# 湖南家乡小吃作文绿豆面(通用12篇)

来源：网络 作者：情深意重 更新时间：2025-04-29

*湖南家乡小吃作文绿豆面1我的家乡是七朝古都开封。因为是古城的缘故，所以城市的建设，人们的思想，就没有沿海城市这么开放、开通。但长年累月的历史积淀、人文内涵，却是极为丰富。作为世界上唯一一座城市中轴线从未变动的都城，这里有保持着宋，元、明时代...*

**湖南家乡小吃作文绿豆面1**

我的家乡是七朝古都开封。因为是古城的缘故，所以城市的建设，人们的思想，就没有沿海城市这么开放、开通。但长年累月的历史积淀、人文内涵，却是极为丰富。作为世界上唯一一座城市中轴线从未变动的都城，这里有保持着宋，元、明时代建筑风格与规模的古城墙，宋皇宫建筑遗址龙亭，高耸入云的铁塔，包龙图打坐的开封府，水浒传所描写的鲁智深倒拔垂杨柳的大相国寺，李白、杜甫、高适挥毫《梁园吟》的禹王台等等。历史遗迹与现代文明交相辉映，引得游人如织，为家乡旅游事业的繁荣做着贡献。

虽然人文景观令人惊叹，但是最能让游客赞叹不已，流连忘返的还是家乡的小吃。且不说早就闻名遐迩的“提起来像灯笼，放下像菊花”的小笼包子;展开双翅像飞翔的蝴蝶的锅贴;晶莹剔透，周身流油的桶子鸡;用木锤千锤万打的花生糕;誉满全球的沙瓤蜜甜的汴梁大西瓜。就单说家乡的小吃，就可以让你垂涎欲滴，去吃上一个月都不会重样的。

早餐的集市上，吃客云集，只是汤类就有，胡辣汤(荤的，素的，白的三种)，豆沫、八宝粥、豆腐脑、豆浆、绿豆面糊涂、面筋穗甜汤、四味菜、羊肉汤、羊双肠、鸡血汤、鸭血粉丝汤等等十几种一字摆开，任君挑选。主食就更多了，双批油条、单批油条、杠子油条、江米小油条、肉菜角、素菜角、肉包子、素包子、炸糖糕、炸三角、鸡蛋煎饼、鸡蛋灌饼、香菜煎饼、荆芥煎饼、煎饼果子、羊肉炕馍……真的太多太多了。

到了晚上，家乡小吃的街市那叫一个壮观，绵延上千米的大街上，灯火辉煌，人声鼎沸，几百家小吃摊点两边摆\*\*。老板在殷勤的招呼声中，向你展示着眼前色、香、味、型俱佳的、特色饭菜。更有绝招的老板，把自己的小吃分成小块或者盛入小碗请你免费品尝。此时你不用费心挑选，不用费心查看，只要看一眼那家摊点后面桌子边吃饭的人数，就能断定那家的最好吃，有的摊点，想吃还要排队等候呢。

叫上一盘炒凉粉，一盘板羊肉，一盘酱牛肉，两盘凉拌小菜，一碗黄焖鱼，四个黄灿灿上面撒满芝麻的大烧饼，再来四碗手擀面条，你们一行四人，不足百元，保证吃的心满意足，酣畅淋漓。

民以食为天，家乡的小吃，吃出了日子的红火，吃出了生活的真谛，吃出了人生的快乐。前段时间，女儿提前一个月由深圳回家乡待产，家乡吃的营养，吃的滋润，让女儿生了一个八斤重的胖小子。更让我感到惊奇惊喜的是，这胖小子从产房一抱出来，我接到怀中搂着，低头一看，小家伙的小手在嘴里放着，吸吮着，发出“吱，吱”的声响，哈哈，好一个小吃货!

