

2023年我学会了包粽子日记(优秀14篇)

公益组织在推动社会发展、改善社会问题方面发挥了重要作用。写公益总结时，可以参考其他优秀的公益项目总结，吸取经验和借鉴他人的成功经验。借助以下的公益论坛和研讨会，我们可以与公益专家和从业者进行深入学习和交流。

我学会了包粽子日记篇一

粽子是端午节的节日食品，传说是为祭投江的屈原而发明的，是中国历史上迄今为止文化积淀最深厚的传统食品。

往年的.粽子总是妈妈在市场或超市买现成的。今年，我缠着妈妈，硬是要学包粽子。妈妈拗不过我，只好答应了。

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，想把它卷成圆锥形，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。哈哈！我包的粽子像点样子了。

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。

最后一道工序就是煮粽子了。把绑好的粽子逐一放到锅里，然后放入冷水满过粽子1cm左右，点火……水开15分钟后把锅里上下粽子兑换位置，再以慢火煮上1小时即可。

香喷喷的粽子煮好了，我迫不及待地品尝了自己的劳动成果。啊！真好吃。

通过这次包粽子，既吃到了美味的粽子，又懂得了一个道理：要学好一种本领，就必须诚心，细心，还要有恒心，这样才能把本领学好。

我学会了包粽子日记篇二

五月莺歌燕舞日，又到粽叶飘香时……当妈妈读到这篇短文时，我便知道端午节来了。

端午节那天，妈妈准备包一些粽子，叫我搭把手，我欣然答应了。

我和妈妈早早地就起床了，手接着地到菜场上买包粽子的原料，妈妈精心挑选了一些粽叶，买了十斤糯米。我嚷着说要吃肉粽，妈妈笑呵呵地说：好好好！小馋猫，给你做肉粽！转过身去买了二斤猪肉和一些红枣赤豆。

回到家，妈妈叫我把粽叶先洗干净，烧上水，然后把洗干净的粽叶轻轻地放入水中煮熟，接着把煮熟的粽叶放到盛满冷水的盆里浸泡一会。妈妈解释：这样叶子不会发黄，碧绿碧绿的叶子包起粽子来可漂亮了。

粽叶准备好了，接下来该拌馅了。妈妈把肉切成小方块，倒上若干酱油、鸡精、盐拌匀，腌制半小时，让它入味。我学着妈妈的样子把买来的糯米、红枣、赤豆分别洗干净，最后按照比例把红枣、赤豆倒入糯米中。哇！白白的米，红红的红枣和赤豆，好漂亮呀，象一锅闪闪发光的珍珠玛瑙。

开始包粽子。我搬来小板凳，坐在妈妈身边，我学着妈妈的样子在粽叶里抽出一张比较大的粽叶，打算包一个小粽子。我先把叶子裹成一个漏斗型，然后把拌好的珍珠放入漏斗，轻轻用手压一下，三角粽的形状出现了。我手忙脚乱地把叶子沿着三角粽的轮廓绕呀绕，可是粽叶好象不听使唤，我用力过猛，叶子碎了，还好米没有漏出。我胡乱地往粽子上绕线。这哪里是粽子呀！简直是个伤兵，我忍不住自己都笑了起来。

在妈妈的精心指导下，我终于包成了一个看起来顺眼的小粽子。我一次又一次地包，我一次又一次地学。最终，我和妈妈一起包完了所有的米。看着我的杰作，我满意地笑了。

晚上，我吃着自已亲手包的粽子，心里美美的。

我学会了包粽子日记篇三

一年一度的端午节又到了，其实我们全家对端午节没有什么感觉，不太喜欢吃糯米做的食物，所以本来打算和平常日子过了。可是满城在一个月左右到处都看到粽子、闻到粽子，慢慢也受了影响，觉得再怎么也得做点什么表达一下过了此节。买粽子虽然品种多，但是现在的食品安全真的让人不放心，算了还是自己包吧，相对吃得安全、放心些，而且喜欢吃什么馅、放多少自己决定，多好啊！自己包粽子一来从不会到会；从丑到相对像样，自己享受包的乐趣。二来在节日为家人亲手做点东西，虽然看着一般，但是心意是满满的，看到家人吃时的样子，那心理是无比的甜蜜与幸福！三来吃得美味、营养又便宜，真是一举多得。

