# 写买包子的作文(汇总44篇)

来源：网络 作者：前尘往事 更新时间：2024-01-11

*写买包子的作文1面粉大妈500克，温水女士250克，加上25克糖，4克酵母，2克盐，混合在一起，变成了一份完美的面团。我把它分成了四份，拿出一份小圆球，按平，用擀面杖大开杀戒。我把面团擀成了一个又平又扁的饼，又小心地把边上滚薄，我用力一滚，...*

**写买包子的作文1**

面粉大妈500克，温水女士250克，加上25克糖，4克酵母，2克盐，混合在一起，变成了一份完美的面团。我把它分成了四份，拿出一份小圆球，按平，用擀面杖大开杀戒。我把面团擀成了一个又平又扁的饼，又小心地把边上滚薄，我用力一滚，不，它破了！我心中那个快乐的粉色大气球“嘭”的一下，就破了，呜呜呜，我的饼啊！我失望地看着那个破了洞的饼，哎，可怜的饼啊！

对了，我想到了一个好点子，不如我给它打个补丁吧！想到这儿，我不假思索的从“二哥”身上揪下一大块面，按平，贴上去，擀面杖滚一滚，完美！一点儿都看不出来，我真是个天才！哎，看不出来？看不出来才怪啊！一大块香蕉色的面团贴在白云一样白的面团上，天啊！太难看了！我一下把那块不合格的“黄种面”（黄种人）揪了下来，不！一个更大的洞出现了，它有四分之一的地方都破了，天啊！地啊！救救我吧！

哎，这次，必须用“白种面”，一定要用原产的。我把洞边上的面拉过来帮忙，河对面的兄弟，过来一点，跟我们拉手补桥！面拉着手补洞，洞是补好了，可是大饼变成了百褶裙，凹凸不平，当饼是一个不合格的饼，当裙子倒不错，是一个非常合格的裙子。失望的我拿起擀面杖，在上面滚了几下，啊！变好很多了。我又滚了几下，你是一个优+饼，我开心地想着，它又变好了！

**写买包子的作文2**

受到新型冠状病毒肺炎疫情影响，我在家度过了一个“非常”寒假。说它“非常”，不仅是因为不能外出、假期延长等等，还因为这个寒假我从衣来伸手、饭来张口的“小公主”，变身为连包子都会做的家务小帮手。由于工作需要，爸爸妈妈从大年初三就回到了工作岗位。为了减轻他们负担，我从“一臂时空”的家务做起，每天自己扎辫子、叠被子、整理房间、洗澡和洗内衣，同时还向爷爷奶奶学习做美食，其中我最自豪的是学会了做包子。

做包子分为三步：第一步是发面团，爷爷拿出了独门秘方“老面”，这是他平时做包子留下的一块面团，面团上有许多小孔，特别像蜂巢。他用水把“老面”化开，倒入了面粉中，同时慢慢掺水。接下来，轮到我出场了，我用手使劲揉面团，水和面像好朋友一样被我牢牢地揉合在一起了，形成了一块如鹅卵石般光滑的面团。接着，爷爷把面团放在保温箱里发酵，过了12个小时，面团大了一倍多。

第二步是包馅儿，我将面团搓成一根粗长条，再用菜刀分成几小块，看上去如一个个小馒头，再把“小馒头”压成中间厚外边薄的“小圆饼”。接着，爷爷在“小圆饼”中间放上肉馅，然后用手指边捏边转，“小圆饼”被捏成像一个没开放的花苞，最上面花尖的地方被揪成一个小圆，一个漂亮的包子就做好了。我看了，也学着爷爷的样子包起来，但是包子上面菊花状的褶皱太难捏了，结果我包出来的包子很难看，我不免有些泄气。爷爷看出我的心思，微笑着说：“不要泄气，凡事要经过一番努力才能获得成功的。”在爷爷的鼓励和细心指导下，渐渐地，我包的包子像模像样了，得到了奶奶、爸爸的交口称赞。

终于到了最后一步，上锅蒸煮，包子被放入蒸茏里开始了“桑拿之旅”，20分钟后，香喷喷的包子就出炉了！

看着沾着面粉的双手和发酸的手臂，又看着冒着热气、白白软软的包子，我虽然感到很累，但心里美滋滋，也更加明白，做什么事情都不容易，都有一个从不会到熟能生巧的过程，我们不能半途而废，要坚持到底，尽自己最大努力做得更好。

**写买包子的作文3**

妈妈要做我爱吃的红豆包喽。

昨天，妈妈把红豆放在压力锅里压烂后，加入白糖拌一拌，再加入芝麻粉，做出的馅一股芝麻味，吃起来香甜可口。妈妈提前发了面，把它放在盆子里，今天盆子里的面胀开得很大，像一个大大的“汤圆”。面和馅都准备齐之后，我们就要做包子了。

妈妈先把“汤圆”切下一点，揉成长条状，像一个又大又长的“白虫子”。然后又把“白虫子”均匀地切成了一节一节方形的面团，再把这些面团揉成圆形的面片，看起来有点像馒头的样子了。我跃跃欲试，也学着妈妈的样子揉起一个面团来，不过我和妈妈做的简直就是“天壤之别”。

圆形的面团揉好了，妈妈用擀面杖把面团轻轻一擀成了像烧饼一样的圆片。妈妈拿起圆面片叮嘱我一定要注意，圆面片要中间厚边上薄，用手把圆面片放在手心，挖一勺馅放在面片的中间，然后想握鸡蛋一样手握起来，右手把面片的边沿一折一折往中心边按边转，最后在包子中间一拧就成了。

包包子是个技术活，也很有趣！

**写买包子的作文4**

年二十二我们一家四口去奶奶家蒸包子。爷爷奶奶起了个大早，天刚亮就开始干活了。爸爸妈妈在这幽静的早晨中也开始了一天的忙碌。弟弟搬了个小板凳坐在爷爷旁，看爷爷烧火。

天上午时，第一锅包子出炉了，大概碱放多了，包子有些发黄。弟弟看了后，说：“姐，这些包子有点黄，”然后指着院子里准备蒸的包子说：“姐，这些包子不黄，我们吃这些吧。”我差点笑出声来，使劲憋着说：“晓森，你吃吧，姐姐不饿。”说完我就跑到一边大笑起来。一会儿弟弟跑过来，瓮声瓮气的抱怨：“姐，你想骗我是吧。幸好爷爷给我说了那些包子还没蒸。要不，我就上当了。”说完弟弟和我在院子里大闹起来。我们玩累了，在妈妈左右旁坐下。看着妈妈捏枣花，她那娴熟的动作，我和弟弟在一旁看了入了迷。我的心都痒痒了，真想上前去试试。我认为我的技术并不亚于妈妈……

美好的时光总是短暂的，我们满载而归。带着新鲜的包子，满怀的好心情回家了……

**写买包子的作文5**

今天中午，我一进教室，里面说话声沸沸扬扬的，我猛然意识到，今天我们班要包包子。

等我进入教室，同学们早就三五成群，六张桌子早就挤满了人，一张，一张，最后终于找到了一个在角上的位置。马上投入到包包子的行列，我拈了一个面团，拿起擀面杖，向皮子的边缘用力擀去，一边擀还一边转着圈，不久皮子擀好了，然后我拿起筷子，夹了一大块肉放在皮子，最后我再把面皮折起一个个褶皱，一个小笼包就做好了。我用一样的方法，一连做了六七个。

直到做得累了，抬头回过神来，发现同学们包了很多的包子，而且都是形状各异，我就玩起了取名游戏。瞧，又一个“苏式月饼”出自同学手中。比“月饼”好些的是“馒头”和“汤圆”，这是因为包子没褶，形状变成了圆圆的了。还有“水饺”从蒸笼里出来了呢！

