# 家乡的美食小片段600字作文(通用47篇)

来源：网络 作者：明月清风 更新时间：2025-05-18

*家乡的美食小片段600字作文1陕西，我的老家，有着两千多种美味的小吃。然而，家家户户都离不开的，就是那令人垂涎三尺的臊子面。每逢过年，家家户户都要准备臊子面。臊子面做好了，过年也就圆满了。瞧，那火红的萝卜、金黄的鸡蛋皮、乌黑的木耳，再滴上几...*

**家乡的美食小片段600字作文1**

陕西，我的老家，有着两千多种美味的小吃。然而，家家户户都离不开的，就是那令人垂涎三尺的臊子面。每逢过年，家家户户都要准备臊子面。臊子面做好了，过年也就圆满了。

瞧，那火红的萝卜、金黄的鸡蛋皮、乌黑的木耳，再滴上几滴红彤彤的辣油，撒上碧绿的小葱，臊子面就出锅了。一碗碗臊子面，五彩缤纷，光看，就令人食欲大增。

臊子面装在大海碗里，那直冒热气的面汤上飘忽着金黄又偏火红的辣油，还有碧绿的小葱，有红有绿，好不热闹，仿佛是一家子正在庆祝过年，令人都舍不得吃了呢！轻轻抿上一口热气腾腾的汤，酸的、辣的，全部涌上心头，舒服极了。挑一口泛着金黄的臊子面，“哧溜”一吸，面就到了你的嘴里。还没细细品尝面的味道呢，就已迫不及待将它咽下，唇齿间还留着一丝微辣，又接着吸了几口……不知不觉中，一碗臊子面已所剩无几了，而自己却还陶醉在这美味中，香留唇齿，浑身舒畅。原本冷得直打哆嗦的身子，也暖和了许多。面前只剩下还冒着热气的汤碗。

走亲访友时，更离不开臊子面。大家一碗接着一碗，仿佛怎么也吃不饱，屋里只剩下一阵“哧溜”的吸面条的声音。几碗面条下肚，整个人都精神了许多，那酸辣可口的味道不禁让人啧啧称奇。臊子面把过年的气氛带到了高潮，令人流连忘返。

我爱家乡的臊子面！不仅因为它好吃，更因为它充满了家乡的朴实、幸福的味道！

**家乡的美食小片段600字作文2**

说到美食，世界各地都有。中国，更是数不胜数，像：北京的烤鸭、天津的包子、陕西的泡馍、四川的火锅……，个个堪称人间美食，个个都被世人赞赏。可最令我流口水的，还是我家乡的特产——灯影牛肉。

首先，我来解释一下，什么叫做灯影牛肉。“牛肉”，大家肯定知道，说明这个美食是用牛肉做的。但“灯影”，可就不一般了。因为，灯影牛肉很薄，厚度还不及一张纸，只要你拿下一片牛肉对准灯光，就会折射出黄色的灯影，所以，“灯影”二字，由此而来。

接下来，就让我来给你们讲讲灯影牛肉名字的由来吧：“相传，灯影牛肉是由唐代著名诗人元稹命名的。当年元稹在通州（今四川达州市一带）任司马。一天，他到一家酒肆小酌。下酒菜中有一种牛肉片，色泽油润（鲜）红灯影牛肉亮（去掉），味道麻辣鲜香，使元稹赞叹不已。更使他惊奇的是，这牛肉片肉质特薄，呈半透明状，用筷子挟起来，在灯光下，红色牛肉片上丝丝纹理会在墙壁上反映出清晰的红色影像来，极为有趣，元稹当即唤之为‘灯影牛肉’”。于是达州市的这种牛肉片就以“灯影牛肉”之名盛传开来，成为四川的一道名菜。

