

# 我学包饺子日记(优质14篇)

欢迎词通常包括对来宾的问候、对活动的介绍以及对来宾的感谢和祝福，它具有简洁明了、表达真诚的特点。撰写欢迎词时，要注意语态的选择，可以使用积极乐观的措辞，让来宾感到受到重视和尊敬。请大家欣赏一些优秀的欢迎词范文，并从中吸取一些写作的经验和技巧。

## 我学包饺子日记篇一

今天是周日，奶奶和妈妈正在包饺子，我很好奇，也连忙去凑个热闹。

“去去去，小孩子别凑热闹，看你的电视去。”妈妈发现了我，大声地说道。我想学包饺子，便找了一个借口说：“我觉得看电视有害眼睛，今天我闲来无事，跟你们一块儿包饺子。”

“就你，行吧，先去洗手。”妈妈说。

我乖乖照做。洗完手后，我们一起包饺子，妈妈和奶奶一直以为我会包饺子，便顾自地包了起来，我根本不会包饺子，但还是装模作样的跟着包了起来。过了一会，妈妈和奶奶已经包好多了，可是我饺子没包几个，反倒把自己弄得满脸都是面粉。

妈妈哭笑不得，说：“你看看你，怎么弄成这个死样子啊？”边说边帮我擦掉脸上的面粉。擦完，妈妈便手把手的教我怎么包饺子。

“你看，先拿起一张饺皮儿，放在手掌心上，然后用水轻轻地在饺皮儿的周围抹一圈，再在中间放上馅儿，最后粘起来，记得，粘得时候……”虽然我听得非懂似懂，但最后终于学着包好了饺子。

晚餐时，全家吃饺子，大家都吃得津津有味儿，尤其是我，我吃着自已包的饺子，感到无比温馨，无比好吃。我认为，那是我吃过的最好吃的`饺子。

包饺子不但能让你变得心灵手巧，而且还能锻炼你的耐心。我喜欢包饺子。

## 我学包饺子日记篇二

今天上午我们正在写作业，听到妈妈在餐厅喊：“今天吃饺子，谁的作业完成了可以出来帮忙包饺子。”一听到帮忙包饺子，我们都加快了作业速度，等妈妈把馅料准备好后，我们作业也完成了。

饺子开始包了，妈妈负责擀皮，哥哥、我和涵涵负责包，爸爸就负责烧水煮饺子。

我们拿起妈妈擀好的面皮，用小勺子挖起馅料放到面皮上，细心的包起来，由于不熟练，馅料放的`不是太多就是太少，我和涵涵的成品由于馅料太少，煮熟后就剩两层皮，而哥哥的由于馅料太多，不是开口就是胖的一碰就要破皮的感觉，爸爸妈妈看着煮好的饺子无奈的笑着说：我们家的饺子外观虽然不好看，但这是大家一起辛苦包好的，吃起来味道肯定更美味。这顿饺子吃得确实很香，可能是自己亲手包的吧。

## 我学包饺子日记篇三

今天是小年，妈妈说今天咱家要包饺子吃。我开心得一蹦三尺高，向妈妈闹着：“我也要学包饺子。”

然后，我开始跟着妈妈学包饺子啦。首先，我学妈妈的样子，拿起一张薄薄的饺子皮，然后再拿勺子把那饱满的肉馅放进皮里。我正准备把饺子皮合在一起时，那调皮的饺子皮滑到了地上，我捡起时差一点就把饺子皮弄破了。真是有惊无险

啊！我照着这样包，才包了几个，但个个张开了嘴露出了馅。我想，怎么这么难包呀？我难为情地问了妈妈：“我怎么一个也包不好？”妈妈很耐心地说：“没关系，慢慢学。”我点了点头，心里默念：“要耐心，慢慢来。”妈妈又说：“先把饺子皮的边缘沾点水，再放肉馅，肉馅一次不要放得太多，再把饺子皮合起来就成了。”我试了一下，这种方法果然好。我终于成功包好了一个饺子。我大声欢呼道：“我会包饺子啦！”

我明白了，只要勤学苦练和耐心，什么本领都容易学会。

## 我学包饺子日记篇四

今天是星期天，我一写完作业，就马上跑到厨房。因为今天中午我们吃饺子，妈妈同意我和她包饺子。这是我第一次包饺子，所以我心里美滋滋的。我拿了一张圆圆的饺子皮，学着妈妈的样子，把饺子馅儿放到饺子皮上，在再皮上沾一点水，把饺子皮捏在一起，一只饺子做好了。我把自己包的饺子和妈妈的饺子一比。我包的饺子怎么比妈妈的要小呢？我很好奇，看着我一脸疑惑的样子，妈妈关心的问：“利利，你怎么了？”我便把自己纳闷，一五一十的告诉了她。