当我们吃到热乎乎的包子时，心里的成就感油然而生，我们的成果都变成了美食！

**写买包子的作文6**

在我的脑海里，记着许许多多的事，有高兴的、难过的、开心的、奇怪的、成功的……这些事像海滩上五彩缤纷的贝壳一样。我印象最深的，还是那件成功的事。

春节就要到了，奶奶开始忙碌起春节的主食————包子。和好面、配好肉馅后，一个个漂亮、饱满的包子从奶奶手中旋扭着脱颖而出。奶奶让我也学着包包子，我想：在包饺子这方面我一向是所向披靡、无师自通，包包子怎么会难倒我呢？

我拿起一块面皮，舀上满满一勺肉馅，学着奶奶用打旋的方式“密封”包子。但是由于肉馅放得太多，旋儿没打好，肉馅全漏出来了。我不甘心，又重新包第二个包子。吸取上次的教训，我只放了一点肉馅。好像是老天存心和我过不去，因为肉馅放的太少，旋儿根本捏不起来。我的信心受到了强大的打击，怎么饺子这么容易包，而包子却这么难呢？

我有重新拿起一块面皮，学着奶奶那样舀一勺肉馅。一步一步打旋。没想到新的问题接踵而至。旋儿打着打着不是歪了，就是对不上边。奶奶一遍一遍为我示范。在一遍又一遍的观察下我终于看明白了：用食指和大拇指驱动包子慢慢旋转，中指和无拇指扭出一个个旋迹。抓住了诀窍，我的技术步步高升，包的一个比一个漂亮，一个比一个出色。

通过这件事我明白了，人不是一生下来就什么都会做，哪怕是一件很小的事。也要用最大的努力去完成。

**写买包子的作文7**

我非常想吃妈妈包的包子，去菜市场买的香菇、白菜、豆腐、青菜、还有虾皮。回到家我洗菜，妈妈剁馅。

奶奶把面发好了，妈妈把馅剁好了，我们一起包包子。妈妈擀皮，我和奶奶包。这肉馅儿闻着就香，先把皮放在左手上，右手拿着勺慢慢的把馅儿放到皮儿上，然后右手拿摺，最后使劲拧一个臼，一个一个摆在笼屉上蒸，妈妈弄了两种馅，一种是肉和水芹菜的，另一种是素馅儿的，我喜欢吃肉馅儿的，奶奶喜欢吃素馅儿的，因为奶奶不吃肉。

水事先烧开了，肉馅儿蒸20分钟，素馅儿蒸15分钟，这是我妈妈第一次发面蒸包子，还现打电话问姥姥。

我焦急的等待着，肚子很饿，其实也馋了，妈妈说开锅了，我急急忙忙找来盘子捡包子，我赶紧尝了一口，好香呀！过了一会包子小了还硬了，我要给亮亮送去，妈妈不让，说包子失败了自己吃还行，也不知道少放了什么材料，不过我还是很喜欢吃，而且还吃了好几个，吃得很撑，嗝。

**写买包子的作文8**

我最爱吃我和妈妈一起包的包子了，妈妈说：“春天到了，花也开了，我们家的花式包子也要包起来了。”今天，我们一起来包包子吧。

于是，我负责洗南瓜，切南瓜和榨汁。

首先，妈妈把用南瓜汁和好的面放进烤箱里发酵。发酵是个漫长的过程，利用这个时间我和妈妈开始做馅料，有我最爱吃的牛肉馅和豆沙馅。

我们拿出发酵好的面，取出一小团，揉成椭圆形的面团压扁，再包上馅儿用来做身体，然后搓一个圆球当尾巴，接着剪一对长长的耳朵，最后用两颗红豆当做眼睛，一只栩栩如生的小兔子就完工了。

我们还做了很多花式，有可爱的小鱼，大大的金元宝，胖乎乎的小猪……都可爱极了。

我们把这群小可爱放进烤箱里进行了二次发酵，发酵后就到了最后一步了，放进锅里蒸啦。

蒸好后，我拿起惟妙惟肖的小兔子，一口咬下去，又香又甜！果然自己动手做的美食更香！

**写买包子的作文9**

最近不知为什么，我勤劳的妈妈喜欢上了做面食，馄炖、水饺、杂粮馒头、窝窝头……花样百出。

“欣欣，快来！我们一起来做包子吧。”这不说面食，面食就到。

我来到厨房，哇，食材可谓是多种多样，有绿油油的韭菜，晶莹剔透的粉丝，还有面粉、发酵粉和一盘炒熟的鸡蛋。

“你先把发酵粉倒入温水的碗里让它融化，再放入面粉”。妈妈告诉我。

我按照步骤一一的完成，面粉渐渐变得越来越稠，像棉絮的样子。最后，妈妈用手揉了几下成了一个面团，你以为这就结束了？哈哈，猜错了！冬天，面团要放在温暖的地方进行发酵，所以妈妈在锅里面放入热水，把装面团的碗放进去让它慢慢发酵。

我刚刚准备回房间，谁知妈妈又说：“别走啊，我们还得做馅呢！”只见妈妈把韭菜放在砧板上，拿起刀“咚、咚、咚”。三两下就将韭菜切成一小段一小段，接着又把粉丝切断，和炒熟的鸡蛋一切放入盘里，加入两勺盐，一勺生抽和三勺油，搅拌一下，美味的馅就调好啦。

过了大概一个多小时，面粉发酵好了，仔细一看面团的表面有很多的小孔，像一个蜂巢。妈妈在砧板上撒了一层面粉，再把面团从碗里拿出来反复揉、排气。然后切成一个个小面团。

接下来是最重要的包包子环节。妈妈用擀面杖将面团擀成一张张薄薄的面皮，然后一手拿面皮一手拿勺子盛馅放入皮中，拇指、食指捏住皮快速的旋转起来，一个漂亮的包子就诞生了。你别看着挺简单，做起来难度可不小。比方我吧，那面皮在我手中就特别淘气，一捏就破，馅也掉下来。好不容易捏一个出来还包子不是包子，饺子不似饺子。不过失败乃成功之母，多捏几次，慢慢就好看多了。

包子终于包好了，妈妈把包子都放进蒸笼，分钟左右厨房就闻到了香味。包子出锅了，我深吸一口冒出的热气，哇哦！真是太香了！我迫不及待地拿起一个包子“哇呜”一口咬下去，软糯的面皮，香喷喷的鸡蛋，Q弹的粉丝，散发着清香的韭菜，激起了我的味蕾。自己在家做的包子虽然没有外面买的漂亮，但是吃得放心。

看着这香喷喷的包子，我心中有些小骄傲，更多的是自豪！

**写买包子的作文10**

今天，妈妈对我们说：‘’下午来吃包子吧！‘’我们齐声说好。接着妈妈就把馅拿了出来，我和妈妈一起去买了包子皮，回到家后我们就开始包起了又香又好吃的包子。开始了我想包包子有什么难的，不过就是把馅包在皮里面而已，太简单了，这难不倒我。呵呵！我笑了起来。我一开始把馅包在皮里面再把皮的几个角包起来，包好后竟成了‘’四不像‘’，爸爸笑得前仰后翻，我禁不住低下了头，妈妈对我说：包包子不是随便怎样就可以包成的，要认真一点。我点了点头，说：知道了。我又拿了一块包子皮开始包，这次我包的非常认真，包好后，妈妈对我包的包子直称赞，我心里美滋滋的。包好所有的包子后，妈妈把包子拿去煮，等煮好后，就可以吃到自己亲手做的包子了，真开心啊！过了十几分钟后，妈妈就把包子端出来了，包子真好吃，我第一次吃到这么好吃的包子。心里真是美滋滋的。

