吃粽子的心得(优秀6篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

吃粽子的心得篇一

初一这天，整个家中洋溢着浓厚的端午节氛围。传统而独特的食物粽子成为了这一天的主角。每年的端午节，我都有幸品尝到家人亲手包制的美味粽子，这些年来，我对初一吃粽子的心得体会越来越深。

首先，粽子有着丰富的种类和口味。传统的粽子口味主要有咸粽子和甜粽子。咸粽子通常是用糯米包裹各种食材，如猪肉、豆沙和咸蛋黄等。咸粽子口感鲜香，肉质细腻，让人回味无穷。相比之下，甜粽子多以红豆、糖莲蓉和枣泥为馅料，甜而不腻，清香可口。这些粽子不仅让人垂涎三尺，更是一种传承文化和味觉的享受。

其次，吃粽子的习俗是一种传统的文化体现。粽子这种传统的中式食品，有着悠久的历史和深厚的文化内涵。它起源于我国古代的许多传说故事，比如说屈原投江和江船女儿沈女叛逆投江的故事。在端午节这一天吃粽子，人们既是为了纪念这些传说中的英雄人物，又是为了祈求平安吉祥。这种文化意义使得吃粽子的习俗逐渐被后代人传承保留下来，成为了中华民族的一个传统节日。

再次，粽子的制作过程是一种独特的美食艺术。粽子的制作需要耐心和巧手。首先，选择好的糯米是制作好粽子的关键。此外，馅料的选择和搭配也是需要一定的经验和技巧的。将粽子包裹起来的竹叶则需要细心处理，以保证口感和形状。

尽管粽子的制作过程繁琐，但每一步骤都凝结着制作者对于美食的热爱和匠心。品尝着家人们亲手包制的粽子，仿佛能够感受到他们的爱心和美食的独特魅力。

最后，初一吃粽子让人感到无比幸福和踏实。每年的端午节，一家人围坐在一起，分享着粽子的美味，谈笑风生。那一刻，幸福溢于言表。无论是在家中还是在外地，初一吃粽子都成为了大家亲情和情谊的纽带。这一传统习俗让人感到脚踏实地，更加明白家庭的温暖和重要性。初一吃粽子不仅是品味美食的享受，更是一种亲情和团聚的体现。

初一吃粽子，不仅是一种美味的享受，更是一种传统文化的传承，一次家庭团聚的时刻。无论是吃着咸粽子还是吃着甜粽子，每一口都带给人们满满的幸福和甜蜜。粽子的制作过程和吃粽子的习俗，使我们感受到了中华民族的传统和厚重的文化底蕴。初一吃粽子的心得体会，不仅是对美食的把握，更是对传统的珍视和感恩。

吃粽子的心得篇二

一年一度的端午节又到了，奶奶包好了粽子，寄到了杭州。收到粽子后，我欣喜若狂。

我打开包着粽子的盒子，拿出一个粽子，我发现，粽子是六边形的，而且棱角特突出，包着粽子的是军绿色的箬叶，扎紧它的是用粽叶编成的带子，远远看过去，十分小巧玲珑。发出来的阵阵清香使人心旷神怡。

奶奶寄来的粽子有肉粽、红豆粽、密枣粽，最美丽的非红豆粽莫属，翻开箬叶，红豆像一颗颗红宝石似的镶嵌在微微发黄的糯米上，加上八面玲珑的造型，远远看去，就像一件精美的艺术品，使人舍不得咬下去。

我忍不住轻轻地咬上一口，哇！柔软的、咸咸的糯米里面包

含着红豆的甜，糯糯的、软软的。

吃着粽子，我还知道跟粽子有关的爱国诗人——屈原。

我一边看着写屈原的书，一边听懂粽子，不禁让我感动而涕下。

吃粽子的心得篇三

近日，我有幸参加了一场包粽子的活动，亲手包了一种传统的端午节美食——粽子。尝过了经过自己包制的包粽子，我不禁有些感慨，对于这道古老的美食，产生了更深的体会。接下来，我将从包粽子的过程、包粽子的乐趣以及包粽子的味道三个方面，谈一谈我对品尝包粽子的心得体会。

