# 最新做重阳糕日记优质(五篇)

来源：网络 作者：醉人清风 更新时间：2025-01-28

*做重阳糕日记一活动一开始，成老师让每组一个同学把糯米粉袋子和糖袋子都撕开，并指挥我们往不锈钢盆里倒糯米粉和糖。我们组的高楠同学一下子就把袋子撕开一个大口，袋里的米粉统统往盆里倒去。做完准备工作，糕点师傅便过来给我们的糯米粉加水。小组里的同学...*

**做重阳糕日记一**

活动一开始，成老师让每组一个同学把糯米粉袋子和糖袋子都撕开，并指挥我们往不锈钢盆里倒糯米粉和糖。我们组的高楠同学一下子就把袋子撕开一个大口，袋里的米粉统统往盆里倒去。做完准备工作，糕点师傅便过来给我们的糯米粉加水。小组里的同学迫不及待地卷起衣袖，干什么?不说也知道——和粉呗!大家迅速地揉了起来。七八双小手不一会儿就粘上了许多面粉。一会儿，米粉已经被我们搅拌的粘起来了，一块一块的，再看我们的小手，像做手指游戏似的，七上八下，上下翻飞，真是热闹极了!揉了一阵子，面粉又揉干了，于是我们一组的人十分焦急，怎么办呢?只有再去请糕点师傅了。好不容易，将师傅拽到了我们组，她看了看盆里的米粉团团，又往里加了些水和油。嘿，有了师傅的帮忙，我们揉得更加快了。我们把糯米粉揉得又稀又粘，就像融化了的冰激凌。然后，又往里加入了红红的枣泥。啊!真是好诱人啊!过了好一阵子，终于和好了。

到了下午第三课，我们的枣泥重阳糕已经烹饪出炉了!我们的口水直流，一个个兴高采烈地跑去领着“果实”。刚开始还以为自己第一次做的重阳糕很难吃呢，但当我真正品尝到了，觉得香甜可口。慢慢咀嚼，枣香四溢，粘粘软软，还真是好吃。我感受到了收获劳动果实的喜悦。

品尝完自己组的杰作后，我又去领了其他组不同口味的三块重阳糕，准备打包回去给爷爷奶奶品尝美味，让他们体会到我们的一番心意，感受我们带给他们的特别的幸福!

**做重阳糕日记二**

今天，是重阳节，也称老人节，这下我可高兴了，因为又能吃到美味的重阳糕，但是重阳糕的制作方法我还是一窍不通，所以我决心学做重阳糕。

我和奶奶合作，先把面粉放入盆水，加温水，倒入一些甜酒，用筷子把面粉在盆里翻来覆去，面粉被拌匀后，让它发酵，过了一会面粉出现了蜂窝状，然后加少许的糖，用筷子搅拌。我心想：我做的重阳糕是什么味道呢?真是期待呀!

搅匀后，我用手在盆水把面粉揉啊揉，揉啊揉，在揉面粉时，面粉揉上去像湿的泥土，软软的，不过注意哦!不能太用力来揉面粉，不然弄得盆的边上到处都是面粉，那就要花很大的力气才能重新把面粉全部合起来了，还有在倒水时不能倒太多哦，不能把面粉弄得太稀，不然到揉的时候就会粘在手上，干了后洗也洗不掉。我们再把一些弄碎的黑芝麻包在面粉里面，顺便在碎芝麻上撒点糖，再一点一点把面粉合起来，不要再撒点干面粉上面，使重阳糕不容易破掉。

哇!包好了，把它压压扁，注意，不能太用力，不然可是要被压破的哦!压扁后撒些芝麻，按规律放几颗红枣，啊!大功告成，我把它放进电饭煲里，开始煮了。

终于煮好了，我先给爷爷奶奶各来了一块，我也吃了一口，虽然味道不怎么样，但这也是给长辈的一片孝心呀!我心里比吃了蜜还甜呢?

