌均匀，再用过滤网将蛋液过滤两遍，妈妈说这样做出的蛋挞口感会更细腻和柔软。等蛋液完全过滤好后，就慢慢倒入蛋挺皮中，注意哦！蛋液不能倒太满，只能倒八分满，不然等加热后蛋液会漫出来的。后我帮妈妈小心翼翼地把蛋挞一个个整齐的摆放到空气炸锅里，妈妈设置好温度和时间，接下来就是充满期望和等待了。

　　时间一分一秒地过去了，锅里不断地散发出一阵阵的奶香，一下子填满了整个屋子，随着“滴”的一声，我们的蛋挞出炉了，我迫不及待的叫妈妈给我拿一个，一口咬下去，哇！外酥里嫩，美味至极！

　　嗯！真好吃，下次我要自己做，还要在蛋挞里加入我喜欢吃的葡萄干、蓝莓、草莓，好期待啊！

**10.写做蛋挞的初一作文600字 篇十**

　　早上起来，我非常想吃蛋挞，就跑到妈妈跟前说：“妈妈，你能给我做点儿蛋挞吗？”

　　妈妈微笑着说：“好的。那我们一起来吧。”

　　“好呀，好呀！我高兴地说。

　　妈妈和我先把纯奶、面粉、白糖、鸡蛋和事先买好的蛋挞皮，这些材料准备好，就按照妈妈说的方法开始做蛋挞。

　　我首先把蛋挞皮放在烤盘里，然后开始做蛋挞液。我先把两个鸡蛋打开，把蛋液倒进干净的盆里，再倒入半盒纯奶、5勺白糖和一勺面粉，然后用打蛋器搅拌。平常我看妈妈用打蛋器得心应手，可今天它一到我手里，就变得特别淘气，不听使唤。很多蛋挞液被甩出盆外，我心急如焚，头上直冒汗，都想放弃。

　　妈妈见了，耐心地说：“做什么事都要有百折不挠的.精神，不能半途而废。”

　　在妈妈耐心的指导下，我终于搅匀了蛋挞液。后，把蛋挞液过滤后倒入蛋挞皮放进烤箱。

　　20分钟后，一盘香喷喷，金灿灿的蛋挞出炉了。尽管很烫，但我还是忍不住先尝了一口，又香又甜，心里美美的。因为这是我做的蛋挞。

**11.写做蛋挞的初一作文600字 篇十一**

　　我喜欢吃的甜品就是蛋挞了，今天我就准备向妈妈学做我爱吃的蛋挞。

　　先准备材料：炼乳10克，鲜奶油100克，淡奶油170克，白砂糖35克，一个鸡蛋和一个蛋黄，还有就是10－12个的蛋挞皮。

　　材料准备就绪，我就开始制作了，妈妈在一旁指导。先把拿出来的蛋挞皮放在一旁解冻，把牛奶和白砂糖倒入同一个容器里，让它们融为一体。然后拿出两个鸡蛋，其中一个鸡蛋只要蛋黄，我小心翼翼的`地选蛋黄，让它和蛋清分离，可是一不小心……把蛋黄弄进来垃圾桶里了，我急得拍手跺脚可是也没用了，我只能再拿出一个鸡蛋，这我比上小心多了，终于把蛋黄和蛋清分开了，再把碗里的鸡蛋打均匀放一旁备用。后把淡奶油、炼乳和调好的牛奶都加入到打好的鸡蛋液里，把它们都通通打均匀，直到打的细腻为止，这个就是蛋挞液了。后一步就是把蛋挞液倒入解冻后的蛋挞皮里，只要倒满蛋挞皮的九分之一就够了。

　　全部准备完成，现在就是进烤箱了，上下火200度，烤上25分钟就行了。时间一分一分钟的过去了，慢慢的蛋挞香味飘满了整个厨房。

　　蛋挞皮金黄色的，蛋挞上灰灰的一层是焦糖，松脆又香软，好吃极了。

**12.写做蛋挞的初一作文600字 篇十二**

　　“啦啦，拉啦啦”做蛋挞啦，牛奶、白糖、鸡蛋、蛋挞皮，搅拌器，烤箱，一切准备就绪。

　　先把两个鸡蛋打碎，顽皮的蛋黄，透明的蛋清顺着蛋壳滑进碗里，加上一点白糖，倒点纯牛奶，碗变成了一张笑脸，蛋黄是眼睛，白白的牛奶当然是脸啦。

　　疯狂的搅拌之后，把淡黄色的蛋挞皮整齐地摆在托盘里，蛋挞液顺着碗流入蛋挞皮，加入深红的山楂，青色的葡萄干和黑色的巧克力豆，万事俱备，只欠烤箱。

　　设定180度，20分钟。烤箱唱起了欢快的歌。

　　五分钟后，似乎没有什么变化。

　　十分钟后，有的蛋挞似乎很怕热，冒出了细微的.汗珠；有的似乎很紧张，微微地颤动。蛋挞皮隐隐约约可以看见分层了，“丁”悦耳的一声铃响后，美味的蛋挞新鲜出炉，一股浓浓的香气扑鼻而来，牙齿轻轻一咬，蛋挞皮脆脆的，酥酥的，香气弥漫在整个口腔、咽喉。根本停不住，食管、胃都在高兴地欢呼。