她笑着对我说：“孩子，你放的馅儿太少了，就胖不起来了啊！不过一定要知道馅儿也不能放得太多，不然这个胖娃娃要被你给撑爆的。”我听了点点头。

我又一次开始包饺子。这次包的饺子比第1次包的饺子好多了。随着包饺子的`只数越来越多，我包的饺子也越来越好。

妈妈把水烧开，就开始煮饺子，我把饺子一个一个放进锅里，饺子煮熟了。我觉得这次吃的饺子最好吃，因为这里面是我的功劳。

## 我学包饺子日记篇五

今天是冬至，姥姥上街去买包饺子的肉和菜。我问姥姥：“今天为什么吃饺子呢？”姥姥说：“今天是冬至，不吃饺子冻耳朵。”噢，原来是冬至到了呀！到了晚上，爸爸妈妈都回来了，我的作业也完成了，大家围坐在桌子边开始包饺子了。

姥姥要擀皮，我把擀面杖抢过来说：“这多简单！我来干吧！”我挑了一个小面饼开始擀。谁知我用的力太大了，擀面杖从我的手中飞了出去，把妈妈包的两个饺子都打飞了。妈妈说：“你用的力量太大了，小点儿劲！”她刚说完这句话，一抬头看见我就笑了起来，我赶忙用镜子一照，在镜子里我看到了一位“圣诞老人”。原来，一些面粉也被我打尺了，落到了我的身上和脸上。我抖了抖身上的面粉，又开始擀，一不小心，面片又粘在了擀面杖上了。我费了九牛二虎之力，才将它从擀面杖上拉了下来，但它已经残缺不全了。我举着已经有一个大洞的面片，不知所措，妈妈说：“没事，把它揉圆了再擀。”我把它揉成小面团，用手轻轻一压，压成了扁圆形，然后往上面撒了一些干面粉，再开始擀，但却越擀越长两头还尖尖的，这么长的面片怎么包饺子馅呢？我又把它揉成了面团，这时姥姥告诉我：要擀一下，转一下，才能擀圆。于是我按照姥姥说的擀一下，转一下，再擀一下，再转一下终于擀成面片了！虽然还有点不太圆，但至少成功了。姥姥把我擀的面片拿了过去，包了一个饺子。我又开始擀第二个，第三个我越擀越圆，把所有的面饼都擀完了，我就开始包饺子了。

我拿了一个面片，往里面放了很多很多的馅，但口怎么也合不上了。饺子开着大口，好像在嘲笑我，并且在说：“小主人，你也太贪心了吧！”我没有办法，就又拿了一个面片，往上一盖，然后将边都捏紧，放到了所有饺子的正中央，它像一个小太阳，也像一个大肚子将军，统领饺子大军。我又拿起一个面片，这次只放了一丁点儿馅，很容易就捏上了，

但它像非洲难民一样，瘦得不得了，往桌子上一放就倒了。不管怎么放，它都东倒西歪。我只好重新再包，慢慢地我包出了一个弯弯的“小月亮”。

热腾腾的饺子上桌了，一家人围坐在桌子边吃饺子。我专找我自己包的饺子吃，这饺子真是美味极了。我想：如果不劳动，怎么能吃到这么香喷喷的饺子呢！

我学会了一项新的技能包饺子。我想，这也算是我成长的一个标志吧！

## 我学包饺子日记篇六

一切都是第一次。现在，我来说说我第一次吃饺子的经历。

今年过年，我爸妈爷爷奶奶在包饺子的时候，我也是个包饺子的书生。先取一小团面团，然后压圆。平，像我妈一样，把馅放在中间，把皮对折捏一下，很快一个完整的饺子就做好了。我还没把饺子放到案板上，饺子就漏了馅。我妈看到了，就对我说：“包饺子的时候一定要捏饺子皮的边缘。当你用力的时候，你应该是平的。我照妈妈说的做了，包了几个饺子，都包得很好。最后我吃了自己包的饺子。

今天我很开心，因为我学会了包饺子。孩子们，你们学会包饺子了吗？

## 我学包饺子日记篇七

这时，我妈对我说：要吃饺子可以，但有个条件。你爸爸下班晚，你得帮了包。这下可为难了，我也不会包呀！妈妈不容我再说了，把切好的面给我，让我擀。我却不知如何下手。妈妈给我做示范。我想：这还不简单。可是由于用力太重，面贴在面杖上，费了好大劲儿，才把面皮弄下来，但总是擀不圆，我生气了，把面皮一推，闹起了罢工。妈妈一见，她