我终于学会了包包子。包包子真好玩。

**写买包子的作文11**

今天下午，我和妈妈打算到赵颜立的外婆家去做包子。

赵颜立的外公在外面学过做包子，他说：“那面粉和肉。葱。香辣粉和一碗水准备好”。我们听完后，立即去准备东西了，一会儿，全准备好了，只有葱还没有找来。

我们开始了，妈妈先把菜刀拿来，用来把买来的肉切得粉碎，而赵颜立的外婆呢？却是到自己家的田里去剪葱去了，葱剪回来了，肉也切好了，就开始和陷了。

先把肉和葱倒在一个碗里，把切好的葱放进去，再放香辣粉就可以和了，在和陷的过程中还要放酱油。

和完了陷，走上去闻闻，啊！真香，这种香味直入人们的心扉。

接下来，该和面了，把面粉加上温水用手把它们搅拌均匀了，再用手使劲把它该揉，揉到面粉光滑为止。再把它们截成一小段一小段的。我们就用一截棒子把它们压成一个个的面皮，开始包了。

我们先看赵颜立外公做了一个，我们也照着样子使劲的做了起来，做了一会，我做出来了一个，实在好难看呀！我就一连包了十几个，可是做来做去还是做的十分糟糕。

我做完了，也蒸好了，也吃过了，美味极了，看来不仅色香而且味儿也美极了。

这就是我做包子的过程。

**写买包子的作文12**

已近晌午，我们乘坐出租车来到了正宗的天津狗不理大酒店，这里的店面不算很大，但却可以一饱口福。

狗不理包子是全国闻名的天津市汉族传统风味小吃，为“天津三绝”之首，是中华老字号之一。武清县杨村（现天津市武清区）有个年轻人，名叫高贵友，小名狗儿。他制作的包子口感柔软，鲜香不腻，所以来吃他包子的人越来越多，高贵友忙得顾不上跟顾客说话，这样一来，吃包子的人都戏称他“狗子卖包子，不理人”。久而久之，人们喊顺了嘴，都叫他“狗不理”，把他所经营的包子称作“狗不理包子”。

狗不理包子皮薄而汤汁大，便招来好多人买包子，一个小巧的包子，剔透的隐约可以看到馅，轻咬一小口，吸允干汤包的汁水，便满口生津，回味绵长。包子馅与皮分开，但却蒸得入味，吃得无一丝腥味。

等了好久好久，终于送来一盘包子，刚出屉的包子热气腾腾，做工上更是细致，特别是包子褶花匀称，每个包子都是18个褶。白乎乎、热腾腾的包子，像一块大海绵，又像一块白棉花，软软的摸起来可舒服了。我立刻尝了一个，咬上一口，油水汪汪，香而不腻，味道鲜美，含在嘴里回味无穷。哎呀，真好吃！一会儿的功夫，6个狗不理包子就被我消灭了。

**写买包子的作文13**

一天，我和家人来到天津准备尝一尝这世界闻名的天津狗不理包子。

狗不理包子这名字的由来十分特殊。我问了问服务员为什么叫狗不理包子，服务员对我说：“据说，在清朝时有一家包子店叫狗不理。店主乳名叫狗仔。小时候脾气很不好，连小狗来逗都不理睬。别人叫他狗不理。他制作的包子味道鲜美，所以才有了现在的狗不理包子。原来包子的由来也是这么深奥啊。”开始吃包子了，服务员把菜端上。一股热气从竹条编成的篓子里冒出。竹条纵横交错，非常疏密清晰。9个雪白的肉包子轮廓清楚。包子皮薄薄的，隐隐约约地露出红色的馅。我忍不住拿起筷子夹了一个蘸了一下醋。放进嘴里咬了几口，鲜美的汤汁与酸醋完美地结合在一起。红色的肉球充满了弹性。这鲜美的味道让人沉醉在仙人般的享受之中。

吃完包子后，我从服务员口中知道了狗不理包子的做法。首先把猪肉剁成肉丁，然后慢慢搅肉并加生姜水和酱油。过了一会儿后接着上水。把面团擀成大小适当的圆皮并把馅包入肉，并在蒸笼里蒸熟了，包子就能吃了。

狗不理包子的味道让我至今难忘，不愧为天津最好吃的小吃。

**写买包子的作文14**

某一个世纪的某一年的某一个月的某一日的某一个小时的某一秒的某一个人的家里，一个傻头傻脑的土包子撞门而入，而正在看电视的某一个不以为然的呆小子正是在下李展鹏大人也！

土包子是撞门而入的，在下看了看这土包子：

外形：褐色的皮肤，一双炯炯没神的大眼睛，嘴巴小得看不见，光头。

行为：粗鲁。

给人第一感觉：傻头傻脑，地地道道的土包子，像个可爱的包子绵公仔。

我用一双温由的眼睛（含有杀气）看着这不知道从什么地方来的外星土包子，问：“为什么要踢坏我家的门？”土包子说：“你们地球人不是说‘踹门而入’的吗？俺听说这是一个拜访人家的基本礼貌，所以就踹门啦”我二话不说（我怀疑土包子是有意破坏我家的门，于是我试它），抓起土包子，把它放在在我们村最有名气的“母老虎”某妇人家门前，我说：“你去拜访这家人。”土包子却说：“俺为什么要去拜访这家人？俺又不认识他们。”“那我也不认识你啊？你又来拜访我？”我一步一步的追问：“你是有意破坏我家的门吧？”“没，俺是想试一下踹门的感觉。哦！不是啊！我说错。”还没等土包子说完，我抡起拳头，全力攻击土包子。

如果再来几个土包子，我想蒸了吃！

**写买包子的作文15**

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！

**写买包子的作文16**

今天，我们去饮食文化博物馆玩了。等我们参观完博物馆，吃完午饭就开始做猪猪包。

刚开始以为是做馒头，没想到是做猪猪包。当我们看师傅做的时候，我心里在想：就那么简单，就是把面团压成薄片，再把豆沙放上去做嘛。于是我不看师傅怎么做，就开始做包子。压成薄片时，我想：是怎么做来着，看看师傅怎么做吧。当我转过来时，师傅居然已经做完了，没办法只好硬做。让我最头痛的是：把豆沙放进去之后，把皮包起来时有裂开的缝隙不知该怎么办。我也没有办法，只好硬做。最后，师傅帮我做了两个，对比之下，真是有天大的差别。但把我的和我旁边这位的对比之下，也是天大的差别。别人做包子，他做披萨，春卷，还有一个千奇百怪，我无法形容的一个东西。我一看到那个东西，心里就在想：妈呀，这是人做的吗？如果可以扔了，我一定把那个东西扔了。

今天，我学会了做包子，学了一些饮食的文化，让我知道了一些美食所在的地区。

**写买包子的作文17**

今天我和爸爸妈妈去吃天津包子。

我们点了猪肉包子，在等的时候，看见他们拿起一个皮里面放点馅，再把皮聚在一起，一揪一扭，成了一朵小花。在这一起一落这间，一屉屉包子，就快速地包好了。包子们像是一个个要上战场的士兵一样，真是神奇。

这时，我们的包子来了，热气腾腾的腾云驾雾而来。一股诱人的香味，迎面扑来，让人“口水流下三千尺。”在看看那屉上的包子，变成了一个个精神饱满的大胖子，士兵们换上了晶亮晶亮的外衣，站在自己的岗位上，保卫自己的领土。

