

# 2023年我学会了包饺子的感悟(实用15篇)

答谢词不仅仅是一种礼节，更是一种心意的表达，能够让我们更加懂得珍惜他人的好意。那么我们该如何写一篇感人而又真诚的答谢词呢？以下是一些真实的答谢词范文，希望能够给大家提供一些真实和生动的写作例子。

## 我学会了包饺子的感悟篇一

今天，我早上起床，走到楼下发现了许多圆圆的面皮放在桌上，旁边还摆放着一碗水和搅拌好的大白菜肉馅。我好奇地问爷爷：“桌上准备那么多东西干什么呀？”爷爷笑着说：“包饺子用的材料呀！”我又问：“包饺子难不难，怎么包呀？”“说简单不简单，说难又不难，不过只要你认真，坚持不懈，你会觉得包饺子很简单。”爷爷一边擦桌子一边说。

开始包饺子喽！“奶奶你先给我示范一下，行吗？”我急切地对奶奶说。“行！”奶奶一边说一边拿起一张饺子皮放在手心里，夹了一团白菜肉馅放到饺子皮中间，然后在皮子的四周涂上层清水，将饺子皮对折，捏紧。捏出了一折一折的花纹，一个半圆形鼓鼓的饺子包好了。我便迫不及待地拿起了一张饺子皮，放馅，涂水，对折，捏紧，哇！皮怎么破了，我急忙想把破出的皮捏紧，可越捏越破，我束手无策了，急得手忙脚乱，我一赌气说：“不包了！”奶奶微笑地对我说：“放弃了？熟能生巧，要不要再试一次？你可以先少放一点肉，等你熟练了，才可以做得漂亮。”我想：是呀！我不能半途而废，“师傅领进门，修行靠个人”，我一定要把这件事做成功。我又拿起一张饺子皮开始工作了，这次我放了一点肉馅，点水，对折，慢慢地一点点地捏紧。一个扁扁的弯弯的“小月亮”做出来了，我成功了。一个，两个，三

个……“小月亮”越做越鼓，越包越漂亮。我还给“月亮”戴上蝴蝶边的小帽子，不一会儿，饺子全包好了。

“奶奶！下次我们还要包饺子！”我高兴地一蹦二跳。

## 我学会了包饺子的感悟篇二

每当我看见爸爸妈妈在厨房里包水饺的时候，都觉得很有趣！那些水饺有的像月牙，有的像小花，有的像水里的小船，真好玩！煮好的水饺那么好吃，我也要学会！

有一次，我看到妈妈在包水饺，我说：“妈妈，可以让我包吗？”妈妈说：“可以。”

我高兴极了，先去洗手。刚开始包，我很兴奋，但我包的不好，有的像大香蕉，有的像圆球，有的合不上口，像冲我咧嘴笑的馋嘴猫！妈妈又教我压皮，可我根本压不圆！我想放弃，妈妈说：“不要灰心，加油！”有了妈妈的鼓励，我做的越来越好！我终于学会了！我非常高兴，赶快让妈妈煮熟。

吃着自己包的水饺，真有成就感！

作文指导米老师：

瑜滢，听课认真，是个文静的小姑娘呢！这次的当堂习作完成的不错，学习包水饺不是件简单的事，但是却被你描述得生动有趣！有的像香蕉，有的像圆球，有的像咧嘴笑的猫，想象力很丰富哦！

## 我学会了包饺子的感悟篇三

饺子是我最喜欢的食物，可是从来没尝试过怎么做。

今天，老妈一大早就开始忙活着包饺子前的准备工作。于是，我便在一旁观察，并开始学习手艺，老妈又是剁肉馅，又是洗菜，切葱，好个忙活。

以前我总以为包饺子是一件简单的事。可是，今天我包了饺子之后，再也不这么认为了。

终于包完了，老妈把所有的饺子都放进锅里，我跑过去看，一个个的胖乎乎的饺子都飘在水面上，就像一叶叶扁舟，老妈把煮好的饺子端上饭桌，我一眼就认出了我包的那几个饺子。然后，我品尝着自己的劳动果实，嗯，好吃极了！我一口气把我的果实吃个精光。

