# 制作美食作文说明文500字(合集10篇)

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2025-05-24

*制作美食作文说明文500字1右手抓过数不清的筷子，嘴巴吃过数不清的美食后，至今仍是回味无穷。像韩国的烤肉、日本的寿司，甚至是家乡泉州的肉粽……都各个色香味俱全，何不让人口水“飞流直下三千尺”呢？嘴巴使劲地嚼呀嚼，舌尖舔过各国的风味，就只能用...*

**制作美食作文说明文500字1**

右手抓过数不清的筷子，嘴巴吃过数不清的美食后，至今仍是回味无穷。像韩国的烤肉、日本的寿司，甚至是家乡泉州的肉粽……都各个色香味俱全，何不让人口水“飞流直下三千尺”呢？

嘴巴使劲地嚼呀嚼，舌尖舔过各国的风味，就只能用一个字来形容“爽”！疯狂地吃后，不免感到有点腻，不如外婆家那看似薯片的家族美食——鱼片。我欣喜若狂，立刻接过鱼片，用力一咬，“嘎嘣”一声，美味在舌尖上转动着，又香又脆，让人管不住嘴，来一个“鱼片大宴”。不一会儿我就填饱了肚子。

话说回来，炸鱼片可是外婆的拿手好戏。惠安，本身就是海边人家，有味道鲜美的大鱼。要想做这道菜，先把鱼剁成碎碎的，加入地瓜拌匀，然后轻轻地分成一片一片的，放在冰箱里冷藏。炸鱼片还有点讲究，锅里倒进油后，必须一片一片放进去，否则锅里的油便会“噼啪”一声溢出来。

人们的生活也是这样！成功是来之不易的，幸福是来之不易的……还得费点功夫。年幼的我虽然都是吃现成的美食，体会不到真正来之不易的感觉，只知道食物样样美味。

当看到台上领奖的同学，各个面带微笑，捧着金灿灿的奖杯时。大家都流露出羡慕的目光，何不想想他们是经过多少努力，体会了多少苦味。

人生的道路还很长，快用画笔绘画自己的美食人生，各种各样味道的人生！

**制作美食作文说明文500字2**

未来的食物多种多样。想想自己想要什么。

午餐时间到了，桌上摆满了美味的饭菜:红烧鸡翅、烤肥羊、椒盐土豆、鸡汤、凉拌黄瓜、小心脏、水果我最喜欢的是百味书。几百本书可以看可以吃。你会好奇:这本书怎么能吃？我来告诉你！这本书是由果酱和饼干制成的。当你翻开一页，你可以闻到一种不同的水果味道。饿的时候可以在角落里咬一口，不用言语。

顺便说一下，你一定会喜欢这里的七色西瓜的！别看这个西瓜。外观和普通西瓜没什么区别，只是切开让你跳。有七种不同的颜色:红色、橙色、黄色、绿色、青色、蓝色和紫色。吃红的让人精神百倍，吃橙的让人有无尽的幻想，吃黄的让人立刻难过快乐

忘了告诉你。现在，还有空气食物！张开嘴再闭上，就可以吃空气棉花糖了。把空气放进透明的袋子里，用吸管吸一口，你会觉得自己饱了。

未来的食物让你流口水？有时间，以后看下面！是不是吃的津津有味，在这里流连忘返？

**制作美食作文说明文500字3**

俗话说：“民以食为天”，中国的美食，无论是盛宴上的山珍海味，还是农家中的粗茶淡饭，亦或繁华街边的风味小吃，都各具特色。北京的烤鸭，天津的包子，内蒙古的烤全羊，重庆的麻辣火锅，都是我的最爱，但我更喜欢的是云南的米线。

首先，拿红薯粉做的米线，在事先秘制的汤汁中浸泡五分钟，然后把米线放进碗里，再把另一种秘制汤汁倒进碗里。最后，在碗中撒些辣椒酱、花生米和香菜，这样，米线就出锅儿了。

米线还没上桌，那香气早已飘满屋，我已经迫不及待的准备着吃呢，口水忍不住流出来了。终于，垂涎三尺的我等到米线上桌啦，那碗里晶莹剔透的米线在汤中翻滚，通红的汤汁上飘着嫩绿的葱花和绿油油的香菜，还有十几粒浅黄色的花生米，这颜色也足够诱人了。

细细的闻，我闻到了辣椒的燥香味，香油的醇香味和老陈醋的酸爽味。醋与辣椒可谓天作之合，几滴醋，一勺辣椒酱加上大颗饱满的花生米与浓郁的汤汁和筋道的米线交融在一起，汇成了一碗无与伦比的的米线。

慢慢的吃，我加起几根米线，米线却如一个调皮的孩子，从筷子上滑落下来。放到口中，一股滑嫩筋道的感觉直扑到我的喉咙中，滑进我的心田。我虽然舌头打颤，辣的满头大汗，烫得嘴唇火烧火燎的，可我越来越想吃，越来越爱吃，真是不辣不过瘾呢。

一种美食，一个味道。一种体验，一个故事，一次挫折，一份收获，品尝着美食，诉说着故事，感悟着人生，这就是生活的滋味，如同一碗米线色香味俱全呀!

