# 关于家乡美食的调查作文(汇总26篇)

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2025-02-07

*关于家乡美食的调查作文1每个地方都有自己的独特美食，在我有家乡，众多的小吃，当数绿豆凉粉最为出名。绿豆凉粉虽然做法很简单，可是味道却令人叹绝。它的制作方法是：先拿温水把绿豆泡透，然后用打粉机来磨，磨成了浆，用箩过滤一下，留下绿豆粉，再用绿豆...*

**关于家乡美食的调查作文1**

每个地方都有自己的独特美食，在我有家乡，众多的小吃，当数绿豆凉粉最为出名。

绿豆凉粉虽然做法很简单，可是味道却令人叹绝。它的制作方法是：先拿温水把绿豆泡透，然后用打粉机来磨，磨成了浆，用箩过滤一下，留下绿豆粉，再用绿豆粉与水按合适的比例勾兑，锅里煮熟，盛到时盆子里边，放凉，让它成形，就可以了。吃的时候可以放一些调料，要是你喜欢吃辣，加一些辣油，保证让你爽到家，凉粉上桌后，一股香的气味飘来，大街小巷便飘满令人无法抗拒的香味。

凉粉的口感极佳。当你把凉粉放入口中，还没有细嚼时，便滑进了肚中，顿时，满口留香。我还算是喜欢吃辣，所以每次吃，都满头大汗，即使流了这么多汗，可还是喜欢吃，越吃越爱吃，越吃越想吃所以我们全家成了凉粉馆的常客。

有很多人都喜欢吃绿豆凉粉，所以绿豆凉粉便成了我故乡最有名的美食。

如此好吃的食物是不是已让你垂涎欲滴了，还等什么?赶紧来我的家乡品尝吧!

**关于家乡美食的调查作文2**

每每回到泉州，每每经过家乡小桥河畔下那一家石花糕店，我都禁不住它的诱惑，非要停下脚步尝一尝以饱口服。它就是泉州的传统美食——四果汤。

四果汤并不是汤，也不是水果饮料。它只是一碗用白开水制成的夏日消暑甜品。“四果”是指任选三种甜品料，如：椰果、甜豆、木耳、绿豆……再加上一种泉州海岸特产——海石花均匀搅拌后，然后冲上一碗冰凉白开水，便制成了一碗正宗的泉州小吃——四果汤。

记得小时候，在河畔边玩耍。太阳火辣辣地照射着我，身旁像是有一团大火球，热得喘不过气来。偶然间，我走进了石花糕店，用口袋中剩余的零钱，随意地点了一碗四果汤。看着摆在面前各种各样的“四果料”我点了白木耳，红豆和绿豆石花糕。服务员利索地用汤勺均匀搅拌，再加上一碗白开水。我小心翼翼地端到桌前，四果汤的冰凉从我的手心慢慢渗入，渗到了心里。我仔细地观察着，它无色，水面上漂浮着一条条透明的胶状物质。在好奇心地驱使下，我张开嘴，喝了一口，顿时，我惊呆了。嘴中，红豆的甜汁，石花糕的蜜味，以及白水的冰凉，瞬间，已渗入我舌尖上的每一个味蕾，似乎随着血液的循环，一股透心凉涌遍全身，驱走了每个毛孔的热气，顿时畅爽无比。我继续品尝碗中的美食，白木耳的脆嫩，红豆的甜软，以及绿豆的清香，都荡漾在我的口中。石花软软的，嫩嫩的，像一条条晶莹剔透的玉带，真是天然美味。慢慢地咀嚼，慢慢地吮吸，慢慢地吞咽，四果汤的美味早已麻痹了我的神经，让我沉浸在美食的海洋里，忘记了酷暑，忘记了旁人，忘记了世界。

直到最后一口喝完，最后一勺嚼完，我麻痹的神经才得以苏醒，这一次美食的品尝之旅才得以结束。我走出店内，心中涌上一丝丝欢喜与庆幸，带着满怀的好心情，回了家。

从那次以后，与四果汤的“约会”便再也没有停止过。冰冰凉凉，清清淡淡的四果汤，总是洋溢着家乡的味道。我爱我的家乡，我爱这家乡的美食——四果汤。这就是我家乡的美食，我引以为豪！

**关于家乡美食的调查作文3**

茫茫海面上，座落着美丽的舟山群岛，有一处神秘、迷人的“蓬莱仙岛”镶嵌其中，这，就是我的家乡。

作为土生土长的海岛人民，家乡的美味自然耳熟能详。我的家乡依山傍水，物产丰富，海鲜可是这儿的一大特色。什么呛蟹、鳗鱼、龙虾……应有尽有，准让你一饱口福。

也许是受风气、居住的气息影响吧，我们全家都对海鲜情有独钟。这不，寒假刚开始，爸爸就兴冲冲地搬着单位发的水产品大声吆喝：晚上要好好地大吃一顿。

天色，渐渐暗了下来，家家都亮起了灯，匆忙地准备晚餐，肉、菜地香味四溢，唯有我家，飘出缕缕海岛的风味。

爸爸挽起袖子，抄起一把快刀，将洗净的带鱼熟练地去鳞、剥皮，刀上沾满了银光闪闪的鳞片，甚是好看。一切准备就绪后，切成块状的带鱼就陆续下锅了，翻炒翻炒，倒入水，烹调半晌，加入盐、味精少许，再撒上一层酱油，放上葱花，第一道大餐——“红烧带鱼”就出水亮相了。

