# 快乐的元宵节作文500字怎么写

来源：网络 作者：夜色温柔 更新时间：2024-01-07

*元宵佳节真热闹，美景引得人称赞。空中圆月分外明，街巷花灯美难言。嫦娥月中独徘徊，人间团圆开笑颜。美酒醉人脸颊红，汤圆圆圆心里甜。祝你生活美满似元宵，圆圆满满快乐无边！《快乐的元宵节作文500字》是为大家整理的内容，以供大家参考。1.快乐的元...*

元宵佳节真热闹，美景引得人称赞。空中圆月分外明，街巷花灯美难言。嫦娥月中独徘徊，人间团圆开笑颜。美酒醉人脸颊红，汤圆圆圆心里甜。祝你生活美满似元宵，圆圆满满快乐无边！《快乐的元宵节作文500字》是为大家整理的内容，以供大家参考。

**1.快乐的元宵节作文500字 篇一**

　　今天是元宵节。晚上，家家户户都忙着吃汤圆，希望一家人团团圆圆的。今年的元宵节，我们家却和去年的元宵节完全不同，以前，我们吃的汤圆都是买来的，可今年我们吃的汤圆却是自己亲手做的。

　　早上，妈妈买来做汤圆的材料(面粉、擀面棍、花生酱和芝麻酱)。然后，我们便开始动手做汤圆。

　　首先，我先把面粉加上水，再用擀面棍把面粉搓成面团，搓好后，我全身都沾满面粉，连头发也沾上了。我们忙着把面粉分成一块块适量的面团，我怎么做也做不好，于是，我便把汤圆做成一个个可爱的\'小玩意儿，妈妈看了，说：“星星(我的小名)，你这样不行的，煮起来时馅会全留出来的，来，我来教你。”

　　我听了，马上拜妈妈为师，妈妈拿来一块面团，对我说：“面团都已经适量地分好了，其实，一粒汤圆只要二分之一的馅就已经够了，面团先用擀面棍搓扁，扁扁的薄面块如果放的馅少了不行多了更加不行，一定要适量，否则，馅多了会留出来，少了没有味道，包进了馅之后，要用手腕的力量，轻轻的搓成汤圆，就成了，看，好像我这样。”妈妈做了一遍给我看，我开始时搓来搓去，不是馅留出来就是搓不圆，我做的“怪兽”被妈妈加工了变得十分可爱，妈妈的手真巧，想不到平时看汤圆简简单单的，做起来还挺有学问的。渐渐的，我的汤圆越做越漂亮，最后比妈妈做的还更漂亮呢!妈妈还赞我学东西快呢!吃着自己亲手做的汤圆，甜到入心!

　　我学会了做汤圆，还知道什么叫熟能生巧呢!

**2.快乐的元宵节作文500字 篇二**

　　又到一年一度的元宵节了，总得有个元宵灯笼吧!这不，我和妈妈开始忙活起来了——做个原创的手工灯笼。

　　我和妈妈一大早就起床了，开始为手工制作灯笼做准备，我们骑上自行车到了一家精品店，一推开门，哇，五颜六色的彩纸就在我眼前挂着，好漂亮呀!我挑选了几张自己最喜欢的彩纸，有红色的，蓝色的，还有粉色的，妈妈在一旁选着双面胶、小透明胶带和灯笼上的装饰品。一切准备就绪，开始动手吧。

　　我有些犹豫了，眉头紧锁，怎么想也想不出来做什么样的灯笼。这时，妈妈走过来了，看我愁眉苦脸的表情，不禁笑了一下，然后开始耐心的教我和指导，我的心情马上拨开乌云见太阳，一下子想出来了。

　　我找来四张硬卡纸，把它都卷成圆柱体，当成灯笼的支架，然后把圆柱体上都贴上了双面胶，把我精心挑选的蓝色卡纸贴在四周，灯笼的身子算是做好了，接着，我拿起美工剪刀开始给灯笼做装饰品了，红色的彩纸在我的小剪刀里转动着，不一会，有五个瓣，六个瓣的小红花呈现在我眼前，漂亮极了，接着，我又用不同颜色的彩纸非常用心地叠了八只千纸鹤，样子非常逼真，我分别把它们贴在灯笼身子的四周，看，好像是和平鸽在灯笼的周围飞翔着。我又找出一张黄色彩纸，用小剪刀剪成一条一条的穗，贴在了灯笼的底部，妈妈走了进来，手里拿着一根红绳，帮我穿在了灯笼的顶部，就这样，我的原创手工灯笼大功告成了。

　　我喜欢做手工，它不仅给我带来了乐趣，更锻炼了我的动手能力。

**3.快乐的元宵节作文500字 篇三**

　　一提到元宵，很自然的想起了汤圆。

　　元宵节到了，一整天都很无聊，小伙伴们都不知道要干什么。突然一个小伙伴拍拍脑袋瓜说：不如我们自己学会做汤圆吧!