我发现包饺子是一件快乐的事！

## 我学会了包饺子的感悟篇四

上个星期六，妈妈对我说：“我上街买点面粉，我们包饺子吃吧！”我立刻来了精神，高兴地说：“好啊，好啊！”说实话，以前包饺子我从没认真过，别人总是笑话我。

妈妈很快就把面粉买回来了。我把手洗得干干净净的，就连指甲里的一点脏东西我也不放过！

我们开始动手包饺子了。妈妈先把面粉放在一个小铁盆了，再倒进一些水，就开始和面了，我自然也没闲着，我把饺子馅搞好，再把擀面杖准备好。

等妈妈把面和好后，我和妈妈就把一半拿出来，弄成长长一条，再把它切成一小块一小块的，再用擀面杖把它擀成手心大的“小面饼”。

最关键的一步到了，那就是放馅。你别看“放馅”俩字好写。可不好做哟！这馅放少了没味道可放多了也会“露馅”，必

须放得不多不少才行，妈妈把“皮”包起来，把馅孝心地放进去，再把皮和起来，往上一推，成了！

我这时候也欢呼起来：“成喽，妈，我也想包。”妈妈爽快地答应了。我学着妈妈的样子小心地包起来，但十分可惜，我包的第一个饺子没成功。这时，妈妈看到了，她不但没生气，还温柔地对我说：“没关系，再来！”我不灰心地包了好几次，终于出了一个像样点的饺子了！我十分开心，妈妈也对我说：“呀，真漂亮，煮出来一定很好吃！”

这时，爸爸也回来了，一看我们正包饺子，也洗手来帮忙，爸爸手艺很不错，几分钟就包好一个，我跟着爸爸学，很快也懂了技巧，做得很漂亮！

经过几小时的努力，我终于学会包饺子了！

## 我学会了包饺子的感悟篇五

清明节这天，妈妈说：“宝贝，今天我们吃饺子吧！我非常高兴地说：“好呀！好呀！妈妈，我想学包饺子。”妈妈满脸疑惑地说：“宝贝长大了，想帮妈妈做家务？”“嗯、嗯、嗯”我使劲连连点头。

妈妈见我态度如此坚定，决定让我先试着擀面片儿。妈妈让我先把小面团按成一个小饼，之后再用小擀杖儿，轻轻地向前后来回推。只见小面饼在我的擀面杖下慢慢的变成一个小面皮儿。妈妈一看说：“这个似乎有一点像牛舌头，没事，下一个就好了。”在妈妈的耐心指导下，我终于擀成了一个圆圆的面皮儿了！

接着，我开始学包了。我学着妈妈的样子，左手拖着面皮，右手用勺子铲馅，然后小心翼翼的把肉馅放在面皮上，再把面皮合在一起，然后用手使劲从右往左慢慢捏在一起。终于，

一个圆鼓鼓的小饺子在我的手中诞生了！“呀！我包的饺子也太丑了吧！”妈妈看了我一下，说：“没事，宝贝慢慢学！”在妈妈的鼓励下，我信心大增，又继续包。这一次比上一次好看多了！在我的努力下，饺子一个比一个包得漂亮！

饺子出锅了，我夹起一个胖乎乎的饺子，闻一闻，香味扑鼻！再蘸一点妈妈调的汁水，咬上一口，美味可口。这次的饺子虽然难看，但毕竟是经过我自己的努力劳动做成的，别有一番风味！啊！自己包的饺子吃着就是香！学包饺子让我明白：任何事情看起来容易，做起来难。世上无难事，只怕有心人。只要想做就没有做不成的！

## 我学会了包饺子的感悟篇六

年三十家家户户忙着包饺子，这不我和妈妈也开始忙活起来了，我先洗干净小手妈妈帮我穿上围裙，这身打扮立刻让我变成了一位小厨师。

妈妈先把和好的面放在盆里醒一醒，利用醒面的时间妈妈开始调馅。妈妈把切好的葱、姜、白菜、十三香、酱油、香油、盐放进肉馅里搅拌均匀。妈妈告诉我一个小诀窍：盐到油香，意思是说盐味到了肉馅自然就香喷喷的。