“哇——”白花花的带鱼换了一身红妆，靓丽可人。三五块聚在一起，像座小山一般，小些的，则像展开的花蕾，煞是好看。点点的绿色时隐时现，给待遇增添了不小的生气。趁着热，缕缕的轻烟向上冒着，长吸一口，啊，一股略带咸味的芬芳流入口腔，使人欲罢不能，举起筷子，取一小块送入口中，松软的鱼肉妈妈的，带着海岛特有的咸味，让人都不舍得咽下，留在口中久久回味。

当我陶醉在纤美的带鱼中时，一道道佳肴陆续上桌：瞧，这盘“火爆大虾”，手艺虽不及大厨那番的地道，但也迷人眼球，一身辣椒红，长长的须毛耷拉着，沾着可口的汤汁，好一道美味。再看那锅螃蟹，腮帮子鼓着气，巨大的蟹壳向上突起，呈现出有人的色彩，光看着就馋人。如此美味，谁还按耐得住?我们一家三口都开动了，欢笑和象棋飘出窗外……

“此味只应天上有，人间能得几回尝?”这是我的家乡才有的美味，我爱这美味，更爱我的家乡，希望我的家乡能一直繁荣下去。

**关于家乡美食的调查作文4**

今天我学习了《中国美食》这篇课文。课文中讲了很多美食，有凉拌菠菜，水煮鱼，蛋炒饭……看得我直流口水。这么多美食，让我想起了我的家乡——成都。

我的家乡在成都，成都是四川省省会，简称“蓉”，别称蓉城，锦城。成都是天府之国，是一个旅游文化城市，麻将之都，美食之都。成都的美食有很多很多，数不清，吃不完，美味无比，有钵钵鸡，担担面，串串香，冒菜，肥肠粉，豆花，锅盔……还有我最喜欢的土豆花和冰粉。

土豆花是用专门切土豆的刀先切成条状，用清水泡几分钟，去掉淀粉，再用开水煮一下土豆花，拿出来沥好水，往锅里倒入油，倒入土豆花和自己喜欢吃的蔬菜，炒熟后捞起来，加入适合自己的调料拌匀。一盘香喷喷的土豆花就好了，火红火红的辣椒粉包裹着金黄金黄的土豆花，撒上葱花，真像一朵盛开的鲜花。写的我口水都流出来了，你们看到这里有没有流口水啊？我的家乡山清水秀，好玩的有很多，好吃的也有很多，欢迎大家到我的家乡成都来游玩。

**关于家乡美食的调查作文5**

“宫女王”这个词在我的家乡可能是一个独特的词。“宫皇后”其实是烧烤串的一种。真的很难解释是什么。应该是属于商品的。我的第一印象是我小学的时候在一家叫“Axu”的烧烤店拿到了“皇后宫”。当时一串羊肉串5毛，皇后宫6毛。现在想想，很少能比得上当时吃烧烤，最后在一碗“鲜辣”方便面里下一个蛋。上次回老家，发现这家烧烤店叫“阿旭”。虽然我改了地址，但是老板没有改。我和他仍然对我父亲印象深刻。不过回家的时间比较短，我还是没吃他的“宫后”。我刚在他家吃过早饭。

其实我家乡炒猪肉最正宗的名字应该是“哈尔滨炒猪肉”，但让我印象深刻的是，它是用材料加工的最好的。以前爷爷家西市场有一家工厂，专门用材料加工锅包肉，就是你买里脊的时候，他会帮你做。加工费方面，总的来说肯定比在餐厅吃便宜，味道正宗。我总觉得做锅包肉的醋和我们平时吃的醋是有区别的。到了辽宁以后，就很少吃家乡煮的肉了，基本上都是番茄酱。个人觉得没有家乡好吃。盘锦有两个地方可以吃家乡的水煮肉。一个在双兴叫“老式煮肉”，一个在田家叫“哈尔滨煮肉”。

**关于家乡美食的调查作文6**

去年，我和爸爸妈妈一起看了“舌尖上的中国”，那各具特色的地方美食让我大开眼界，同时，也勾起了我对家乡美食的记忆。

我的家乡在江西宜春，是一个山青水秀，四季如春的地方，那里有许多美食：如松花皮蛋，冻米糖、红油豆腐乳、糯米糍粑等等，还有很多很多只听妈妈说起过，我见都没有见过的。而我印象最深的是艾耙和凉粉。

那一年在老家过的清明时节，我和妈妈、新纪哥哥、还有他的妈妈一起到郊区采摘一种艾草，它是一簇簇的，矮矮的`，妈妈和阿姨教我和哥哥摘取它的顶部嫩叶。我们老是认不清，把别的小草摘错了。因为要弯下腰，或者蹲着摘很长的时间才能摘到一把，所以很辛苦的。摘着摘着，我和哥哥就跑开玩了。等我们疯玩回来，妈妈和阿姨摘了两大袋艾草。回到家里，妈妈和阿姨做艾耙，具体的做法不记得了，只记得蒸出来的时候是很深的绿色，散发着一股浓浓的艾香。家乡的艾耙没有馅的，不像广东的艾粑放很多花生、芝麻什么的。妈妈用筷子戳一个，沾点白糖，递给我，我可喜欢吃了，吃了一个又一个。妈妈说，这是纯绿色食品，而且可以预防感冒。前年，姑姑过来广东，带了一袋艾耙给我吃，我开心极了。什么时候，能回老家再亲手摘艾叶，做艾耙呢？