**制作美食作文说明文500字4**

俗话说得好“民以食为天”，我对这句话非常赞成。我可以封自己为“小小美食家”，因为我对菜颇有一番研究。光菜名，我就可以滔滔不绝的说上百种。北京的烤鸭、内蒙古的小肥羊、西安的羊肉泡馍、山西的刀削面……在这么多香甜可口的美食中，最让我喜爱的，便是苏州的松子桂鱼。

当你第一眼看到松子桂鱼一定有种想吃的念头。其实我第一次吃松子桂鱼也是这样的，说实话它那涂满红红番茄酱的身体，和里面那金黄色的皮，谁见了都会嘴馋。

再说说它的做法，首先把桂鱼从尾部顺着骨头往上劈。把鱼肉和鱼骨分离。两面都劈到颈部。然后把中间那跟骨头砍掉不要了。接着把鱼肉身上的小刺再去掉，现在桂鱼只剩头和两大片肉了。把半边肉平放在砧板上斜着改刀，只能切到鱼皮的位置然后再转过来切。正好是个叉叉的样子。大家见过猪腰吧？就是那种改刀方法，要是不会的话就把鱼大片一点劈一下也行。但不要劈的太深。以免油炸的时候把鱼身炸破了；接着把料酒。盐。味精。生姜。葱放到里面淹一个小时。然后用干芡粉把整条鱼都沾上。特别是鱼肉的空隙一定要把它沾上。放油锅里炸；油温大概在七八分热的样子，也就是油上有些冒黑烟了。油温高呢可以使鱼的表面结一层壳。这样不会把鱼肉里面炸老。而且表面很脆。最好是准备两只锅；另一只锅现在可以烧汁。倒油。倒入番茄沙司。一条鱼大概要放半瓶。放入白糖。放少量盐。不要放味精不然很难吃。然后放少量水进去。接着放玉米青豆。松仁。然后勾芡。最后再加点白醋。把鱼拉出来浇到上面去就好了。

说完做法在说说味道，想必吃过的朋友都知道松子桂鱼外酥里嫩，酸酸甜甜。

**制作美食作文说明文500字5**

今天，咱不聊三国，不聊水浒，来聊聊诸城传统菜肴——辣丝子。

话说上周三晚上，偶然间，我在饭桌上食了一口辣丝子，刹时，酸甜辣三种口感在我的口腔中爆发。细看，它刀功细腻，洁白如雪，闭目细品，爽口无比，入口清脆，尤其是与荤菜同时入口下肚，特别开胃。但是看似简单的菜肴，也一定少不了它那简单且讲究的制作方法。

醋与水的碰撞，也会别有一番风味，那带来的酸爽是其它食品取代不了的。通常5：1的量腌制；否则一步错步步错，醋多了会发烂，反而不达辣度。

足够的辣菜才能做出足够的辣丝，新鲜的辣菜磨刀切片，成细条状。洁白的辣菜条拌入盐，如雪地撒霜，一抖，如漫天鹅毛大雪，浸入醋水之中，醋香爆发而出。一坛完美的辣丝子，绝对少不了青萝卜的功劳，将青萝卜切片至透明，在坛子周边贴裹上萝卜片。腌酸的辣菜条放置于坛子中，用闻起来酸爽的醋水漫浸，封地窖。四天后，打开坛口，你会感觉酸爽无比，香飘四溢，入口，赞口不停。

在诸城人的餐桌上，少也不了烧肉。诸城烧肉可是油而不腻，香酥可口，但多吃，会觉得舌头被腻油包裹。这时，上一碟辣丝子，可真是解腻呀！再吃点烧肉，那感觉太棒了。辣丝子真是开胃小菜啊！

这可能不是辣丝子的“真实身份”。如果你患有鼻炎，那这辣丝子可真是再好不过的良药了，如果可以短暂地的治好鼻炎又可以吃上辣丝子，就真是一举两得了！

若各位客官老爷不信，便请去自尝吧！配上烧烤米饭，没的说，管饱！

**制作美食作文说明文500字6**

“嗨，大家好哇!我是你们今天的”导游“。你们可以毫不客气的叫我川妹!”今天呢，将由我来带领大家来见证四川的美食!