**湖南家乡小吃作文绿豆面2**

来成都，怎么可以错过最棒的美食呢？这些美食不见得在五星级的大饭店才吃到，就算是路边摊，就算是夜市，花少少的钱，你就可以吃得像\*\*一般了。

成都有许多美食，都是全世界独一无二的。珍珠奶茶，就是其中称霸的绝佳美味。想想看，鼓鼓溜溜的珍珠，从你的嘴里滑进，QQ软的口感，一下子溜进你的喉咙，那不就是天堂的滋味吗？

成都的鸡排也是举世无双，油炸的热滚滚，一口咬下外酥内多汁，鸡肉的香气弥漫整个嘴巴，就算一个最挑剔的老饕，也满足的说不出话来了。

外国人最闭之惟恐不及的“臭豆腐”，那种香喷喷的气息，只有我们爱吃的人知道，这是一道上天的恩赐，只能替那些不爱吃的人感到可惜，错失了这个人间美味，是多大的损失啊！

在成都，还有一道名字听起来很恐怖，但好吃到连舌头都可以吞下去的“棺材板”，这是我每次去夜市一定要点的食物，香脆的面包里，浓稠的馅料，我真佩服发明这棺材板的人，他的头脑真厉害，可以让我一口气尝到这么多种的口感变化，海南有棺材板这道美食，是海南人的骄傲。

豆花，也是只有成都有吧！你可以加各种配料，也可以单独品尝豆花的风味，绵密的豆香，吃下去之后，心情都好起来了，难怪要叫豆花了，心花都开了呢。

这些看起来一点也不起眼的小吃，让人惊叹不已，他们深藏不露的召唤着你，美食令无法抗拒，乖乖的.降服，这就是成都最美的所在，让你吃的满足的小吃，让你抗拒不了。

湖南小吃作文 (菁选3篇)（扩展6）

——湖南春节的作文菁选

【推荐】湖南春节的作文三篇

**湖南家乡小吃作文绿豆面3**

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。

**湖南家乡小吃作文绿豆面4**

今天给姥姥打电话询问了她的酱茄子的作法，自己尝试做了一下，很成功，吃出了家乡的味道。自己仿佛回到了从前，回到那个熟悉的地方。

在和别人谈到自己家乡的时候，我一般都会介绍家乡的美食，比如提到“宫后”，还有黑龙江的锅包肉。但是还有一些美味我很少跟人提，最正宗的应该是姥姥做的酱茄子和手擀面了。酱茄子今天终于得到了姥姥的真传，现在比较怀念手擀面。姥姥做的手擀面比较粗，十分的劲道，加上东北独有酸菜肉末卤，那叫一个过瘾，一般我们叫“二大碗”我能吃两碗。老家的冬天时间很长，所以过冬菜中酸菜是必不可少的，几乎很多家都有自己的酸菜缸和大石头，然而同样是酸菜在不同家腌制，味道也不一样，所以才有了姥姥手擀面的独有味道。如今在盘锦每当我想吃手擀面的时候，都会自己或带上要好的朋友去一家叫“老味道”的面馆，每次都会叫上一碗酸菜肉丝面。但是这家的酸菜没有老家的味道，但是却有一种久违的感觉，于是这里几乎成了我的“老地方”。

说到酱茄子，现在想想嘴边还有种很奇妙的感觉。家乡的夏天，印象中最便宜的两种蔬菜：茄子和豆角，我的印象大约在93，94年左右，茄子应该在7分钱一斤左右，豆角稍微贵一点。可以说伴随每个夏季最多的蔬菜就是茄子和豆角了。那时候，爸爸有道菜挺大众，但很好吃，就是把茄子烀熟了，直接沾酱油蒜末吃。客观的说，妈妈做吃的就很一般了，茄子和豆角到她手里基本都是炖。但一到姥姥家就能吃到她做的酱茄子，这个味道真是太香了，特下饭。

