

2023年荷包蛋日记 日记做荷包蛋(精选8篇)

竞聘是在同行中展示自己价值和能力的机会。在竞聘材料中，可以通过举例和案例来展示自己在某个领域的能力和实践经验。小编整理了一些经典的竞聘范文，供大家参考和学习，希望能对大家的竞聘之路有所帮助。

荷包蛋日记篇一

下午，我做完作业，肚子感觉闹翻了天“咕咕”地叫，好像在问我要酬劳。我就想：煎个荷包蛋来填饱肚子吧！

说干就干，我从冰箱里拿了一个鸡蛋，跑进厨房里，学着妈妈的样子，系上围裙。把电磁炉的插头插上，按下“开关”按钮，点下“煎炸”，先把锅烧热，然后在锅里倒入一勺油，大约等了三秒，见锅冒烟了，我拿起一个鸡蛋在锅边敲了一下，鸡蛋没破，我使劲敲了几下，破了裂开一条缝，两手用力一扳，蛋清和蛋黄就像掉下山崖似的掉进锅里，锅里立刻发出“噼里啪啦”的声音，像在放鞭炮。看到这场景，胆小的我早就躲到一边去了。

我慢慢走近，看看锅里发生了什么？蛋清迅速膨胀，拥拥挤挤，似乎在讨论什么，而蛋黄却像个宝宝似的躺在妈妈的怀抱里。

不一会儿，我见荷包蛋的四周渐渐变黄，当黄也变成了金黄色，便用铲子翻了一面，又过了一会儿，荷包蛋煎好了，香喷喷的味道扑鼻而来，我的口水已经垂涎三尺了。便把荷包蛋盛进碗里，倒上酱油，津津有味地吃了起来。

今天我特别高兴，因为我学会了煎荷包蛋，我以后想吃就可以自己动手做了。

荷包蛋日记篇二

我吃过许多美味的菜肴，但我对荷包蛋情有独钟，于是，我亲自下厨做荷包蛋。

下午，我来到食堂，先洗净了锅，开了煤气灶，等锅热了以后，舀上调和油，放进锅内，油发出“吡吡”的声音，还不时地蹦出来。油热好了，我又敲起鸡蛋。我小心翼翼的让鸡蛋和碗来个亲密接触，鸡蛋立刻大“哭”了起来，我这时有些惊慌失措，不知该如何是好，眼看着鸡蛋越“哭”越大声被倒在了锅里，变的扁扁的，我用铲子想把鸡单翻个身，。可我用力铲，鸡蛋还是粘在锅底，我使出吃奶的劲，终于把鸡蛋翻了身，突然油一下子蹦了起来，一会儿蹦到我手上，一会儿又蹦到我头上，搞的我非常难受。我为了让油不要蹦，就赶紧把荷包蛋煎了出来，只见荷包蛋上镀着一些油，皮翠生生的，我又网锅里倒了些水，把荷包蛋来个回锅，五分钟后，香喷喷的荷包蛋香气扑鼻，我用碗将荷包蛋盛出，看见荷包蛋，不禁“口水直流三千尺，”瞧！我的口水真的流下来了。

今天，我亲自煮了荷包蛋，显得别有一番风味。

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](#)

荷包蛋日记篇三

今天，妈妈有事出去了，让我自己做饭，我不假思索地答应了。饭我不费吹灰之力就做好了，可是菜该做什么呢？我冥思苦想起来，最后决定煎荷包蛋。因为煎荷包蛋最简单，也有营养。为了保险起见，我去电脑上搜索了一下煎荷包蛋的过程。

看了一遍后，我闭上眼睛，理了理思绪，发现很简单。便迫不及待地卷起袖子，往锅里倒了些油，然后点上火，等油热了以后，我拿起一个鸡蛋，在锅沿边一砸，然后在半空中拉开两边的蛋壳，因为“高空降落”，所以“粉身碎骨”。蛋黄和蛋清混在了一起，然后撒上盐。看着它们从白色变成黄色，想翻面，却怎么也翻不过来，顿时，我急得团团转，眼看着蛋蛋就要变黑了，脑中忽然想起平时妈妈煎荷包蛋的样子。于是，我依葫芦画瓢：将铲子完全铲入鸡蛋底下，一翻，果然翻过来了。但是，为时已晚，鸡蛋已经焦了。蛋蛋煎好了，我连忙拿筷子夹起尝了一口，啊！好咸，还有一股焦味，看来，我盐撒多了，也没撒均匀。