首先来说包粽子的过程，这是一场极具挑战性和趣味性的活动。首先是选择粽子叶，粽子叶要又韧性，又有香气，这需要仔细挑选。接着，粽子糯米的处理也很关键，要将糯米浸泡后蒸熟，确保粽子口感鲜美。再者是包粽子的方法，将糯米放在粽子叶上，再加上肉类、豆沙、蛋黄等馅料，一边包一边整顿松紧，确保粽子的外形和口感。整个包粽子的过程，不仅需要耐心和动手能力，还需要一定的细致思考和操作技巧，这使得我更加敬佩包粽子的艺术。

接下来是包粽子的乐趣。在包粽子的过程中，我与家人朋友相互合作，共同劳动，这增加了亲情和友情的交流。大家相互询问包粽子的技巧，分享包粽子的心得，这不仅丰富了知识，也增添了乐趣。而且，我们还可以在包粽子的过程中自由发挥，尝试不同的搭配和包法，这使得包粽子的乐趣更加多样化。一个人包粽子独乐乐，大家一起包粽子欢乐乐，这是我在品尝包粽子过程中所体会到的乐趣。

最后是包粽子的味道。尝过自己包制的粽子后，我深深体会到包粽子之于我，已不仅仅是品尝一种食物的味道，更是品

尝到了一种传承和情感。那种由粽叶散发出来的清香，带来了浓浓的节日氛围；糯米的柔软和滋润，让人垂涎欲滴；粽子的馅料花样繁多，丰富了口感，让人回味无穷。品尝到包粽子的味道，使我更加深刻地感受到传统的美味，体会到了包粽子的迷人之处。

综上所述，品尝包粽子是一种乐趣和体验。它不仅给我带来了包粽子的乐趣，还给我提供了锻炼动手能力和思考能力的机会。美食是文化的一部分，包粽子不仅是食物，更是一种传统美食的传承。在整个过程中，我深深感受到了包粽子的艺术之美，也让我更加珍惜传统文化的重要性。期待着下一次能够再次品尝到包粽子的味道，继续体验包粽子的乐趣。

吃粽子的心得篇四

窗外，雨，依然在“哗！哗！哗”地下着。天气有点凉，空气中弥漫着端午的气息。那古老的节日，那些古老的风俗至今仍旧埋藏在人们的记忆里。今年的端午节，我就和爸爸妈妈一起回乡下和奶奶爷爷一起共度这个佳节。

家乡的端午的热闹的，恬静的。粽子是乡下端午节中必不可少的点心之一。所以，我打算在今年的端午节学会包粽子这门小手艺。在端午前夕，家家都要量一萝新糯米，洗净后放在大桶里，拌入一些已煮熟的红赤豆，盐、油和酱油，将其搅拌均匀。再准备一些猪肉，梅干菜放一旁备用，我们就开始包了。我拿出两片一大一小的棕叶，一股淡淡的清香便扑鼻而来。我深吸了一口气，将它们交错迭起，模仿奶奶的样子折出一个角，再在折好的角筒内放入一些已调制好的糯米，塞上一快大猪肉，夹上一点梅干菜，又用糯米把它们盖得严严实实的。我得意极了，比想象中顺利地完成了一大半。当我再次准备把棕叶盖好时，意外出现了。糯米们就像调皮的孩子似地不听我使唤了，接二连三的“跳”了出来。我急的直跺脚，头上也开始冒出了晶莹的汗珠，辛亏奶奶及时出手相救替我“解了围”…——拔了一点糯米。经过不小的挫折，

在奶奶的帮助下，包粽子工程总算是到了最后一步了，也是最“简单”的步骤——扎粽绳。小ks看我表现了。我得意的拿起粽绳，将粽子五花八门的棒了一圈，还认为奶奶扎好绳的粽子样子特老土，就自作主张的把绳子打了个漂亮的蝴蝶结，理由很充分，只要不随便碰到绳子，那也是很结实的。大功告成了，我拿起粽子准备扔进竹篮里时，一不小心拉了一下伸出的粽绳，只听见“啪”地一声，棕叶散开了，糯米们像飞珠滚玉一般一粒接一粒地掉在地上。