夹起一个包子，咬一个小洞，一吸，那汁水像千军万马一样涌入嘴中。香香的，细腻润滑的口感，让我的胃口大开，左一个，右一个，一会就吃得肚子鼓鼓。

这美味、漂亮的天津包子，皮薄肉多，汤汁鲜香，让人回味无穷。

**写买包子的作文18**

这个快乐的暑假里，我在肇庆“战狼夏令营”里认识了一个胖乎乎又可爱的好朋友——包洋。他就是整个营里最可爱最受大伙欢迎的“肉包子”。

为什么叫他“肉包子”呢？他的大肚子圆圆的，难道不像一个鲜美的肉包子吗？

除了叫他做“肉包子”，我们还经常叫他做“包贝尔、叉烧包、豆沙包……”。对于我们给他起的外号，平时乐于助人的包博洋从不生气，他还给自己起了个外号叫“叉烧包”。为什么他帮自己起这样的外号呢？我跑去问他，他回答是因为他特别喜欢吃叉烧包。他的回答让大伙笑弯了腰。

我这个可爱的朋友今年7岁了，他的体重是63斤，居然比8岁的我还重呢！所以他每天晚上睡觉前都要做70多个仰卧起坐。他做仰卧起坐的时候把肚子挺得圆圆的，多么像一个美味的肉包子呀！我真想跑过去把它吃掉，可惜他不是肉包子。

我喜欢这个可爱的“肉包子”，在整个夏令营期间，他给我们带来很多欢乐，他的热心助人给我们留下很深的印象。你们也喜欢他吗？

**写买包子的作文19**

因上学怕迟到，我总是到包子铺买上两个包子当早餐。包子味道好极了，我可爱吃了！

现在放假了，时间很多。我脑子里就想着学做包子。说干就干，开始做包子了！先是盛上几碗面粉用冷水淋上，然后用筷子不停地搅拌，等搅拌成条状时开始揉，直到揉成一个长形的面团，放在桌上醒面。大约过了一小时，妈妈掀开纱布，面团比以前更大了，就把面团揪成一个个小团子；拿出擀面杖把小团子擀扁，随后用勺子挖一勺提前准备好的肉馅；再把面饼窝在手上使面饼成凹进去的形状，最后用手把包子的边捏起来转一圈形成一个螺旋状的头，这样一个白白胖胖的小包子便诞生了。

看着妈妈这么轻松地包包子，我也想尝试一下，于是拿起一块面皮笨手笨脚地捏了起来。捏着捏着，面皮的左下角突然破了一个洞，里面的馅如同流水般地撒落下来。我手忙脚乱收拾起来地上的菜，一边收拾、一边疑惑地问妈妈：妈妈，这是是怎么一回事？为什么我捏着捏着就爆炸了呢？那是因为你放的馅太多了，它的皮就包不住了。听了妈妈的话，这次我按照妈妈的要求一步一步做下去。不动手来不知道，一动手来把我自己都吓一跳，我手里的包子马上就变成了我想象中的那样、甚至更好。就这样，我和妈妈一个接一个地包了起来。

终于包完了，妈妈把包子放到蒸锅里蒸，我去洗了洗手，把我们的战场收拾了一下。一眨眼包子就蒸好了，我迫不及待地拿起一个包子咬了一口，哇！里面鲜美的汁水和那被肉汁浸满的肉馅，肥而不腻、入口爽滑，真叫一个美味啊！

**写买包子的作文20**

星期六早上，奶奶刚刚从小区公园里早锻炼回来，小妹就朝奶奶奔了过去，嚷嚷着要吃包子，奶奶拗不过她，转头对我说：“晓楠，你是姐姐，今天就帮妹妹买一次包子吧!”

我想了想说：“没问题!”

于是，我骑上我的小滑板车，带着奶奶给我的2元钱出发了。

我一路划着滑板车，很快就来到临街的“芭比馒头”店门前，对着店老板说：“阿姨，给我来一个菜包。”

老板很快地从一个蒸屉里拿出了一个包子递给我，说了一声“小心烫”。

我一边把钱递给她，一边说：“没事，我会小心的。谢谢阿姨!”

我把装包子的塑料袋系在滑板车的把手上，刚要走，一个路过的小妹妹看见我在一个人在买包子，就对她身边的妈妈说：“妈妈，我也可以自己来买包子吗?”

“当然可以啊，等你再长大点就行!”她妈妈温柔地看着她。

我侧耳听到她们的对话后，就对小妹妹笑了笑：“你以后一定可以自己来买包子的!”

小妹妹一听，高兴极了，围着我一直打转，转得我头都晕掉了。

在我回家的路上，心里美滋滋的，一边骑车，一边哼着小曲。我以后还是可以多多帮爷爷、奶奶做一些事。

今天终于体验了一次大姐姐的感觉，可真过瘾啊。

**写买包子的作文21**

今天是大年三十除夕夜，是中国农历一年的最后一天，我们一家四口在挪威迎接着新年的到来。

以往的除夕夜，都是跟爷爷奶奶一起在江苏包饺子和馄饨，今年我们在挪威，打算做一次中国包子来迎接新年。

做包子需要准备的原材料是面粉，温水，肉馅，还有最重要的酵母粉。幸好，我们在去挪威的前一天，在北京买了几包酵母粉，否则，我们就做不成包子啦。

做包子的步骤是：先把面粉，温水，酵母粉按照一定比例搅拌均匀，然后揉面，再就是准备肉馅，之后就是包包子，最后就是蒸包子啦。我们的分工是爸爸负责揉面，妈妈负责剁青菜肉馅，我负责包包子，大家一起蒸包子。

当前面两个步骤都完成了，我准备包包子的时候，我忽然想到，在青菜肉馅包子里随意加一些虾仁，到时候比一比看谁吃到的虾仁包子最多。我以最快的速度包完包子，然后大家一起开始蒸，中间我和妹妹多次迫不及待的跑到电饭锅那里要打开锅盖看包子是否蒸熟，看着热气腾腾变的胖乎乎的包子，我和妹妹都兴奋不已，口水都快流出来了

包子熟了，我和爸爸妈妈一人吃四个，妹妹两个，很快就把包子干掉啦，妈妈吃到的虾仁最多，我第二，不过我没有沮丧，因为这是我吃到的最美味的包子啦！真希望新的一年里我们每天都能像吃这美味的包子一样，开心幸福。

**写买包子的作文22**

包子，这一美食是诸葛亮在一次战役中发现的。觉得战士们吃的馒头没有营养，就在馒头里面加了肉，这便发明出了包子。

做包子可以分为下面几步：

第一，准备中筋面粉150克，酵母2克，泡打粉2克，糖30克，净水85毫升。肉糜500克，盐8克，姜末5克，胡椒粉1克，老抽10克，香油或芝麻油5毫升，姜水100毫升。

第二，做肉馅。先加肉穈、盐、糖、老抽、胡椒粉、姜末和香油。再分三次加入姜水，每次加完后要拌匀。放一旁备用。

第三，和面。我们用一发的方法来做，一发的方法可以更好保持包子的形态。先用手将面粉开窝，在圈中间加入酵母和糖。在面粉外侧边缘上撒泡打粉。整个看起来像陨石坠在地上形成的大坑。再分三次加入水，和成雪花状。又用有力的手掌根将零散的面粉揉成团，需要充分揉透，形成表面光滑的面团。揉透指面光、手光、案板光。再搓成长条，揪成等大的剂子，每个剂子30一40克左右。

第四，包包子。分好的剂子用擀面杖擀成边缘薄中间厚的面皮，中间形成一个小三角，以免包和蒸的时候皮破。中间填入肉馅（新手可以少放一点），一只手托住面皮的底部，一边旋转包子，一边用另一只手提拉边缘，捏紧，收口。注意，不能光是