开始煎第二个了。由于有了第一次失败的经验，我摸出了门道。在锅子边缘敲开鸡蛋后，靠近锅底时，拉开蛋壳，蛋黄完完整整的。等煎到有点黄时，我就试着用锅铲推动鸡蛋，把它翻过来继续煎，等它煎黄时，就用锅铲压一压，蛋黄没流出来，就铲起来放在盘子里。接着，我又煎了三四个，在上面涂上番茄酱，就这样，一盘番茄荷包蛋就诞生了。

吃着自己亲手煎的荷包蛋，感觉特别香，也好有成就感。同时，让我明白了一个道理：失败是成功之母，只要坚持，就一定会成功！

荷包蛋日记篇四

已到了一天的末尾，我相信大家都是有收获的，想必是时候写一篇日记了。快来参考日记是怎么写的吧，以下是小编收集整理整理的'我学会了煎荷包蛋日记，欢迎阅读与收藏。

今天，我去外婆家吃饭，吃到了外婆的“拿手好菜”——荷包蛋，我觉得简直是“人间美味”于是决定，向外婆讨教一下到底怎样才能煎好荷包蛋。

“你先去准备姜和鸡蛋，我来把锅烧热。”外婆说，我点了点头，然后就去准备了。

准备工作做好后，外婆打开煤气后，往锅里到了一点油，切了一块姜，把姜放入锅内后，又用锅铲让姜与锅底摩擦，外婆说，如果不这样做，待会儿的蛋很容易粘锅。我点了点头，想：怪不得妈妈煎蛋的时候，但总是粘锅！我继续看外婆煎蛋，外婆拿起了鸡蛋往锅上轻轻地敲了一下，只见蛋上出现了一条裂缝，外婆连忙用手把裂缝磕开，蛋清和蛋黄就“坐”着锅这个“滑滑梯”从蛋壳里一路滑到了锅中，只听得“噼哩啪啦”，蛋上还鼓出了一个个白色的小泡泡，好像在跳舞。等蛋清和油接触后，部分蛋清就和油融为了一体，外婆一边把这些“转基因”的油浇到蛋黄上，一边对我说：“这样的话，即不浪费，又可以让蛋黄尽快变熟，而且，盛到碗里后，蛋黄也不会漏出来。”我一边想：“哦！原来这个动作这么重要啊！”一边点头。

最后，外婆又把蛋盛到了碗里，说：“尝尝看！”我尝了尝果然很好吃！外婆说：“你也来煎一个吧！记住刚才我是怎么做的。”我点了点头，又看了看锅和鸡蛋，因为这毕竟是我第一次煎荷包蛋，心中时而胆怯，时而为自己加油。

我要开始煎了！我先切了块姜，又到了一点油，拿起锅铲，轻轻地小心翼翼地用姜为锅底“洗一把脸”，又拿起蛋往锅

上敲了一下，再小心地把裂缝磕开，锅中响起了“噼哩啪啦”，我吓了一跳！锅中的油又溅了起来，差一点烫到我，我更加小心了，接着，我又连忙把油浇到蛋黄上，只见蛋黄上形成了一层白色的蛋清。最后，我又小心谨慎地把荷包蛋盛入碗中。

