

2023年日记做西红柿炒鸡蛋(模板8篇)

日记做西红柿炒鸡蛋篇一

今天是母亲节，我给妈妈做了一道妈妈最爱吃的菜——西红柿鸡蛋汤。我先把西红柿洗干净放到切菜板上，在拿菜刀切成一块一块，然后把葱拿来切成片，再拿来一些香菜也切成片，然后把油倒进勺子里。再把勺子里的油倒进锅里，等油烧热了，我把葱放进去了，等葱一点一点烧黄之后，我把西红柿倒进锅里，才倒进去，忽然刺啦刺啦的响，吓得我都捂住了眼，我赶紧戴上围裙，然后小心翼翼的炒起来，炒了一会，妈妈帮我倒上水，我又把准备好的鸡蛋放进锅里，又把盐洒进锅里，待了一会我把切碎的香菜扔进锅里，慢慢的搅了起来。一会我把熟了的西红柿鸡蛋汤倒进碗里，然后尝了尝，嗯，挺好吃！吃饭的时候爸爸妈妈都说我做的菜好吃。我终于学会了做菜，一份付出，一份收获！

日记做西红柿炒鸡蛋篇二

西红柿鸡蛋汤，人人都吃过，它可以做汤，做菜，还可以做西红柿鸡蛋面，都非常的好吃，甚至还可以生吃，今天我就来做做看。

首先，先来到菜市场买西红柿，到了菜市场，这市场很大，有卖肉的，卖鱼的，卖蔬菜的，等等。我走了一大圈，终于买到了新鲜的西红柿，买到了西红柿，我先把西红柿洗干净，然后把鸡蛋打碎，把鸡蛋放到小碗里搅拌一下，再把西红柿，小葱，生姜切好，然后打开煤气，把水倒到锅里，再放一点菜籽油，把切好的西红柿放到锅里，把盖子盖上煮个几分钟，等水起泡的时候把锅开开，把搅拌好的鸡蛋倒入锅内，鸡蛋一下水先是沉下去然后又慢慢的浮起来然后很快就成了一个很大的蛋黄。

这时，要用锅铲把大块的鸡蛋分开，这是一定要把火调小点，不然你碰到鸡蛋，鸡蛋就会分开，可如果你想吃散一点的鸡蛋可以这样做，有时可以把蛋黄倒到西红柿上面，让鸡蛋和西红柿黏在一起，这样的味道也不错，甚至还可以加一点香肠，再放上一点盐，和一点味精，然后用勺子挖一点，尝尝味道，是不是咸，还是味道太淡。

最后，看看味道如何好的话，就可以把切好的'小葱放到汤里，就这样，香喷喷的西红柿鸡蛋汤就完成了。

日记做西红柿炒鸡蛋篇三

今天，我做了一顿西红柿炒鸡蛋。

我先从冰箱拿出两个西红柿，两个鸡蛋。我先把西红柿洗净，切块，放在碗里。把鸡蛋打散，放在一个碗里，备用。

锅里要放上油，烧热，放入刚刚打好的鸡蛋，倒进去，然后快速翻炒，等到刚刚凝固时最好，盛出来。

锅里再次放上油，放一些葱这类的调料，炒出香味。再把西红柿倒进锅里，翻炒至熟。然后在放入鸡蛋，加盐等佐料就行。

一碗香喷喷的西红柿炒鸡蛋就出锅啦！

日记做西红柿炒鸡蛋篇四

今天是母亲节，我准备先假装不知道，到晚上时，我让老爸带老妈去买衣服，自己在家炒一个菜：西红柿炒鸡蛋。

6:00时，我对老爸说：“老爸，交代你一个任务：带老妈去

买衣服”！“没问题！”老爸出去对老妈说：“咏梅，快要换季了，走，带你去买件衣服”。老妈看了看时间后说道：“下次吧，6：00了，该做晚饭了”。“走吧，7：00回来做也不迟”。“……好吧”。“我先声明，我不去了”□“why”？老妈很是奇怪，因为平常我是绝对不会放弃这个机会的。“我在家上凤凰语文网，郭老师要的”。“好吧”。门一关，我便开始我的杰作。

我拿起3个鸡蛋，敲开蛋壳，倒入鸡蛋清和鸡蛋黄，放一勺盐，便开始熟练地打起了鸡蛋。虽说厨师我没当过，但是厨师的下手我可当过不少！打好鸡蛋后，我把家里仅有的一个西红柿洗干净。洗干净后，我把这个西红柿平均分成16份，下面开炒了哦！

我打开煤气灶，倒入一点香油，再把锅摇一摇，让整个锅底都沾上香油。我把鸡蛋小心地倒进去，再把锅地摇一摇，用锅铲把鸡蛋翻一下，以免沾到锅底，再用锅铲把它分一下，最后倒入碗里。