靠提拉捏包子，这样会让面皮拉断。

第五，蒸包子。在蒸包子之前，先让包子生胚发酵。先将包子生胚逐个放入已铺好的蒸笼中，切记，每个包子之间要留出大于两指宽的空隙，以免包子粘在一起。盖上盖，静置醒发。用手指尖轻按外皮，能较快反弹上来，包子就发酵好了。再蒸包子，蒸锅上汽后，便可放入盛了包子的蒸笼。大火蒸十分钟左右，就完成了。

做好的包子，皮薄馅大，好吃。

**写买包子的作文23**

我先拿起一张擀好的面皮，放在左手，夹了一大口馅放在面上，然后学着妈妈的样子捏褶，眼看就要捏成了，馅儿却像个调皮的孩子，滑了出来，我忙再用一张面皮“加工”，可是，做出来的却是一个球，我有些丧气。

妈妈似乎看出了我的心思，说：“是不是看花容易绣花难呀？做什么事都要有耐心，有毅力，只有敢于面对困难的人才能取得最终的成功。”接着妈妈拿起一张面皮，说：“刚开始学习包包子馅要少放，左手拖着面皮，手指要弯曲，右手拇指先从靠近左手掌的地方捏起皮，逆时针捏，大约一厘米捏一个褶，一边捏一边转，捏一圈后，把所有的褶捏一起，拇指在上面再转一圈就包成了。”说话间，一个漂亮的作品又问世了，我可真羡慕妈妈的巧手。我按妈妈的说法，又拿起一个面皮，吸取上次的教训，少放馅，接着笨拙地操作起来，我一边包一边想着妈妈刚才的动作，费了九牛二虎之力，终于包成了，但和妈妈的比起来，就是个“丑角”。妈妈肯定了我的做法，说：“熟能生巧，再试几个就会好。”果然，我越包越快，样子也越来越好看。

妈妈把我包的包子放在一个帘子上，哈哈，它们有的像圆溜溜的球球，有的像打着呵欠的弥勒佛，有的像咧嘴笑的胖娃娃，真是千姿百态。不过味道都是绝美的，自己做的东西，吃着就是香！

通过学包包子，我发现我并不是笨小孩儿。我更相信，只要坚持包下去，我一定会超越妈妈包包子的水平。

**写买包子的作文24**

“咚、咚、咚”厨房里传来妈妈剁猪肉的声音。我在餐厅一边哼着歌一边帮妈妈择葱。今天妈妈要教我做包子。

不一会儿，香喷喷的肉馅调制好了。面粉经过一上午的发酵，变成了一个很大的面团，掰开面团，里面出现了许多就像蜂巢一样的小洞洞，妈妈说这叫“蜂窝眼”。只要出现了这个，就说明面团发酵的很成功。我闻了闻，香甜香甜的。

一切准备就绪，可以开始做包子了。首先妈妈把面团切成一小段一小段，再用擀面杖把它们擀平，然后把馅放进去，左手托着皮，右手捏着皮边，一层一层往上折，折成荷叶边“把门关上”就行了。我一看，心想：原来包包子这么简单。于是，我学着妈妈的样子折起来，可是我怎么折也折不好，不是“歪头歪脑的”，就是“噘嘴的”。我有些着急了。妈妈看到了，耐心地一步一步教我，最后我的包子终于有点样子了。

上锅蒸包子了！我盼呀盼，终于等到包子可以起锅了。热气腾腾的包子出锅了，我迫不及待地拿了一个，咬了一口。哇！好香呀！吃着自己做的包子，我觉得太美味了！

**写买包子的作文25**

距离春节还有六天的时候，我早早地去县城的服装店买过年衣服，路过包子店时，想买肉包子当早餐吃，就走到服装店对面的包子店前，拿出50元面额的钞票，大声对卖包子的阿姨说：“我买四个肉包子。”

这时，买包子的人比较多，卖包子的阿姨的动作很麻利，一会儿就拿到四个肉包子，包在塑料口袋里，找了一沓零钱给我。我稍微一数，没错，就一边吃包子，一边走进服装店。

我调完衣服后，我想报餐在一家牛肉丸子面店吃午饭，于是就掏出钱来，仔细一数，竟发现自己身上多了10元钱。“莫非是早上买包子的时候，卖包子的阿姨多找了？一定是的！”夏文心里寻思，“要不要实话实说，把多找的钱还给卖包子的阿姨呢？”

我心里有些挣扎，想起妈妈教给我的：诚实是我们该具备的的。额心想：“如果不把10块钱还给她，并告诉她说明一切，她卖包子也不容易。”想着想着，就做了个决定：把10块钱还给卖包子的阿姨。

我重新来到那个包子店，让那位阿姨收下这10块钱后，卖包子的阿姨不禁莞尔，对他说：“你真是个诚实的孩子，阿姨最近太过疲劳了，十块钱对于我来说要卖掉两屉包子才能得到的。”

我说：“阿姨，没事的。这些都是我应该做的，要是我没有把这十块钱还给您，自己的心里也会不踏实的。”

那位卖包子的阿姨会心的笑了。

**写买包子的作文26**

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。

**写买包子的作文27**

今天，我们去了稻香博物馆，我印象最深的是做小猪包。

我们要先把软绵绵的面团，用长长的擀面杖把面团滚得扁扁的，并且要大点，不然包不住豆沙。然后我们再把豆沙放到面皮上，再将它包成一个包子的形状，再在面团上沾点水，放上两个三角形，中间也要沾点水放猪鼻子，最后用芝麻来代替眼睛的部分。

当它蒸好了，他的味道很不错。当你咬一口，味道先是从面皮开始，吃起来一点也不好吃，但是更里面豆沙的味道就很好。小猪包的作用是用来填饱肚子，它的外形也有两个作用，一是可以让人更有食欲；二是让它上面的小耳朵，小鼻子，小眼睛也有另外的味道，当这六种味道在一起的时候，就会让人喜欢上这个小猪包。

我爱小猪包那可爱的外形，也喜欢那令人喜爱的味道。

**写买包子的作文28**

今天，我们去了稻香文化博物馆，首先，有一位小姐姐给我们讲解博物馆，了解了许多文化知识，如：西食礼仪、中餐礼仪、古代的水壶，还有各种旧的机器……

在了解完文化知识之后，我们到了最重要的环节：做猪仔包！

只见老师给我们每两人都发了一套材料，我看见材料里有许多个黑黑的、圆圆的东西，我问老师：“这是什么呀？”老师说：“这是豆沙。”

突然，一个师傅走过来，给我们讲怎么做猪仔包，我看许多人围着，心想：人好多呀，我自己做吧，我也学过一点点。

我先把面团捏成一个像小圆圈的东西，之后放上豆沙，然后用外面的面皮把豆沙包好，之后，我从同学口中听到了下面的做法，可是，当我看到包子下面的地方裂开了，我用九牛二虎之力也没能补好，看来只能不管它了，我一手拿耳朵，一手点水，把耳朵、眼睛、鼻子都粘上，发酵！一小时后，拿着包子回家喽！

通过做包子让我提高了动手能力，我很开心。

**写买包子的作文29**

“囡囡快来！我要开始和面了。”“哦，我来了。”说完我放下手中的书，直奔客厅。只见妈妈已经准备和面了。

妈妈一边和面一边一点点加水，并加入发酵粉，不一会儿，一个椭圆形的面团就躺在了碗底。“妈妈，接下来要干什么啊？”“接下来要让面发酵两三个小时。”“啊？要这么久啊？”说完妈妈就把面团用保鲜膜包起来发酵，而我则继续看书。