在四川，我们流传一句话：“四川麻辣城，无辣活不下。”人所共知四川的麻，香，辣都名声显赫，他们的代表“作”香辣串串、麻辣牛肉、夫妻肺片、担担面、冷吃兔等等。我说的只不过是四川美食的冰山一角而已，微乎其微。这，就是四川之所以，被称为“天府之国”的理由。要寻那数一数二的，我认为四川冰粉就超凡脱俗。冰粉的历史悠久，据考察，冰粉始于明清时期的武阳(今彭山县)创始人为王味缘，史称“味缘冰粉”!最初仅在彭山县内贩卖，后来逐渐传到周边市县，到了清朝中期传遍四川，盛于晚清时期，在文化革命时期达到鼎盛!那时彭山很多人家里都有几株冰粉树，遍街都在吃冰粉，彭山的冰粉籽被知青们带到全国各地，冰粉之乡名扬天下!

夏天，冰粉是\_一无二的风景派。来到冰粉店门前。只见老板从一个保温桶里挖出一份晶莹剔透的东西，像冰，又似水，但都不是。它虽弹则实，摇摇晃晃地滑落到碗里。管它那三七二十一，只尽管保持的干净纯洁就好了。哪怕在她身上撒，葡萄干，山楂，糖水它可以全都接招。在做时候过程中，只见老板边做边说：“巴适嘛，这个巴适得很”之类的话，惹得旁边的顾客捧腹大笑。但只要吃着甜而不腻，冰冰凉凉的冰粉时，顾客们就会顿时感到悠然自得。

“看看四川吧，这里有多么多的美食啊!我坚信，除了冰粉，还一定会有令你心动的美食!快快跟我来四川吧，川妹一定在这儿等你哟!\_

**制作美食作文说明文500字7**

地瓜，别名番薯，是种很好吃的食物，在我们这儿，非常便宜，家家户户都有，乡亲们会用它做成地瓜粥，还会把它切成地瓜干，以备冬天吃。我呢，最喜欢吃的就是烧地瓜了。

一天，我就和我的好朋友李正一起烧起地瓜来。我们先用砖砌了个灶，在搭时，把砖块左边放两块，右边放两块，前面一块，后面一块，最上面再放一块就大功告成了。这样从前面放稻草，后面就可以出烟了。我看了看风向，风朝东西方向吹去，我决定就坐在西北方向烧火。这地瓜，我们早就准备了好几个，这好烧的除了稻草我们还弄了些花生秧，对了，李正还从家里带出了一把扇子。现在是“万事俱备，只欠扇风点火了”。我和好朋友一起合作起来，我不停地往里放草料，李正拼命地点火、扇风，我再加上不停地搬稻草、搬花生秧。只见那火在洞里跳个不停，那烟好像就是风的奴仆一般，风一吹，它就听话地跟着飘走了。就这样，烧了一会儿，我们闻到地瓜的香味了，就拿来一瓢水，浇了过来，这浇在砖头上的水一下子变成了水蒸气，再搬开砖头，那砖头现在是滚热滚热的，三下五除二搬过了砖头，我们连忙从灰堆里用小树枝掏出了地瓜。只见这地瓜们的表皮都黑黑的，不过这现在没有灰盖着，香气就更浓了，又是迫不及待地冒着被烫的危险扒下了皮，这时就露出黄灿灿的瓜瓤来，还不时冒着热气，吃上一口，真是又甜又面，可比妈妈放在锅里煮好吃多了。不一会儿，我和李正把这些地瓜就都消灭完了。我们就一起离开了这块小地。

直到现在，我还回味着那地瓜的味道，真想和我的好朋友再去烧它一烧。

**制作美食作文说明文500字8**

俗话说：“民以食为天”，美食是人们日常生活中必不可少的一道程序，而我家却有一位“厨神”每天为我们做很多美味的食物。

“叮铃铃，叮铃铃”放学铃响了，我走在路上，突然发现平时街道上冷冷清清，没有一家卖小吃的铺儿，现在整条街上都摆满了小吃铺，正当我诧异的时候，突然传出一阵刺耳的“咕噜噜”的声音，原来我的肚子也闻到了香味，向我发出求救呢，我望着小吃铺也不禁咽起口水来，可是我现在身无分文，我只好安慰着我饥肠辘辘的肚子回家了。

“什么味道这么香啊?”我在心里嘀咕着，到了家才发现原来是我的“厨神”老妈在做饭呢，我赶紧放下书包箭步如飞地冲到了厨房，看到那香飘四溢的饭菜后，我两眼直冒光，仿佛看见了那些饭菜在向我招手，让我不由自主的咽了咽口水，我的手像是不受控制似的，向那块又肥又香的肉伸出恶手，就在这时妈妈突然一声“放下”，让我瞬间不知所措，我不得不放下手，默默地逃出这个空气瞬间被凝固的厨房，我趴在厨房门口默默地盯着那块儿大肥肉，我心里十分着急又无可奈何，真想偷偷溜进去偷吃一块儿，可是厨房这块重地，岂是我这个“平民”能进去的?