自己决定包粽子还是在4日的上午，看到卖粽子的婆婆两、三下用两张粽叶就能包出菱形的粽子，觉得太神奇了，也非常的好玩，让人不想吃粽子都想包粽子！等豪豪午睡醒后，妈妈带着豪豪去菜市场买粽叶，我去超市买糯米。我一路想包什么样的粽子美味、营养、健康呢？腊肉粽子好吃但是不太

健康；白味粽子没有什么食欲的感觉.....最后觉得包红豆、花生、大枣、莲子粽子，滋补、养颜，真合我的要求！我跑了四家超市才买到我满意的圆糯米，这段时间自包粽子的人太多了吧，超市里的糯米要么卖光了；要么我觉得不新鲜。妈妈到市场没有看到有卖粽叶的，看到一位正包粽子卖的婆婆，请求下勉强卖了一包干粽叶5元；圆糯米3.8元/斤，我买了2斤多花了8元；大枣花了3元；花生2元；莲子11元；红豆9.8元买了一斤，共花了38.8元。

回到家后马上把花生、大枣、莲子、红豆洗干净用温水泡着，这些原料不好煮，所以泡的时间要长点。干粽叶还用温水泡着，等明天包时再两面刷洗干净；糯米我是在快零晨的时候洗干净泡的；大枣是5日准备包时洗干净直接用的，虽然大枣说是免洗的，但是看到上面还是有一些像泥土的样子，洗了更放心些。一切都准备好了，就等我下手包了，把上面泡的原料倒掉水后混合一起，大枣可以边包的时候再加。我是第一次包，从来没有学过，最多就是看过卖粽子的婆婆们包过，我先拿一张粽叶，虽然泡了十几个小时，可是在用的时候还是感觉有点脆、窄，还有点割手，不小心还把手给割了下，可是怎么也找不到感觉包成菱形，我不断的摸索、回忆那些婆婆们包时的手法、叶子怎么卷的等等，一张粽叶怎么也包不了，看来包粽子不是那么容易的事哦！我妈妈也不会包，她也来试了下，也包不来就走了，我都想再下楼去请教下那些婆婆们再回来包了。最后换成了两张，现在要好些了，经过不断的努力终于包成功的，虽然有点丑，但是心理感觉有点小小的成就感，以后越包越好，手还是一点笨，但是包的过程是非常让人感到快乐与幸福的！经过两个多小时努力，终于包完了，看到一小盆的粽子真是佩服自己第一包就这么不错！个人看起来比外面卖的大至少一倍，大大小小的，不过心意是一样的。妈妈去煮时数了下有33个，这样算来一个1.2元，市场上买的正包的就是白味的粽子也要1.6元一个，我这真是便宜多了，以市场上的大小我一个相当他两个，料也比他们多多了，那价格至少也得3、4元一个哦！真是超便宜又营养哦！

闻到浓浓的粽味，真是有食欲！煮好后，没有多少破包的，打开里面看到红白色糯糯的真是不错！吃在嘴里有淡淡的香甜味，原来粽子还是满好吃的，我和妈妈都吃了两个，只让豪豪尝了点，糯米不好消化不干给他吃太多。加糖、吃原味、加点芝麻粉等等可以根据自己喜欢加点调味的东西，不过我还是比较喜欢吃原味的，那更能吃过里面各种原料的味道，更有品感！妈妈喜欢吃加点糖和自磨芝麻粉蘸着吃。

晚上还送了一部分给邻居表姐些，礼轻但是感情是满满的！真是一个小小的自包粽子为家人带来了过节的感觉！也让我体会到给家人做点小事也是件非常幸福与快乐的事！

我学会了包粽子日记篇四

端午时间回家看望老人，正好到家时婆婆在包粽子，是清水粽，纯糯米的，不包任何东西，这样的清水粽是家乡的习惯。我从小到大吃清水粽，所以现在尝到超市买的速冻肉粽啊蛋黄粽啊非常不习惯，口感太妖怪了，大家不要觉得奇怪哦，中国大了，确实各个地域风俗不同，理解至上哦！

话说我看到婆婆很娴熟的将泡的白胖的糯米和粽叶卷在一起，差不多半分钟不到一个有棱有角的粽子就出现了，一边惊叹一边冒出了学习的念头。我是个好学的好孩子吧，其实是从小妈妈工作就忙，家里从来没包过粽子，今天有机会，我想体验学习下，会了就回家像她炫耀下。