很快两个小时过去了，妈妈把发好的面拿出来又揉了一遍，继续发酵一小时，并趁这一小时做好了馅，分别是牛肉馅和白菜猪肉馅。

馅准备好了，面团也发酵完毕，一切就绪，开动啦！妈妈把面团分成大小差不多的十几份小团，然后拿起其中一份，两个大拇指对准中间，一边转一边捏。妈妈说要让面皮中间厚，边上薄。接着她在面皮中心放上馅，放在手心，捏住面皮一端旋转起来。最后她把捏出来的褶子一按，一个胖嘟嘟的包子就完成了。

我也跃跃欲试地拿起一个小团尝试了起来。我费了九牛二虎之力，终于完成了面皮，心想着：接下来可就简单多了。没想到，等我放上馅捏褶子时，它就像跟我作对似的，硬是捏不好。妈妈看了，接过包子“修改”了一下它的外形，我人生的第一只包子便问世了。

我费劲地又包了几个，可和妈妈的一对比，就显得有些“惨不忍睹”。“唉，我包得不怎样啊。”我唉声叹气。过了好一会，十几个包子就大功告成了！

妈妈将包子放入蒸锅，约二十分钟后，热腾腾、香喷喷的包子便出锅了！我拿起一个包子吹了吹，咬了一口，嗯，味道不错呢。

吃着包子，我明白了任何事做起来都不容易，也不能因失败而放弃，俗话说得好，世上无难事，只怕有心人。通过不断坚持和努力吧，定能获得回报。

**写买包子的作文30**

今天周末，大家欢欢喜喜的。突然，爸爸提议：“我们来做包子吧！”我欢呼雀跃，大家也很兴奋。

我们先把一块肉切成一条条，再把肉条切成肉末，然后把大蒜，洋葱，胡萝卜，香菇切成末，拌在一起，放上料酒，酱油。那样子就像一个个五颜六色的果子，诱得我鼻子都要贴到上面去了。

馅料准备好了，再把发酵粉和泡打粉放入水中搅拌好，然后加入面粉中搅拌均匀。再用力揉。最后将面放入盆子里，将其置于温水中慢慢的发酵。

几个小时过去了，我迫不及待地打开盒子。“哇，小面团变成了大面团啦！”我说。接着，外婆把大面团放在桌上。然后，外婆就使劲“推拉”起大面团来。面揉好后，我们就马上开始做包子了。

我做的是三角形的，有点难看，但没露馅。但外婆做得像模像样的，几乎大小胖瘦一样。可我做的大小不一。外婆说：“做包子的关键是不要露馅。”我让外婆做了一个里面放上硬币的包子，想测一测谁的运气好。然后，爸爸把一大锅包子拿去蒸。十几分钟后，一大锅热气腾腾的包子出锅了。我迫不及待地吃了一个，“真好吃啊！”我情不自禁地叫道。大家也开始吃了起来。突然，妈妈说：“好像咬到什么东西了。”原来是硬币！

**写买包子的作文31**

“我来了！”伴随着一声惊天动地的叫喊声，一个人影从门前冲了进来，瞬间落在我身旁的位置上。此时，我正沉浸在一部小说里，没有在意她的到来。蓦的，我的背不知被谁用“降龙十八掌”拍了一下，刚想发怒，眼前却凑过来一张白胖胖的脸：“死‘包子’，吓死我了。”望着她一脸无辜少女的样子，唉，自认倒楣吧！

噢，都扯到哪去了。还是让我说说我这位可爱同桌外号之来历吧。不知是天生还是怎样，她的脸总是圆圆略方的，和面粉团一样，白白净净的。一次，我正跟饥饿作战，一转头竞看见那张圆脸，不由自主的想起蒸笼里的包子，仔细一看，还真像呢！忍不住跟同学一说，这下闹大了，“包子”这个词一下子传遍了全班。想到她的“九阴白骨爪”，我不禁哆嗦了一下，为了“弥补”一下“过失”，我下“重金”买了一块“德芙”巧克力。不出所料，“包子”的口水都要流下来了，没等我开口，便嚷道：“见者有份，一人一半。”当我故作痛苦状撕开包装时。“啊！”的一声尖叫，四分之四的巧克力已入她人之嘴，“我跟你拼了！”教室里又多了两个疯丫头追逐的身影。

疯玩归疯玩，我还是很佩服“包子”的语文的。话说一次她费九牛二虎之力解出一道题时还不忘自我感觉良好的补上一句：“我看青山多娇媚，料青山见我也如是啊！”我故作晕倒状大叫：“天呐，你差点就知道‘茴’字的写法了。”不料，一直在看书的她竞抬起头说：“你说四种吗？我写给你。”我无言，只能“立仆”了。欢乐是我们的宗旨，因此，在我们周围总洋溢着欢声笑语。

好景不长，又一学期到来。我与“包子”也被调开了。不过，位换人不换。朋友，友谊长存。

**写买包子的作文32**

早上，我去买了10个肉包子。走在路上，拿出一个，正准备吃。突然几个疯跑的小朋友迎面冲来，把我的其中一个肉包子撞落了。然后又把我的肉包子越踢越远。我只好重新拿一个吃。回家后我开始看新闻。新闻说今天上午十点半有一个外型一般的包子冲向太空；详细是几个小孩子把那个包子一脚踢在了即将发射的火箭上，结果随火箭一起飞向太空；最后落下来，砸伤一个市民。最后，经过调查，这只是一个普通的肉包子。

我感到非常惊讶，惊讶的是我的肉包子竟然来了一个太空一会儿游。还以惊人的冲撞力砸伤一个市民。真是惊天动地的事情啊。最后，我得知，全国接近上亿人都不敢吃包子了。由于很多人不敢吃包子，包子摊的生意一天比一天差。最后全国三分之一的包子摊都关门倒闭了。

**写买包子的作文33**

星期五的晚上，我嚷嚷着要妈妈做包子，一是我爱吃包子，二是我很想尝试一下做包子这门活儿。

首先，妈妈拿出和好的面，开始揉面，揉好的面看上去胖乎乎的，摸上去软绵绵，真像一个白白胖胖的小娃娃，感觉特别舒服。

接着，妈妈擀好包子皮，我就迫不及待地抓了一块放在左手心里，右手拿勺往皮子里盛满馅儿后，就把外皮的边儿捏了起来。呀，不好，馅儿好像一个顽皮的孩子不听我的使唤，我让他躲在里面不要出来，而他硬要往外面钻，弄的外面的皮上都是五彩斑斓的了。后来我勉强包了起来，哪里还像包子，分明是一个彩色球球，我自己都觉得不好意思了。此时，我想：看看容易，做起来真有点难度，我像一个泄气的皮球，耷拉着脑袋，不想做了。后来，妈妈看到我包的包子，真是哭笑不得，说：“你这个包子馅儿太多了，皮子太小了，它就要往外挤了，你怎么包得起来呢?做任何事情首先要动脑筋，然后再有耐心，做错了，不要悲观。”

说完，她就演示给我看，不一会儿，妈妈就包了好几个，摆放在蒸锅里，个个都像是穿着白色百褶裙的亭亭玉立的少女，在向我微笑。看到妈妈包的包子，我又信心百倍，照妈妈的样子，拿来一张面皮放在左手心里，再舀一点馅料，然后把口折几下，封好口，一个包子就完成了。顿时我高兴得手舞足蹈，一口气包了好几个，一个比一个包得好。

