# 关于美食的初一周记400字5篇

来源：网络 作者：烟雨迷离 更新时间：2023-12-11

*我们写周记的好处就是不受题目、体裁、内容、表达等限制。自由的表达自己的想法，你还可以写关于励志的，启迪的文章。《关于美食的初一周记400字》是为大家准备的，希望对大家有帮助。1.关于美食的初一周记400字　　昨天，是除夕，我家进行了包饺子大...*

我们写周记的好处就是不受题目、体裁、内容、表达等限制。自由的表达自己的想法，你还可以写关于励志的，启迪的文章。《关于美食的初一周记400字》是为大家准备的，希望对大家有帮助。

**1.关于美食的初一周记400字**

　　昨天，是除夕，我家进行了包饺子大战。

　　“儿子，你去厨房拿案板、擀面杖和饺子馅，面已经醒好了，我教你包饺子”。妈妈说道。耶！妈妈终于肯教我包饺子了，我等这一天已经很久了！我想到。我急忙跑到厨房去拿妈妈要的东西，我迫不及待的等妈妈教我包饺子。

　　“首先，你把一张擀好的面 皮放在手心上，然后挖一勺和好的饺子馅放在面 皮的中心，再对折，把边捏紧，如果不捏紧，下锅煮的时候容易烂。”说着，妈妈就包好了一个饺子。我依着葫芦画瓢，先放手心一个面 皮，然后挖了一勺饺子馅，“饺子馅太少了！”妈妈说道，我急忙又挖了一勺饺子馅，“太多了！”妈妈又说道。说着就用勺子挖出了一点馅，然后我将饺子皮对折，我特意使劲捏了捏饺子边，一个变形的饺子就好了。妈妈鼓励我道：“没关系，每个人刚开始包饺子的时候都是这样，再练一练，随后，我越包越熟练，跟妈妈包的没什么两样，这是，我萌发了一种想法：趁妈妈不注意我往一个饺子里放一点芥末。说干就干，我往一个饺子里涂了点芥末，我心想：看看谁会吃掉它！

　　“噼里啪啦，噼里啪啦”随着一阵鞭炮声饺子煮好了！我吃着自己包的饺子，比吃了蜜还甜，这时我吃了一个“奇怪”的饺子，我一口把它给吃了，我心想：咦？怎么这个饺子味道怪怪的？难道果然不出我所料，我吃到了我的恶作剧芥末馅的饺子，顿时一股冲鼻的味道眼泪马上止不住的流出，我迅速倒了一杯水，“咕咚，咕咚”的一口气把它喝完，妈妈急忙问我：“怎么回事？”我把事情的经过说了一遍，妈妈笑着说：“害人终害己，以后别这样了。”家人的笑声和小区里的鞭炮声融合成了动人的乐曲，在我们的耳畔回响。

**2.关于美食的初一周记400字**

　　但凡到过我的家乡镇坪的人，谈起这里的美食，都会赞不绝口。“巴山景秀美，镇坪腊肉香”，说到镇坪美食，首当其冲的还是镇坪腊肉。

　　腊肉指的是腊月或冬天腌制熏干的肉，它的特点主要在一个“腊”子，每年冬至以后到立春之前这段时间，是制作腊肉的时节。人们把新鲜的猪肉割成大块，放在大木盆里用盐腌上三五天，然后就把腌好的肉吊起来用柴火进行熏烤。熏烤的过程一定得讲究火候。火不能太旺，太旺就会只能熏到肉的表皮，无法将肉里面熏干，这样就有可能使肉发臭变味，要用微火慢慢地熏烤，是在火里加一些甘蔗皮、桔子皮、柏树枝，这样熏出来的腊肉 色泽金黄，味道鲜美。待猪肉熏到没有水分色泽金黄之后，就可以取下来贮藏在阴凉通风处，供一年四季食用。