开始包饺子了妈妈先让我从擀皮学起，我拿起一个小面团照着妈妈的样子按扁擀了起来，面团和擀面杖好像天生就是好朋友，面团老粘在擀面杖上死活都擀不成。妈妈告诉我：像这样的情况就要撒上一些干面。果然如此再擀起来就轻松多了。可是新的问题又出来了，我擀的皮里薄外厚根本没法包。妈妈告诉我手上要有巧劲才能擀出好皮，包出的饺子才不烂。功夫不负有心人终于我擀出的饺子皮又圆又好。

学会了擀皮妈妈开始教我包饺子，吸取擀皮的失败经验，我

这次让妈妈手把手的教我。我学着妈妈的样子拿出一个饺子皮放在左手的手心里，用筷子夹起一团肉馅放在皮上，肉馅放的太多会撑破肚皮，肉馅放得太少包出的饺子像一个发育不良的婴儿，所以放的馅要适中。把馅放在皮中间用筷子往下按一按，拿起皮的边对折把饺子皮捏紧，就这样一个小贝壳就诞生了。经过反复的练习我越包越好，越包越漂亮！把我累得腰酸背疼。

通过包饺子使我明白了一个道理：看起来不起眼的小事也是一门功夫，要经过一番认真学习才能成功！

## 我学会了包饺子的感悟篇七

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，我吃着自己包的饺子，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。

## 我学会了包饺子的感悟篇八

星期六的一个下午，我的馋劲又上来了。我跑到厨房里对妈妈说：“我要吃饺子，妈妈。”“你要吃自己做，没看我正忙着吗？”妈妈说。我心想：平时妈妈那么忙，这次我也帮妈妈减轻点负担吧！

说干就干。我跑到菜市场，买了一小袋面粉、一点小葱、三块姜、半斤肉……就带着这些东西离开了。我先把面粉倒进盆里，再倒点水开始和面。面和好了，我又把面平均分成三份，把每一份都拉成长条。最后，把长条切成一小块一小块的，擀成面皮。第一步就完成啦！

妈妈把馅也准备好了，我们就开始包。我看着妈妈：先拿一张面皮托在手心里，用筷子挑一点馅在里面。然后用手把边捏紧，再轻轻一弯，一只漂亮的饺子就做好了。我心想：原来这么简单，我一定包的比妈妈还好。

我也拿了一张饺子皮，挑了一点馅，捏紧，用手一弯，从饺子里流出了一些油。妈妈说：“你看你，馅放多了吧？”接着我又试着包第二个、第三个，不是馅放多了就是放少了。我停下手，又看妈妈包了一个。然后，我又包了一个，终于成功了！我越包越多，越包越熟练，妈妈夸我说：“小雨，

你真棒！”

晚上吃着自己包的饺子，心里有一股甜甜的滋味。

## 我学会了包饺子的感悟篇九

星期天老师布置了一个特殊的任务。那就是学包饺子。我立马跑到了厨房。想了一会儿。就做萝卜鸡蛋下吧。

我先拿了一个红萝卜。又拿了5个鸡蛋。我先把萝卜放在菜板上。拿一个刀。把萝卜对准，然后开始切，把萝卜切成片片。在切，切成很小很小的形状。我在把鸡蛋放进锅里。翻炒翻炒。这把鸡蛋拿出来。把萝卜丝和鸡蛋放在一起。再把它们融合在一起。再拿来准备好的饺子页。我先挖一勺饺子馅儿。放在饺子页上。在和在一起。在捏住。就这样一个饺子完成了。我做了好久，做了一大盘饺子。我把饺子拿放在锅旁边。把锅点开，弄上水。过一会儿等水热了，再把饺子放进去。水终于热了，我把饺子一个个的.放进去。再把锅盖上去，需要等好长时间饺子才会好。我等了一会儿，水都溢出来了，我连忙把盖子拿开。用勺子搅一搅。再盖上去。没想到又移出来了。我连忙把盖子拿开。原来需要等一会儿。等了一会儿，饺子做好啦。

