

# 烙饼问题总结(精选6篇)

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。相信许多人会觉得总结很难写？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

## 烙饼问题总结篇一

寒假的一天，我正享受着可以睡大觉的假期，却被爸爸叫醒了。“拉拉，快起床给我做顿早餐！”一听到这里，虽然我不太愿意告别温暖的被窝，但是马上来了兴趣，迅速穿好衣服奔向厨房。

我看看冰箱和电饭锅，发现没有饭也没什么菜，又嫌年糕汤烧起来太麻烦，一时想不出什么好主意。不过这可难不倒我这个大神厨章筱好，因为我看到了橱子里有一袋糯米粉，所以打算做一种我最爱的早点——糯米饼！我想：既然是煎锅里炸的，那么就要有油和煎锅。油好办，就在下面的橱子里头，可煎锅一直放在窗外不锈钢架上，以我的身高来看是绝对够不到的。于是，我使出了我的绝世神功。我先把两手按在大理石桌板上，然后用力一撑，我的身体就离地了。接下来简单——我把一只脚跨上桌板，再跨另一只。没多少时间，我就轻而易举地拿到了不锈钢架上的煎锅。

拿到了煎锅，下面的事儿就更好办了，一眨眼，我就已经在桌上摆好了材料。水、一袋糯米粉、一把煎锅、一壶油、一把铁铲和一碗白砂糖，缺一不可。我先把热水倒到了一个碗里，又倒进了一小部分糯米粉，用筷子拌匀。大约估计了一下，发现面糊不够，就又倒了点水和粉拌了拌。打开煤气灶，点起灶台，我把锅架了上去烧热，倒上油。

虽然有心理准备，但我还是胆战心惊的，因为我总是看见菜

倒进锅里时，滋啦滋啦的油便爆了起来，溅到手上。我用调羹舀了一勺，小心翼翼地放下去，生怕溅起来，烫着手。不过担心是多余的，油并没有溅起来，只是响了几声而已。于是，我便放心地烙起饼来，一个又一个，手中的小铲子翻来翻去，忙个不停。我正欣赏着自己的杰作呢，噗噗几声，锅里的那个饼突然迅速膨胀起来，撑破了它的外衣，又马上缩了点回去，我也不管它，利索地做完了早餐。

我把糯米饼和一碗白砂糖端了出去，喊爸爸来吃饭，爸爸看了，连连夸赞。我心里满是自豪感，这真是一个美好的上午！

## 烙饼问题总结篇二

- 1、本来准备点外卖的，我还是自己做吧。炸点薄脆，摊煎饼果子吃。
- 2、冰箱里自己做的泡菜刚好已经微酸，拿来做泡菜饼，加了个鸡蛋切了点葱末，十几分钟就搞定，方便快捷！
- 3、播种爱心希望，成就未来梦想。
- 4、打卡第一次做饼，好像还是甜的好吃。冲了刚子做的挂耳加点奶粉，完美！
- 5、当孤单成为习惯，也不再奢求有人陪伴。
- 6、地力之生物有大数，人力之成物有大限，取之有度，用之有节，则常足；取之无度，用之无节，则常不足。
- 7、第一次尝试做饼，很成功哦我这看一次就学会的本领还是很棒的嘛。
- 8、第一次尝试做饼和包子，这样子，算好看的了把。

9、第一次做饼，出乎意料太成功了吧我可真是个平淡无奇的做饭小天才。

10、第一次做饼，卖相难看了一点。但味道还不错，用的盐菜培根葱做馅料。

11、第一次做饼何灵牌方便面饼卖相有点难看，可好吃呐。

12、第一次做煎饼果子，竟然成功了，脆脆的，烤猪蹄也不错。

13、歌名对联上联知心爱人，天长地久。下联亲密爱人，难舍难分。横批一生何求。

14、谷雨时节雨水丰，雨落屋檐响叮咚。静坐家中思绪浓，心头牵挂如雨重。望断天涯路难通，情到深处泪双流。愿你谷雨体安康，事事如意心意同！

15、纪念自己第一次做饼。虽然卖相不好看，但是外焦里嫩很好吃。

16、假装不去在乎，却越想越在乎。

17、煎饼果子+豆浆。炸的小油条不想吃了，今天烤了烤，脆脆的，夹在煎饼里，做煎饼果子吃。煎饼我是白面加玉米面做的，煎饼里抹的酱我是用黄豆酱、烧烤酱、黑胡椒汁、酱豆腐调制的，好像我家有的酱能加在一起都加了。尽管饼摊的不是很薄，但味道不错，儿子吃了两大张。黄豆小米糊和煎饼果子也是绝配。