“哈哈！终于完成啦！”我开心地说，外婆也迫不及待地尝了一口，然后又竖起大拇指，说我真聪明！教一遍就学会了。

我终于学会了煎荷包蛋！

荷包蛋日记篇五

这个星期爷爷、奶奶还有爸爸他们都去旅游了，家里只剩我和妈妈两个人，一想到有5天见不到爸爸，我的眼泪情不自禁的落了下了来。

爷爷奶奶都不在家，吃饭怎么办呢？这两天妈妈带我吃了两顿快餐，星期六晚上妈妈说我们一起煮面吃再加个荷包蛋吧！于是我和妈妈一起煎荷包蛋，我拿出鸡蛋，把鸡蛋打入碗中，这个蛋还真硬，我连敲了好几下终于把壳敲破了，可惜蛋黄都被我弄散了。妈妈往锅里倒入油，等油吱吱吱的响起来，我站在凳子上把打好的蛋倒入锅中，我真害怕手被烫着，妈妈用铲子三两下子翻来翻去，一盘金黄黄的荷包蛋就出锅了，真香啊！

我已经会自己煎荷包蛋了，煎荷包蛋非常简单。

那天我肚子饿了，想吃荷包蛋。我就迫不及待的到冰箱里面拿了一个鸡蛋，轻轻的点燃煤气灶。把洗干净的锅放上，倒点油到锅里，等油热一下的时候，我把鸡蛋用力的在锅沿上一敲，蛋清和蛋黄“哧溜”一声跑到了锅底，顿时“噼噼啪啪”冒起了很多油泡泡，蛋清慢慢的凝固了，像一个镶了金

边的小碟子，蛋黄呢？就像是小碟子上的一块金币。我看这边煎得差不多了，就用铲子轻轻一铲给翻了个身，煎另一边。很快，另一边也煎好了。我把荷包蛋装进小碟子里，抹上鲜酱油。

闻着荷包蛋的香味，我禁不住疑惑，三下五除二就把荷包蛋吃得干干净净。

我不仅爱吃荷包蛋，而且非常爱煎荷包蛋，要是我家里每时每刻每秒都有人让我煎荷包蛋，那有多好啊！

下午，我肚子有点饿，又想了想，今天早上我鸡蛋没吃，干脆自己煎个荷包蛋吃吧！

说干就干！我先把鸡蛋，油给准备好，把锅洗干净。然后我打开煤气，把锅烧热，再把油放下去。千万要注意，油不可以倒得太多，多了就太浪费了……等到油开始“滋滋”地冒烟了，紧接着就把鸡蛋打下去，这下也要小心别被油爆到哦！稍微等待一下，放入一点点盐，这样的荷包蛋才有味道。慢慢的，透明的蛋清在热热的锅里就变成白白的了而且鼓了起来。这会儿，再把蛋翻一个面，再过一、两分钟，就可以起锅了。

煎好的荷包蛋金灿灿的，我尝了一口，脆脆的，非常香！哈哈，这可是我亲手做的！

我吃过许多美味的菜肴，但我对荷包蛋情有独钟，于是，我亲自下厨做荷包蛋。

下午，我来到食堂，先洗净了锅，开了煤气灶，等锅热了以后，舀上调和油，放进锅内，油发出“吡吡”的声音，还不时地蹦出来。油热好了，我又敲起鸡蛋。我小心翼翼的让鸡蛋和碗来个亲密接触，鸡蛋立刻大“哭”了起来，我这时有些惊慌失措，不知该如何是好，眼看着鸡蛋越“哭”越大声

被倒在了锅里，变的扁扁的，我用铲子想把鸡蛋翻个身，。可我用力铲，鸡蛋还是粘在锅底，我使出吃奶的劲，终于把鸡蛋翻了身，突然油一下子蹦了起来，一会儿蹦到我手上，一会儿又蹦到我头上，搞的我非常难受。我为了让油不要蹦，就赶紧把荷包蛋煎了出来，只见荷包蛋上镀着一些油，皮翠生生的，我又网锅里倒了些水，把荷包蛋来个回锅，五分钟后，香喷喷的荷包蛋香气扑鼻，我用碗将荷包蛋盛出，看见荷包蛋，不禁“口水直流三千尺，”瞧！我的口水真的流下来了。