婆婆对我要学包粽子很高兴，一个动作一个细节的分解给我看，嘿嘿，那就开始吧。首先，选两片粽叶错开并列拿好，在根部卷出一个小漏斗，然后填入糯米，压压紧，再将粽叶盖上，延漏斗卷紧。别看我这个首先然后说的简单，实际是一点也不轻松啊，不是在卷的过程中糯米漏了，就是粽叶被我拉破，囧啊。

在认真的分解多次动作，在我浪费了十多片粽叶后，在半个

小时快过去时，婆婆终于忍不住说：“我前几天做的米酒好了，你要不和**去尝尝吧？”呜，不是我笨手笨脚啊，实在是粽叶不好，不老实的听我指挥。只好乖乖的去找吃的，失败啊。

学艺不成，只好发泄在食物上，婆婆做的米酒很清甜，吃了很多，走时还捎带了一罐头瓶，当然少不了难包的粽子了，一起带走！幸福啊。

篇五：包粽子500字日记

我学会了包粽子日记篇五

粽子是端午节的节日食品，传说是为祭投江的屈原而发明的，是中国历史上迄今为止文化积淀最深厚的传统食品。

往年的'粽子总是妈妈在市场或超市买现成的。今年，我缠着妈妈，硬是要学包粽子。妈妈拗不过我，只好答应了。

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，想把它卷成圆锥形，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。哈哈！我包的粽子像点样子了。

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。

最后一道工序就是煮粽子了。把绑好的粽子逐一放到锅里，然后放入冷水满过粽子1cm左右，点火……水开15分钟后把锅里上下粽子兑换位置，再以慢火煮上1小时即可。

香喷喷的粽子煮好了，我迫不及待地品尝了自己的劳动成果。啊！真好吃。

通过这次包粽子，既吃到了美味的粽子，又懂得了一个道理：要学好一种本领，就必须诚心，细心，还要有恒心，这样才能把本领学好。

我学会了包粽子日记篇六

端午时间回家看望老人，正好到家时婆婆在包粽子，是清水粽，纯糯米的，不包任何东西，这样的清水粽是家乡的习惯。我从小到大吃清水粽，所以现在尝到超市买的速冻肉粽啊蛋黄粽啊非常不习惯，口感太妖怪了，大家不要觉得奇怪哦，中国大了，确实各个地域风俗不同，理解至上哦！

话说我看到婆婆很娴熟的将泡的白胖的糯米和粽叶卷在一起，差不多半分钟不到一个有棱有角的粽子就出现了，一边惊叹一边冒出了学习的念头。我是个好学的好孩子吧，其实是从小妈妈工作就忙，家里从来没包过粽子，今天有机会，我想体验学习下，会了就回家像她炫耀下。

婆婆对我要学包粽子很高兴，一个动作一个细节的分解给我看，嘿嘿，那就开始吧。首先，选两片粽叶错开并列拿好，在根部卷出一个小漏斗，然后填入糯米，压压紧，再将粽叶盖上，延漏斗卷紧。别看我这个首先然后说的简单，实际是一点也不轻松啊，不是在卷的过程中糯米漏了，就是粽叶被

我拉破，囧啊。

在认真的分解多次动作，在我浪费了十多片粽叶后，在半个小时快过去时，婆婆终于忍不住说：“我前几天做的米酒好了，你要不和**去尝尝吧？”呜，不是我笨手笨脚啊，实在是粽叶不好，不老实的听我指挥。只好乖乖的去找吃的，失败啊。

学艺不成，只好发泄在食物上，婆婆做的米酒很清甜，吃了很多，走时还捎带了一罐头瓶，当然少不了难包的`粽子了，一起带走！幸福啊。

篇五：包粽子500字日记

我学会了包粽子日记篇七

端午节快到了，我缠着奶奶，今年我也要学会包粽子。奶奶说，“好的，好的。”

一个星期六的清晨，奶奶从集市上买来三把标草（是一种很牢固的水生植物），用脸盆装上五斤糯米，浸泡两个小时，吃过早餐，我和奶奶就准备忙碌起来。原材料除了糯米外，为了让味道更加的鲜美，还可以添加香肠、花生、绿豆等馅。先把糯米用冷水淘三遍，把里面的杂质去掉。把标草和粽叶清洗干净，用一个大大的脚盆把这两样东西浸泡起来。把泡好的糯米用漏水的器皿盛好。准备工作做好了。我和奶奶各自搬来一把小板凳，像模像样地包起来。奶奶一边包，一边给我讲包粽子的要领：

