# 做豆瓣酱的作文(合集5篇)

来源：网络 作者：九曲桥畔 更新时间：2025-06-03

*做豆瓣酱的作文1放学回家，妈妈笑着对我说：“今晚我们吃玉湖砂锅粥。”我开心坏了。不一会儿门铃响，我蹦着出去开了门，果然是外卖小哥，我接过用纸皮箱套着的砂锅煲，小心翼翼放到餐桌上。“开饭了！”妈妈叫着。我、哥哥坐在桌前。妈妈揭开锅盖，白色的热...*

**做豆瓣酱的作文1**

放学回家，妈妈笑着对我说：“今晚我们吃玉湖砂锅粥。”我开心坏了。

不一会儿门铃响，我蹦着出去开了门，果然是外卖小哥，我接过用纸皮箱套着的砂锅煲，小心翼翼放到餐桌上。

“开饭了！”妈妈叫着。我、哥哥坐在桌前。妈妈揭开锅盖，白色的热气像仙女舞动着身躯，慢慢升起。妈妈喜悦地说：“一打开盖子，香味就飘进鼻子里了呢！趁热快点吃，有一大锅。”我用力地吸了吸气，一股粥香伴着蟹香飘入我的鼻中，沁人心脾。

站起来往锅里瞧，白中带点浅黄的粥上，点缀着银灰色的黄鳝，浅红色的肉蟹，绿色的香菜，黄色的姜片，令人垂涎三尺。

妈妈给我舀了一碗。仔细一看，粥粒像个白白嫩嫩的小胖子。我迫不及待，将一勺粥放入嘴中，先是一股淡淡的米香在口中弥漫。细嚼，米中的汁水炸了开来，是香甜的。咽下去时蟹香会在一刹那间冒出来，是鲜甜的。不久，一碗粥下肚。妈妈说：“这么快就吃完一碗粥了。妈妈再给你盛一碗。这儿有你喜欢吃的豆瓣酱。”我放了一点豆瓣酱到粥里，搅拌一下，舀一口，送入嘴中。这次在口中弥漫的不仅是淡淡的粥香，还有浓郁的豆香。细品，别有一番风味。但豆瓣酱咸，不宜多加。不久，一碗粥又下肚。哥哥打趣地说：“今晚食欲不错哦。这里有好多你爱吃的蟹，夹点给你。”边说边夹了块蟹腿放在我的碗里，我调皮地笑着对他说了声“谢谢啦”。

我熟练地把蟹腿分开，白白的蟹肉露了出来，一丝一丝的，十分诱人。把蟹肉塞入嘴里，蟹肉的鲜甜和粥的香甜混在一起，是幸福的味道。哥哥又夹了几块蟹膏给我，直接塞入嘴中，嚼一嚼，有点苦。沾点砂锅粥，蟹膏的苦味伴着粥的甜味，味道更佳。蟹富含营养，但不宜多吃。

不一会儿，一大锅粥便消失了。嘴里留着粥和蟹的余香。我摸着圆滚滚的肚子，满足地说：“吃太多了，砂锅粥真是太美味了！”

回味，砂锅粥的香；回味，家人的爱。

**做豆瓣酱的作文2**

时间如流水般逝过，转眼间，又到了除夕，这个一家人团聚的节日。

餐桌上，一眼望去，满是冒着热气、在灯光的照耀下闪闪发光的美味佳肴。等家人齐坐在餐桌旁时，便可以享用美食了。

坐在椅子上望着眼前的菜，筷子却情不自禁的伸向了那红烧肉，只见那红烧肉在灯光的照耀下晶莹剔透，好似一块透明的水晶，将那红烧肉夹进嘴中，肥肉油而不腻，瘦肉嫩而不柴，真乃人间之佳品。咽下去之后，口中仍然保留着那鲜香的肉味。

再看其它的菜，那清蒸鱼的肉质十分细腻，再沾上酱汁，入口即化，给人一种在吃雪糕的感觉，再过一会儿，一种辣味便盈满嘴中。能让人多吃三大碗米饭。

最后，今天年夜饭的主角登场了，饺子！，平日里我可最爱听懂饺子了，筷子立即出动，夹起一个饺子，沾上妈妈秘制的酸辣酱，送入口中，那酸味立刻充满在我整个口腔，再去细品时，辣味突然在嘴中“爆炸”，令人欲罢不能。