还有一种家乡美食我一定要告诉大家，那就是凉粉。可能你们要说，这有什么稀奇的啊，很多地方都有。但是你吃过姜醋凉粉吗？家乡的凉粉不是放蜂蜜，不是放奶，而是放的姜末、白醋、白糖，这三样东西和白凉粉混合在一起，酸酸甜甜、最消暑解渴了。我和妈妈夏天回老家，最喜欢吃了！每次买的时候，妈妈都用家乡话要小贩多放点姜末、多放点醋、多放点白糖，小贩看到我们的谗样，笑了笑，真的又多放了一勺。啊！那滋味比可乐、雪碧美味多了。

艾耙、姜醋凉粉，它们和故乡一起，深深地印在我的心里，永远都不会忘记。

**关于家乡美食的调查作文7**

看完了风景，休息一会儿，来谈谈美食吧。

在阳朔，有一条街叫西街，西街上有一种闻名遐尔的美食叫啤酒鱼，放眼望去，有一堆啤酒鱼店铺林立，每家店里可是座无虚席，可想而知啤酒鱼在阳朔美食界的地位。

啤酒鱼：精选上等鱼类，与调料一齐放入锅中，油淋双面，再加入少许啤酒，文火烹饪三十分钟，才能真正入味。

上菜了，一盘香喷喷的啤酒鱼被端上了桌，肉已被烧成了红色，浓郁的香气弥漫着整个包，让人闻了胃口大开，夹起一块鱼肉细细品尝，每咬一口都有汁溢出来，还融入了一丝特别的啤酒气息。汁还可以拌饭吃哦。一盘鱼，五分钟之后便成了骨架。

柳州，在工业大城里，有一种无论男女老少，高低贵贱都爱吃的食物：螺蛳粉。

早晨六点半，螺蛳粉店就开张了，厨房里，一股热气慢慢升腾起来，螺蛳熬成的汤配上顺滑的粉丝，再加上开胃的酸豆角，和辣辣的油泡，一碗简单的螺蛳粉便完成了。

阳朔遍地是啤酒鱼，柳州则是遍地螺蛳粉。一条街就是十几家店，而且家家人满为患。

滑滑的粉，辣辣的汤，“哧溜”一声，吸进了肚子里，连粉丝都有汤的味道，真是入味啊！吃了一碗粉，吃出了一身汗。

广西，不止景色优美，美食也不错嘛。

**关于家乡美食的调查作文8**

秋天是个萧瑟的季节，却也是美食涌现的好时节。我爱我的家乡，亦爱家乡的美食：油光丸子、斑节虾、梭子蟹……真是数也数不尽。

油光丸子是我们家乡的特色美食，它不仅美味好吃，而且营养丰富。是我每次回老家的必点菜品。我回老家的第一件事就是飞奔厨房，看姥爷剁油光丸子。只见姥爷手持双刀，左右开弓，“咚咚咚……”边剁边加花椒水，不一会，油光鱼就变成了肉泥，用刀按压成长方形，开火，倒油，煎制，鱼香味瞬间四溢。另起一锅加入清水、大料、鱼丸一起炖，那香味飘满小院。终于出锅了，奶白色的汤里是金黄的鱼丸，令人垂涎三尺。夹一个鱼丸和着汤一起下肚，那鲜香意犹未尽。

油光丸子在县城也能买到，但却没有家乡北海的味道那样鲜美、正宗。我特别怀念家乡那边的油光丸子，那是姥爷亲手为我做的。每当我品尝它的时候，不但品到了它的美味，更感受到了姥爷对我的爱，它不仅令我回味无穷，更加令我怀念家乡的味道。油光丸子是每个北海人回家必吃的一道大餐，它的味道不是其他店里能做出来的。

家乡的美食，最好是油光丸子。每当我想起家乡，就想起它的味道。我爱你北海。

**关于家乡美食的调查作文9**

“嫽砸咧！”是陕西方言，特别是形容陕西美食时最恰当，一句方言和一方特色混合后产生浓厚的色彩，不仅让游客流连忘返，还给这片土地添了绚丽一笔。

凉皮是陕西特有的美食，粗粗的擀面杖擀出又宽又富有弹性的面，再切一些黄瓜丝放在其中用辣子充分搅拌。但许多人觉得辣子放的不够，所以“记得多放些辣子，多放些醋！”成了凉皮店最常听到的一句话。

我最爱的陕西美食就是凉皮，特别是楼下那家。每周末有时间都会和妈妈去吃，在那里我们通常凉皮配冰峰，首先夹起凉皮放入嘴中，随后再喝一口冰峰，冰峰的爽快和凉皮的富有弹性混合在一起，味道好极了，再将沾有辣椒的黄瓜放入口中，口感酥脆，辣椒和黄瓜的味道配出了一种又甜又辣的味道。

都说凉皮，肉夹馍是绝配，肉夹馍也是陕西一大特色，两片膜中夹着肥而不腻、精中带肥的牛肉可谓陕西的一大绝唱，一口咬下去满溢的肉汁在嘴中打转，那种味道和感觉犹如进入了仙境，让人欲罢不能。