“宫后”这个词，可能是我家乡独有的一个词汇吧。“宫后”其实是烧烤的一种串，具体是什么还真挺难解释，应该是属于下货吧。我印象最早吃到“宫后”应该是小学时，在一家叫“阿旭”的烧烤店吃到的，当时一串羊肉串是5毛，宫后是6毛。现在想想很少能像那时吃着烧烤，最后再下一碗“鲜辣牌”方便面窝个鸡蛋那样的痛快了。最近一次回老家，我又找到了这家叫“阿旭”的烧烤店，尽管更换了地址但老板没有换，他我对我父亲的印象还很深刻，但是那次回家时间比较紧，我还是没有吃到他家的“宫后”，只是在他家吃了顿早餐。

家乡的锅包肉，其实最正宗的叫法应该叫“哈尔滨锅包肉”，但是让我印象比较深刻的应该是带料加工的最好。以前爷爷家那边的厂西市场里有一个专门带料加工做锅包肉的，就是你买好里脊肉，到他那，他个就给你做好，论斤收加工费，整体算下来肯定比在饭店吃便宜，而且味道正宗。总是觉得做锅包肉的醋跟我们平时吃的醋有差别。到辽宁之后，很少能吃到家乡的锅包肉，这边基本都是番茄酱的锅包肉，个人认为没有家乡的味道好。在盘锦有两个地方能吃到家乡的锅包肉，一个是在“双兴”叫“老式锅包肉”，另一个在田家叫“哈尔滨锅包肉”。

**湖南家乡小吃作文绿豆面5**

那年的灯火繁华下，那年的鲜香之味，我还记忆犹新。题记

我是个在广东长大的湖南女孩。广东人一般都不太能吃辣，不过，因为我从小在家就吃辣，所以对辣椒并不是特别敏感，似乎从小就辣不怕。

不过，回到湖南，一切都不一样了。那是我第一次回到湖南，湘菜与广东菜是迥然不同的风味。由于湖南的特殊地理环境，那里的人民需要排出体内多余的水分，所以需要吃些辣椒来排湿。久而久之，就养成了吃辣椒的习惯。湘菜讲究辣、咸、口味重，很是独特。

父母带我去了火宫殿，这里汇集了整个长沙的特色小吃。每个来到这里的人，一定都会来这吃上招牌小吃。我们去的那一天，正好是火宫殿的火神庙会。庙会自然很热闹，张灯结彩，灯火繁华，台上正唱着湘剧，女主角的一颦一笑，一招一式皆带特有的神韵。唱词我并不是很听得懂，但是那声腔清悠婉转，确实令人沉醉其中，我在台下痴痴地看着。哎呀，你怎么自已跑到这儿来了？！母亲一把住了我的手了。妈，这里有什么好吃的呀？我带着稚嫩的童音问母亲。有好多好吃的走，我们去拿几份臭豆腐。臭豆腐是什么呀？我疑惑不解，然而并没有人来得及回答我的问题：长长的队伍里排到了门边，我们排了好久的队，终于轮到我们了。师傅把豆腐放入油锅中焙至金黄，却又带一点黑，然后夹出，放入白净的瓷碗中，淋上秘制的汤汁，加上萝卜丁和葱花，还有不可缺席的辣椒。一碗臭豆腐，红、绿、黄、黑交汇，煞是好看，各种颜色搭配有序，并不杂乱。

我兴致勃勃的夹起一块想往嘴里塞，却闻到了一股难以说出的臭味，撅起嘴，说：妈妈，这豆腐怎么这么臭啊？这才叫臭豆腐呀，你尝尝嘛，很好吃的。我试探性地咬了一小块，却惊呆了。鲜、香、辣完美地融合在一起，让人欲罢不能。鲜美的汤汁混入干脆的豆腐中，刺激着我的味蕾。