经过一阵风卷残云的“洗劫”后，桌上的盘子空空如也，吃饱喝足的我，幸福极了。这应该就是舌尖上的除夕了，满是幸福的除夕。

**做豆瓣酱的作文3**

舌尖上的美味抒情散文

土家酱香饼，又称土家香酱饼。这又是一种土家族餐饮中被人们赞誉为舌尖上的美味，说它美味，主要是它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它辣而不辛，咸香松脆。

在远古时，每逢丰收过节时才能吃得上，据我们当地上了一定岁数的人说：“此饼是清朝康熙年间，一位受洗后在武当山出家的法号为德福仁波切的僧人，他用多年自制的斋菜及多种药材和香料秘制而成”，凡上武当山的香客品尝后都回味无穷，赞不绝口，后来此技术不慎流传，几百年来以他独特的口感与风味传承于土乡人间，今天它掀开了面纱走出了大山，走进了都市，已成为都市生活不可多得的集色、香、味于一体的独特的香酱饼大众口味食品，在很短的时间内畅销热卖于全国大中小城市。

它尤其是我们家乡的一种特有的小吃。说它特有，主要是它的制作考究，堪称当地小吃一绝。

酱香饼是一种与千层饼外貌相似，但口感和味道有天壤之别的一种新饼，刚推出市场的时候，相当火爆，数十人排队等候成为一道城市的风景线。

如此火爆的.酱香饼，在制作时其工艺还是相当复杂的。它分为面料、馅料、辣椒油：

面料:高筋面粉二十斤、干酵母五十克、泡打粉六十五克、糖二两(一百克)、吉士粉半匙(国际计量一汤匙10ML)、水十二斤、色拉油四百克。

馅料:生猪肥肉末(不要瘦肉)十一斤(五千五百克)、蒜五两(二百五十克)、姜五两(二百五十克)、孜然五半匙(国际计量一汤匙10ML)、辣椒油适量、辣椒粉适量、豆瓣酱适量(炸熟)、鸡精粉适量、蚝油半瓶(或老抽适量)、盐适量;

辣椒油:色拉油(适量)在没开的时候倒放辣椒粉(适量)中搅匀;

制作饼表面油：色拉油三十斤,大葱五根,大蒜,姜各半斤(二百五十克),麻椒二十克,芹菜四两(四百克),花椒二十五克,大料二十克,桂皮三十克，当油开的时候把这些料倒入炸至无水份捞出既成。

制作过程：将面料倒入和面机和面，色拉油分二次倒入和匀；再面揪剂子每个一百三十五-一百五十克,擀皮抹一层满薄薄的馅,包起来擀成饼,在饼的上面抹上一层匀称的馅。在馅的上面在抹一层表面油；紧接着在饼的上面撒上一些芝麻(生)葱花；饧三至五分钟,放入烤箱,烤至表面金黄色即可。

说得更形象直观一点，就是将开水浇入面粉中，搅拌至水分消失，再倒入冷水搅拌成团，用手将面团揉光滑后盖保鲜膜醒30分钟；熟芝麻一汤匙放入保鲜袋，擀成芝麻粉；醒面的时候熬制酱料。锅中放油，油冷时将花椒、八角放入小火炸至变色并出香味，然后取出不用，只留油；放入一汤匙剁碎的郫县豆瓣，炒出红油；放入一汤匙甜面酱和一汤匙蒜蓉辣酱，炒出香味；加入半碗水，小火煮至沸腾，放入白糖、芝麻粉、孜然粉，搅拌均匀；保持小火煮，加入适量水淀粉勾芡；用勺子舀起可缓缓流下即可，太稠了不容易刷到饼上；醒好的面擀成一张大薄片；上面撒一层花椒面，倒上适量的油；然后拎起四个角到中心沾油，面皮上都沾到油即可；将薄面片横竖各切4刀，注意不要切断；然后一层层叠起，16叠好后成一个小方块，四周捏死；像包子一样捏成圆形，能擀的比较圆，也可以直接擀；将饼擀薄，要比平底锅大一些；平底锅中倒入油，要能覆盖锅底。烧热后放入饼坯，饼比较大，可以形成自然的褶皱；以小火慢慢烙至两面金黄，记得要盖盖子，否则会烙的干硬；刷上酱料，撒上葱花和芝麻即可关火。酱料比较咸，注意用量。