包子蒸熟了，我吃了自己亲手包的包子，心里别有一番滋味，也领悟了一些人生哲理：“世上无难事，只怕有心人。”说得一点都没错。

**写买包子的作文34**

妈妈是最神奇的一类人，古语有云：女子本弱，为母则刚。她们上得厅堂，下得厨房，比挽救世界的超人还厉害。我的妈妈也是如此。

我的妈妈很漂亮，也非常的聪明，可以说是一个女强人。可这样的女强人也有不一样的风景。他可以为我在厨房忙活半天，我最爱的就是她做的肉包子了。

妈妈的肉包子皮薄馅儿，多咬一口，还流油呢，吃多少都不够。光想想就让人直流口水。可不，看，她又在给我做肉包子了。这时的女强人变了一个样，她头发很乱，上面还挂着几颗汗珠，脸也是这一块，那一块的白，手上也全是面粉，显得狼狈不堪，平时那股女强人的威风也消失无存了。他看着我笑了笑，那笑脸可真美，我觉得世界上最美的花也比不上她的笑。

我吃着她的肉包子，心里洋溢着一股暖流。怎么会这样呢？我的眼眶怎么湿了呢？是妈妈的肉包子吧！不不是！是妈妈！是这个世界上最强的力量，母爱！我爱妈妈的肉包子，但我更爱我的妈妈。

**写买包子的作文35**

今天，奶奶来了，妈妈就和奶奶一起做起包子了。

做包子开始了，妈妈拿出了一个面盆、一堆面粉、一包即发干酵母、一盆豆沙和一盆肉。首先妈妈把面粉和一小包即发干酵母一起放进面盆里搅拌均匀，接着，放了一丁点水在面粉里，开始和面。揉了又揉，我在一边问：“这包叫即发干酵母有什么用途呢？”妈妈回答说：“这包叫即发干酵母可以让面团变大变得富有弹性。”“只要把它掺在面粉里吗？”“是的。”妈妈笑着回答道。过了一会儿，一个大面团和好了。妈妈用一只大大的塑料袋把面盆包在里面。再将这只包有塑料袋的面盆放进暖洋洋的被窝里，大约过了四十分钟，在这段时间里妈妈告诉我：“一定要用塑料的面盆，不能用金属的面盆。不然就不能发酵了，懂了吗？”“明白了”我兴奋地回答。时间到了，妈妈从被窝里拿出了已经发酵好的面团，我惊奇地发现面团变大了好多，切开后发现里面呈蜂窝状。好神奇哦！妈妈又把面团揉了又揉，哇！好有弹性哦，连面盆都弹起来了。在做包子的时候，妈妈把皮做好放平，奶奶便把馅放在中间。妈妈再把周围的皮慢慢打折合起来，就这样一个个漂亮的大包子出现了。我也迫不急待地操作起来......

当我吃着香喷喷的包子的时候，我也知道包子是怎样做出来的了。

**写买包子的作文36**

包子是中国经典的传统美食之一，据说是诸葛亮发明的呢！

下午，我正在看电视。忽然，身旁的一幕将我的目光吸引了过去：只见外公外婆站在餐桌边，外婆正在卖力地揉着面，一边将揉好的面递给外公，外公则把它们切成一小块一小块的。咦？这是要做什么呢？

我凑上前一看，嘿！外公外婆这是要准备做包子呢！我一看就来了兴趣，自告奋勇的要帮外婆揉面团。正当我兴致勃勃地去和面的时候，粘糊糊的面粉死皮赖脸地硬是粘在我手上，怎么都甩不掉。刚才还兴趣盎然的我顿时被面粉的攻击打的落花流水。可是当我重新回到“战场”准备在跟面粉大干一场时，我的心再次从天堂掉进了地狱。才和了不到五分钟，我的手已彻底被面粉击败了。算了，我不擅长这个！我只好退到一边，眼巴巴的看着外婆和面。

终于要做包子啦！

我在此以前所未有的速度围到餐桌边，抢了一个大好的位置，伸手夺过一块面粉团，开始使劲的把它压扁。功夫不负有心人，我可算是把面团给压扁了，可是……这皮也太薄了吧！“不行不行！”外婆一把从我手中抢过面粉团，修改起来。这有什么难的，我连水饺都会包了，就这区区包子，我难不成还不会？再来！想着，我又抓起一块面粉团，又开始努力的把它压扁。“这样行了！”我得意洋洋的瞻仰着这“美丽”的面皮。这下可以包了！我用勺子舀起一勺馅，放到皮上，用左手托着，然后用右手一点一点的把皮捏皱，并把包子封起来。突然，我感到左手冰冰的，还粘粘的，一看，哎呀！不得了了！馅全被我挤出来了！我只得再一点一点的把馅推进去，一个包子可算是大功告成了！看看外公包的包子，一个个仿佛大将军，挺着大肚子，雄纠纠气昂昂的站在餐桌上；而再瞧瞧我的“杰作”，一个个像泄了气的皮球，耷拉着脑袋，有气无力的瘫在桌子上。我索性不包了，一旁揉面去了。

包子终于要出锅啦！望着如同花儿一般的包子，我不禁垂涎三尺。我急忙冲上前去，抓起一个包子，一下子把包子的五脏六腑翻了个底朝天。顿时，一股清香在我的舌尖蔓延开来，真是太美味了！吃着自己做的包子，我的心里美滋滋的。

锵锵锵！包子出锅啦……

**写买包子的作文37**

暑假里，奶奶教我做包子。我先拿出一个盆，奶奶叫我把一些面粉放进盆里，再倒半斤水。

准备好了，奶奶又叫我把面粉揉成团。可是面粉太硬了，我刚揉了一下就揉不动了，心想：奶奶一定会说我来帮你吧！可是奶奶只看了我一眼说：“坚持就是胜利加油，不要泄气，凡事都要试一试”。我说：“知道了，奶奶，坚持就是胜利”。我就努力做。在奶奶的指导下，我双手抓住面团不停地挤揉，我的手臂都揉酸了，才把面揉成一大团。我当时开心地笑了。奶奶让我再把面团放进焐子里，又等上了一个小时。我打开焐子想把面团拿出来，可我的手刚碰到面团，就被烫得差点叫起来。等散了一会儿热，我就忍着烫把面团拿到板上，在奶奶指导下又把它揉成长条，再把长条掐成一个个小面团。奶奶叫我拿擀面杖压在一个面团上，一边把面团转动，一边滚动擀面杖揉。揉着揉着，我的手就累了而面皮却还是那么厚。奶奶说:“真是拿你没办法”。说着奶奶就帮我擀起来了。

擀好后，奶奶叫我把面皮，放在左手上，用右手拿调羹把菜放在面皮上，再把面皮的每边捏成像一个没开放的花苞，再把最上面尖的地方揪成一个小圆。可是我没有包得像奶奶说的那么顺利，有时我把菜放得太多，有时把菜放得太少，包出的包子像生了病一样歪歪溜溜的。奶奶只好又帮我包好了。最后奶奶把包子放进锅里蒸，蒸好了以后，我开开心心地吃着，感觉真香啊！

**写买包子的作文38**

妈妈给我准备了面粉、酵母、白糖和擀面杖。接下来就由我自己动手了。我根据妈妈说的，酵母和白糖倒入小碗加温水溶解，面粉倒入大碗。一边倒入溶解好的酵母，一边搅拌面粉。不一会儿，吸了水的面粉像云朵一样，软绵绵的。我们静静等待40分钟发酵，40分钟好长呀，我时不时地跑到厨房偷看面团长大了没有。

终于开始分面团做包子了。我把把发酵好的面团捏成一个个小圆球然后用擀面杖擀成圆。用妈妈准备好的梅菜炒肉和韭菜炒蛋馅儿，最后把面饼裹着馅儿捏起来。第一个包子露出了好几个洞，里面的馅儿没有完全包住，我失望极了。妈妈耐心地教我一点点向着一个方向捏过去，第二个，第三个，慢慢地，有模有样了，一盘包子就这样包完了。等包子醒十分钟就可以蒸了。