一方水土养一方人，陕西的美食也养育着陕西人，如果在别的地方吃到了陕西美食，它的长相虽然一样，但缺少了陕西特有的一种味道，一种只属于陕西的味道。

**关于家乡美食的调查作文10**

我的家乡在平和县坂仔镇，家乡是个有名的水果之乡。这里家家户户都种着蜜柚树，盛产着酸甜可口的蜜柚。所以，我的家乡有着“蜜柚之乡”的美称。

春天，蜜柚开花了，那雪白雪白的花儿挂在蜜柚树上，香气扑鼻、沁人心脾，一阵微风吹来，花瓣纷纷飘落下来，好似一朵朵洁白的雪花。轻轻的水流，浇灌着蜜柚树，蜜柚树显得更加青翠欲滴。

夏天，骄阳似火，蜜柚树结果了。那一棵棵蜜柚树像一位位守卫边疆的哨兵，挂在蜜柚树上的蜜柚像哨兵脸上的汗珠。

秋天，果实累累，一颗颗鹅黄的蜜柚挂在树上，仿佛一张张笑脸。果农们像一个个打了胜仗的将军，采摘着这些蜜柚，心里甜滋滋的。

冬天，大家都躲在屋里，吃着酸甜可口的蜜柚。你不知道吧，蜜柚能如此讨人喜欢，不仅仅是因为它可口的味道，还因为它含有丰富的维生素，并且能够降低血液中的胆固醇呢!

如果你到我的家乡做客，我们一定会热情地请你们吃开胃健脾的蜜柚。

这就是我家乡的蜜柚树，我爱家乡的蜜柚树!

**关于家乡美食的调查作文11**

身为一名优秀的吃货，好吃的我一定吃过不少，下面我给大家介绍我们家乡的特色美食。

辣子鸡

在我有家乡，我觉得最好吃的美食，非家乡的特色菜——辣子鸡莫属了。辣子鸡的吃法很多，可以和饭和在一起吃，可以单独当主菜，最棒的还是拌着牛肉米线吃，这可是美味中的极品，香喷喷的牛肉汤加上辣子鸡的红辣油可是一大美味。

有一次，我去吃辣子鸡米线，那也是我第一次吃，我吃得正开心，突然无意间吃进嘴里一段火红的辣子和一粒青花椒，顿时，我被麻辣得差点跳起来，嘴里有一种要吐出火的感觉。那时，我顾不上别的就把一大碗热气腾腾的汤喝进嘴里，瞬间就被又烫、又辣、又麻的滋味刺激着，有一种生不如死的感觉，过了好久，我才晃过神来，下次吃可是得多加注意，要细嚼慢咽，以后大家吃这道菜时也得多加小心。

豆浆鸡

还有一道豆浆鸡也是文山的一大美食，不但好吃，而且营养丰富。我是很看好这道美食的，新鲜打磨的豆浆里放入上好的鸡肉配上嫩绿的大头菜，鸡肉鲜嫩、菜头可口，真是“天鲜配”，简直就是美食中的极品呀！

我的家乡还有很多美食，比如酸牛肉、凉卷粉、烤猪蹄等等，你要是有时间，可以去尝尝哟！

**关于家乡美食的调查作文12**

我的家在兰州，这里的美食不计其数。有美味的牛肉面；有可口的灰豆子；还有解渴的热冬果。这些美味都香飘金城，但是我最喜欢吃得就是那牛肉面了！

兰州人吃牛肉面都吃上了瘾，不论大人，还是小孩，都喜欢吃牛肉面。在兰州的大街小巷，随处都可以找到牛肉面馆。每次我路过牛肉面馆，都直流口水，而且就像一只小馋猫一样冲了进去，妈妈在后面紧跟着。进了牛肉面馆后，妈妈立刻要了两碗牛肉面。你看，拉面师傅可以拉出好多种面，比如：毛细、大宽、宽的、韭叶、粗的、二细、三细等各种各样的款式，而我最爱的就是那毛细了！

等妈妈把热腾腾的牛肉面端上桌子的时候，我看到那红红的辣椒油，清清的汤，汤上面飘着嫩绿的香菜和蒜苗，还有纯白的萝卜和黄色的面。闻着这香喷喷的牛肉面，不一会儿我就狼吞虎咽地吃完了。

听妈妈说：“相传，牛肉面是清朝一个叫马保子的\_厨师所创制的面食，后人又把这种面食文化发挥到了极致，吃得名扬天下”。听了妈妈的话我更加喜欢家乡的牛肉面了。

听了我的介绍，恐怕你已经直流口水了吧？那就快来我的家乡吧！我在家乡等着你哦！

**关于家乡美食的调查作文13**

我的第二故乡在杭州，作为新杭州人，我对杭州的美食也就略知一二。

杭州的美食有许多：葱包桧儿，猫耳朵……都能让我停下脚步，而我最爱乌米饭。

相传一爱国使者被害，知县连牢房也不给他住，把他关进猪圈，且不给他饭吃，一老看门的痛恨知县，就采来一种树叶，把树叶磨碎，直至流出乌黑的汁，再拿出事先做好的饭团，用汁浇过，最后做成猪粪状，投进猪圈，爱国使者看见，立马拿来吃，于是，在老人的帮助下，他直至出狱也精神焕发。

