

工作总结豆丁网模板

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

工作总结豆丁网模板篇一

今天发现菜蓝里有颗土豆变青了，我心想：青色土豆吃了会中毒，可不能让它在菜蓝里！正要将它扔到垃圾桶时，我灵机一动，为什么不把它种进土里呢？说不定会给我带来一篮子土豆呢！

我先将土豆切成六小块，然后找了一个大花盆，花盆装满肥土，再将土豆块放进肥土里，接着盖上一层薄土，最后浇上水就大功告成了！

我趴在阳台看着花盆，真希望它明天就发芽！

今天早晨我像往常一样，一起床就往阳台跑，去看我的土豆，不知它今天有没有发芽！

我推开门，在刺眼的阳光中，我看到了一星绿色，在黑色的泥土中格外显眼。我内心很惊喜，凑到花盆边仔细的观察起来：三瓣小叶片抱在一起，从土里冒出了脑袋。叶片只有我的小指甲盖那么大，绿油油的。凑上去一闻，泥土气息中伴着香草的味道。

“奶奶！你快来看，我的土豆发芽了！”

“不会的，它们在泥土里一定会发芽的！”我不甘心的说。

土豆芽变成了土豆藤，原本没有发芽的土豆块也都发芽了！

土豆藤和许多小芽长在土里，看上去像妈妈带着一群孩子，有趣极了！土豆藤差不多有60公分的样子，像一条小青蛇，又像一根嫩绿色的细绳，上面长满了拇指大小的绿叶。我想象着，这个土豆藤它一定能给我们带来不少土豆！这时我发现一片叶子的背面爬着一只七星瓢虫，原来它在帮土豆除害虫了呢！

终于，土豆藤都长得老高了！可是藤上的叶子却变黄了，怎么办？难道他们活不成了吗？我带着一脸的失落去上学。

傍晚，我放学回到家，发现土豆盆里只剩下土了。我震惊极了，我的土豆藤呢？连忙跑去找奶奶。

“你看！这是什么？”奶奶手提着篮子。哇，篮子里装满了土豆！原来叶子变黄就代表土豆成熟了。我高兴地咧着嘴笑！

工作总结豆丁网模板篇二

身穿黄色大衣，戴着一顶黑色的帽子，这就是小土豆。这个小土豆可顽皮了，爸爸妈妈都拿它没办法。

有一天，小白兔洗了个香喷喷的澡，它又蹦又跳地来和它最好的朋友小猫咪来玩。而这时，顽皮的小土豆正隐藏在泥土里一动不动，它心想：哈哈，待会儿小白兔就惨了。小白兔走到泥土地的时候，小土豆像旋转风车一样在地上滚来滚去，泥巴像雨点儿似的溅到了小白兔的身上。小白兔立马哭了起来，“哇——”。小土豆则在一旁抱着肚子笑得都喘不过气来了，还说：“你的样子可真搞笑，就像一个泥巴雪人，哈哈。”小白兔哭着跑了回家，把事情起因经过结果都说了一遍。小白兔的爸爸妈妈听了生气极了，头上冒出了熊熊烈火，眼睛里充满了仇恨，身上更是杀气腾腾。

小白兔的爸爸妈妈立刻去找小土豆的爸爸妈妈评理：“你们家的小土豆怎么这么顽皮啊？把我们家的女儿身上弄得那么

脏。”小土豆的爸爸妈妈不好意思地说：“对不起，对不起，我想到了一个办法，一定能治好小土豆的‘病’。”然后，它们吱吱呱呱地讲了一大堆。

这天，小白兔又洗了个香喷喷的澡，去找小猫咪玩。小土豆又躲在了泥土里，准备还像上次一样弄脏小白兔。小土豆刚准备滚，忽然一个绳子把它吊了起来，这时小土豆的爸爸妈妈和小白兔的爸爸妈妈来了。小白兔也学小土豆之前的样子抱着肚子哈哈大笑，并把事情告诉了小土豆。原来那天小土豆的爸爸妈妈说要做个陷阱，为的就是让小土豆改掉恶作剧的坏习惯。

这时小土豆终于认识到了自己的错误，便对小白兔说：“对不起，小白兔，我不应该这样对你的，我当时只是觉得这样子特别好玩。你能不能把我放下来？”小白兔想了想还是把小土豆放了下来。然后，小土豆和小白兔挨个的去向小土豆曾经害过的小动物们道歉。