- 1、准备好包针、筷子；
- 2、右手把粽叶卷成漏斗状。然后放在左手上；
- 3、用调羹放入泡好的糯米；

- 4、把它捏成扁形，用筷子插入其中，目的是让糯米挨挨挤挤；
- 5、把上面的叶子盖起来，把米盖住；
- 6、把叶子围绕粽身绕一下，紧紧地包住；
- 8、再把粽叶的尾部穿入针孔里，然后带到对面就可以了。就像穿针引线一样。叶子的尾部要朝里的方向利于穿过。

我着急地说：“你讲得太快了，我记不住，还是你手把手地教我包吧！”奶奶笑着说，你不是说这很简单吗？想不到一个小小的三角形，在奶奶的手中自由地飞翔，而我脸涨得通红，怎么也不像那么回事，不是漏米，就是把粽叶被弄坏了。我说今天我非学会不可，奶奶看我认真的样子，鼓励我说：“没关系，世上无难事，只怕有心人，我相信你一定会学好的。”我一边包，一边问奶奶：“为什么端午节非要吃粽子呢！”“这你都不知道，是为了纪念爱国诗人屈原吧！”听奶奶讲，屈原不满当时政府的腐败而投江自杀，老百姓到处找而没有找到，又恐蛟龙吃他，就把粽子放在水中，让蛟龙吃，让他的身体保持完整。这样，端午节吃粽子和赛龙船的习俗便沿袭下来。我一边听奶奶讲故事，一边学习，没想到，经过半过小时的实践之后，我终于学会了包粽子。这让我懂得了：“没有你学不到的，只有你不想学的”。

我学会了包粽子日记篇八

粽子是端午节的节日食品，传说是为祭投江的屈原而发明的，是中国历史上迄今为止文化积淀最深厚的传统食品。

往年的`粽子总是妈妈在市场或超市买现成的。今年，我缠着妈妈，硬是要学包粽子。妈妈拗不过我，只好答应了。

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，想把它卷成圆锥形，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。哈哈！我包的粽子像点样子了。

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。

最后一道工序就是煮粽子了。把绑好的粽子逐一放到锅里，然后放入冷水满过粽子1cm左右，点火……水开15分钟后把锅里上下粽子兑换位置，再以慢火煮上1小时即可。

香喷喷的粽子煮好了，我迫不及待地品尝了自己的劳动成果。啊！真好吃。

通过这次包粽子，既吃到了美味的粽子，又懂得了一个道理：要学好一种本领，就必须诚心，细心，还要有恒心，这样才能把本领学好。

我学会了包粽子日记篇九

清晨，一阵浓郁的糯米夹杂着粽叶的香味儿把我从梦中唤醒，啊，今天是端午节！我再也在床上呆不住了，一骨碌爬起来，跑到厨房，只见奶奶正在忙活着包粽子，我则在一旁偷师学艺——学包粽子。

奶奶精心准备了包粽子的材料：泡在水里的糯米，洁白无瑕；洗净的红枣，红润饱满；煮过的粽叶，墨绿、舒展。

我准备大显身手，奶奶说：“你不会包，先跟着我学。”只见奶奶随手拿起一片粽叶，折成漏斗状，熟练地放一小勺糯米，然后加一颗红枣，接着放些糯米和几颗葡萄干，最后用粽叶裹紧，系好粽绳，一个棱角分明的粽子就轻轻松松完成了。

我心想：这也太简单了吧！于是，我自信满满地拿来一片粽叶，照着奶奶的样子把它卷成漏斗形，先在粽叶里放一勺白花花糯米，然后放一颗圆溜溜的红枣，接着又放一勺糯米，加上几颗可口的葡萄干，没过一会儿，一位大肚的“绅士”出现在我面前，再给它系上“皮带”，它就是个神气的家伙了。可当我系粽绳的时候，粽绳总把粽叶当滑梯，我怎么也系不好。我急得抓耳挠腮，奶奶连忙安慰道：“世上无难事，只怕有心人。来，我帮你拿着粽子，你来系。”有了奶奶的帮助，我很快将调皮的粽绳给“制服”了。