　　腊肉可以做成多种特色菜，既可以和各种干菜及鲜菜炖汤，又可以与各种食材搭配炒着吃。洋芋粑粑炒腊肉、增板肉和猪蹄炖竹笋是招待贵客必备的特色菜。尤其是猪蹄炖竹笋更是镇坪美食一绝。总之，腊肉无论蒸吃、炖吃或炒着吃，都香醇可口，风味无穷;就是闻一闻香味也会让你垂涎三尺。于是出现了“喝口镇坪腊肉汤，给个皇帝也不当”的说法。

　　镇坪腊肉无处不在，大到镇坪腊肉厂生产的腊肉干，小到每一个农户家，处处腊肉飘香。镇坪腊肉不光是供自己吃，更是镇坪人热情待客的必备品，有亲朋好友驾到，炖猪蹄炒腊肉那是必不可少的。如今，镇坪腊肉已经成为家乡的一张名片，代表着家乡的饮食文化，更是馈赠亲友的礼品，相信在不久的将来，它会带给我们更多的惊喜!

**3.关于美食的初一周记400字**

　　在我的再三央求下，妈妈终于在菜场买了一些小龙虾，我拿了三只小龙虾，我把它们养在金鱼缸里，仔细的观察起来。

　　小龙虾长得可威猛了。全省穿着一件黑红的盔甲，就像一个大将军穿着战袍似的，威风凛凛。它头很大，差不多占了整个身体的一半。三角形的脑袋上长着一双圆溜溜的眼睛，眼睛和红豆差不多大小，每次遇到危险的时候，眼睛就会缩进去，过好一会儿，才会再次把眼睛伸出来。头上还有四根胡须，其中上面两根短，下面两根长。身上还有四对火柴大小的腿。最引人注目的是一双大钳子。当你惹它时，两只大钳子就高高举起来，耀武扬威的样子，仿佛在说：“你在惹我，别怪我不客气了。”腹部是半透明的，隐隐约约地看见里面的肉。尾巴则像一把展开的小扇子。

　　三只小龙虾在鱼缸里。其中一只胡须最长，时常伸出一对大钳子，一副凶巴巴的样子，我叫它“凶凶”。另一只时常沿着缸壁爬上来，几次差点逃出鱼缸，我叫它“爬爬”。还有一只最安静，常常趴在鱼缸里吐泡泡，我叫它“乖乖”。

　　我让三只小龙虾来一场翻身比赛。我先用筷子，把他们翻个“八脚朝天”，只见它们的腿和钳子在空中乱舞，好像想抓住一个救命稻草一般，课，可任凭它们怎么努力，总是翻不过来，我心里暗笑：嘿嘿，这下你们威风到哪里去。没想到“乖乖”两只钳子抵住鱼缸，身子一躬，尾巴一缩，就翻过来了。“小样儿，说翻就翻，动作还挺麻利嘛”我自言自语到。另外两只也借助了外力，终于翻过来了。经过这么一折腾，它们老实了一些。

　　终于到了吃晚饭了，桌上放着一盆剩下的小龙虾。那些霸气十足的家伙们变成了我的口中食，腹中餐，美味！

**4.关于美食的初一周记400字**

　　小龙虾算是人尽皆知的一道美味了。它可出现在路边的小摊上，爆炒一番，红艳艳，油汪汪的，几十块一斤，物美价廉。端在手上，一手执虾，一手端碗，边走边吃，一路飘香。而把它放在金碧辉煌的酒楼中呢，也不突兀。一大盆蒜香小龙虾上桌，不等服务员分完手套，早有人捞起一只。趁着热气，大快朵颐，大块大块的辣椒衬着一身红的小龙虾，似火的热情迅速地俘获了每一个食客的胃。深吸一口气，一鼻子的辣，让人食欲倍增。