我们不能像小土豆那样顽皮，不然，会遭到报应的，朋友也会越来越少的。

工作总结豆丁网模板篇三

我很爱吃的“美食美人不可辜负”，是真正的零食。我最喜欢的食物是土豆丝。每次吃土豆丝都在想什么时候能吃到自己炒的土豆丝。你会被炒鱿鱼，想吃就吃。毛爷爷不是说了吗？自己动手，丰衣足食。

结果我自告奋勇请我妈教我怎么炒土豆。首先，我拿了三四个土豆放在锅里。我用削皮刀把它们剥下来，用清水洗干净。然后我把土豆放在切菜板上，想把土豆切成丝。一刀下去，土豆从刀片里滑出来，另一刀下去，切的太厚。就这样，一刀粗一刀细，最后切出来一个土豆。仔细一看，真难看！

我妈教我：“切的时候小心别把刀抬太高，不然会割伤手。可以多剪几次。”我按照妈妈的指示小心翼翼的切，但是切好的薯片还是很厚。我妈又给我演示了一遍，我像我妈一样剪了一会，比以前好多了。我妈让我把切好的土豆泡在水里，说土豆里面的淀粉可以泡出来，炸的时候不会粘锅。她还让我切一些洋葱和大蒜，准备一些辣椒。

我妈妈往煎锅里倒了油。过了一会儿，油变热了。我先把辣椒放进锅里让它呛出来，然后把葱和蒜放进锅里，再把土豆丝捞出来放锅里炸。妈妈拿来一个醋瓶，让我往锅里倒点醋。然后她放了些酱油和盐，炒了一会儿，等土豆金黄香透了，就放在盘子里了。

听到夸奖，我立刻笑成了一朵花。食物在嘴里吃着，幸福融化在心里。

工作总结豆丁网模板篇四

小时候，我天天盼着过节。因为只有在过节时，才能吃上爸爸做的拔丝土豆。

拔丝土豆是爸爸的拿手好菜。每当逢年过节，家中如有客人来，爸爸便会亲自下厨，做拔丝土豆给大家吃。凡是吃过的人，都是赞不绝口。以后每次来，他们都会点名让爸爸做拔丝土豆。

其实，做拔丝土豆也不难。首先要将土豆削皮、洗净、切块，接着把切好的土豆块放入热油中炸熟捞出。这一步最关键了，要慢火炸，不然炸焦了就不好吃了。最后，把白砂糖放入热锅中融化了，将炸好的土豆块放入融化好的糖汁里，让每块土豆都充分地穿上糖衣，这样拔丝土豆就可以出锅了。趁热用筷子夹起一块，就可以扯出一米多长的丝，如同金丝线一般。拔丝土豆的名字就是这样来的。

每次爸爸刚把拔丝土豆端上桌，我就迫不及待地夹起一块，咬上一口。那甜中带香的土豆经过咀嚼后，外面的糖衣和土豆混在一起，味道好极了！有时糖衣会粘在牙上下不来，就像镶上了一颗金牙，真有趣！

听了我的介绍，你是不是也嘴馋了呢？那就到我家来品尝吧！

工作总结豆丁网模板篇五

你最喜欢吃的食物是什么？我呢，最喜欢吃的就是土豆了，让我一日三餐全吃土豆都没问题！我跟大家说说土豆吧！

土豆是茄科茄属一年生草本植物，羽状复叶，小叶有柄，卵圆形，花白色或蓝紫色，地下块茎肥大，供食用。又称马铃薯、洋芋、山药蛋、薯仔等，是重要的粮食、蔬菜兼用作物，许多国家都拿它当主食呢！

土豆营养丰富，味道鲜美，单吃土豆要注意以下三点：一是吃土豆要削皮；二是土豆不能生吃，因为土豆含有大量的淀粉，生吃不易消化；三是发芽或发青的土豆不能吃，因为这样的土豆含有大量的龙葵素，龙葵素在未发芽或发青的土豆里含量极少无法对人构成威胁，但在发芽或发青的土豆里，龙葵素的含量却比平常大大增加。人吃了发芽或发青的土豆，轻则出现头晕目眩、恶心呕吐等症状，所以千万不要吃发芽的土豆！

土豆价格低廉，味道鲜美，故为大众所爱，成为百姓家中的常客。记得有一次，我非常想吃土豆，就去市场买了三个大土豆回来，炒好之后装了满满一大碗，转眼就个我吃个精光，连汤都没剩下，把一旁的妈妈惊得目瞪口呆！

土豆还有很多好处呢，不过做得好吃也很重要哦，今天我有土豆焖排骨吃，妈妈做的，味道真的很不错哦，我吃去了！