灯影牛肉外形独特，味道自然诱人。灯影牛肉入口即化，麻辣鲜脆，细嚼之，回味无穷。不少品尝过这道美食的人，都对它赞不绝口。而且经过近几年来的革新，灯影牛肉彻底“脱胎换骨”，味道越来越棒，仅以（令）无数游客尽“折腰”。而且牛肉富含肌氨酸：牛肉中的肌氨酸含量比任何其它食品都高，这使它对增长肌肉、增强力量特别有效。

**家乡的美食小片段600字作文3**

我的家乡在方城，这里有很多特色的美食，博望的锅盔，小史店的粉浆面和懒豆腐，但是有口皆碑的当属方城烩面了，家乡有一句俗话说：“好饭吃遍不如方城烩面”，只要你是方城人，无论你身在何处，当你回到家乡时，第一个想要品尝的肯定是方城烩面。

方城烩面的美味源于它地道的食材。甘甜清冽的江淮水是方城烩面汤鲜味美的基础，而在特殊地理位置出产的方城优质小麦制作出的烩面片儿滑润筋道。最最有特色的就是烩面的汤了，烩面的原汤烹制的方法很独到，传统工艺也很独特。方城烩面分为烩派和生炝派，烩派就是先将羊肉煮熟，再下入面片儿，而生炝派却是将生牛肉炒一炒再下面。无论是用哪种做法，汤的味道是不变的，喝一口汤，满口留香，吃一口面，筋道又滑溜。让你吃了这一碗，还想下一碗。在等待吃烩面的时候，我们的烩面师傅拉面的场景更精彩，把面放在案板上：一捋、二板、三拉、四摔、五扯、六悠、七撕、八抖、九甩、十抛，这十个连续的动作，就像是在表演杂技。

目前从事方城烩面的商家多达2800家，而且方城烩面已经走出了方城，遍布了全国各地，成为全国知名的餐饮品牌。

俗话说：“一方水土养一方人”吃遍了各地的烩面，也觉得没有家乡的烩面好吃，家乡的烩面有着一股浓浓的家乡味儿。

方城的烩面以色、香、味俱全，搏得了人们的认可，成了家乡地道的美食。

**家乡的美食小片段600字作文4**

古人说：“人们视食物为天。”汕头和广东其他地区的小吃非常有名。我的家乡在汕头地区一帆风顺，所以我觉得汕头的小吃既美味又有吸引力。

汕头小吃大多是糕点，也有油炸和汤粉。

当我还是个孩子的时候，当全家人团聚的时候，家里的成年人围在一张方桌旁收拾碗碟。首先，强壮的年轻人会将面粉浸泡在水中，发酵粉等。用手摩擦它。然后几个人坐在卷心菜糊上。他们用一个鸡蛋大小的圆而光滑的石头，揉捏一块揉面，撒上一些面粉，压在手掌上，然后把石头滚在上面，变成一个篮子状(比如弯曲的饺子皮)。然后另一只手拿起包装纸，用盆里的勺子在包装纸上放一些填料。双手揉捏后，在中间轻轻敲打，就可以做一个圆盘子。这道菜可以油炸和蒸。炸可乐又好吃又甜。

现在，大多数人喜欢吃油炸食品和汤粉。我最喜欢油炸豆腐。有两种油炸豆腐，一种是用豆腐皮油炸的，只是切成豆腐。第二种是用真正的豆腐油炸的。凉粉皮的两面是银白色，表面坚硬，中间仍然是凉粉。当用真正的豆腐油炸时，皮是金色的，很有吸引力，里面和外面都不太硬，很容易被咬。

所有这些豆腐都是精致的，例如，豆腐应该蘸酱。酱料主要是液体，一种是大蒜清火酱，由大蒜、醋和水制成。一种是甜而美味的辣椒酱，它实际上是几种布丁大小的辣椒皮与盐和糖的混合物。蘸了这两种味噌酱的油炸豆腐特别好吃，会让人们越来越想吃。

还有一种普通而美味的粉末，有点暗银色，透明，非常光滑，尝起来像红薯。它的汤底是用猪骨做成的。汤里还有炸猪油皮、猪肉条和猪杂。混合物确实是五花八门，但是汤是香的，没有鱼腥味。烹饪后，撒一些切碎的葱或芫荽在上面，然后就可以了。