妈妈回到家，惊讶极了，这一顿，她吃得特别多，因为这是女儿为她做的！

日记做西红柿炒鸡蛋篇五

8月25日星期日晴

星期天下午，我待在家里准备做一道菜给父母尝尝。我已经想好了，就做一道西红柿炒鸡蛋。

我先拿出两个大大的西红柿，把它们切成了片状。我看了看觉得好像太大了一点。于是，我又把每片西红柿都一切两半。我又往碗里砸了两个鸡蛋，放了一点葱。搅拌均匀后，我又往锅里倒了点油，开了火，把鸡蛋倒了下去。等鸡蛋炒到半熟的时候，倒入已经切好的西红柿，又放入了鸡精、料酒等

调料。翻炒了几下后，一道香喷喷的西红柿炒鸡蛋就出炉了。

我把西红柿炒鸡蛋端到了桌上，我想：等爸爸妈妈回来了，我就让他们尝尝我亲手做的西红柿炒鸡蛋。爸爸妈妈回家了，他们看到桌子上的菜都大吃一惊，问我：“晞瑶，这是你做的吗？看起来很不错呢！！！”我点了点头，说：“你们快吃吧！”他们坐下来了，但他们刚吃了一点就连连皱眉头。我也尝了尝，我刚吃了一点就吐出来了，：“啊，怎么这么甜啊？”原来我把糖当成了盐，而且放了很多。

我心想：虽然做成这样，但我毕竟是第一次做啊。但是下次一定要加油，争取做个既好看又好吃的菜给爸爸妈妈吃。我坚信，下次我一定会做好的，我能行！

日记做西红柿炒鸡蛋篇六

今天，姥姥要到我们家里来。所以我要为姥姥做一道我拿手的菜。于是我就问问说：“哪一道菜最简单？我学一学，好让姥姥知道我已经长大了，学会自己做菜了。妈妈告诉我那就学西红柿炒鸡蛋吧！”

我和妈妈把材料都拿了出来，妈妈告诉我，先拿两个鸡蛋把它打碎了，再少放一点盐里，把西红柿给切下来，放点葱，然后放进锅里，再放进糖等材料。拿起勺子在锅里翻一翻，要不然就粘到锅里了。然后静静等待就行了，在等待的时候我心里很紧张，脸上全是汗。我第一次做的西红柿炒鸡蛋出锅了，但是我没有闻到一点香味，只闻到满锅糊味，我心里很难过。

不一会儿，姥姥到我家里了，拿出了我最喜爱的芭比娃娃说：“送给我。”我高兴地说：“谢谢姥姥。”说完我便给姥姥一个拥抱。我把刚才做的西红柿炒鸡蛋拿给了姥姥，让姥姥尝一口，姥姥说：“非常好吃，就有一点糊味。”我的脸顿时红了。姥姥说：“没关系，下次一定能成功！我相信

你。”听姥姥说给我的鼓励的话，我有了自信心，所以，我做得这道菜会一次比一次好。

从这件事让我明白了，不管做什么事都要有自信心，不要半途而废，这样事情才能做的更好。

日记做西红柿炒鸡蛋篇七

先把番茄洗干净，切好，再打好二个蛋，准备工作完成。打开炉火，先在锅里放些油，热了，放下蛋炒一下，结块了先盛出，再往锅里放些油，热了，放下实现切好的番茄。

炒几下，放些盐，和糖，再把盛出的蛋放下，翻炒起锅，这样美味的番茄炒蛋就完成了。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

日记做西红柿炒鸡蛋篇八

我喜欢做饭，而且做的饭可好吃了，大家都叫我“小小厨师”。今天我教大家做一道菜：西红柿炒鸡蛋。

西红柿含有丰富的维生素，鸡蛋含有优质的蛋白质，它们俩搭配做出的菜，非常美味无比，而且营养丰富。就像一种魔药，让你吃了还想再吃。现在我给大家透漏这种菜神秘的做法。先洗干净两个西红柿，把它切成小块，放进盘子里，再往碗里打三个鸡蛋，放点盐搅拌均匀，再切根香肠配点葱花就更美味了。好了，把炒锅放在煤气灶上，倒上油，把火打开，一会等油热了就可以放鸡蛋了，等鸡蛋炒熟后再加入西红柿和香肠，再炒2、3分钟就“ok”了！这就是营养丰富并且颜色好看的西红柿炒鸡蛋。啊，说着说着，我的口水都情不自禁地流了下来……。不过，做这道菜也不是件轻松的事，我在一遍又一遍的尝试中，偶尔也会烫伤手，也会把鸡蛋炒糊。但是我明白一个道理：天天练，天天做，难题远离我。

你按照我教你的方法试一试吧！