端午节用吃粽子，赛龙舟，喝雄黄酒等习俗来纪念伟大的爱国诗人—屈原，在这几个习俗中，我最喜欢的就要数吃粽子了！

粽子的形状五花八门：有三角形的、长方形的……还有一种粽子叫迷你粽。迷你粽小巧玲珑、非常可爱，粽叶碧绿碧绿的、细细长长的、尾部尖尖的、就像一条条清澈见底的河流，又像花朵散发着阵阵清香。

奶奶包粽子可真有一手啊！她先把几片粽叶游刃有余的`围成一个漏斗形，然后向里面塞上糯米，接着向变戏法似的裹了几道，最后把线扎好，再放进锅里煮熟，呀！一只香喷喷的粽子就摆在我的面前了。我狼吞虎咽地干掉了一个，粽子的馅可丰富了，有豆沙的、肉的、还有香肠的呢！我最喜欢吃豆沙馅，因为它非常甜。

过端午节真快乐，既可以纪念大诗人屈原，又可以吃到我最喜欢吃的粽子。

今天，妈妈从冰箱里拿出了昨天在奶奶家打得粽叶，说要包粽子给我吃。我一听，高兴极了，连忙说：“妈妈，我也和你学包粽子吧。”妈妈爽快地答应了。

妈妈先把粽叶放到锅里煮上，就开始准备包粽子的材料。有糯米、大枣、还有花生米。妈妈把这些材料放到水里泡了起

来。不一会儿，粽叶就煮好了，妈妈又用清水把粽叶洗了一遍，也放到清水里泡了起来，看着煮好的粽叶，我不禁好奇的问：“妈妈，粽叶为什么要煮一下呢？”妈妈说：“煮了粽叶会软一点，包起来不容易破，要好包一些。”原来是为了包粽子的时候好包，我还以为是要用熟的粽叶呢。我又帮妈妈拿来了绑粽叶的勒草，就开始包粽子了。

妈妈先把四、五片粽叶稍稍重叠平放在一起，然后再把它拿在手里，卷成圆锥状，再向里边放上准备好的糯米、大枣和花生米，再用余下的粽叶把口封住，一个三角形的粽子就出来了。然后，还要用勒草把粽子紧紧地绑住，如果绑不紧，放在锅里煮的时候米就会溢出来的。

我看妈妈包得挺简单的，就迫不及待地自己动起手来。谁知，看和做不是一回事，不是粽叶没有叠好，就是装的米多了包不上口。这才知道，看花容易绣花难，我连忙虚心地向妈妈请教起来。经过了妈妈的悉心指导，我终于学会了包粽子。

看着我包的那几个奇形怪状的粽子，我和妈妈都大笑起来。但是我的心里挺高兴的，因为这是我自己亲手包的粽子，它的味道一定是很鲜美的。

今天上午，我和范奕均一起在家里学包粽子，之前的准备是；一碗调好料的糯米，一些粽叶，兰草和调好料的肉。

妈妈拿起两张粽叶把叶子圈起来变成一个漏斗形，但一个小洞也不能有，接着把糯米装进去，把肉埋进米里，再把口封住，最后用兰草把它紧紧地绑好就ok了。

我看了以后已经急不可待了，立刻抽出两片叶子要圈起来，可我左圈右圈都圈不起来，只好让妈妈帮助我圈，我把一大勺的糯米倒进去，挑了一块大大的瘦肉放进去，在我要封口时“沙——”“啊哟！我的粽子”我大叫一声米全撒了，妈妈见了直摇头，连声说不行，妈妈把着我的手轻轻的包粽子妈

妈说“好了”，现在我该看一看范奕均包的粽子了，哈！她包的可不是粽子而是肉包子——只有肉没有糯米（她超爱吃肉）。妈妈把包好的粽子放进高压锅了煮，不一会儿熟了，我们吃了好几个，味道太好了。

