

我

学

会

了

做

糖

葫芦

芦

起因

看糖葫芦

看到卖的糖葫芦，想尝尝自己做的，便去买食材。

经过

做糖葫芦

具体过程：我和妈妈分工做糖葫芦。

结果

尝糖葫芦

自己做的糖葫芦果然很好吃。

道理：做事时如果遇到困难，只要坚持不懈，勇敢面对才能成功。



我学会了做糖葫芦

看糖葫芦

每次在外面逛街的时候都会看到许多诱人的、红彤彤的糖葫芦。于是我突发奇想：自己做的糖葫芦会不会更美味，更甜呢？

说干就干。我和妈妈去超市里买了水果和竹签，准备做两种糖葫芦——山楂的和草莓的。

做糖葫芦

要开始做糖葫芦啦！首先，我把山楂和草莓都泡进盐水里，过十几分钟后再用清水反反复复地冲洗，每个水果都搓一搓，这样水果就洗好了！



接下来的任务是串水果。做这个任务的时候得有耐心。我刚开始串的时候不小心把几颗水果都串歪了，但我并没有因此而放弃，相信自己只要慢一点儿就一定能串好。于是我继续仔细地、耐心地串着——终于串好了！不一会儿，我就把所有的水果都串到竹签上了。

说到糖葫芦，顾名思义，熬糖这一步是必不可少的。但我年龄太小了，所以就把熬糖这项任务交给我妈妈了。先在锅中放入糖和水，再开大火熬，等到大泡变小泡后就可以换开小火了。我妈妈可真厉害，一下子就熬成功了！

熬糖过程条

清晰

过程条

清晰

佩服真

厉害



最后把串好的水果串表面裹上一层糖上的小泡，再放到盘子里等糖冷却变硬，糖葫芦就做好啦！

尝糖葫芦

现在糖已经变硬、变脆了，我也已经迫不及待地想品尝亲手做的糖葫芦了！

我拿出一根草莓的冰糖葫芦——啊！香里透着一丝甜，看上去很好吃呢！我咬了一口，只听“咔”的一声，厚厚的糖皮破了，接着就咬到甜甜的流汁的草莓，真的好甜啊！我妈妈吃了一根山楂的——我想，山楂的冰糖葫芦的糖皮甜甜的，里面的山楂又是



酸酸的，酸酸甜甜的一定也跟草莓的
一样好吃！

不一会，我和妈妈就一起把五根
糖葫芦吃完了。

糖葫芦不仅好吃，还长得像一串
串的小红灯笼，看了就令人喜欢呢。

比喻的好
用得好！

通过这次经历，我明白了：做事
时如果遇到了困难，只要坚持不解，
勇敢面对才能成功。

最后还能总
总结出道理真
‘非折腾！’