奶奶把粽子放到锅里煮了两个小时，我品尝着自己亲手做的粽子，心里比吃了蜜还甜。今天，我不但学会了包粽子，还享受到了劳动的快乐，这份体验，值得珍藏。

我学会了包粽子日记篇十

我从小到大经历过许多大大小小的事情，它让我学到了许多知识，懂得了许多道理，体会到了生活的乐趣，更加珍惜生活。

每年端午节都是我最期待的日子，因为那天，奶奶就会包粽子给我吃。奶奶包的粽子可好吃啦，清香的粽叶、糯软的米粒、多种口味的粽馅，想想就让人流口水。

记得刚上一年级的那一年端午节，我趴在奶奶身边看做粽子，

奶奶笑着对我说“蔚啊，是不是愿意学包粽子啊，奶奶今天教你”。我当然愿意，乐呵呵地拿起了粽叶学包粽子。开始，我觉得包粽子很容易，可又不知道怎么搞的，我那双灵巧的手在包粽子的时候就不听使唤了，糯米都像在玩滑滑梯一样，从粽叶的缝隙间一个一个滑下来……好不容易把糯米搞定了，准备包扎时，由于我用力过猛，糯米又像爆米花一样爆出来，狼狈的样子让奶奶边摇头边笑。几经失败后总算包成了一个让自己满意的粽子，青青的黛叶、清香的气味，看着闻着就让人垂涎三尺。那天的粽子特别美味，爸爸妈妈吃了都说好，我心里可高兴了，像吃了蜜一样甜滋滋的。

学包粽子是生活中极其普通的一件事情，但很多普通的事情会随着时间的流逝变得弥足珍贵，如果童年往事是一颗颗珍珠，那么回忆就是串起这一颗颗珍珠的线，我喜欢回忆，美好的回忆让我的生活更加精彩。

我学会了包粽子日记篇十一

宅家期间，妹妹学习了一篇课文——《端午粽》。上完课，妹妹意犹未尽，对妈妈说：“我想吃粽子！”妈妈听了便开始着手准备材料，我们一起来学包粽子。

包粽子的芦叶和糯米绝不能少。妈妈在网上购买了100片芦叶和一大袋糯米，外加两包蜜枣和豆沙，由于我们是第一次包粽子未免有些紧张。我们观看了许多遍包粽子的视频，又经过多次尝试，首先妈妈终于掌握了包粽子的诀窍。看着妈妈十分轻松的包着粽子，我也跃跃欲试，学着妈妈的样子准备包粽子。妈妈拿出芦叶给我做示范，她先把一张芦叶卷成圆锥形。再往里面添加糯米，放一颗红枣，加糯米盖住蜜枣，然后把多出来的芦叶部分向下折，最后用长细线捆住一个挺着将军肚的粽子，有棱有角的大粽子就出现在我眼前。

呵，原来包粽子这么简单呀，这可是我没想到的。我拿起芦叶照猫画虎把它卷成圆锥型，然后有模有样的往里面放糯米

和蜜枣。我心里一阵得意呢，突然我手心一凉，低头一看，刚才的兴奋劲荡然无存。原来糯米从圆锥狭小的洞里跑了出来，手里给抓了一大把。没法，我只好把芦叶里面的糯米和红枣随之全倒进盆里。我又不断尝试努力让圆锥形不散，功夫不负有心人，我终于成功的弯折芦叶让糯米不再钻出来了，可是过了一会儿我又沮丧起来。刚刚只顾抓紧粽子，却不知怎么封口了。我用求助的眼神望着妈妈，妈妈心领神会，接过我的粽子做了一次示范，我很快记牢了封口和捆线的要点，包出了一个扁扁的小粽子。

，虽然有点出师不利，但是捧着这个四不像。心里却有说不出的甜蜜。

我学会了包粽子日记篇十二

星期天中午，我跟着奶奶学包粽子，开心极了！

我们包粽子的材料有：粽叶、糯米、绳、肉、绿豆和豆沙。准备好一切材料后，就动手包粽子了。

奶奶先拿起一张粽叶，熟练地将粽叶卷成漏斗形。我边看边做，可卷来卷去手中的粽叶怎么也卷不好，我自言自语：“笨手笨脚的小公主，怎么才能学会呢？”奶奶和蔼可亲地说：“小公主，看奶奶怎么做。”只见奶奶左手拿住粽叶，用食指和中指夹住粽叶，再用右手把它卷成一个漏斗形。接着，奶奶将一根筷子放在漏斗形的粽叶中间，然后装入糯米、绿豆和豆沙，再用筷子均匀地转动起来。最后，奶奶拿起筷子夹起一块肉放进绿豆的中间，再盖上一些糯米，把粽叶尾部回折盖住，用线绑住，一个粽子就包好了。