原来臭豆腐黑黑的皮肤，臭臭的气味下，原来是鲜美至极的人间之美味。窗外庙会仍在继续，戏还在唱着，只不过台上换了花鼓戏。

一腔曲调，一种舞姿，一盏灯火，一片繁华，他们仿佛在诉说着火宫殿那些曾经的过往，那个曾经的老长沙。

**湖南家乡小吃作文绿豆面6**

如果你问我最爱吃什么？我一定会毫不犹豫地说：“当然是小笼汤包喽！”你吃过小笼汤包吗？可好吃了，听我来介绍介绍吧。

小笼汤包小巧玲珑，看相很好。远看，十几个洁白无瑕小笼汤包紧紧地簇拥在一起，你挨着我，我挨着你，好像春天那活泼可爱的小桃花。在袅袅的“薄雾”中，小笼汤包似乎更惹人喜爱了。近看，白白嫩嫩的小笼汤包饱满，润泽，嗯，看起来就很好吃。瞧，那皮儿是

多么的娇嫩呀，娇嫩得就好像胖娃娃肥嘟嘟的小脸蛋儿，轻轻一捏就破碎了。透过外皮儿，你能清清楚楚地看到里面那纯美的汤汁儿，怎么样，想吃了吧，别急，里面还有一颗如翡翠般润滑的牛肉呢！

小笼汤包不仅看相好，味道也很不错呢。俗话说得好：“轻轻移，慢慢提，先开窗，后喝汤。”不过我饿管不了那么多，望着那么美味的小笼汤包，我的口水早就“飞流直下三千尺”了，我顾不得什么淑女形象，抓起汤包就往嘴里塞，好烫，我捂着嘴巴叫了起来，这次我吸取教训，先轻轻地咬一口皮，顿时，汁儿涌进了我的嘴里，好醇，好润，好香，我沉浸在美妙的世界里，待我反应过来，我又迫不及待地往嘴里塞汤包了。

湖南小吃作文 (菁选3篇)扩展阅读

湖南小吃作文 (菁选3篇)（扩展1）

——开封小吃作文 (菁选3篇)

**湖南家乡小吃作文绿豆面7**

在这个整整七天的\*\*\*连续假日，天空\*\*\*\*、阳光明媚，那像利剑般的万丈金光从明亮的天空洒到人行道上，我们一家人都待在自己那柔软舒适的沙发上，盯着小小的电视欣赏节目，不知道去哪里好玩。终于，快到晚\*\*，所以爸爸就带着全家人一起去小吃街逛逛，走着走着大伙都不知不觉得饿了起来，肚子咕噜咕噜地叫个不停。

小吃街里人声鼎沸，人潮来来往往熙熙攘攘的真是热闹非凡，每一个摊位的美食看起来都好好吃，让人舍不得离开，真想每样都尝一尝！但是大伙的胃却闹别扭，不停的在翻滚着，提醒我们自己的肚子还是空空如也什么也没有。于是我们继续走着，沿路看到摊位的食物看起来皆色香味俱全，真让人不知该从何选起吃哪一摊才好？ 正当大家唇枪舌战、犹豫不决的时候，爸爸说：“在小吃街中间有一摊名闻遐迩的佐之味甜不辣非常好吃！”。但在我亲自品尝了以后，才知道真的挖到宝了！它的甜不辣不但没有鱼腥味，而且做成各式各样不同的形状，口感各异，但都嚼劲十足，再配上老板那甜甜咸咸的独门酱汁，吃起来更是让人惊叹连连！真想钻进他那大汤锅里一个人独享，好好的大快朵颐一番！

听老板说：“这甜不辣都是用新鲜鲨鱼肉做成的，绝不添加任何防腐剂！”，真是让人安心！而且老板做起事来也很细心，同时也非常注重整洁与卫生，连说话时都戴着口罩呢！希望下次还有机会能够再来，我要邀请亲朋好友们，一起来品尝这让人允指回味，难以忘怀的小吃街美食——佐之味甜不辣。