　　于是飞奔向超市。我们挑了一包芝麻馅的汤圆，付了钱，有飞奔回去了。

　　“下面就有我来为大家做美食!”我们的神厨陈心燕大喊。接着，她把一个个被冰冻的小汤圆倒进装着水的锅中，水面上立刻出现了许多小泡泡，李欣欣看着很有趣，刚想伸手去碰汤圆，就被陈心燕拦住了。这水太烫了，王越为了大家不被烫到，把我们都赶出去了，并嘱咐我们：“看好时间，三分钟就叫我们。”

　　我们被赶出来后，郑童不停地抱怨着王越。

　　三分钟到了，我们闯进了厨房，着急的向热锅上的蚂蚁，陈心燕见了我们，知道了时间到了，立刻揭开锅盖，一团气冒了出来。“哇!”我们不约而同的叫到，一个个汤圆像个白白的小胖子浮在水面上。

　　我们迫不及待的往自己的碗里勺了个汤圆，我想尝了一下，“嗯，真好吃啊!”小伙伴们听了我的话，也都吃了起来，一个个都不停地赞赏陈心炎煮的好吃。

　　元宵节虽然过了，但是我们不会忘记那些美味的汤圆!

**4.快乐的元宵节作文500字 篇四**

　　今天下午，爸爸妈妈回来了，爸爸说：“晚上我们做汤圆吃。”我高兴极了，我恳求爸爸让我也来做，爸爸很快答应了。

　　我们做的叫芝麻汤圆，所需原料：适量的`糯米粉、适量的白糖、麻酱、桃仁(压碎)、芝麻、猪油。做法：

　　1、将白糖、麻酱、桃仁、芝麻、猪油和面粉混合拌匀，制成小方块馅料待用。

　　2、将面粉加入适量凉水揉和，取一小块捏扁，放入切好的馅料封口揉圆。

　　3、将水烧开后放入汤圆，煮时火不宜过旺。汤圆浮上水面，稍过一会儿捞出即可。

　　爸爸揉好面，把芝麻炒熟，放在案板上备用。我见爸爸把东西准备好了，就马上做了起来。我先把面捏扁，可面太硬了，刚捏下去就碎了。我试了好几次才捏好。接着我拿了一点馅料包进汤圆皮里，可是馅料太多，汤圆皮太小，包不上，结果弄得破破烂烂。我用面东补补西补补，补了大半天才补好。最后是揉汤圆，我费了九牛二虎之力，终于做好了一个汤圆。做好后我去看爸爸妈妈的，啊?爸爸妈妈已经做了一篮子的汤圆。后来我就做越做越快，越做越好。爸爸说：“妈妈要煮了，快点给她吧!”我说：“好!”妈妈把汤圆放进锅里煮。一个个汤圆在水里忽上忽下，好像在争着让我们品尝呢!

　　煮好了，妈妈把我的“杰作”先端了上来。爸妈叫我吃，我叫爸妈先吃，后来我就开始品尝了，这汤圆比买来的汤圆要好吃多了，因为这是我自己亲手做的。

**5.快乐的元宵节作文500字 篇五**

　　记得那是我上学后的第一个春节，做了一件趣味的事儿，至今令我难忘。

　　“今日是元宵节，我们要做元宵喽!”听见妈妈的吆喝声，我立刻丢掉手里的玩具奔向客厅。只见客厅的餐桌上摆满了大大小小的碗盘，它们里面盛放着制作元宵的不一样原料。有诱人的葡萄干、大杏仁、榛子仁、山楂糕……我把鼻子凑近餐桌上方，长长的吸了一口气，哇!这馅料甭提有多香了，馋的我直流口水。突然，一个想法清晰地出此刻我的脑海里――我想学做元宵!

　　经过再三保证不捣乱后，妈妈最终同意了我的请求。在妈妈的指导下，我像模像样地干了起来。首先往盘子里倒了些糯米粉，然后“哗!”把妈妈给我备的半杯水直接倒进了盘子里，“哎呀呀，都成面汤了!”妈妈赶紧往盘子里加了些糯米粉说：“这回别加太多水了。”我冲妈妈做了个鬼脸：“好嘞!您就瞧好吧!”于是，我用手不停地揉揉搓搓，三下五除二，竟把这碗原料和成了一团雪白的糯米面团。

　　最终开始包元宵啦!学着妈妈的`样貌，我先揪下一小块面团滚成圆球状，用手细心翼翼地按着，最终按成了一个光滑油亮的圆饼儿!再取一勺馅儿，轻轻地放在了圆饼上，照着妈妈的样貌捏起来，最终我做成了平生第一个元宵!之后，我又做了第二个、第三个、第四个……我成功啦!

　　全家人围坐在一起吃着自我包的元宵，别提有多香甜了!

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！