

姓名：_____

日期：_____

班级：_____

学习如何制作粽子



小贴士：

制作粽子需要耐心和细心，注意安全卫生。

粽子是端午节的传统美食。让我们一起学习如何制作粽子吧！

材料准备 (打√)

- 粽叶 糯米 绳子
- 馅料 (如：红枣、豆沙、五花肉、咸蛋黄等)

一、制作步骤：请仔细看图，了解制作粽子的步骤。

1 准备材料



把粽叶洗净，糯米提前浸泡2-4小时，准备好喜欢的馅料和绳子。

2 折粽叶



取两片粽叶，叠在一起，卷成一个漏斗形状。

3 放入材料



先放入一些糯米，再放入馅料，最后再盖上一层糯米。

4 折叠粽叶



将粽叶的上端向下折，把两侧的叶子向中间折叠。

5 捆绑粽子



用绳子将粽子紧紧绑好，确保不漏米。

6 煮粽子



将粽子放入锅中，加入足够的水，煮2-3小时（根据大小调整时间），直到粽子熟透。

二、排序练习：请将制作粽子的步骤按正确的顺序填序号(1-6)。



()
折粽叶



()
折叠粽叶



()
煮粽子



()
放入材料



()
捆绑粽子



()
准备材料

三、思考与分享：

1. 你最喜欢什么馅的粽子？为什么？

答：_____

2. 制作粽子时，你觉得最需要注意什么？

答：_____

自我评价：

我认真学习和完成了这张作业！



小知识：粽子有很多种口味和形状，不同地方的包法和馅料也有所不同。动手试一试，和家人一起分享美味的粽子吧！