今天，我亲自煮了荷包蛋，显得别有一番风味。

今天，我要自己学煎荷包蛋。

首先，把锅放在火上，打开火把锅烧干，在倒进一点油。待油烧热点，我拿了一个蛋，在锅边一磕，蛋壳裂开了一个小缝，我很小心地把蛋壳打开，妈妈说：“不要把拿蛋的手举得太高，放低点，这样油不会溅得太高，烫到手。”我赶紧放低点手，蛋在油锅里发出吱吱地响声，透明蛋青在锅里立即变成白色，聚集在*蛋黄的周围。

我刚想拿铲翻，妈妈说：“不要着急，等四周蛋青完全凝固后才能把蛋包住。”在妈妈的指导下，我将蛋翻了个儿，一个油亮亮、金黄黄的荷包蛋出锅了，它多像一个金色的小太阳。

真香啊！我把荷包蛋铲到盘子里，咬了一大口，怎么这么淡啊！荷包蛋还真是“荷包淡”。原来是自己忘了放盐。

虽然这次荷包蛋，形状很美，味道不尽人意，但我心里还是美滋滋的，以后许多事可以自己做，因为我长大了。

荷包蛋日记篇六

我吃过许多美味的菜肴，但我对荷包蛋情有独钟，于是，我亲自下厨做荷包蛋。

下午，我来到食堂，先洗净了锅，开了煤气灶，等锅热了以后，舀上调和油，放进锅内，油发出“吡吡”的声音，还不时地蹦出来。油热好了，我又敲起鸡蛋。我小心翼翼的让鸡蛋和碗来个亲密接触，鸡蛋立刻大“哭”了起来，我这时有些惊慌失措，不知该如何是好，眼看着鸡蛋越“哭”越大声被倒在了锅里，变的扁扁的，我用铲子想把鸡单翻个身，。可我用力铲，鸡蛋还是粘在锅底，我使出吃奶的劲，终于把鸡蛋翻了身，突然油一下子蹦了起来，一会儿蹦到我手上，一会儿又蹦到我头上，搞的我非常难受。我为了让油不要蹦，就赶紧把荷包蛋煎了出来，只见荷包蛋上镀着一些油，皮翠生生的，我又网锅里倒了些水，把荷包蛋来个回锅，五分钟后，香喷喷的荷包蛋香气扑鼻，我用碗将荷包蛋盛出，看见荷包蛋，不禁“口水直流三千尺，”瞧！我的口水真的流下来了。

今天，我亲自煮了荷包蛋，显得别有一番风味。

荷包蛋日记篇七

x年x月x日 星期x 天气x

星期五的晚上，我托着腮帮子，摇着笔头冥思苦想，这周的周记《我来露一手》可把我难倒了。这时妈妈拍拍我的肩说：“我来教你煎荷包蛋吧！”我觉的这注意不错，一个箭步飞向了厨房。

首先当然是开煤气灶了，可我怎么也打不开。原来是有窍门的：要把按钮往下按再转动才能打开。只听“嘭”的一声，

吓的我不知所措。妈妈提醒我：“该放油了。”我急忙把油往下到，油放得太多而且都到外面去了，这时火又大了起来，吓得我直冒汗。当油开始冒青烟就可以放鸡蛋了，我拿起鸡蛋在桌上打了一下，举在半空中，掰开蛋壳，鸡蛋掉进了锅里。锅里的热油都溅了出来，又吓了我一跳。我的小心脏今天不知要受到多少惊吓。妈妈一个劲的催我：“好翻面了”。可是我的手直发抖，眼看着“荷包蛋”就要变成“荷包碳”了。我真焦急，这时我灵机一动，先把火关了，这才把荷包蛋翻了个面。没过多久，一个荷包蛋就煎好了。

煎第二个荷包蛋时我就不再紧张了。鸡蛋也没有举得那么高。可是过了好久也没动静，仔细一看，原来是忘记开煤气灶了。

我拿着刚出锅的荷包蛋，心里充满了成就感，拿给爸爸自豪地说：“老爸，来捧个场吧！”爸爸吃了竖起大拇指。我又拿到姐姐面前：“老姐，来尝尝我的手艺。”姐姐吃了直点头。妈妈吃完说：“味道不错，挺脆的！以后爸爸妈妈不在家就饿不着你了。”我听了心里美滋滋的。