哈哈，嘴巴更大了！

美味难以言表，你自己尝尝吧！

**家乡的美食小片段600字作文5**

话说：“上有天堂，下有苏杭。”杭州是一个景色优美的旅游胜地，杭州也是一个有着丰富美食的地方。

在西湖旁的楼外楼里飘出一阵阵小笼包的香味，我随着爸妈的脚步走了进去。小笼包被装在一个蒸笼里，大概有八九个吧，轻轻夹起一个，细细观看，只见那白白的皮滑溜溜的，小小咬上一口，里面的汁一下子涌出，把嘴放在咬破的地方，使劲的吸着，温热的汁便一下子从我的嘴巴流了下去，那味道真是让我永远不会忘记。

上第二道菜了，是东坡肉！东坡肉被放在一个大大的碗里，被烧得红红的，把黑色的叉子叉进肉里，肉里的油慢慢流出，咬上一口，便能看见雪白的肥肉和白灰色的瘦肉，一种甜甜的、咸咸的味道便在舌尖上弥漫，这东坡肉看上去和妈妈做得红烧肉差不多，但是味道却不同，吃多了仍然一点都不腻。

正当我在细细品味东坡肉时，一阵阵酸酸的味道飘入了我的鼻子，我一下子就从东坡肉里醒了过来，一个词从我的脑海里跳过：“西湖醋鱼”！只见在一个大椭圆形的盘子里，有一条色泽金黄的鱼，上面有一层厚厚的金黄色的皮，夹起一点，蘸点糖醋汤汁，放入嘴中，细细品着。鱼肉细软，白嫩，放点糖醋后，一种特殊的感觉在我口中散着，我品了一口服务员端上来的龙井茶，顿时让我口气清新！

我的家乡在杭州，我爱它的美丽风景，更爱它的美食！

**家乡的美食小片段600字作文6**

北京的全聚德烤鸭可是世界闻名，别人吃过，都说好吃，去年我就去了老北京一探究竟。

那天我们早早地走进了烤鸭店，一进店，烤鸭的香味扑鼻而来，在座位上等了一会，只见服务员轻快地把烤鸭端了过来。

烤旧鸭皮是棕中带红的，上面被厨师抹了一层油，烤鸭还没夹起，它的香味已经在我的鼻子里打转了。

我立刻拿起筷子，迅速朝烤鸭“进攻”，但只见一个黑影，我选中的肉被别人夹走了。“鸭肉不等人”，我一口气夹了三片蘸着他们店特殊的酱料，我小心翼翼地把鸭肉放进嘴里，用牙齿一咬，酱料那咸咸、辣辣、甜甜的浓郁香味在我的舌尖上一齐爆发，烤鸭皮被我咀嚼得发出“呲呲”声，鸭肉中的油从紧密的肉质中流了出来，这混合的奇妙香味从口腔一齐传到鼻腔，我享受着，心里有很大的满足感。

我又从盘子上拿起一片饼，这饼非常薄，非常接近透明，在里面夹上绿油油的黄瓜、葱丝和黄黄的鸭肉，再把酱汁适量地往上面淋，最后包起来，一点点地放入嘴里，不一会儿，黄瓜的清香和葱花、烤肉的香味已经在我的口腔中弥漫。