我以后要多练习包粽子，你会包粽子吗？

初四下午，我就跟妈妈学包粽子。妈妈拿了一张粽叶，用手一卷，粽叶便成了一个空心的圆锥形。我学着妈妈的样子，拿了一张粽叶，想把它卷成圆椎形，可就是卷不好，卷来卷去还是一个直筒。妈妈见了，就在旁边指点：“左手捏紧粽叶一角，右手将粽叶的另一角往里卷，下面用力拉紧，上面放松一些。”在妈妈的指点下，我卷好了粽叶。接着，妈妈在空心圆锥形的粽叶里插上一根筷子，拿调勺舀一些糯米放在里面，然后均匀地摇动筷子，直到把糯米包的紧紧的。我也在粽叶里插好筷子，放好糯米。可摇动筷子时，不是把粽叶戳穿了，就是糯米包不紧。妈妈说：“摇动筷子时要轻一些，把粽叶包紧些。你看……”妈妈边说边示

范，我边听边学。

然后是捆绳。只见妈妈两手捏紧粽叶，用绳子在粽子尖角附近缠了两圈，结上绳头，一个漂亮的粽子就包好了。我也照着捆好了第一个粽子。随之，第二个，第三个，第四个……我一连包了好几个。

包粽子，首先要把箬叶洗干净，在热水中泡软。再准备好枣子、鸡蛋、肉等做陷，将自己喜欢的馅煮得香喷喷的，就可以开工了。先把长长的箬叶折叠，围拢来，做成一个窝，中间放进调配好的糯米和粳米，包出棱角。然后把馅放在米里，和在一起揉匀，最后把箬叶包着的粽子做成四角的形状。

这包粽子的功夫全在最后一道工序，你的粽子包得好不好，就看四个角是不是匀称，是不是有型。我开始学的时候，总是把四个角弄歪了，不是成了六个角，就是揉成一团球了。

奶奶就不止一次看着我的“杰作”发笑：“这

能叫粽子吗？你让细线系在什么地方啊？”

我晕！感情粽子包出四个棱角是方便用细线系

着挂起来的，怎么这世界上就没有圆粽子呢？

包好的粽子放进锅里用猛火煮，大约1小时后，

改文火煮30分钟就可以。

在煮粽子的过程中，我总是急不可耐地要揭盖

子察看情况。因为从锅里飘出那粽子的香气，

馋得我直流口水。

平淡得像一壶茶，品之却芳香四溢，令人回味无穷。

普通得像一首歌，听之却跌宕起伏，给人以美的回忆。

“明天就要中考了，可还有什么不会的？”父亲放下篮子，端来小凳，缓缓的坐了下来。“我……”坐在旁边看书的我不知如何回答。

父亲抽出一支烟，衔在嘴里，“扑嚓——”，他擦亮了一根火柴，火光照亮了他那黝黑的脸，吸了一口，父亲渐渐眯起了眼，然后便是一阵吞云吐雾。“你妈有病躺在床上，不能照顾你，你奶奶说，明天中考，早上吃个粽子，包你高中。”父亲的脸上荡漾起一丝笑容。

梦中醒来，父亲双手托着一只热气腾腾的粽子，好像是托着一件珍宝一般，他脸上依旧洋溢着笑容：“吃吧，好好的考！”他的手颤抖着。

哦，父亲的粽子，一首让我百听不厌的歌。

吃粽子的心得篇五

端午节是中国的一个重要传统节日。在这一天，吃粽子是必不可少的活动。粽子不仅美味可口，而且寓意深远，代表了人们的喜乐与团聚。随着生活水平的提高，现在的粽子种类也越来越多。无论是传统的菜肉粽，还是现代的抹茶粽、红豆粽，制作粽子成了大家喜爱的一道美食。