湖南小吃作文 (菁选3篇)（扩展3）

——湖南小吃的作文450字左右

**湖南家乡小吃作文绿豆面8**

我的家乡是七朝古都开封。因为是古城的缘故，所以城市的建设，人们的思想，就没有沿海城市这么开放、开通。但长年累月的历史积淀、人文内涵，却是极为丰富。作为世界上唯一一座城市中轴线从未变动的都城，这里有保持着宋，元、明时代建筑风格与规模的古城墙，宋皇宫建筑遗址龙亭，高耸入云的铁塔，包龙图打坐的开封府，水浒传所描写的鲁智深倒拔垂杨柳的大相国寺，李白、杜甫、高适挥毫《梁园吟》的禹王台等等。历史遗迹与现代文明交相辉映，引得游人如织，为家乡旅游事业的繁荣做着贡献。

虽然人文景观令人惊叹，但是最能让游客赞叹不已，流连忘返的还是家乡的小吃。且不说早就闻名遐迩的“提起来像灯笼，放下像菊花”的小笼包子；展开双翅像飞翔的蝴蝶的锅贴；晶莹剔透，周身流油的桶子鸡；用木锤千锤万打的花生糕；誉满全球的沙瓤蜜甜的汴梁大西瓜。就单说家乡的小吃，就可以让你垂涎欲滴，去吃上一个月都是不会重样的。

早餐的集市上，吃客云集，只是汤类就有，胡辣汤（荤的，素的，白的三种），豆沫、八宝粥、豆腐脑、豆浆、绿豆面糊涂、面筋穗甜汤、四味菜、羊肉汤、羊双肠、鸡血汤、鸭血粉丝汤等等十几种一字摆开，任君挑选。主食就是

选用上等灿米、淘洗用清水浸泡一小时，滤干后放蒸笼里蒸七成熟。之后，将蒸好的米冷后细磨成粉，再用开水泡粉、揉粉，一直揉到粉团不粘手为止。做粑时，先将揉好的米粉做成汤圆大小的粉团，再用小木板压成圆粑皮，之后粑馅包进去，做成饺子形状后放入蒸笼蒸。20多分钟后就可蒸熟并食用了。粑馅可根据四时不同上市的蔬菜取用，一般以白菜、萝卜、豆角掺以肉丁、豆干、粉丝、香菇和适量的作料掺和。蒸熟的蒸米粑美味可口。好吃极了。想吃的朋友可以到我老家来尝尝哦，保证你吃了还想吃。嘻嘻……

**湖南家乡小吃作文绿豆面9**

我的家乡是七朝古都开封。因为是古城的缘故，所以城市的建设，人们的思想，就没有沿海城市这么开放、开通。但长年累月的历史积淀、人文内涵，却是极为丰富。作为世界上唯一一座城市中轴线从未变动的都城，这里有保持着宋，元、明时代建筑风格与规模的古城墙，宋皇宫建筑遗址龙亭，高耸入云的铁塔，包龙图打坐的开封府，水浒传所描写的鲁智深倒拔垂杨柳的大相国寺，李白、杜甫、高适挥毫《梁园吟》的禹王台等等。历史遗迹与现代文明交相辉映，引得游人如织，为家乡旅游事业的繁荣做着贡献。

虽然人文景观令人惊叹，但是最能让游客赞叹不已，流连忘返的还是家乡的小吃。且不说早就闻名遐迩的“提起来像灯笼，放下像菊花”的小笼包子；展开双翅像飞翔的蝴蝶的锅贴；晶莹剔透，周身流油的桶子鸡；用木锤千锤万打的花生糕；誉满全球的沙瓤蜜甜的汴梁大西瓜。就单说家乡的小吃，就可以让你垂涎欲滴，去吃上一个月都是不会重样的。

早餐的集市上，吃客云集，只是汤类就有，胡辣汤（荤的，素的，白的三种），豆沫、八宝粥、豆腐脑、豆浆、绿豆面糊涂、面筋穗甜汤、四味菜、羊肉汤、羊双肠、鸡血汤、鸭血粉丝汤等等十几种一字摆开，任君挑选。主食就是更多了，双批油条、单批油条、杠子油条、江米小油条、肉菜角、素菜角、肉包子、素包子、炸糖糕、炸三角、鸡蛋煎饼、鸡蛋灌饼、香菜煎饼、荆芥煎饼、煎饼果子、羊肉炕馍……真的太多太多了。