黄瓜使鸭肉不是那么腻，而葱又增加了整体的香味，这样的味道在谁的嘴里迸发，谁就会有幸福感，满足感。

紧接着又上了一只烤鸭，这不是专门夹在饼里的，它被师博切得非常薄，可见他们的刀功有多好，这只烤鸭的皮非常脆，和酥软的鸭肉在嘴里碰撞，那感觉非常奇特。

全聚德烤鸭果然名不虚传，它让我回味无穷，吃了一次还想吃。吃烤鸭一定要去全聚德，因为那里的烤鸭和一般的鸭不能比。有时间，我一定还要去北京吃烤鸭。

**家乡的美食小片段600字作文7**

说起家乡的美味，我不由自主地想起了臭干，倒不是嘴巴管不住，而是鼻子一闻，就不由自主地走到摊前，掏腰包买点，下面让我来介绍吧。

首先是外表。只见它一身金黄，像块金子似的，被剪成三角形，静静地装在袋子里，汤不停地冒热气，香气四溢。

说起臭干，我们还有一个故事呢。那天，我和妈妈去了一家小店，想买些凉皮，但凉皮卖完了，店里的老板娘问妈妈要不要买点臭干，说也十分好吃，于是妈妈就买了点。只见一个个又白又黑的臭干在空中做了个360度旋转的动作，就掉进滚烫的热汤里，“噼里啪啦”的声音从油锅里传出，只见臭干在油锅里洗澡，脱去了它黑白相间的外衣，换上了富丽堂皇的大衣，摇身一变，从原来看着就要吐的穷人变成了人见人爱的高富帅。随后被捞上来，只见剪刀“咔嚓咔嚓”地咬着臭干，臭干被咬成三角形的碎片，躺在碗里，汤向它涌来，配料不停地向它体内入侵。它身上花花绿绿，虾皮也陪着它，它洋洋得意地傲视着周围的一切。

我忍不住开始品尝。我先喝了一碗汤，再夹了一块臭干，放入嘴里的`那一刻，我仿佛进入了人间天堂。可以用“口水直流三千尺，疑是银河落九天。”和“口水三千大，美食一小口。”来形容，此时此刻，我感觉到了人生高峰。等我缓过神来，妈妈都吃了三口了，赞不绝口。吃臭干后最让人享受的，是那留在齿间的香气，总让人忍不住再吃一口，我才吃了五块，满嘴的香气就化作一屋的香气。吃完，香飘十里，因为吃上一口，香气就随着空气扩散开来。

欢迎各位来品尝，千万别多吃噢。

**家乡的美食小片段600字作文8**

俗话说得好：“民以食为天”，吃可是一件大事。一样食物，只有做到了色、香、味、形俱全，才能称得上是人间美味。而中国的美食分布在各个角落，像北京的烤鸭、云南的过桥米线、西安的羊肉泡馍等等。

在我们老家，有一种人人都爱吃的主食——炒粉干。爱吃到什么程度呢？大街小巷、高档酒店或者平常百姓家，从早餐、中餐到晚餐，甚至是分岁酒、重大节庆宴席上，都少不了它的身影。

我平时总去吃的那家店就在街角处，店面不大，装修简洁，只有夫妻俩张罗着五六张桌子的生意。每到饭点，那熟悉的味道就飘了出来，大老远都闻得到。我是从幼儿园起就跟着爸爸、妈妈来这里吃早餐，现在的我可以独自出来享用这美味佳肴了。

坐在位置上无需多言，老板就会笑呵呵地端上来一盘热气腾腾的炒粉干，再加上一勺蒜蓉辣椒酱，简直是色香味俱全啊。由于我经常光顾，有机会看着老板现场制作，所以对于制作方法早就烂熟于心了。

第一步，先把粉干在清水里浸泡两个小时；第二步，在锅中倒入油，放入沥干水分的粉干，持续翻炒；第三步，加入糖，盐，鸡精，倒入特制的高汤，稍微焖一会儿；第四步，放入煎蛋、虾米、卷心菜丝、香干丝、洋葱末和胡萝卜丝等配料，继续翻炒；第五步，撒上一些翠绿的小葱末，关火出锅。