记得有一次，我和家人一共四人在外面办事。路上小孙孙喊肚子饿了，恰好街道对面的路边有卖土家酱香饼的，我们把车圈了一大圈才转过去停在路边，我拉开车门下车，前去买了四个土家酱香饼，大家立刻狼吞虎咽地吃了起来。我看着他们一个个吃得津津有味的样子，再闻着扑鼻的香气，口水都要流出来了，于是我大口大口地吃起来。

好香，真是人间美味呀！我发自肺腑地在心底大喊一声：实在是太好吃了！

土家酱香饼酱料是关键，正宗的土家酱香饼一共由30余种不同的调料配制而成，在制作酱料的过程中分量，时间先后都极为讲究。只有这样做出来的酱料才能使土家酱香饼更加奇妙。

舌尖上的美味的优美散文

想起那年与奶奶一起，到青岩公社的红岩大队姑奶奶家去玩的情景，至今还记忆犹新。

我和奶奶从高家堰镇上出发，沿着古周（古老背至周府口）公路，过白果坪，到馒头嘴，顺着馒头嘴桥孔下的一条小路，折向北边丹水旁的山道，穿行在半岩壁中羊肠小路过一条深涧，再翻一座山，站在山顶，脚下便是青岩大坝，等我们下山到大坝跟前，顺着大坝北侧导流渠向东走个两里路，来到了红岩湾口，左拐进山还走三五里山路，站在路上便看到了前面不远处有一栋土砌瓦盖的小三干房屋。

奶奶在前面催我快点走，我加快脚步，很快就来到了姑奶奶家。奶奶人还没进屋，就一声：“姐姐——”屋内很快走出一位大约六十多岁的老妪，但看上去精神矍铄、温柔可亲。

她走到我奶奶跟前，伸开双臂紧紧地抱在了一起。

看他们那个亲热劲儿，不言而喻，姑嫂相见有着说不完的亲热话。

奶奶看了看旁边站着的我，给我使着眼色，示意我要请教人。我心领神会，大声地叫了一声：“姑婆婆——”（姑婆婆也称姑奶奶）

姑婆婆走到我的跟前，抚摸着我的小脑袋，亲切的说：“一段时间没看到，都长这么大了。”我望着姑婆婆，只是一个劲儿地笑。

我们随着姑婆婆进了屋，在木椅子上坐定，姑婆婆吩咐她的一个哑巴外孙给我们倒水洗脸、洗手，并给我们一人沏了一杯绿茶。

在我和奶奶喝茶这个间隙，姑婆婆在厨房忙开了，不大一会儿，两大碗热气腾腾的像面条，但又不是面条早已经搁在了小方桌上。

我端起碗津津有味地吃着，有些疑惑不解，问旁边的奶奶，这是啥？奶奶才告诉我，这不是面条，是姑婆婆自己摊的绿豆皮子。

从那时起，我就认识了这叫“绿豆皮子”的东西，同时我也知道了绿豆皮子是一种非常美味的东西，现在几十年都过了，我还是那么念念不舍、回味无穷。

绿豆皮是清江、丹水沿岸土家族人喜爱的一种食品，即便待客，也不以为嫌，“过中”、“宵夜”大都是绿豆皮一碗。

自从在红岩姑婆婆那儿品尝了绿豆皮子后，实时在奶奶耳边叨念着它，也时常问起奶奶绿豆皮是怎么制作的，她告诉我，是将玉米粗磨破籽，去壳浸泡，加进绿豆，细磨成浆，舀一小瓢沿烧热的铁锅倒去，以毛刷将浆子刷匀而成圆形的皮子，名叫“摊绿豆皮。”在锅里摊的时候，火候十分重要，灶里一般烧枯松毛和枯树叶子，专人把火，火候要高就高，要低就低，否则不是生的揭不起来，就是烧糊了。将摊好的绿豆皮卷成圆筒，切细晒干，即可贮存使用。吃的.时候先用凉水泡一下，掺少量的菜叶煮熟，放进佐料即可。