18、煎饼要自己做才是热乎的芒果西米露要自己做才是大碗的。

19、减肥期间嘴馋煎饼，只能自己做了。玉米面的好吃不胖。

- 20、今天饿了一天，早上起来吃了碗粉，黄昏时饿的不行。刷了很久很久手机买吃的。自己做了煎饼垫了垫肚子。
- 21、今天我在做饼，有点糊了，但是我还不能确定中间是不是已经熟了。
- 23、今天自己做了好吃的鸡蛋煎饼!!! 非常后悔没有拍照。
- 24、今天做煎饼! 第一次做感觉还不错，总结经验，下次能做更完美!
- 25、老师就像我妈妈，安全知识要听她。
- 26、亮哥第一次做饼子，用筷子擀面，笑喷我了，不过出锅后觉得还不错的'味道。
- 27、最近在家里面做蛋糕，做凉皮，做煎饼，现在又开始酸奶煎饼。活生生的把我们变成了一个美食家。哈哈!
- 28、披萨做起来，妈妈做饼底，蛋姐负责切材料，第一次用新机做的披萨味道还是不错的，饼底的材料配方还需要调整一下哈。
- 29、人生第一次做饼以后不愁么得吃了自己动手丰衣足食。
- 30、生命中曾经有过的所有喧嚣，都将用寂寞来偿还。
- 31、孙悟空三打白骨精的故事告诉我们，女人太善变会被男人一棒子打死。
- 32、听从内心的声音，做自己喜欢的事，把自己的热爱做到极致，成功便会不请自来。
- 33、我们前几天买了面，我俩都是人生第一次做面食，准备做饼。

34、我太爱吃煎饼了，今天早上又给自己做了两个，自己做的好处就是内陷调料都可以放好多，缺点就是随意放太多一吃就胖。

35、我太厉害了吧第一次和面，第一次做肉饼。早上在b站看了个做饼的视频，晚上就做出来了，不亏是我。

36、我由衷的感慨，我真是个美食小天才呀！第一次发面、拌馅，做包子，做饼子，太好吃了。

37、希望明天也可以做鸡蛋煎饼自己做的也太好吃了。

38、想在家做煎饼果子，煎饼第一时间买的，结果沙拉酱到了、薄脆到了、香肠快吃完了…我的煎饼才刚发货。

39、一本正经的在家工作，背地里她她在学习做煎饼。

40、一大早去新发地买了心心念念的牛肉，回来做煎饼果子吃，开启美好的一天。

41、愿你余生有我相伴，无论是在风里在雨里还是在无声的时光里。

42、在家的日子，给孩子们换着花样吃，今天做煎饼果子看着有食欲没。

43、这么小的孩子会自己做鸡蛋煎饼，我这辈子还没尝试过从面粉开始制作食物。

44、自己做的饼干和煎饼果子，好吃好吃！

45、自己做的叉烧，配上煎饼，完美。

46、自己做的煎饼果子就是好吃，想夹辣条夹辣条，想夹火

腿夹火腿，好嗨森！

47、自己做的酿豆腐，配上用家里的老豆腐烙的煎饼，算是豆腐专场了。

### 烙饼问题总结篇三

这真的是一个超长假期。睡觉前，假期还剩15天，一醒来，却发现假期又长了很多。我们在家里百无聊赖，吃烦了米饭，吃腻了馒头，又吃多了面条??但今天，老妈却不知怎么的，突然来了兴致，对我们说："既然别的都吃腻了，今天，我就来烙饼吧！"我们都举手赞同。

老妈先查了一下资料，也不知从哪里找的，说是先放面粉，再加水，揉一揉，就成了一个面团，但是水放多了，老妈就又放了一些面粉，但是又放多了，便加水??来来回回，直到面团变得像盆那样大，才调节好。呼，终于可以做下一步了！

根据网上说的，下一步就是擀面了。妈妈先把面撕下来一些，又在案板上撒上面粉，便拿出擀面杖，使劲擀面。但是，面团却像个不听话的小孩子，怎么擀都不变薄，怎么擀都不成形。即使老妈使出全身力气，面团还是那个样子。最后，还是老爸出马，面团终于乖乖听话了。

终于到最后一步了，我们松了一口气，把擀好的面饼放在电饼档上，时不时把面饼翻一翻，不一会儿，外酥里嫩的脆皮饼就"出锅"了！虽然有方的，三角的，还有许许多多边形的，但就是没有圆的，但尽管"卖相"不好，吃起来，却还是这么美味！

### 烙饼问题总结篇四

人的一生中有许多第一次，有的使人欣喜若狂，有的使人厌恶至极。我们不必去触碰那些会让人厌恶的第一次，我们应

该多去尝试那些有意义的第一次。前不久我就尝试着学做了一次烙饼。

那天，外婆买来了需要的食材——面粉，萝卜，豆腐，酸菜和香葱等食材。第一步揉面，外婆先把面粉倒入盆里，再加入适量的水进行和面，直到揉成一个光滑的面团，然后放在盆里醒发一小时左右。我在一旁认真地给外婆做着小帮手。

妈妈在帮忙切菜。妈妈把菜切成丁状，放在了锅里，外婆往里面倒盐和酱油等调料，然后搅拌，接着把弄好的馅料装进碗里。

接下来就是至关重要的一步了——包饼。外婆把原本一大块的面团搓成粗细均匀的长条，接着切分成了几个差不多大的小面团，然后抓了一把生粉放在菜板上，防止面团粘菜板。我学着外婆的样子在菜板上铺一层粉，拿起一个面团搓圆，再放在菜板上压平，压成薄薄的圆圆的面皮，接着把面皮放在手掌心中，勺一勺菜，放在面皮正中央，然后像包包子那样封口，最后压成饼状即可。