这就是温州的炒粉干，色香味俱全，简单、美味。真可谓是“未见其物，先闻其味”。欢迎大家都来品尝。

**家乡的美食小片段600字作文9**

在我的家乡赣榆，每到过年的时候，“炒米”是每家每户必备的一种食品。大年初一的早上，吃饺子之前我们都要先喝一碗又香又甜的“炒米茶”。

每年腊月二十四一过，各家就开始忙着制作“炒米”了。制作“炒米”要精选上等的糯米，先放到水里浸泡三个小时左右，让糯米吸足水分，等每一粒糯米都变得光洁圆润、洁白如玉的时候，把浸泡好的糯米倒人筛子里晾干，就可以开始炒制了。炒糯米的时候一定要把握火候，切忌用大火，一定要用文火慢慢加热，大约十几分钟以后，就听见一阵阵“噼里啪啦”的响声，洁白的糯米开始变得微黄，锅里飘来一股淡淡的米香。又过了一会儿，“噼里啪啦”的响声越来越密集，糯米的颜色由微黄变成深黄，香味也越来越浓。等到糯米爆破的声音越来越弱，直到消失，整锅的糯米都变成了金黄色，浓浓的香味弥漫开来，“炒米”就算是制作好了。这时，一旁早已迫不及待的孩子就会扑过来，抓起一把“炒米”就往嘴里塞，即使被烫得龇牙咧嘴也不肯松口，常常被大人一顿呵斥……

“炒米”最常见的吃法是制作“炒米茶”。“炒米茶”是用“炒米”加水熬制而成的，临喝之前加上几匙白糖，味道香甜可口，沁人心脾。套用一句古人的话说：“此茶只应天上有，人间能有几回尝。”“炒米茶”不但润肺解渴，增强食欲，更象征着人们来年的生活甜甜美美！

用糖稀加“炒米”调制成的“炒米糕”，也别有风味。“炒米糕”吃起来又香又甜又脆，满口留香，让人回味无穷，特别适合孩子们的胃口。

一年更新时，又闻“炒米”香。那浓浓的香味，深深地刻在我的记忆里。

**家乡的美食小片段600字作文10**

“年糕，年糕，年年高，一年更比一年好。”宁波人喜欢吃年糕，因为这包含着对美好生活的期盼。

宁波最出名的要数虾腊年糕，这里的年糕因为优质的山泉水而与别处不同。年糕有很多的做法，各有各的特色。海苔年糕，将大海的味道裹入其中；桂花年糕，将秋天的气息品在心中；艾草年糕，将大自然的精华透露其中；葱年糕，点点绿意镶嵌其中······每一种年糕都有它独特的味道。

我最喜欢的是蟹黄年糕，蟹黄年糕的做法很简单。先将雪白的年糕放入锅中，再将螃蟹放入其中，螃蟹和年糕在锅中飞舞着、跳跃着，欢笑着，锅、铲互相碰撞着发出“乒乓”的响声，好像在给他们伴奏。等年糕变得金黄金黄的、清香袅袅时就可以盛起来。

金黄的年糕，赤红的螃蟹，你中有我，我中有你，相互衬托，可谓是色香味俱全啊，想必谁都忍不住想吃。我小心翼翼地夹了一块儿放在嘴里，还没咬下去，我的舌头就感觉到了它的柔劲，那么Q弹有嚼劲呢！我吃了一口，还想吃，不一会儿一盘蟹黄炒年糕就被我风卷残云般吃完了。

岁月悄无声息地流逝了，虾腊人民勤勤恳恳地生活在这里，用他们的智慧传承着古老的技术，用各种美食馈赠着我们的味觉。无论在何处，无论在何时，年糕总能让家乡人民牵挂，总能勾起家乡人的思念之情，这就是舌尖上的家乡。

**家乡的美食小片段600字作文11**

说起花生酱拌面，常去“福建沙县小吃”的人一定不陌生，它可是这家小吃的特色食品，其他地方可是难得一见。

花生酱拌面不仅味道十分美味独特，样子也是别具一格，勾人食欲。米白色的面条盛在棕红的盘子里，再抹上花生酱，撒上翠绿的葱花，配上一碗散发着浓香的鸽子汤，真乃人间美味，令人垂涎三尺！