乌米饭一般在立夏时吃，老人都说，立夏吃乌米饭，能够抗暑。先看色，乌黑发亮;再问香，清香扑鼻;最后品，咬下一口，糯糯的，再咬一口，满口余香，最后咬一口，就被你吃完了，只感觉回味无穷，还想再咬一口。

现在已经很少有人会做乌米饭了，，也很难吃到正宗的乌米饭，多么希望新一代的人能把这文化美食保留下来。在我们眼里，这些老杭州的传统美食也许比不上洋快餐好吃，但这种文化，要永远流传在我们心里。

光说不行，你有空，请来杭州尝尝香喷喷的乌米饭吧！

**关于家乡美食的调查作文14**

俗话说得好：“民以食为天。”在我的老家，每年都会做一种其他地方吃不到的食物——发糕，它可以胜过任何一种糕点。

老家的发糕是祖宗传下来的。我奶奶的手艺不是我吹，她说她是做第二好的，那就没人敢说第一！发糕最好的做法就是用刚砍好的木头在草锅下烧，等做好以后，你可以闻到一种甜香。我告诉你，蒸好的发糕，哪边最好吃！那当然就是它的边，因为火在发糕中间部位向四周烧，热气才散开，所以中间不会太甜，除了中心其它地方品尝时会让你感受到春天来了。它是圆形，咬一口特别的软，而且它是发自事物本身最淳朴的味道，也是家乡的味道。

我请教了奶奶这如此好吃的发糕该怎么做呢？他告诉我，先找刚磨好的小麦粉，用水和成面团。把它们铺开，撒入适量的糖，再揉一揉，最后一步把它放在圆形模具上，放在草锅蒸。一道家乡风味就可以做成了。友情提醒：请准备好纸，要不然会口水成河的哟！

先拿刀把边刮了下来，撕下一小块放入口中。啊！我的个天呐！这种神仙该享受到的美味呀！糖和面搭配很好，一种香甜柔软的味道在口中爆发出来，吃入肚中肚子暖呼呼的，仿佛春天已经到了，你再蘸点芝麻上去，可能会更香更好吃呢！

这就是我的家乡美食，一种超过一切味道的美食！

**关于家乡美食的调查作文15**

每每看到大街上在卖的豆腐，都会想起我的家乡，和家乡的西施豆腐。

西施豆腐是我的家乡——诸暨的一道名菜。在诸暨，无论是起屋造宅，还是逢年过节；无论是婚嫁，还是寿诞，它都会成为餐桌上的第一道菜。

在诸暨，它还是当地老百姓的\'一道家常菜。据说，乾隆皇帝在江南微服私访来到诸暨，到了一个农村里，看见黄昏已至，便在一户宵家吃饭，吃完”西施豆腐“后，不禁拍桌连声称赞：“好一个西施豆腐！”

那么酬谢豆腐和西施有什么关系吗？

传说西施出生在春秋战国的诸暨，大约是公元前500多年，而豆腐是淮南王刘安让八公炼长生不老丹，八公一不小心把卤水滴到了豆汁里，这一滴就形成了豆腐，做出了一道人间美味。

家乡的西施豆腐，做法很简单。

取出盒装白玉豆腐，将其切成小块，放入锅中煮，可以去原水除豆腥，再用调制好的高汤当水倒入锅中，嫩笋，黑木耳切成丁，再与肉末一并加入锅中，煮开后，用淀粉泡水，调入锅中，边倒边搅，直到锅里汤汁浓稠，洒上葱花，一道美味的”西施豆腐“就完成了。

舀一勺吹凉，放进嘴里，略加咀嚼，细细品味，只觉金黄的豆腐伴有浓稠的汤汁，顺着食道流下去，鲜嫩滑溜，让人意犹未尽。

我爱家乡的西施豆腐，更爱我的家乡！

**关于家乡美食的调查作文16**

“唉，作业真多啊！真是烦死我了！”我满脑子的烦恼就像即将爆炸的火药桶。阳光早已直射在我的作业本上，时钟敲过十二点了，我的肚子早已唱起了“空城计”，摸了摸前胸贴后背的肚子，我不禁咽了一口又一口口水。突然，一阵清香扑鼻而来，仿佛勾住了我的饿魂。我寻味来到窗边，“啊！是豆皮的香味”。真是“垂延直下三千尺”，我顿时三步并作两步冲出家门，向“老通城豆皮店”奔去，那速度真可谓“迅雷不及掩耳”。

来到豆皮店，我找位入座，眼前老师傅魔术般的技艺让我目瞪口呆，他熟练地将鸡蛋液打入锅中，左手不断地旋转铁锅，右手的铁靶子早已将鸡蛋液磨平，接着铺上糯米饭团，撒上干子、摸上酱汁葱蒜，五花肉，包上豆皮，用手一翻铁锅。奇迹出现了，整块豆皮像孙悟空翻了一个跟头，躺在锅里；最后，用铁铲均匀地分成小块。就这样，一锅金灿灿，散发着诱人浓香的豆皮出锅了，我正看得出神，一碗香喷喷的豆皮就端了上来，“啊！金灿灿的鸡蛋皮，棕色的干子和鲜红的肉，光看就让人胃口大开，于是我夹了一块豆皮到嘴里，顿时口中香气四溢，鸡蛋皮鲜香酥脆，啊！这味道真棒！真是“此味只应天上有，人间能得几回闻？”品着这回味无穷的味道，仿佛身临其境，陶醉在美食之中……