包好的饼就要下锅煎了。最好用平底锅，先在锅内刷一层油，小火，把饼放入锅中，一面大概煎三四分钟，接着翻面，煎至两面金黄后加入100毫升左右的水，焖到水干翻面，出锅装盘就可以了。

我们还煮了稀饭，稀饭配烙饼绝佳。咬一口饼，刚入口是饼的醇香，嚼一口，又尝到菜的鲜美，因为里面加了酸菜，所以吞下去后，嘴里还余留着酸味。每次吃着自己做的东西都会十分满意，总感觉那就是天底下最美味的食物了。

有了第一次就会有第二次第三次，通过多次的练习，我现在已经能很熟练的做烙饼了。正是生活中这许许多多的第一次，让我渐渐学会了如何在这个世界上存活下去，我的自立自理能力越来越强了。

## 烙饼问题总结篇五

今天，我和外婆要完成一个巨大的“任务”——制作烙饼。

我们买回一袋糯米粉，便开始制作了。首先把糯米粉倒进盆子里，再一边加水一边揉，外婆在一旁指导我，叫我把米粉用力揉成一团，弄得我满身都是雪白的米粉，忙得不亦乐乎，接着，我再把揉成一团的米粉再用力搓，一下前一下后的，我的手都搓红了，米粉也在一点一点变松变软，在外婆的帮助下，终于变得又软又松了，富有弹性。我把它又搓成一根“粗面条”，再分成一段一段。要开始放馅了，我先把分成一小段的米粉团放在手中以旋转型不停搓1至2分钟后，手里出现的就是个“小陀螺”把它的底部往下按，出现一个“碗”状，为什么要成碗形呢？还不是因为碗的容量大嘛！我把白砂糖撒在“碗”里，再一点一点把碗口合起来，然后压平，这样烙饼的主体完成了，我们又在烙饼上面放上经绿果脯、红枣，一个看似重阳糕的烙饼就完成了。

要开始煎饼了，几个烙饼像滑滑梯一样滑下油锅，开始了它们的“煎滚之游”，刚开始还很平静，过了几分钟，锅里开始“迪斯科”了，又过了一会，烙饼开始跳舞了，小心帮它们翻个身，大概5分钟后，一盘香喷喷的煎烙饼诞生了。

我拿起咬上一口，表皮虽有点焦苦味，可里面甜甜的味道和制作过程的“甜”远远超过了烙饼本身的味道，我吃得满嘴流油，心里美极了！

## 烙饼问题总结篇六

重读汪曾祺先生的小说《黄油烙饼》是由于星期天吃了一次黄油烙饼引发的。女儿的婆婆，我的亲家暑假回海拉尔给我带回一块黄油，一直没舍得动，星期天女儿、女婿、外孙及儿子都回来了，晚饭为了省事，煮馄饨，黄油烙饼。我把黄油在微波炉中化了一下，均匀地摸在面皮上、撒盐、打卷、



揪髻、擀饼。放入高压锅一烙（烙饼我一向用高压锅），两面焦黄，十数层，层层如纸，黄油的乳香，弥漫了整个房间，连一向吃饭不省事的外孙也喝了一碗馄饨，吃了两块烙饼。一家人都说好吃，唯有女儿沉默不语。

说到此时，女儿的眼圈红了，我赶忙转过身去，掩饰我已经泪流满面。女儿三十六了，初中课外阅读的一篇小说读过之后能记二十多年，并能记住小说的结尾，不是女儿的记忆好，而是汪曾祺先生的小说魔力之大，影响之深。汪先生的小说语言直白，行文流畅，以情取胜，无论他的《受戒》、《大淖记事》还是他的《黄油烙饼》只要读者拿起来就一定放不下，有不读完决不罢休吸引力，他笔下的人物个个有血有肉，性格鲜明，真正是典型环境中的典型性格。读他的小说会误以为他是北京人，对北京语言熟悉至深，驾驭纯熟，其实他是江苏高邮人，他被誉为京派小说家，是抒情的人道主义者，中国最后一个纯粹文人（注意是最后一个纯粹文人），中国最后一个士大夫。

在上海从《新民晚报》上读到汪老的《老夫子自道》非常有趣，幽默，特引用如下，供博友们一读：我自写作，原因无它：从小到大，数学不佳。钻研文学，读书很杂。偶写诗文，幸蒙刊载。百无一用，乃成作家。弄笔半纪，今已华发。成就甚少，无可矜夸。有何思想？实近儒家。人道其里，抒情其华。有何风格？兼容并纳。不今不古，文俗则雅。与世无争，性情通达。如此而已，实在无啥。

夜深人静我独自重读《黄油烙饼》惭愧至深。犹对一段历史的问责和鞭笞。

写此短文以表对先生的崇敬之情。