到了晚上，家乡小吃的街市那叫一个壮观，绵延上千米的大街上，灯火辉煌，人声鼎沸，几百家小吃摊点两边摆开来。老板在殷勤的招呼声中，向你展示着眼前色、香、味、型俱佳的、特色饭菜。更有绝招的老板，把自己的小吃分成了小块或者是盛入小碗请你免费品尝。此时你不用费心挑选，不用费心查看，只要看一眼那家摊点后面桌子边吃饭的人数，就能断定那家的最好吃，有的摊点，想吃还要排队等候呢。

叫上一盘炒凉粉，一盘板羊肉，一盘酱牛肉，两盘凉拌小菜，一碗黄焖鱼，四个黄灿灿上面撒满芝麻的大烧饼，再来四碗手擀面条，你们一行四人，不足百元，保证吃的心满意足，酣畅淋漓。

民以食为天，家乡的小吃，吃出了日子的红火，吃出了生活的真谛，吃出了人生的快乐。前段时间，女儿提前一个月由深圳回家乡待产，家乡吃的营养，吃的滋润，让女儿生了一个八斤重的胖小子。更让我感到惊奇惊喜的是，这胖小子从产房一抱出来，我接到怀中搂着，低头一看，小家伙的小手在嘴里放着，吸吮着，发出“吱，吱”的声响，哈哈，好一个小吃货！

**湖南家乡小吃作文绿豆面10**

一次在办公室里和同事们侃吃，我说要论吃，还是福州的锅边糊好吃。他们齐声问：什么叫锅边糊？这帮\*日里吃遍天下无敌手的家伙竟然也有不知道的东西。我得意洋洋地开始向他们介绍福州小吃——锅边糊。

锅边糊在福州乃至福建许多地方都有，但在外地我却从来没有看到过，不出产的原因可能是外地没有一种叫“虾油”的调味品，而锅边糊没有加虾油就不成为锅边糊了。

锅边糊的制做很复杂，要先把大米淘净浸泡几小时，然后磨成糊状待用。支一口大锅，煮上一锅汤，汤里放上虾米、蛏干、香菇、葱、蒜、芹菜，最后放进必不可少的虾油若干勺，这浓汤就做成了。这还没有完，万里长征第一步。将汤倒出另装，下清水若干烧到七成热时，锅边抹匀花生油，然后舀一碗米糊绕锅浇一圈，盖上锅盖。三分钟后见锅边米浆起卷时，用锅铲铲入清水中，再加入清水，重复上述行为。当最后也就是第四次浇完时，放入一份浓汤料，并视情再加入虾油等辅助调料。煮熟后盛放在另一口锅中，用微火保持温度，待售。

总之这是一个循环反复的过程，没有耐心是做不成的。所以，一般家庭是不做锅边糊的，要吃就到街上去买。福州的大街小巷饭店小摊都有买，而且很便宜。锅边糊味道特别，海鲜味浓，每片米糊都打着卷，白白的，象一管管青葱，非常爽口，再配上黄黄的虾米、蛏干，黑黑的香菇，\*\*的葱蒜，色泽鲜明，令人食欲大开。

听到这里，同事们的喉咙都动了一下。然后商量，什么时候能去福建出差，一定要去尝尝这锅边糊。我补充说，在福建，锅边糊都是作为早点和茶余饭后的点心的，并不把它当正餐，大概它是管吃不管饱的缘故吧。想想本地品种单一而又甜得发腻的小吃，大家都说：福建人民真是幸福。

是啊，福建人民真幸福。

湖南小吃作文 (菁选3篇)（扩展5）

——成都小吃作文 (菁选2篇)