不一会儿，盘子般大小的一碗豆皮被我吃得一干二净，望着底朝天的碗，我摸摸肚皮，打着饱嗝儿离开豆皮店。

回到家中，我辗转反侧，家乡的美味除了“老通城的豆皮”，还有“蔡林记的热干面”，“四季美的汤包”和“清蒸武昌鱼”。武汉美食历史悠久，独具特色，我希望将来有更多的中外游客来到我的家乡，吃遍全武汉美食！

**关于家乡美食的调查作文17**

我的家乡在厦门，那里有好多的美食令人啧啧赞赏，花生汤、面线糊、海蛎煎……样样使人垂涎三尺，当然，最出名的要属沙茶面了。

沙茶面由闽南美食大师杨继波老先生唯一弟子王大全继承传统并发扬光大，它的妙处就在于它的汤料，是由沙茶酱加上花生酱、红辣椒、沙茶粉和冰糖等调制而成，味道甜中带辣，十分爽口。

在沙茶面中，你可以任意加入其他配料，比如瘦肉、豆干、鱼丸等等，点完菜后，厨师只需将已经煮熟的面和配料分别放在水里捞一下再放入碗中，再将在锅中反复翻滚的沙茶汤汁淋在上面，还可以再加点蒜沫，一碗热气腾腾的沙茶面就出锅了。用筷子夹起面条放入口中，面条QQ的很有嚼劲，同时每根面条都饱含这沙茶的香味，令人食欲大开，再喝一口汤，浓浓的沙茶味中微微带着些花生的香气，辣中透甜，当你一脸美味地把沙茶面吃完后，身子暖暖的，沙茶的香气在口中回荡，实在令人回味无穷。

如果你还没吃过沙茶面，那随时欢迎你到美丽的厦门品尝，沙茶面的味道一定会出乎你的意料，带给你独特的感受。

**关于家乡美食的调查作文18**

妙不可言的美食，不过是来自记忆深处的某种熟悉的味道……

在我四、五岁时，我最爱吃的美食，便是一种黑黑的美味，它叫作麻糍，只需一些黑芝麻以及糯米，然后又几道极其简单的工序制成。但是它是我至今也不能割舍的一份美味与童真……

“卖麻糍喽！卖麻糍喽！”那位天天挑着担，担里放着发糕、麻糍的老爷爷来到我们家附近，大声叫卖着，当时的我高兴地活蹦乱跳，对着家里说：“卖麻糍的来了！”也不知道家里有没有人，不知道有几个人在听我说的话。但每一次，不到几分钟，母亲就会拎着一袋软绵绵、黑乎乎的美味回到家来。这时，我就会坐在餐桌了，拿来些白砂糖，往麻糍上倒上一堆，然后大口大口地往嘴里塞，让甜蜜的美味在嘴中翻滚，大口大口咀嚼这美味，此时我想的是：要是这辈子每天都能吃到这美味该多好呀！

时光飞逝，日月如梭。转眼，我马上就要上初中了，正在上小升初。当时的我已经有相当一段时间没有吃过麻糍了，最后一次似乎是在两年前，但是那是在某次早晨快要迟到时吃的，没有细细品尝，但没有小时候的那种来自美食的快乐与满足了，没有那种童真了，舌头口腔已经被辛辣麻木了，也冷落了麻糍；虽然牛排、烧烤、肯德基等新食品层出不穷，但我总吃不出童年的那份甜蜜和快乐。

在十二岁那年，小升初的种种不顺，及对小学的不舍与留念，使我整天沉浸在虚拟的电子世界中，一天天堕落。直到有一天，我发现自己再这样不务正业，那迟早会从数学的优秀变得“江郎才尽”，但是我努力的那几天又十分浮躁与迷茫，最终只见得做了一堆题目与试卷，但成绩却毫无起色，导致食欲不振。

在一个天才蒙蒙亮，在夏日的早晨，我已着装完结，空洞地望着窗台，一张清瘦、黝黑的脸，那正是我，我在思索，为什么会浮躁？“卖麻糍啰！”——那熟悉的声音又在我耳畔响起，我似乎又回到了童年吃麻糍的情景之中。“我要吃麻糍。”从我口中蹦出这么一句平淡的话。

几分钟后，母亲来了，拎着一袋黑黑的、扁扁的麻糍，我不慌不忙，接过这记忆中的美味，细细品尝，解除了长期没有食欲的困境。当我的舌尖与美味接触时，我仿佛又回到了六年前，那个对一切都好奇的年纪。

美味依然香甜如初——我要努力了！

**关于家乡美食的调查作文19**

我的家乡位于长江中下游，素有鱼米之乡的美称，那里四面环山，风景如画，你现在一定知道我的家乡在哪儿吧，这就是扬州，我的家乡的美食，美不盛熟数不胜数，有色香味俱全的富春包子，有别，名为碎金饭的扬州炒饭。还有美味的长江三间，其中最美味的最适富春包子了。

富春包子的制作过程是：先将鲜美的猪肉切碎，放上葱，姜，香菜等物，搅拌几分钟，然后放入锅中熬至其出汁，再将面皮拍打，揉搓至及薄，最后把热乎乎的现放入薄皮中，富春包子就做好了。