极及温和的说：做事要有耐心。接着又教了我一些动作要领。

听了妈妈的话，我鼓足勇气，振作起来，按照妈妈教给我的方法，我终于擀好了面皮，还包了几十个饺子。

吃饺子的时候，我觉得特别香，因为这里面有我的劳动。

通过学习包饺子，我明白了这个道理：世上无难事，只怕有心人。

## 我学包饺子日记篇八

相信你们每个人都有几项拿手绝活，而我的绝活就是包饺子。

包饺子要先和面，妈妈把面和成一个又白又胖的`大面团，然后把它搓成条形状，再切成一个个软乎乎的小面团压扁之后又擀成了面片。我有些不知所措，便问妈妈：“妈妈，怎么包饺子啊？”妈妈说：“我来教你。”

然后我就学着妈妈的样子，先把面片放到手中心，拿起筷子夹一点馅放到面片上。捏紧了口，小心翼翼地放下。就这样，我和妈妈包了一大盘饺子，煮饺子的时候我就一直在想：“包的饺子好不好吃？有没有哪一点包错了？下次需要注意的？”想着想着饺子就煮好了，我连忙抢了一双筷子尝了尝。妈妈问：“怎么样，好吃吗？”我满嘴含糊地说：“好吃极了，你快来尝尝！”

从这次包饺子中我懂了：“任何事情都要自己去亲身体验。”

## 我学包饺子日记篇九

饺子，又被称为“交子”，有更岁交子的含义。但让我喜欢的还是它的`味道和包时的欢乐。

包饺子前要准备材料，妈妈去菜市场买来猪肉，芹菜，香菇等材料，然后把它们给处理好，洗干净剁成末。接着，再加入蚝油，盐等材料，搅拌均匀，馅料就调好了。

接下来，我们就开始包饺子了。先将一张面皮摊在手心，然后再用筷子夹起馅料，馅料如果少了，包起来太扁；如果太多，包起来会破，所以我只好一点儿一点儿地夹。接着，用手指沾点儿水，在周围抹一圈，最后对折，捏出一个又一个的折皱，一个胖乎乎的饺子就出现了。我还用两张饺皮包了一个葵花形状的呢！

渐渐地，馅少了，面皮少了，饺子包好了，我迫不及待地想要揭开锅夹起一个尝。其实自己包的饺子味道更好呢！

这次包饺子，我不仅吃到了美味的饺子，还收获了劳动的快乐。

## 我学包饺子日记篇十

星期六，吃过早饭，我对妈妈说：“好久没吃饺子了，咱们中午吃饺子吧？”妈妈说：“可以，不过有个条件，你今天得帮忙包饺子。”我高兴的拍拍手说：“好啊，现在就做准备吧。”

妈妈爸爸和我先去市场买了肉馅和韭菜，回到家里我们分工明确，爸爸负责和面，我和妈妈负责洗菜和肉馅。妈妈告诉我先把肉馅里放一些调料，用花椒面，鸡精，酱油，盐，油还有葱和姜调味，我闻了闻好香啊，恨不得一口咬下去。这时爸爸说：“我交你擀饺子皮儿吧。”我不知从何下手，先看着爸爸做了一遍示范，然后我拿起擀面杖说：“我来我来，我会了。”可是说着容易做起来难，刚一擀面就粘到面板上了，当我用手去揭时，面又粘到我的手上，真是麻烦，急的我是满头大汗，半天也没擀出一个像样的皮儿，我不好意思的说：“我还是包饺子吧。”我拿了爸爸事先擀好的皮

儿，学妈妈的样子把皮儿放在手心上，将肉馅装在里面，用手指将皮儿捏紧，正当我得意的时候肉馅突然从皮儿的左边冒了出来，我马上用手去捏，可是肉馅又从右边冒了出来，于是我灵机一动，拿起一个饺皮儿将它完全包上，我使出全身解数终于捏好了一个饺子，但是和妈妈包好的一比简直无法形容，我包的饺子就想一只趴在地上的癞皮狗，软趴趴的，丑极了，我的脸羞的通红。妈妈说：“没关系的，多多练习就好了，第一次包成这样已经很不错了。”在妈妈的鼓励下，我包得一个比一个好，当饺子全部包完时，我已经满脸全身都是面了。

看着盘子里煮好的饺子，我心里很自豪，因为这里有一部分是我自己包的，吃着自己包出的饺子心里有一种成就感。

## 我学包饺子日记篇十一

那是一个快乐的新年，我们全家人聚在一起包饺子。

妈妈备好饺子皮和馅，大家就围着桌子包起饺子来。我也嚷嚷着要学包饺子，妈妈答应了，并在一旁示范起来。只见妈妈左手拿着饺子皮，然后用勺子把馅放到饺子皮中央，同时两边一捏，一个漂亮的饺子就在妈妈手中诞生了。啊！做饺子那么简单呀。我迫不及待地学着妈妈的样子包起饺子来。我拿起一个饺子皮，然后用勺子把馅放到饺子皮中央把一面的皮拎起和另一面的皮捏在一起，然后从左右两面把皮往里捏，可是捏上了左面，馅从右面挤了出来。大家看着我的饺子都笑了起来。妈妈告诉我把两边对齐以后两只手一起捏这样馅就不会出。我按我妈妈告诉我的方法捏了一次馅果然都包在了里面只是样子不太好看但我还是成功了。