第二段：制作材料

制作粽子最基本的材料是糯米和粽叶。糯米需要提前泡水，保证充分吸收水分，使粽子口感更好。粽叶需要泡软，洗净，晾干。粽子的填料则是根据个人口味来定的，最常见的有五花肉和咸蛋黄。另外，还需要一些辅料，如葱姜蒜、盐、味精等，以调制一些香料和调味料。

第三段：制作步骤

1、将糯米洗净，倒入大盆中，加入所需的葱姜蒜和调料，充分搅拌。

2、将粽叶用水泡软，晾干。

3、取一片粽叶，将一部分米饭放在中心位置，压平，加入适量的五花肉和咸蛋黄，再覆盖一层米饭，压平。

4、将粽叶两侧向内折叠，再将上方的粽叶向内折叠，使粽子形成三角形。

5、用细绳子扎紧，放入蒸锅里蒸煮1-2小时即可。

第四段：制作体会

制作粽子需要有耐心和细心，因为每个步骤都有它的技巧。

例如，泡水的时间、粽子的大小、扎细绳子的力度等，都会直接影响到粽子的口感和质量。而且，每个人的口味也是不同的，需要掌握一些香料和调味料的使用，解决不同人的口感需求。总体来说，制作粽子需要多一些练习和尝试，才能够做出符合自己口味的粽子。

第五段：总结

粽子制作是一项需要耐心和细心的工作，但是制作出的粽子却能够带给人们无限的口感享受和精神愉悦。通过这个过程，我们可以品味到传统文化的魅力和现代人对美味食品的追求。让我们一起走进厨房，感受美食的魅力，享受制作粽子的过程。

吃粽子的心得篇六

端午节到了，一大早，艾蒿和长蒲就挂在家家户户门前，整个村子弥漫着艾蒿的清香。

我在一个水乡长大，从小就特别喜欢看龙舟比赛。水手们穿着制服，随着敲锣打鼓的’声音齐刷刷地向前划去。“敲，敲，划！”“嘿嘿，划起来！”那首歌的声纳喊叫声还在我耳边回响。可惜澧水已经好几年没见过这么热闹的场面了。

端午节还有很多习俗，比如吃黄武和用艾叶洗澡。每年的这个时候，我都能闻到熟悉的味道。奶奶说洗完艾叶就永远不会中毒了。

端午节不吃粽子，就不像端午节了。对于我们的孩子来说，也缺乏情感上的信任，所以也许不会有思想。这一天村里家家户户都会吃粽子。我小的时候很希望自己亲手做粽子，但是那时候大人不让，说对他们来说是一团糟。今年端午节正好是学校放假，我就缠着奶奶教我做粽子。我一直以为做粽子就是两个粽子叶子加糯米和馅料，一个袋子，然后用绳子

捆起来。太简单了，根本帮不了我。

这次按照奶奶的指示：先把粽子叶两边重叠，使重叠部分变成小漏斗状，然后把泡好的糯米放入粽子叶中。但也要注意装，先装三分之一，再装两三个准备好的馅料：肉、咸蛋黄、大枣等。然后在上面铺一层糯米。我正要用粽子盖糯米，糯米像调皮的孩子一样跳出来，根本不听我的话。这是怎么做到的？我匆忙跺脚。还好奶奶给我拿出了一些糯米，然后我就处理掉了。最后，把上面的叶子折起来，用线捆起来。

我觉得奶奶的领带很老土，不好看。于是，我把粽子绑成一条大领带后，主动做了一个漂亮的蝴蝶结。只要不随便碰绳子，也很结实。你完了！我拿起粽子准备放进碗里，却不小心拉了一下掌绳的短部分，只听“咣当”一声，粽子叶子散开，糯米撒了一地。

看着奶奶和妈妈就像变戏法。一个又结实又漂亮的粽子从他们手里滑落，我却连一个都包不好，又羡慕又着急。我的力气突然上来了，只好把粽子包起来。仔细看，好好学习，一切都有回报。几次失败后，我终于成功包装了一些粽子。

直到这时我才知道，做粽子也是一门手艺，真的是“见物易做事难”。要把它变得漂亮又结实，真的不容易。也许世界上的一切都是这样的！