包子还没端上来，那沁人心脾的香味就已扑鼻而来，包子上桌了，他们的大小各不相同，小的小巧玲珑，仿佛一口就能吞下好几个。大的则要好几口才能吃完，

吃包子也是有讲究的，要先将一根吸管，轻轻的插进包子那薄薄的皮中。汤汁令人回味无穷，汤汁喝完了就该吃包子了，一口咬下去，甜甜的面皮配上鲜嫩的猪肉，让人吃了一口一个，还想再吃一个。

怎么样，你看着看着也一定口水直下三千尺了吧，那就快来罢，我和我的家乡一定会让你趁兴而来，满意而归的。

**关于家乡美食的调查作文20**

每个地方都有自己的独特美食，在我有家乡，众多的小吃，当数绿豆凉粉最为出名。

绿豆凉粉虽然做法非常简单，可是味道却令人叹绝。它的制作方法是：先拿温水把绿豆泡透，之后用打粉机来磨，磨成了浆，用箩过滤一下，留下绿豆粉，再用绿豆粉与水按合适的比例勾兑，锅里煮熟，盛到时盆子里边，放凉，让它成形，就可以了。吃的时候可以放一些调料，要是你喜欢吃辣，加一些辣油，保证让你爽到家，凉粉上桌后，一股香的气味飘来，大街小巷便飘满令人无法抗拒的香味。

凉粉的口感极佳。当你把凉粉放入口中，还没有细嚼时，便滑进了肚中，顿时，满口留香。我还算是喜欢吃辣，所以每次吃，都满头大汗，即使流了这么多汗，可还是喜欢吃，越吃越爱吃，越吃越想吃所以我们全家成了凉粉馆的常客。

有非常多人都喜欢吃绿豆凉粉，所以绿豆凉粉便成了我故乡最有名的美食。

如此好吃的食物是不是已让你垂涎欲滴了，还等什么？赶紧来我的家乡品尝吧！

**关于家乡美食的调查作文21**

我的家乡在丹东，我爱丹东，却更爱丹东的美食。

丹东有挺多好吃的，我喜欢用玉米面做的叉（第三声）子，叉子的外表金黄，一根根宛如面条。你一靠近它，香味好像有了灵性，猛往你鼻子里钻。叉子可以煮也可以炒，我喜欢炒着吃，因为这样比煮会更香一个档次。口感劲道、实惠。正是因为用玉米年做的，所以它有非常高的营养价值。

丹东有许多海鲜：虾爬子、大黄蚬子、胖头鱼、虎头蟹和面条鱼。我最喜欢大黄蚬子，因为它个头大，有三种吃法：涮、烤和凉拌。它的肉肥而鲜美。我最喜欢烤着吃，因为烤完之后会出油，油很香，肉金黄金黄的，壳九十度张开，好像在对我说：来吃我呀！我很香的，一定会让你回味无穷。你肯定会一个接一个地吃，吃到空盘才肯罢休。

我的家乡和朝鲜只有一江之遥，所以这里有许多朝鲜美食：打糕、泡菜和冷面。冷面真的名副其实，的确是冷。面条晶莹剔透，上面有几条切好的细黄瓜条，几片酱牛肉，好一点的冷面会加上几片苹果片或鸭梨片，汤汁鲜美，酸酸甜甜的犹如人生。在炎热的夏天吃上一碗冷面，真是透心凉，心飞扬，精神可以多加几分。爽！

这是我家乡的美食，我也想知道你家乡的美食，快来告诉我吧！

**关于家乡美食的调查作文22**

我的家乡盐城有许多特产：那里有阜宁大糕、伍佑醉螺、伍佑糖麻花、大纵湖的螃蟹、建湖藕粉圆、秦南水牛肉、滨海香肠、东台鱼汤面……爸爸妈妈跟我说我们家以前属伍佑镇，现在划在城南新区，下面我来和你介绍伍佑醉螺和伍佑糖麻花。

伍佑醉螺是伍佑镇特产，选用海滩中的泥螺腌制而成，明代民间早已有制作。每年夏季选取产自滩涂上的个大、肉厚、不淀沙的鲜泥螺，经清水浸泡后加入曲酒、白砂糖等拌和，每天搅动，持续七天方可食用。其特点是壳软透明、酒香浓郁、咸甜适度、细嫩鲜美，为佐酒佳肴。装坛密封后不变质，一年后启封坛口仍是香味扑鼻，1982年被国家旅游局列为土特产之一。

伍佑糖麻花是伍佑镇风味名点，因坯形如绳，俗称油绳。相传有200多年的历史，清乾隆皇帝下江南路过淮安府时，盐城县令曾以此进贡，大获赞许。由于用料讲究、工艺求精，素以香、甜、酥、脆而闻名。加之状如双龙盘旋、小巧玲珑、色泽赤红鲜亮、入口油而不腻，甜中有香，成为居家、旅游、馈赠佳品。

看，这就是我的家乡——盐城，有许多美味的食品，你觉得很美很好，对吧！

**关于家乡美食的调查作文23**

我的家乡在江阴，那里的美食特别好吃！

春天，各种野菜是主角。艾草青团，清炒荠菜，马兰拌香干……最有名的就是马兰头香干，野外挖回来的马兰头洗净，煮熟，切碎，配上香干丁，叠在一起就像一个机木，又像一盘沙子洒在地上。