**湖南家乡小吃作文绿豆面11**

我回到了阔别已久的故乡成都。吃到了很久，没有吃到的美味小吃。从锅煎蜜饯到糕点汤元，从蒸煮烘烤到油酥油炸，琳琅满目，各味俱全，种类不下200种。成都的大街小巷，到处都能看到小吃店。

我为您介绍几种我最喜欢的小吃，保证您听的就要去成都，把所有的美味都要尝一遍。夫妻肺片夫妻肺片人人皆知的一款风味名菜。以牛肉心、舌、肚、头皮等伴以红油，辣椒，芝麻，葱姜蒜，盐味精等等作料，香辣可口。担担面用面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的猪肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。介绍一下天下闻名的麻婆豆腐。清朝同治初（1862年），开业于成都北郊的万福桥。原名陈兴盛饭铺，主厨为陈春富之妻。陈氏所烹豆腐色泽红亮，牛肉粒酥香，麻、辣、香、酥、嫩、烫、形整，极富川味特色。还有还有香甜可口、油而不腻的“\*\*胡”三合泥，肉馅饱满、鲜香无比的韩包子，酥脆香甜的鲜花饼，色白晶莹的珍珠圆子，油茶、馓子、蒸蒸糕、麻花，发糕、马蹄糕、糖油果子、“三大炮”、酸辣粉、凉粉、凉面、碗豆糕、肥肠粉、小笼包子……，还有成都的怪味鸡块、怪味兔丁、凉拦肚条，夫妻肺片。腌卤制品有成都的“王胖鸭”、耗子洞的挂炉鸡等等。您是不是听得流口水呢？

另外告诉你如果去成都，就去成都的小吃比较集中的是文殊坊和\*\*\*旁的锦里，顺便逛逛宽窄巷子它不比苏州的周庄差哟。

**湖南家乡小吃作文绿豆面12**

湖南臭豆腐看相很有特点。金莹剔透的汤汁躺在黑豆腐的“洞”里面。黑豆腐在油锅里被炸得有些金黄，鲜美可口的汤汁放入“洞”中，撒上白色的大蒜沫和绿色的葱花，真是令人垂涎三尺！

湖南臭豆腐做法很简单，来临客人，就随手从箱子里拿几块黑豆腐放入专门炸臭豆腐的油锅里，在滚烫的油里来回的炸，用长筷子翻身，炸上个七八分钟。再将炸好的臭豆腐放在铁盘里，用已备好的`汤倒入“洞”中，撒上已切好的大蒜沫和葱花，根据客人的口味和喜好放入调料，一份色香味俱全的湖南臭豆腐就做好了。

吃湖南臭豆腐也挺有意思。吃臭豆腐时，我喜欢先闻一下臭豆腐的“臭”味，把自己的小馋虫给勾引出来，然后夹起一个，小口小口地吃，但这样会把汤汁给翻了。于是，我就像饿狼吞食一样，大口把整个臭豆腐给吞了下去。我用牙齿轻轻一咬，汤汁就全部爆了出来，在我的口中来回穿梭，无法自拔。把汤汁吃完了，再咬臭豆腐的表皮，有股淡淡的香味，被油炸得外酥里嫩，也十分美味。

有一次，我和弟弟一起买了两份湖南臭豆腐。先\*\*一份，然后再去等另外一份，在这期间，我守着这份，可是我再也忍不住了，就先夹了一块吃。没想到越吃越有劲，再也抑制不住自己，风卷残云般地吃臭豆腐。等弟弟回来时，我已经把一份吃完了，弟弟吓得目瞪口呆，然后十分恼火，自己吃完了另外一份。从此，我给湖南臭豆腐取了别名——“风卷残云”。

湖南臭豆腐的“臭”到极致，在我眼里就是极品的香！它现在已经是我最喜欢吃的小吃了，不写了，我的口水已经流下来了，现在必须去买份解解馋！

湖南小吃作文 (菁选3篇)（扩展4）

——福州小吃作文3篇

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