<

**做重阳糕日记三**

“遥知兄弟登高处，遍插茱萸少一人”，今天是农历九月初九重阳节。重阳节是中国传统节日，又称老人节、登高节。

重阳节要吃重阳糕，我和爸妈特意去夫子庙买重阳糕。到了莲湖糕团店，才发现店门口已经排起了长长的队伍，好像一条长龙。我们赶紧跑过去排队，刚站到队尾，一群人又蜂拥而至。过了好一会儿，才轮到我们，我们买了两份重阳糕。

重阳糕还热乎乎的，是由糯米粉和豆沙做成的，上下是两层糯米糕，中间是一层豆沙什锦馅，上面还撒了一些红绿丝。尝了一口，松松软软的，还有一种清香，让人吃了还想吃。卖重阳糕的阿姨还送了一面三角形的小红旗。这面旗子是剪纸做成的，上面有一条镂空的龙，活灵活现，栩栩如生。

回到了家，我将小红旗插在重阳糕上，送给爷爷奶奶。他们从小就带我，很辛苦。重阳糕代表代表着我对他们的感谢、敬爱之情。爷爷奶奶接过重阳糕，脸上露出了欣慰的笑容，直夸我长大了懂事了。

尽孝道是中华民族的优良传统，父母经常教导我要孝敬长辈。从现在起，我一定要孝敬长辈，将来也要教导我的儿女一定要孝敬长辈，让孝敬长辈民族优良传统永远发扬光大下去。

**做重阳糕日记四**

九九重阳节到来了。今天星期日，老师给我们布置两个任务：一是学做重阳糕;二是以此为素材，写一篇作文。这第一个任务，对于我们全家来说，那可是大姑娘坐轿头一回。

怎么办呢?全家人经过商量后决定：要不怕困难，勇于探索，敢于学会我们不会的东西。

我到妈妈办公室里上网查到了重阳糕的制作方法：将糯米粉1。5千克，粳米粉1千克混合成相粉，加入白砂糖0。5千克，加入0。75千克反复揉搓，静放2小时后，用旺火蒸15-20分钟，撒上色浆、芝麻、红绿丝即成。

今天一大早，我和外婆到菜市场去买糕料。买糕料的爷爷说：“我有15年的做糕经验，每年都大量批发重阳糕，我来教你做”。我们一听，马上拜爷爷为师。爷爷给我们称了半斤糯米粉，半斤粳米粉，2两红绿丝后告诉我们：“把这些相粉放到盆里，根据口味，加上白糖，在喷雾里装160毫升凉水，边喷边搓，搓好后马上就可以放笼里蒸了。

回到家里，我们把饮料瓶盖扎满孔，当喷雾器，然后在瓶子里按规定装上水，边喷边搓。搓好后发现相粉很松散，这能蒸成糕吗?我和外婆商量：先蒸一半试试看，如果不行，另一半加水后放置两小时再蒸。

我们取一个搪瓷盘子，在盘底抹上油，把搓好的糕料放到盘子里，上面撒上红绿丝，用旺火蒸了30分钟。

因为是第一次蒸，所以我们时不时地去观察重阳糕的变化情况。只看见透明的蒸锅上炊烟袅袅;蒸锅里红边盘子里，雪白的重阳糕上红绿相间，十分好看，我马上用相机拍下了这美丽的画面。

重阳糕蒸好后，我们怀着忐忑不安的心情把盘子端出锅，用筷子一夹，可以，不散。夹一块嘴里一尝，哈哈!黏中带沙，香中带甜，口感非常好，比买的重阳糕还好吃呢!

通过今天学做重阳糕的活动，让我深深地体会到“世上无难事，只要肯登攀”的道理，我今后还要不怕苦难继续学会更多的东西。

**做重阳糕日记五**

“遥知兄弟登高处，遍插茱萸少一人”，今天是农历九月初九重阳节。重阳节是中国传统节日，又称老人节、登高节。

重阳节要吃重阳糕，我和爸妈特意去夫子庙买重阳糕。到了莲湖糕团店，才发现店门口已经排起了长长的队伍，好像一条长龙。我们赶紧跑过去排队，刚站到队尾，一群人又蜂拥而至。过了好一会儿，才轮到我们，我们买了两份重阳糕。

重阳糕还热乎乎的，是由糯米粉和豆沙做成的，上下是两层糯米糕，中间是一层豆沙什锦馅，上面还撒了一些红绿丝。尝了一口，松松软软的，还有一种清香，让人吃了还想吃。卖重阳糕的阿姨还送了一面三角形的小红旗。这面旗子是剪纸做成的，上面有一条镂空的龙，活灵活现，栩栩如生。

回到了家，我将小红旗插在重阳糕上，送给爷爷奶奶。他们从小就带我，很辛苦。重阳糕代表代表着我对他们的感谢、敬爱之情。爷爷奶奶接过重阳糕，脸上露出了欣慰的笑容，直夸我长大了懂事了。

尽孝道是中华民族的优良传统，父母经常教导我要孝敬长辈。从现在起，我一定要孝敬长辈，将来也要教导我的儿女一定要孝敬长辈，让孝敬长辈民族优良传统永远发扬光大下去。

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！