

学包饺子

四年级 罗璐亚

每逢周五放学后，我都要去姥姥，姥爷家过周末。姥爷辅导我学习中文，陪我一起完成老师布置的家庭作业；姥姥会特意给我做我最爱吃的食物，有时还会教我一起做。最难忘的是姥姥教我包饺子。

“包饺子首先要把面和好，醒着备用，然后准备饺子馅，等把馅儿和好，面就醒好了。”姥姥告诉我。我看姥姥准备肉馅：先把猪肉剁碎，放适量的水、食盐、油等各种调料搅好，再把剁碎的蔬菜加进去，拌好成馅儿，就可以开始包啦。

姥姥熟练地把醒好的面分成一个个大小均匀的小剂子，我帮忙用手把它们按扁，姥姥再把它们擀成一个个圆圆的饺子皮。然后，姥姥手把手地教我怎样包饺子。她让我左手拿饺子皮，右手放饺子馅，把馅儿放在皮中间然后合上饺子皮，再用右手把饺子皮的边捏出褶子，我包出的饺子像一个个的小扇子。第一个饺子很难看，第二个、第三个……越包越好看啦，样子也从“小扇子”变成了“小船儿”。姥姥还告诉我：“包饺子最主要的是封好口，别露馅儿。”

姥姥除了教我包饺子，还耐心地教我怎样擀饺子皮。我感觉包饺子有点像做手工一样，可以让手指变得更灵活，真有趣。

我学会包饺子啦！第一次吃到自己亲手包的饺子，心里别提有多高兴了。