　　吃小龙虾的地方也不少，而我最爱的还是老外滩里露天的龙虾店。随性地坐在天台上，一桌人热热闹闹的。我早早地戴上了手套，取来一个小瓷碗加配料。先放一点专门的老陈醋，一股浓浓的醋酸味儿扑面而来；再来一点蒜沫，零零星星地飘在醋上；最后滴一两滴辣油，一碟调料就完成了。随后，便是满心欢喜地焦灼等待着龙虾的到来。“哗——”突然，一股热气扑上了鼻子，一片艳红映入眼帘，满满三大盆的小龙虾随之被摆在了桌上。

　　不等下令开吃，一大把的龙虾已经放在了我的碗里。我把小龙虾整个浸在料里，使咬掉虾头，又麻利地剥开小龙虾的“衣甲”，肥美的虾肉便暴露在面前了。但我先不急着吃，而是舀一小勺的虾汁，浸一浸，再点一点料，最后才往嘴里塞。手上全是龙虾味儿，引得人边吃边舔。豪放地吃过五六只过了瘾，就可以来一碗漾着稻香的白饭，再备好一只剥好浸过调料的虾，吃一口虾，过三五口白饭，回味无穷。吃过白饭已经半饱了。我软软地靠在椅子上，把剩下的虾白口细品，对着满天的星星和一轮明月嚼尽吞下。

　　“啊，不错，这虾好！”突然，爸爸的一番感慨引起了我的注意。只见他仔仔细细地去了虾头，拔尽了虾的小脚，卸下了虾壳，独留了虾尾巴。我看得奇怪。却见他这么处理完七八只后，便倒了酒，抹上辣酱，手抓着虾尾巴在醋碟里滚上一圈，一口喝酒一口虾地开始大吃。这么个吃法，倒是比吮指的我要“绅士”多了。

　　人间美味，不过如此。小龙虾，你是我心中的至味！

**5.关于美食的初一周记400字**

　　除夕夜，小星星们在黑蓝的天幕上调皮的眨着眼睛，窗外不时地亮起烟花和星星们玩耍。

　　我和妈妈在屋里包着饺子，妈妈拌得饺子馅散发着诱人的香味，里面除了猪肉，还有切碎了的大白菜、青豆角、花生油等等。我忽然想到：如果饺子馅里只有猪肉是不是会更好吃呢？我正想着，隔壁的许阿姨来了，她想让妈妈帮忙做年糕，妈妈叮嘱我在家守夜，便和许阿姨走了。

　　我跑到门口，向四周瞧了瞧，确定妈妈已经走远了，便高兴的蹦了起来。抬头看了看小星星，小星星们正好奇地看着我，我神秘的对他们眨了一下眼睛，心想：今天我要做出世界上吃的饺子！于是，我像一只快乐的小兔子，蹦蹦跳跳地跑进厨房，用出了吃奶的力气从冰箱里找到一块猪肉。我用一把小刀从猪肉上割下一块瘦肉，然后切成三小块，正好可以包三个最美味的饺子，我和爸爸、妈妈一人一个，让爸爸、妈妈尝尝我的手艺。

　　不行，我得加快速度了。我必须在妈妈回来之前完成我伟大的作品——美味的全猪肉饺子。我拿着切好的猪肉，飞快地跑回房间，又飞快地挑了三张最圆的饺子皮，反别把三块猪肉放在饺子皮中央，然后迅速用手把饺子皮捏合在一起，等妈妈回来的时候，我早就把他们包好了。

　　第二天早晨，我得意洋洋地看着妈妈把煮好的饺子盛到碗里，心想大家吃到我包的饺子一定会赞不绝口的。可谁知道大家吃到了我的伟大作品时都皱起了眉头，等我公开了我的秘密后，爸爸、妈妈哈哈大笑。妈妈抚摸着我的头，笑着说：“傻孩子，猪肉没有油、盐等调料调上味道，怎么会好吃呢？”

　　哦！原来如此！从此以后，我明白了一个道理：做任何事情都不能只看表面，而应该深入其中，才不会弄巧成拙。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找