最后当然就是蒸包子啦。蒸好的包子比之前大一倍左右，看着那热腾腾的包子，我和妹妹不顾烫就开始吃了起来。妹妹回味无穷地说：“姐姐做包子比买的好吃。”妈妈边吃边点头，“皮薄馅儿厚。”我笑地合不拢嘴。

**写买包子的作文39**

今天早上我起得很早，当我穿好衣服，刷了牙、洗了脸后，妈妈说：“今天咱们家要蒸馒头、包包子。”

我高兴地说：“好呀，我也要学包包子。”

然后，我和妈妈就坐着出租车从医院往家赶，回到家后，我和妈妈穿上围裙，我就急着跑向后面的厨房(因为蒸过年的馍要烧大锅，所以就用后院的大厨房。)

刚到那里，我就急着问奶奶包子怎么做，奶奶说：“你别着急，我教你，首先，把擀好的面皮放在手掌心，再把肉馅儿放到面里，接着，在任意一个地方捏一个角，顺着这个角往下捏，向左或向右拧，包子就包好了”。

奶奶刚说完，我就拿着面皮，按照奶奶的说法包包子，我首先把面皮拿到手掌心，再把肉馅放到面皮，接着，在一个地方捏了一个角，然后沿着这个角挨个往下捏，最后把这个角一拧，这个包子就完成了。可是，我看了看我包的包子，觉得它很丑，可奶奶却说：“没关系，第一次就包成这样，就很不错了!”

就这样，肉馅包完后，我们还包了豆沙和菜馅的。

今天，我学会了包包子，我真开心呀!

**写买包子的作文40**

记得一个周六，妈妈要吃包子大餐。爸爸不肯帮忙，妈妈硬是把我扯进了做包子活动。

妈妈让我做面团，没办法，我只好乖乖地做。

我先用力地踮起脚去拿柜子上的一包面粉，接着小心翼翼地将面粉倒入盆中。一不留神，一下子倒了半包面粉，我赶紧拿起茶水倒入盆中。随后我用手将水和面粉搅拌在一起，额头都冒出了汗珠，终于和好面了，我高兴地摆动手臂，跳起舞来。

和好面，发酵了一两个小时，便开始包包子。只见妈妈掰下一小团面团，然后慢慢地揉平，舀上一勺肉馅，然后慢慢地拢住，接着用力地捏在一起，包子逐渐做出模样。不一会儿，一个可爱的包子便做好了。

我也试试。我掰下一团面团，舀上一勺肉馅，然后费力地包在一起。只听“嗒”的一声，我一看，啊，露馅了！我想了想，好像我舀的太多了，所以馅出来了。我赶紧将馅弄少一点，用力地一捏，终于包好了。不一会儿，我和妈妈便辛苦地包出大大小小的包子。

包子进锅了，过了一段时间，熟了。咬一口，虽然不是那么好吃，但我心里比吃了蜜还甜。

**写买包子的作文41**

我的家里有个“吃货”老爸，我的老爸不仅喜欢吃更喜欢做各种各样的小吃，比如：鸡蛋饼、葱油饼、南瓜饼、包子、烤饼……我最喜欢吃老爸做的小吃了，色香味俱全！

星期六的中午，老爸对我说：“你想不想学做包子啊，要不我们下午一起做包子！”我欢呼雀跃地说：“耶！好啊，我好久没吃到老爸做的包子啦！”

说干就干，只见老爸把面粉倒进一个脸盆里，然后放入发酵粉，我帮老爸倒水，一会儿，面粉就被老爸和成了面团，老爸告诉我说：“好了，现在我们把面团放到一旁等它发酵！”

接下来是准备馅，老爸剁肉，我帮忙洗葱和蘑菇，把肉、蘑菇、葱都切好后一起放进一个碗里，加上调味品和一个鸡蛋搅拌均匀。我们就一起看面团发酵好了没，我一看那面团已经发酵好了，神奇的事情发生了，那面团就像天空中的白云一样柔软和蓬松！

一切准备就绪，开始包包子了，我把面团揉成一个圆球，老爸用擀面杖擀成皮，放上一些馅，老爸用灵巧的手做成了一个大大的包子……

最后，老爸把包子放进蒸锅里开火蒸，过了20分钟，香喷喷的大包子就新鲜出炉了，我迫不急待地伸手去拿包子，老爸说“心急吃不了热豆腐！等凉一会儿再吃！”我只好忍着眼巴巴地望着那美味的包子口水都快流下来了！终于过了几分钟，老爸说：“好了，可以吃包子了！”我三下五除二就把一个包子吃完了，真好吃啊！

**写买包子的作文42**

由于新冠肺炎疫情蔓延，这个特殊的寒假我没有出过门。

一天中午，妈妈说：“我们吃包子，馅和皮妈妈都弄好了，要不你也来学着包吧。”我一听，太好了！赶紧去洗了手。

厨房里，妈妈先拿起一个面皮在里面加了俩勺馅，之后左手拿着面皮一边转一边捏呀捏，右手跟着一边压馅儿一边转皮。不一会儿，一个漂亮又匀称的包子就做好了。我看了真是羡慕极了，心里想：我也一定要包出漂亮的包子。

可是包包子看起来简单，做起来却非常难。我包了三四个，不是皮破了，就是漏馅儿了。此时，妈妈看到我有些灰心，立即鼓励我说：“第一次没包好没关系，搞清楚了失败的原因，就不会再犯同样的错误。”听了妈妈的话，我不由地想起了“铁杵磨针”的故事，粗大的铁杵都能磨成一根细小的针，学会包包子还难吗？于是，我又小心翼翼地包了起来，虽然又失败了几次，但是我始终都没有放弃。终于，我做成了一个包子。虽然没有妈妈包的包子好看，也没有匀称的花边，但总算没漏馅儿。

就这样，我一次次的练习，最后包成了一个圆圆的小包子，一条条匀称的小花边和包子头顶上的褶子好像翘起了大拇指在夸我：“大宝真了不起！”我乐得合不拢嘴，第一时间就把它放进了笼屉中。

等待中，我惦记着笼中的包子；回忆着参与的快乐；思考着成功的秘诀；憧憬着美好的味道。稍许，冒着热气，散发扑鼻香味的包子出现在我眼前，一眼就能看出了我的“杰作”。我尝到了劳动的滋味，也悟出了人生道理：“只要努力，就一定会成功。”

**写买包子的作文43**

包子、年糕、饺子，都是春节必吃的食品。今天爸爸妈妈就带我包了一次包子。

一早起来，我们就开始包包子了。首先，妈妈把面切成一小团一小团的，就像一个个胖娃娃排列在桌上。然后，妈妈就教我包包子了，妈妈先拿了一个面团，把面团压成一个圆饼，然后在里面包上菜，再把手竖起来捏小碎花。最后，再一旋，包子就包好了。一开始，我包的跟馒头似的，我看到我包的“包子”跟馒头没什么两样，就有点没自信了，妈妈看到我没信心了，就鼓励我，多包几个就会好看了。听到妈妈的鼓励，我一下子就又有了满满的自信。包了大约十几个包子后，我包得就比原来好看多了。我相信，只要坚持就一定会成功！

等所有的包子都包完了，奶奶就把包子拿到锅里蒸。吃着自己包的包子感觉就是不一样，我的心里顿时美滋滋的。通过这件事，我知道了：无论干什么事都得坚持，只要你坚持了，就一定会成功。

**写买包子的作文44**

今天早上，我家蒸包子。

我看见妈妈在包包子，一个个包子，像一个个白胖胖的小脸蛋，既好看又可爱。我看着看着，也很想亲自去包一包，就问妈妈“我可以和你一起包吗？”

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。

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！