　　忍住，不吃了，这第二个要带回家，让弟弟也尝一尝。我小心地包起来，放进书包的夹层里……

**13.写做蛋挞的初一作文600字 篇十三**

　　周末，好朋友约我去她的家里玩。晚饭后，我们看见冰箱里还剩下几个鸡蛋，朋友建议说：“反正只剩下几个鸡蛋了，不如把它们做成美味的`蛋挞吧！”话音刚落，她就去准备材料，有鸡蛋、牛奶、白砂糖、炼乳等等。

　　第一步：把牛奶加热，我们把牛奶倒进小碗里，把牛奶放在微波炉里加热5分钟，再取出10克白砂糖，放进牛奶中，搅拌至糖溶化。

　　第二步：将鸡蛋的蛋黄和蛋清分离，再把蛋黄搅拌均匀，放入两勺炼乳，拌匀。

　　第三步：把放糖后的牛奶倒到拌匀后的蛋黄之中，搅拌均匀，再一个一个倒到蛋皮里。然后，预热一下烤箱，把蛋挞放进烤箱里，把温度调成120度，再把时间调成15分钟。

　　接下来就是等待美味的蛋挞出炉啦！在这段时间里，我一直在想会不会蛋黄放少了？会不会炼乳放多了？……，但是好朋友却对我说：“不用担心，一定会成功的！”我半信半疑，不过，蛋挞出炉了！一股股香气扑鼻而来，我品尝了一个，哇！蛋皮酥脆，里边软软的，嫩嫩的，尝一口就仿佛进入了仙境一样！

　　通过这件事情让我明白了，做任何事情都要相信自己，只要自己努力了，一定会成功。

**14.写做蛋挞的初一作文600字 篇十四**

　　金黄的蛋挞是我吃的美食。每次看着做的时候，我都想自己做，可是妈妈每次都不同意。今天在我的.软磨硬泡下，妈妈总算同意让我自己做的，耶！

　　说干就干，我先把做蛋挞需要的材料准备好：蛋挞皮、炼乳、三个鸡蛋、两个碗、一双筷子和一把勺子。准备好以后，先把鸡蛋打在碗里，然后用筷子使劲搅拌，把蛋清和蛋黄搅拌到充分融合在一起，然后放在一旁备用。下一步把炼乳歪一小勺放在另一个碗里，再加温水充分搅拌，然后把搅拌好的炼乳倒进鸡蛋液里面，在搅拌。

　　搅拌完成后用勺子把蛋液放进准备好的蛋挞皮里面。我把每个蛋挞皮都倒入满满的蛋液，这时候妈妈说不可以倒得太满，因为蛋挞烤好以后体力会比没熟的时候大一些，装太满会溢出来的。我想：原来做蛋挞还有这么多讲究啊！我把六个蛋挞放入烤箱，把调到15分钟，就坐在旁边耐心地等待着。不一会儿，我听见叮的一声，时间到了。我戴着厚手套拿出蛋挞，哇，香气四溢！我先让妈妈尝了尝，妈妈吃了一个，满意的地说：“嗯，很好吃，第做就了，很棒。”小也闻着味道来要着吃，我给了弟弟一个，自己吃了一个，口感滑滑的，太好吃了。

　　第做蛋挞，吃着自己的劳动果实，心里美美得格外甜！

**15.写做蛋挞的初一作文600字 篇十五**

　　星期天在家无聊，妈妈跟我说：“今天我们做蛋挞怎么样？”“好啊！我喜欢吃蛋挞了。”我高兴地差点儿跳起来。

　　我从冰箱拿出牛奶、黄油、蛋挞皮、鸡蛋、白糖。准备工作就绪，可以做蛋挞了。妈妈告诉我：“蛋挞液需要把各种原材料按照一定的比例混合在一起，搅拌均匀。然后倒入蛋挞模具，这样做出来的蛋挞才能更好吃。”听着我口水直流。我按照她告诉我的比例，把牛奶、鸡蛋、白糖混合在一起，放在打蛋器的容器里搅拌。不一会儿就搅拌好了，那混合液黄黄的.，闻着香气扑鼻。

　　妈妈把早已刷好黄油的蛋挞皮放在烤盘上，我小心翼翼地把蛋液倒入模具，战战兢兢地生怕它们溢出来。

　　都准备好了，烤箱已经预热了，把烤盘放入烤箱，隔着玻璃看着蛋挞细微的变化，慢慢的中间鼓了起来，像一个个小胖子一样。隔着玻璃都挡不住蛋挞的清香。“叮咚”加热完成，打开烤箱，看着金黄色的蛋挞，哪里顶得住它的诱惑，狼吞虎咽地咬了一口，虽然烫，但是自己亲手做的，那感觉别提有多棒了！

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