我只好又眼巴巴的望着那盘大肥肉。我在心里暗暗地哭诉着“唉，我真可怜呀”，还好妈妈见我这般模样，就挑了几块让我尝尝，我尝了一块儿之后，仿佛置身于皇宫里，尝到了御膳房做的饭菜，这真是人间美味呀，让人入口不忘。

还好没有错过你——辣椒炒肉，期待下一次遇见。

**制作美食作文说明文500字9**

今天，我写完作业后。妈妈出去了，我感觉肚子很饿。心想：妈妈不在家，我应该要学会独立做饭。于是，我走进厨房，学着妈妈平时做菜的样子，开始做菜。

首先，我拿出菜盆接了一些水，从冰箱里拿了一颗白菜出来，一片一片的剥开放进菜盆里洗干净，用篮子把水控干。然后用菜刀把白菜切成小块小块的。剥几颗蒜拍碎备用。接着把锅放在电磁炉上，锅里加入少许油，等油烧热，先放入大蒜炒香，再放入几个干辣椒，接着放入白菜，最后放入盐，鸡精翻炒均匀，把炒好的菜装入盘里。

一道美味的炒白菜就做好了，我看着自己做好的白菜心里开心极了。

**制作美食作文说明文500字10**

爸爸给我讲了个故事，这个故事是从爸爸的爸爸那里传下来的。说：从前有个地主顾了一个长工给他干活，正餐最多两个菜：一个是豆腐，另一个是咸菜。那个长工就只夹豆腐吃。地主问：为什么只吃豆腐？那个人答道：豆腐就是我的命。一日，主人做了两个菜，一个豆腐，一个是肉。那个人这次却只吃肉了。地主不解地问：你不是说豆腐就是你的命吗？那个人答道：见了肉我连命都不要了。

要说豆腐算不上是珍馐美味，可也称得上是老百姓消费得起的佳肴了。今天晚上是周末，我和爸爸住一起。他说：小雨，我给你讲一讲我们那时候做豆腐的事。

我爸爸出生在上世纪60年代，那个时候过年一个主要环节就是腊月二十六磨豆腐。头天晚上把个黄豆用水泡上，豆子经过一宿的浸泡，吸足了水，一个个白胖胖的，肚皮鼓鼓的，呈椭圆形。第二天上午他们就支起石磨，套上驴子开始磨豆腐了。他说做豆腐的几个步骤如下：磨、过、点、压。

>先说磨

一边往磨孔里加豆子，一边往里加水，比例一般是一比二，一勺豆子两勺水，边磨边加。随着石磨的一圈圈转动，白色胡状的物质便从石磨的周边流出来了，磨的底座有托盘盛着，一边磨一边收集这种石灰膏状的东西，直到把泡好的豆子磨完。

>第二个环节：过

用两个一米长的木棒，中间用铁棍钉一起，做一个十子架，用绳子把它钉的位置掉在树上。把滤单（像纱布一样）的四角绑在十字架上，下面只上大锅，把磨好的膏浆穵到滤单里，一个人摇动十字架的两个角，豆浆便顺着滤单流到下边的锅里。当然，一单也只能过十来斤的样子，这期间还得往滤单里加水，最后还要用两根棍子夹夹，以求尽可能的把豆浆从里边滤出来。剩余的部分就是豆腐渣了。那时候家里穷，豆腐渣也不舍得扔掉，在锅里炒炒当菜吃。

>第三是：点

把过滤好的豆浆倒到大锅里用大火烧开约10分钟撤火。就可以点了。这个过程就是让豆浆里的蛋白质凝固。可以用石膏水、卤水或者老浆。一般用卤水居多。俗话说卤水点豆腐一物降一物就是由此而来。把卤水慢慢地往锅里倒，并慢慢地搅动，这时豆浆里就有固体物质出现，开始是米粒大小，后逐渐到核桃大小，这就是豆腐脑了。等浆水变清，这个过程完成。

>第四个过程：压

把单布铺在大的藤条框里，把点好的豆腐脑倒进去，再包起来，上面加上重物，把水挤出来。等没有水流出来了，撤去重物，打开包单，压好的整块豆腐便呈现在你的眼前了。

听完了爸爸的讲述，我觉得很有趣。原来我们吃的豆腐是这么做出来的。

爸爸说，现在磨豆腐不用石磨和驴子了，有专门的电动磨豆腐机了。不过他说还是传统做出来的豆腐好吃。

好了，不说了，已经快深夜12点，明天还有补习班要上，爸爸命令我谁也不许说话，不知不觉地我们都进入了梦乡。

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