我把饺子盛出来。尝了一口，太好吃了。

## 我学会了包饺子的感悟篇十

过年了！过年了！家家户户包饺子，我们家也不例外。

大年三十，我来到了爷爷家，看到奶奶正在厨房全神贯注地包饺子，我心想：“在爷爷家怎么玩都没意思，我干些什么好呢？哎，对了，包饺子多简单，今天我就要包几十个给大家伙吃！”没想到看似简单，包起来却是难上加难呐！



首先我把面粉里加上水在盆子里揉了几分钟，揉得又软又粘。为此，其次，把面捏成一个空心儿的圆圈，切成一小块一小块的，把它按成实心儿的圆圈，撒上面粉，面就和好了。开始包饺子了，我左手拿着饺子皮，右手拿着勺子挖馅儿，第一次挖得馅儿太多了，保不住，馅都漏出来了，第二次，挖得馅又太少了，包完看起来，就像一位老人几年没吃东西似的，肚皮紧帖着后背，爷爷看了坏笑着说：“你给我们家省了那么多的馅儿，不表扬不行呀！还得发一个节省王的冠军呀。”我知道爷爷在笑我包得馅太少了，如果跟奶奶比赛，我第一轮就被淘汰了。

过了半个多小时，奶奶包了九十多个，我却包了十五个，而且形状“千姿百态”，“个种个样”，真是悲哀呀。为了证明谁更有福气，我就在第十个饺子里放了一个1元钱的硬币，谁能吃到硬币，谁就有福气。

奶奶把饺子倒进沸腾的锅里，只见许许多多的饺子在沸腾的水里遥遥摆摆，像一艘艘小船在大海里来回飘荡。饺子熟喽！奶奶把香喷喷的饺子捞在盘子里，大家都狼吞虎咽地吃开了。

欢声笑语在爷爷家久久回荡！

## 我学会了包饺子的感悟篇十一

又是一个万里无云的早晨！不过，我可没时间欣赏风景，因为我还要学包饺子呢！

准备工作还没做好，我已迫不及待、跃跃欲试。妈妈刚刚擀好一个皮，我就不由分说地抢在手里。可是，我不会包啊！面皮拿在手里，左看看，右转转，就是不知从哪儿下手。不过，我也还算沉着，虽然笨手笨脚的，但总算把馅放在了饺子皮上。在捏饺子边时，我遇到了更大的麻烦：我一捏左边，右边露出了小牙；我一捏右边，左边又露出了微笑。我气急败坏，干脆两边一起捏，只听“噗”的一声，中间发生

了“井喷”。“哎呀！”我不禁大叫了一声，赶紧拿起另一张大饺子皮，把这个饺子严严实实地裹住。呼，总算包好了一个。一看爸爸，已经包好了很多很多啦！我赶忙把辛辛苦苦包好的饺子排在队尾。可它却满不在乎地挺着它的“将军肚”。我仔细看着爸爸包，原来每次只放半勺馅就可以了。不一会儿，我也学会了包饺子。

中午，吃着自己包的饺子，我心里美滋滋的。

## 我学会了包饺子的感悟篇十二

暑假的第一个星期天，我和妈妈一起包饺子。

妈妈先去菜市场买了些饺子皮、猪肉、韭菜，把韭菜洗干净，在菜板上剁成小段，又把猪肉剁泥，最后把韭菜和猪肉拌匀，加上盐和油、十三香、味精，做成了馅儿，我和妈妈开始就包饺子了。我拿起一个小面皮，发现像太阳一样圆，我把馅放在左手的面皮上，合上面皮，我用两个手指夹着饺子边，轻轻扭一下，包成一个像月亮一样弯弯的饺子，很有成就感。

这天我包了好几个饺子，胳膊都酸了，这让我明白劳动是很辛苦的，也让我更加热爱劳动。

下饺子了，首先煮一锅开水，然后把饺子一个一个得放进锅里，等一会儿，饺子浮上水面，用漏勺在里面轻轻地搅一搅，防止粘在一块，大功告成，我们盛上饺子，幸福的享用起来。

通过这次包饺子，让我知道只有辛勤的劳动才能真正的享受劳动的快乐。

## 我学会了包饺子的感悟篇十三

过年了，我们全家人都在急得团团转——因为我们家里传统中有一条是：凡是在此家族的人六岁以上都要学会包饺子。

可我都九岁了，还在吃家人做的饺子，妈妈只好狠下心来，来了个下马威：“今天，我们就吃你包的饺子，我们只帮你下锅、和馅，其他事情你自己做。”