夏天，离不开各色冷饮、瓜果。酸梅汤，绿豆汤，雪梨瓜，西瓜，都是用来降热的。我最爱吃的是西瓜，它的口感非常好，咬一口，又甜又凉爽汁水又多。有时，还会吃到几颗小子，那些小子有的黄，有的黑。有一次，不小心吞了几粒下去，哥哥还开了个玩笑。他说：“你的肚子里会长出很大的西瓜。”当时，我差点吓哭了，三步并作两步，急匆匆的跑到妈妈那儿问：“是不是吃了西瓜子，肚子里就会长出西瓜来？”妈妈笑着说：“当然不会啦，哥哥骗你的！”我气的满脸通红，跑到哥哥那里，跟他结了笔“帐”。

秋天的美食就更多啦！有诱人的大闸蟹，软糯的重阳糕，鲜嫩的蟛蜞螯......我最喜欢吃的是大闸蟹。

冬天，羊肉汤是我的最爱。在寒风刺骨的天气里，来上一碗热腾腾的羊肉汤，浓白的汤底，撒上几粒翠绿的葱花，瞬间，身体便温暖起来了。

还有很多美食，马蹄酥，拖炉饼，刀鱼馄饨……数不过来了。邀请你，一定来常常！

**关于家乡美食的调查作文24**

黄岩的传统美食很多，比如：番薯庆糕、泡虾、姜汤面、蛋清羊尾……但我最喜欢的还是宁溪麦鼓头。

我奶奶经常做宁溪麦鼓头给我吃。制作过程是：首先将面粉加点水揉成面团;取其中的一小块做成有口的圆，然后放入一些准备好的馅料，把口封上，做成包子状后，将它用擀面杖擀成一个薄饼，放在平底锅里煎烙，等到朝下的一面烙得有些黄了，再把它翻个身烙另一面，这样翻来覆去烙几次，使两面的面饼均匀受热，里面猪肉的油就会慢慢地渗出来，猪肉和梅干菜的香味就会飘出来。快要起锅前的麦鼓头中间受热膨胀，就会鼓起来很高，像大肚皮一样，我想这可能就是麦鼓头名字的由来吧。

烙两分钟左右，一个色香味俱全的麦鼓头就做好了。看着圆滚滚、香喷喷、黄灿灿的麦鼓头，我的口水就忍不住地流下来了，我迫不及待地吃了一口，还想吃，真是人间美味!

宁溪麦鼓头，制作方法特别，味道可口，是一款传统的美食，深受人们的喜爱。

**关于家乡美食的调查作文25**

我的家乡在四川，那里风景宜人，民风淳朴，家乡的美食也是一绝，什么小笼包，豆花饭，抄手呀……真是数不胜数。那么，我就来为大家介绍一下吧。

家乡的小笼包十分出名，每天的吃客都络绎不绝。小笼包的面皮很白，做包子的师傅手艺都很高超，包子上的褶子像小姑娘的辫子绕了一圈一样，而且花纹也很好看。面皮是甲精制面粉做成的，包子馅儿一般有猪肉白菜的，有鸡蛋的，韭菜的，还有好多我也叫不出名字。可能你会说，品种多又怎样，关键是看口味好不好。口味是不用说的用四个字形容“油而不腻”，让你吃了回味无穷，我们四川人简直就是百吃不厌哩！

还有一种美食，我们这叫“抄手”，北方人也叫馄饨。据说做法极其简单，把面皮擀好后切成方形的小块，然后把馅儿随意地捏进面皮里就行了，不需要想饺子一样包出一个什么名堂来。抄手的面皮白白的，滑滑的，薄薄的，嫩嫩的。馅儿也是香软可口，味道极好。只要把抄手放进锅里，不一会儿食物的味道扑鼻而来吃一口，好香啊，让人忍不住多吃几个。

怎么样，四川的美食不错吧，欢迎你们来四川做客，来尝尝我家乡的这些美食，一定会让你流连忘返的！

**关于家乡美食的调查作文26**

我的家乡有很多美食，我的家乡在邹平，这里的特产是水杏。你也许会说水杏和其他的杏有什么不同吗？

可是有区别的。邹平的水杏特别的香甜，而且果实也比较大，熟透的水杏金黄色的一看就想吃。

下面我来给你介绍一下邹平的水杏吧，那里的水杏特别饱满，果实也特别大，非常的香甜，水分很多，只要你吃了一个就还想吃一个，那才叫吃到嘴里甜在心底。你要是想吃水杏的话，那就请你春天来吃吧。当地的人们保证让你吃个够，让你饭都不想吃呢！

水杏在我们邹平特别火，但是有一件事你要记住，水杏是在每年的春天才结出果实来的。水杏和别的水果丰收的季节是不一样的哦！

水杏在我们邹平特别出名，要是吃了水杏，那就不想吃别的水果了。而且呢，几颗就能管饱。我们家乡的人特别热情，只要你来到我们邹平，人们就会让你吃够再走。要是你渴了饿了，我们邹平人就会免费为你提供几个又大又黄香甜的水杏，让你体会到水杏的甜蜜和家乡人的热情。

这就是我们邹平人的热情好客，你感受到了么？明年春天就请你来我们邹平做客吧，我保证会让你吃个够。

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