但也有将绿豆、大米洗净用水都泡上一天打成浆。然后把一个大锅洗净，文火。用漏斗把打成的绿豆浆一丝一丝的倒入锅中，也可以在锅里贴上薄薄的一层烙熟后切丝。这样一张豆皮就做成了，这就是另外一种做法。

在这炎热的夏日已经到来之际，大热天怎么解暑呢，吃一碗“绿豆皮你”再好不过，将摊好的绿豆皮，从热锅底揭起来，卷成筒晾干后，储存起来，要食用时，做起来非常的简单。

其食材：干粉皮，青椒，葱，胡箩卜，大蒜，.调料:盐，花椒粉，鸡精，生抽，醋，香油。

首先取两张绿豆干粉皮，在沸水里煮3至5分钟，出锅放入冷水里泡泡，然后将粉皮切的稍微宽点，放到大点的容器里为了搅拌方便。

当然，要把青椒切的短点细点，葱切成葱沫，大蒜切成沫，接下来把提前准备好的材料:葱沫，大蒜沫，盐，花椒粉，鸡精都装进一个大碗里。开始开火烧热清油浇到准备好的葱蒜沫的碗里，然后倒上醋，滴上几滴香油搅匀倒入装有绿豆粉皮的大容器里，继续搅拌均匀装盘，最后撒上些许青椒丝完成。

一份美味可口的凉拌绿豆粉皮终于做好啦！吃法跟面条的吃法都差不多，可以做成炸酱豆皮，肉丝豆皮，炒豆皮等等，做成自己喜欢的吃法。

它不仅是一种美味食物，还可以入药，解热毒，退目翳。为了增强它的入药功效，在煮豆皮时，适量添加绿豆一起煮，绿豆皮的膳食纤维含量较高，总膳食纤维，黄酮类含量较高、性寒。建议根据个人身体状况食之。绿豆的清热功能集中在皮上，而解毒的功能集中在瓤里。如果只想清热，把绿豆煮开，稍微再煮会儿，别煮烂，光喝绿豆汤就行了。要想解毒就把绿豆煮烂了，连汤带绿豆一起吃下去。

我们全家人围在餐桌上，都赞不绝口的边吃边说真好吃，你喜欢吗？喜欢就快来我们土家山寨尝一口好好吃啊！真是美味佳品啊！

舌尖上的美味的生活随笔

北京的烤鸭，西安的羊肉泡馍，云南的过桥米线……作为一个十足的吃货，这些怎能不是我的最爱呢？但最让我垂延欲滴就是我老爸的拿手好菜——麻辣猪蹄！

一提这麻辣猪蹄，我嘴里似乎还有一阵浓郁的香味呢！麻辣猪蹄又辣又香，做法也不太复杂。将洗净的主体煮熟煮透。将酱汁调好与猪蹄一起入锅中，待火候老火后取出。还可以根据自己的口味喜好而放入调料，加入红红的辣油。

浓浓的汤汁和油而不腻的`大猪蹄完美结合，再撒一把葱花，咸甜适中，一个个猪蹄还冒着热腾腾的蒸汽呢！香味扑鼻，用手轻轻一扇，一种独特的香味从鼻腔蔓延，遍布全身，顿时感到舒适无比。受不了啦！仿佛全身上下的每个细胞都在跃动。我嘬了嘬嘴，“贪吃虫”已经急不可耐了。

我迫不及待地拿起筷子，可皮太嫩太滑，根本夹不住。但是猪蹄的诱惑力太大，根本抵挡不住。直接上手，拿起一个就啃，太赞了！我慢慢咀嚼着，鲜嫩多汁，香脆可口。

每咀嚼一口，嘴里总会有股浓浓余味在嘴中弥漫。再吃一口，那麻辣鲜香的肉皮，如一个个活泼可爱的小孩子在嘴中不停走动。再吮吸一口汤汁，仿佛待在仙境中。越吃越帶劲，越吃越香。不过一会工夫，我就如风卷残云般的狼吞虎咽地吃了下去。吃完后，嘴角上满是油，又将卤汁一扫而光，甚至还不肯放过手指上的油渍。好吃极了，意犹未尽，现在回想起来还唇齿留香。