没办法，什么基础也没有的我，开始了“饺子风暴”。首先，我抓了两把面粉倒入盆里，可刚要加水的我就听到了妈妈的疑问：“王子妃，你洗手了吗？”我吓得一机灵，原来和面还要洗手呀！我赶紧洗好手，又加了一些水，就开始用我那欠欠的手和面了。

和了好长时间，我总感觉不对劲，怎么这么长时间，面还是这么稀？我带着疑问去找妈妈，经验丰富的妈妈只看了一眼就说：“你水加多了。”我想了想：如果水加少了要加水，那水加多了就等于面加少了，那就加面。我从面粉袋里抓了半把面粉倒进盆里，又和了和面，终于和出了一团白面团。

然后，我又学着姥姥，把面团搓成一个长条，其次用刀把长条切成几个小段，接着用擀面杖把面段擀成几片面皮。可这只是姥姥的方法与手法，而我，却擀的啥也不是：第一次，我擀了一个很薄很薄的面皮，我觉得太薄的面皮很容易破，于是就放弃了这片面皮。第二次，我不再擀太多次，而是到大约5毫米就可以，我又把妈妈做好的馅放到饺子皮里，终于成功了！我又按照之前的方法做了五个饺子，妈妈又帮我煮饺子。

当我吃着自己第一次做的饺子的时候，我幸福的笑了。

## 我学会了包饺子的感悟篇十四

星期六，我嚷嚷着要吃水饺因为有一篇包饺子的博文，于是，包饺子这件差事就自然落在妈妈的身上喽！开始准备了，妈妈和面，我剁馅子。妈妈左手拿着一碗清水，右手在盆里不停地揉面。揉一会儿，面干巴了，就再倒上点清水继续揉。我这边呢，香菇、大葱和胡萝卜已经剁完，只剩下肉了。我

把金锣肉丝平铺在切菜板上，像双枪老太婆一样，左右手各拿一把菜刀，“咚、咚、咚……”地轮番剁了起来。

这时，妈妈问：“陈建洋，我的工作好了，你呢？”我说“早着呢！”“是吗？”妈妈边说边走过来，“快停下！”我不知怎么了，收了手，纳闷地望着妈妈。“你看看，再剁就成肉粉了。”妈妈教我把肉馅和大葱、香菇、胡萝卜掺在一起，放上酱油，均匀地搅拌好，兴高采烈地捧到了客厅里。到了客厅，看见一切准备工作就绪，心里好不激动，抄起放在沙发上的双节棍当作话筒，大声宣布：“现在，我宣布，包饺子工作正式开始！”妈妈乐呵呵地先把揉好的面团搓成一条“长蛇”，然后铺在面板上，切成一个一个小面的蛋，我忙伸手抢着把这些面蛋逐个压扁。接着，就该擀面杖上场了。妈妈把一个个压扁了的’面饼擀成皮子，有的像荷叶，有的像花瓣，还有的像面膜。爸爸回来一个劲夸我做的香呢！

## 我学会了包饺子的感悟篇十五

今天是冬至，我们的传统节日，所以我和妈妈一起包饺子。我的任务是帮我妈妈擀饺子皮。我拿起一根擀面杖，不一会儿我就擀面杖了七八根。当我妈妈来看这些包装纸时，她笑着说了声“雪”她说，“我的儿子推出了很多，而且速度很快，但有各种各样的形状！”我看了看，有树叶，椭圆形，正方形。和一些薄的。我妈妈教我擀饺子皮，她说：“最好在中午擀薄边厚的饺子皮，这样它们会很好吃，不会被煮掉。”她给了我另一个示范。听完妈妈的话，我一遍又一遍地擀饺子皮，最后成了妈妈说的’话。它是圆形的，厚度适中。我妈妈看着它，伸出大拇指对我说：“你真是我的好帮手！”

今天，我也参加了劳动，一起品尝劳动的果实，吃饺子很好吃，我很开心！