看到了自己包的饺子我心里非常高兴。我终于学会了包饺子。



## 我学包饺子日记篇十二

人的一生中有无数的第一次难以忘怀，而我最难忘的是在九岁那年学会了包饺子。

记得那是除夕之夜，姑姑、姑父带着弟弟来我家一起欢度除夕。我们全家高高兴兴地围聚在餐桌旁包饺子。只见姑姑熟练地拿起一张饺皮，先用手蘸一点水，然后抹在饺皮的四周，又在饺皮的中间放上了适量的馅儿，两手一捏，一只漂亮的饺子诞生了。我大声嚷着：“我也要包！”随即，我就拿起一张饺皮，学着姑姑的样子，用手沾了一些水，把它抹在饺皮的四周，又放了馅儿，便捏了起来。咦，怎么这边馅儿冒出来了？我赶紧用手把馅儿挤进去。哎呀，另一边又出来了！我被弄得手忙脚乱。看着我手中的“四不像”，全家人都哈哈大笑起来。看着姑姑包的饺子挺着个将军肚，一副胜利者的姿态，再看看我包的饺子耷拉着脑袋，我气恼地说：“我不学了。”姑姑说：“凡事都要有耐心，有恒心，不能半途而废。像你这样，怎么可能学会包饺子呢！”听了姑姑的话，我又拿起一张饺皮，重新包了起来。这一次，我吸取了教训，放了少量的馅儿，可是包出来的饺子又变得瘦不拉几的。但我并不灰心，再次拿起饺皮包了起来……经过一次次的努力，我终于学会了包饺子，姑姑夸我包的饺子好看极了。

吃着亲手包的饺子，我心里喜滋滋的。啊，我终于学会了包饺子，从中我懂得了要勇于面对前进中遇到的困难，要有恒心，有毅力，想方设法去克服困难。只有这样，才能到达成功的彼岸。

## 我学包饺子日记篇十三

春节时我和妈妈在老家包饺子，可有趣了。

我感到些皮，让妈妈剥鸡蛋，妈妈一拿大声喊：“哎呀，你擀的皮太薄了！”妈妈边大声喊边给我示范，要变杆皮变成

皮转，我慢慢学，一开始只能杆几下，转几下，但杆了多次几次之后，我便会让皮动了，我可开心了，对妈妈大声说：“妈妈，我会擀皮了，你能教我包饺子吗？”妈妈说：“只要你愿意，当然可以啦！”我看着妈妈那样包，我也很想包，但是我弄的鸡蛋怎么也包不进去，妈妈看见了对我说：“你弄得鸡蛋馅儿太多了少弄一点。”之后我开始包地看着妈妈那么轻松，但是我自己包的时候却很困难，妈妈对我说：“女儿，你现在只会包这种的饺子，我来教你包，元宝，金鱼……吧？”我说：“好的！”最后我们包了很多很多的饺子。

我春节这一天，不仅学会了包饺子，擀皮，今天真是个好美好的一天。

## 我学包饺子日记篇十四

星期天上午，妈妈一大早就到市场买好馅料，奶奶则买了饺子皮，拌好馅料，调好味，包饺子开始！

我拿起了一块饺子皮，像奶奶一样，用筷子夹了一点馅放到饺子皮上，用手指沾点水涂到皮边上，这样才更容易包牢。我用手把饺子皮对叠，用力一捏，皮粘在了一起，我又用手把皮上粘住的部分分隔约半厘米便把它重叠用劲捏。包出来的饺子虽然有点像奶奶包的那样，但似乎我包的形状更自由奔放一点。

于是，我决定包一个自创的，我放好馅料后，用筷子把馅弄到边上，再放一点在中间，把馅平铺好。接着，我又把周围的馅移向中间一点，留下了一条空隙，便开始卷饺子了。

我用手拿着饺子的一端，向里弯了一下，再把皮和馅向前一推，饺子成了一根棒棒。我再把末尾那一端在饺子上一捏，把旁边的皮也和饺子一捏，最后又把长的一端皮一压，枕头饺子就做好了。于是，我又开始做一个脑海中想像的奇形怪

状的饺子了。我先把馅放在皮中间，然后像平时包饺子那样在外面沾上水、对折，最后把饺子的两个角向中间弯了一下，粘在一起。

奶奶在一旁看着，问：你弄个包袱干什么？哦，还真像包袱。接着，我又做了干蒸饺、汤圆饺、苹果饺等很多种奇形怪状的饺子，忙得不亦乐乎。

虽然我忙得满头大汗，但享受着美味的成果时，是非常开心的！