奶奶一边讲解一边示范。我学着奶奶的样子，认真地拿起粽叶，终于把粽叶折成漏斗形了。可是我太用力了，粽叶被我戳了一个洞，奶奶忍不住笑起来：“小公主，粽叶漏了。”我又再选了两张粽叶卷起来，装入糯米，再用筷子均匀地转

动起来，中间放进绿豆，再盖上一些糯米，我费了九牛二虎之力，一个不太像样的粽子终于在我手中出现了，我兴奋不已。奶奶也高兴地说：“我孙女学会包粽子啦。”后来，奶奶又告诉我粽子的形状和味道有好多种，在奶奶的鼓励下，我又包了好几个。

包好粽子后，妈妈把粽子放到锅里煮，煮熟的粽子香喷喷的！一大篮子的大粽子被妈妈端到桌子上。我开了一个粽子，咬了一口，那肉软绵绵，糯米香香的，绿豆金黄金黄的，吃了还想再吃呢！

今天，，真高兴！

我学会了包粽子日记篇十三

每一个人一出生就有许多不会做的事情，而我每在端午节时，却一直不能为家人出点力，心里总痒痒的。这下好了，有外婆教我包粽子了，终于能为家人出点力了。

我学着外婆的样子，准备着材料：昨晚浸泡好的粽叶、外公做了的鲜肉馅儿和五彩线。一切准备就绪，等待外婆来教我了。

首先，取两张粽叶一头一尾的反方向重叠；接着，放入一小碗米，大概125克差不多；然后，用食指在米中间轻轻地划一字，放入外公做的鲜肉馅儿；下面，右手先把外端粽叶往里折叠并向后折去，折好后，再以同样手法完成另一端；接着，要绑粽子了，要先在中间绑一次后才从一端逐一绑向一端以防变形，绳子紧度不能过紧，不然会煮爆的，如果过松，就会进水过多，所以以轻扯不移动即可。最后，把绑好的粽子放入锅中，让粽子慢慢地煮1一小时就可使用。

我闻着自己亲手包的粽子发出的阵阵清香，品尝着自己的粽子的美味，心中比吃了蜜还要甜。

这就是我学包粽子的过程，那粽子真是太美味了。我骄傲，我学会了包粽子！

我学会了包粽子日记篇十四

“哇，好香啊·”香喷喷的粽子终于出炉了。一个个三角形的粽子进入了我的眼帘。“啊呜!还真不错。”我吃着自己亲手包的粽子，我的心像打翻了的蜜罐——甜丝丝的。

那已经是去年端午节的事了。“吃粽子，赛龙舟，欢欢喜喜过端午.....”我哼着小曲，一边走在回家的路上，手里提着几把绿油油的竹叶。我们先把叶子放在水里浸泡。接下来就是准备包粽子的配料了。奶奶准备了糯米，红豆，五花肉，还有我最喜欢吃的蛋黄了。。。。。。真是应有尽有，色香味俱全□let's go 我来告诉你怎么做吧!

首先，要选出2片大小几乎相同的竹叶，把它们交叉卷成圆锥形;放进糯米，接着加入馅料，最后再盖上一层糯米。再用凸出来的竹叶向下折盖住糯米，用手捏住中间。然后用麻绳扎起来。我看了会奶奶包粽子，就照着她的做法试着包了一个，可是最后不是馅溜了出来就是“犯人”逃脱了麻绳的管束。三十六计走为上策。我有点灰心丧气，就想溜了。奶奶说：“做什么事不都是容易的，只要你认真学习，你一定行的。”于是我就在奶奶的指导下认真地学起来了。奶奶笑眯眯地说：“馅放进去的时候，你可以用汤匙压平，再把竹叶紧紧盖住，扎麻绳还是要讲究技巧。就像这样。”奶奶随手拿起竹叶包了起来。她动作是那样的轻巧灵活。扎粽子的手蝴蝶一样一上一下地舞动着。过了一会儿，一个“绿里透白”的小胖子，立刻出现在我的眼前。我学着奶奶的样子包了起来。功夫不负有心人，我终于成功了。“一个，两个，三个.....”我越包越起劲，越包越熟练.....