这次煎荷包蛋，既让我体会了做饭的乐趣，也让我明白了做饭的辛苦，还让我了解了鸡蛋从生到熟的过程，真是太了不起了！

x年x月x日 星期x 天气x

下午，闲着无聊，我和姐姐到处逛着，欣赏着初夏的好风光。

走啊走，不知不觉来到了一片绿油油的竹林里，竹林里居然有一丛丛小竹子。我突然眼睛骨碌一转，想出了一个好主意：弄些细节竹子回去做手工吧！我把主意和姐姐交流了一下，她也觉得挺好，说做就做，我们开始了行动，找到了一些还未完全脱皮成形的竹子，将它折断，不一会儿，已经有不少了，快回家去！真开心，我们边走边剥着皮，厚厚的棕色竹皮被我们脱了下来，露出了和长的竹杆儿，回到家，我们立

刻拿起了一把小刀，先做小竹偶吧！第一步：将细竹子切成一小段一小段，头、手、身子、腿，6截锯好了。第二步：用线把它们穿了起来。哈哈！功夫不负有心人！一只可爱的小竹偶就制成了！我们开心极了！继续！还能做什么呢？我想到了！做一支笛吧！开始！我们拿起了小刀，量好了洞的大小，刻了许久，终于做好了！嗯……感觉还是差了些什么呢？原来是有点单调，再刻点花纹装饰一下吧！大功告成了！虽然不能吹出美妙悦耳的声音，但是也可以当成装饰物嘛！还剩下一些竹子，怎么用呢？对了，做一条不能载人的迷你竹筏吧！我与姐姐并肩合作着，几截竹用细绳绑在一起就成了！不对，还要做两个航浆，我们各做一个，把竹头用小刀削成扁的，痛！居然被刀削到手了，不过没事，你瞧，迷你小竹筏也完成了！

看到这些成功的竹制小物件，我们露出了满意的笑容，手上的伤痛也消失了。不过这时我倒有些后悔了，不该活生生地将绿竹当成玩具玩了！

荷包蛋日记篇八

20xx年9月10日星期六阴

今天，妈妈有事出去了，让我自己做饭，我不假思索地答应了。饭我不费吹灰之力就做好了，可是菜该做什么呢？我冥思苦想起来，最后决定煎荷包蛋。因为煎荷包蛋最简单，也有营养。为了保险起见，我去电脑上搜索了一下煎荷包蛋的过程。

看了一遍后，我闭上眼睛，理了理思绪，发现很简单。便迫不及待地卷起袖子，往锅里倒了些油，然后点上火，等油热了以后，我拿起一个鸡蛋，在锅沿边一砸，然后在半空中拉开两边的蛋壳，因为“高空降落”，所以“粉身碎骨”。蛋

黄和蛋清混在了一起，然后撒上盐。看着它们从白色变成黄色，想翻面，却怎么也翻不过来，顿时，我急得团团转，眼看着蛋蛋就要变黑了，脑中忽然想起平时妈妈煎荷包蛋的样子。于是，我依葫芦画瓢：将铲子完全铲入鸡蛋底下，一翻，果然翻过来了。但是，为时已晚，鸡蛋已经焦了。蛋蛋煎好了，我连忙拿筷子夹起尝了一口，啊！好咸，还有一股焦味，看来，我盐撒多了，也没撒均匀。

开始煎第二个了。由于有了第一次失败的经验，我摸出了门道。在锅子边缘敲开鸡蛋后，靠近锅底时，拉开蛋壳，蛋黄完完整整的。等煎到有点黄时，我就试着用锅铲推动鸡蛋，把它翻过来继续煎，等它煎黄时，就用锅铲压一压，蛋黄没流出来，就铲起来放在盘子里。接着，我又煎了三四个，在上面涂上番茄酱，就这样，一盘番茄荷包蛋就诞生了。

吃着自己亲手煎的荷包蛋，感觉特别香，也好有成就感。同时，让我明白了一个道理：失败是成功之母，只要坚持，就一定会成功！

指导老师：杭强圣