花生酱拌面做起来也要有技巧，见来了客人，店里的师傅又开始忙活起来，他麻利地捞起一大勺浸在水里的面条，举得老高，在空中一扬，细面如银丝纷纷坠一落，撒入锅中，接着一勺油绕着圈地浇上去，干锅白面就闪起了一层金光。整个过程动作又潇洒又迅速，简直就是一场绝活秀。煎煮时，火候要适中，太大了容易焦，太小了面条又不够筋斗，一般在一分钟左右便能起锅。出锅后要盛进盘子里，不能用碗，因为碗较高，花生酱不容易漫开来。接着浇两三勺花生酱在上面，撒点葱花，花生酱拌面就完成了。当然，还可以根据自己的喜好加辣油、醋等作料，美味极了！

虽说是拌面，但上桌时还没拌好。要客人自己去拌，拌久一点呢，味道较浓，食用之后令人唇齿留香。稍拌一会儿，味道淡，可依然清新爽口。我总是挑一起面条翻来覆去，拌了又拌，一是为了好玩，图个乐；这第二则是想要它的味道香飘四座，馋坏那些新进来的客人，看他们迫不及待的样子真的很逗。不过，最根本的原因还是因为爱上了浓香的拌面，忘不了，也换不掉。面拌好了，我夹起一把面，卷在筷子上，接着像吃肉串一样，小品两根，再一大口把剩在筷子上的.面吃掉。久违的香醇在口腔一内萦绕，我细细咀嚼，回味无穷。

说到这里，你一定早已口舌生津，也想尝尝了吧？心动不如行动，赶快去“沙县小吃”吧！

**家乡的美食小片段600字作文12**

我国有许多美食，饺子是我国人民喜爱的传统美食，我最喜欢吃饺子。

周末，妈妈又给我做了我爱吃的饺子，只见她先将肉肥瘦均匀的剁成肉沫，放入盐、葱调料，将其搅拌均匀。再将肉馅包入买好的饺子皮，将包好的饺子整齐排放在一起，看上去就像一个个金元宝一样。饺子的吃法分为两种，一种是沾着吃，一种是调汤吃，这种汤可以是骨头汤、鸭汤、鸡汤等，这汤对身体有益。我最喜欢调汤吃。妈妈烧开水后，将包好的饺子放入水中，煮饺子也是有技巧的，最少点三次水，当饺子快要煮好时，放入一些青菜，饺子煮好后将饺子和汤一起放入碗中，然后放入紫菜、榨菜、虾皮，再放上一些花椒粉、胡椒粉、盐、香菜、葱、辣子、味精、酱油醋这些调料。

这天，妈妈煮了我爱吃的饺子，很快，妈妈就把一碗热气腾腾的饺子端上来，芳香四溢，整个屋子都弥漫着香味。一股香气直入我的口鼻，这些饺子如一个个白白嫩嫩的胖娃娃拥挤在一起，我抵挡不住这美味的诱惑，垂涎三尺，食欲大增，拿起筷子就吃，一口咬了下去，真是人间极品啊！口感饱满、皮薄馅嫩、色鲜味美、色味俱全，这是百吃不厌啊！我一点一点地品尝着美味的饺子，吃得津津有味，最后一扫而光。

这种味道令我回味无穷、流连忘返。

**家乡的美食小片段600字作文13**

“侵夜鸾开镜，迎冬雉献裘。从臣皆半醉，天子正无愁。”这是唐代有名诗人，李商隐为我的家乡——，苏州，写的诗。可我的家乡苏州不但景也美，美食也很棒。今天我就为大家介绍几个我平常最喜欢吃的美食。

第1个，生煎包子，生煎包子可以说是我最喜欢吃的包子，几乎每天早上都要吃一笼，底是焦脆的，肉是鲜嫩的，咬开以后里面还有极其鲜美的肉汁，加上豆腐汤，就两个字绝配！

第2个红汤面，这个红汤面可以说是我爸爸最喜欢吃的面了，他的早饭最佳搭档就是红汤面，红汤面的美味不在于面条，而在于那一碗汤，又清又鲜，不像别的汤一样那么油腻，看似是红色的，味道也咸甜咸甜的，十分好吃。每次回家的路上，爸爸总是会跟妈妈讲着他小时候吃的红汤面。