我喜爱麻辣猪蹄，不仅因为它色香味俱全，更因为吃它可以强壮骨骼，美容美颜。猪蹄中还有很多蛋白质，碳水化合物。能防治皮肤干瘪起皱，可增加皮肤弹性和韧性，有很多维生素。

听了我的介绍后，你的口水是不是已飞流三千尺了吧！你的嘴巴可能蠢蠢欲动了吧！快来品尝吧！

除夕的舌尖上的美味作文

**做豆瓣酱的作文4**

清晨，露珠从草间流露，一抹红晕，打破黎明，我们也随着这破晓的光来到了川菜博物馆。

来到川菜博物馆，我们首先见到的是菜的发展史，随后我们就跟随老师来到了。郫县豆瓣酱以及酱油酿制的地点。我们了解到，在豆瓣酱中酿制一至四年的豆瓣酱适合食用，因为正值味道鲜美之时。在参观川菜博物馆的最后，我们来到了我们期待已久的小食铺，在这里正如同夜市一样，食品琳琅满目，数不胜数，而且每道菜有每道菜的特色，而我最爱的则是苍溪酥肉，这道菜外皮松脆，内部Q弹可口且味道鲜美，含在口中仿佛可以融化一般，同学们也各挑各的，生怕错过了哪样美食。在川菜博物馆中，我感受到了四川人民对菜系钻研的专注。

随着公车的开动，我们从川菜博物馆离去来到了都江堰，这都江堰是一个巨大的水利工程，具有防洪、水运、灌溉等作用，其主体分别是鱼嘴，飞沙堰和宝瓶口，他们分别拥有分水排去泥沙和最后的分流，也正是他们使成都平原成为天府之国。而更让人想不到的是，这一伟大工程竟是在古老的秦朝修建的，在都江堰中，我感受到了古人那仿佛无穷无尽的智慧。

愿今天的经历化为春风吹入我的心房，打开我心灵那扇窗，也愿明天仍是好的一天，也许这春风会在我梦中出现，晚安。

**做豆瓣酱的作文5**

春节如约而至，男女老少都换上了新衣裳，就连大地也换上了五颜六色的新衣裳。在一片喜庆、祥和的景象中春节就拉开了序幕，于是，在辞旧迎新的那一天里“舌尖上的美味”佳肴就诞生了。

吃年夜饭就是图一个团团圆圆、和和美美，所以在我们这里的除夕年夜饭的菜谱就有点讲究了，肘子、鱼、鸡、八宝饭……都是在除夕年夜饭缺一不可的佳肴。

年夜饭的佳肴都有着好的象征。红彤彤、色味具全的大肘子寓意着在过去的一年里，不开心的事情、与烦恼都结束了，即将开始的是新的一年。湖南的`特产便是那香味扑鼻的腊肉了，这也是年夜饭必不可少的菜，把腊肉往嘴里一放，一股腊肉的清香从喉咙直流到身体的每一个器官。一碗腊肉韵涵着古代人的智慧，也寓意着阖家欢乐。梅菜扣肉更是脍炙人口，那扣肉的醇香、肥而不腻，梅菜的香浓，使人“望眼欲穿”宛如“珠翠之珍”，它寓意着蒸蒸日上。最后，有一道压轴大菜，可谓是“五味俱全”足以与“山珍海味”媲美的八宝饭了，这道菜是配料最多的，糯米、莲子、蜜枣、瓜子仁……一共有八种配料，而它的形状就是半圆形的，吃起来糯糯的、甜甜的。

到了晚上守岁，妈妈总会端出一碟香香的饺子。望着这一碟的饺子，味蕾都在“蠢蠢欲动”。饺子的样子就像金元宝，咬一口，鲜嫩的肉馅伴着浓郁的汤汁在口里“诱惑”着舌尖上的味蕾，然后就“混”在血管里流向身体的每一个细胞。

是时间成就了“舌尖上的美味”；在新的一年里“舌尖上的美味”也需要我们的创造。

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