第3个，油爆河虾，是我爷爷和妈妈最喜欢吃的。吃的时候，先嘬一口上面的汤汁，咸咸的。剥开虾的外壳，就露出了雪白的虾肉，吃起来嫩嫩的谈谈的，很有嚼劲。如果炸的好，连壳都可以吃，吃起来又酥又脆，还很补钙呢。

第4个，松鼠桂鱼。这个是我最最喜欢吃的菜了。每次和家里人一起出去吃饭的时候，这道菜总是会出现在我们的餐桌上，那时厨师就是在我们旁边烧菜，我总是会情不自禁的跳下椅子，走到厨师旁边看着桂鱼从青色变成金色。前面的步骤都完了，接下来就到了最重要的步骤了。淋酱汁！零降智可是特别重要的，酱汁不好吃，前面的不知道我就白做了。小时候总是疑惑，鱼头和鱼尾，为什么总是敲得很高呢？现在才知道是面糊和油的功劳。

其实美食并不是指满足人们的口中之欲的，更是人们寄托思乡之情的物品。

**家乡的美食小片段600字作文14**

我的老家在山西河曲，有很多特色美食。每年春节我的大姑都会给我寄来很多家乡特色美食，有豆面、碗托、麻花等。

我最爱吃是豆面。豆面的宽度与普通面条差不多，但薄如蝉翼，它是用豌豆面和白面混合起来做成的。其制作过程并不复杂，但耗时费力，将一小块面放在大面板上擀，擀的时候需要一边擀一边往擀开的面片上撒面粉，以防擀的时候面片粘在一起，当面擀到薄的可以透光的时候就擀好了。擀好后将面片折叠起来，然后切成细条，面就做好了。

吃豆面的臊子也是非常讲究的，要用吃完排骨或炖肉剩下的带有小肉渣的汤做主料，然后加入小土豆块或小豆腐块炖制而成。

因为豆面很吸水，所以煮面的时候要比煮同样多的挂面多放2到3倍的水。待水烧开后将薄薄的豆面放入开水中，水再烧开豆面就煮好了。吃的时候还需要放一点山西的老陈醋，如果再放些韭菜花就更香了。

其次是碗托，碗托是将荞麦糊放在碗里蒸制而成的。吃的时候可擦丝可切块，一般都是擦丝，因为这样的做法会让碗托蘸到的拌汤比较均匀，味道也会更好。拌汤一般是由醋、茴香、芝麻和盐等多种调料加工而成，不咸、不油、不腻。

当然碗托的绝配非老家的麻花莫属了。老家的麻花与天津的麻花不同，天津的^v^花又粗又，吃起来的时候特别酥。而老家的麻花又细又长，吃起来的时候特别脆。老家的麻花有独特的吃法，那就是在吃碗托的时候将麻花蘸着碗托的拌汤吃，那种香味很特别，是老家独有的味道。

老家的美食别具一格，与众不同，得到了山西美食文化的传承！

**家乡的美食小片段600字作文15**

每个地方都有自己名副其实的风味小吃，我的家乡——宁波，也不例外。这里有软糯可口的麻糍，有嚼劲十足的虾腊年糕，还有各种各样的海鲜······令人垂涎三尺。

其中，最令人回味无穷的就要属那洁白如玉的黑芝麻猪油汤圆了。“卖汤圆，卖汤圆，小二哥的汤圆是圆又圆……”每当想起那首儿歌，我便情不自禁地想起了外婆亲手做的汤圆啦。

汤圆的做法很简单，准备好黑芝麻，猪油和和好了的面粉就可以了。首先揪一小团白白嫩嫩的面粉团，搓成一个小小的面粉球，再用拇指在面粉球上压一个小坑，填充上又香又甜的黑芝麻，再次把面粉球搓成球，就变成了一个个白白胖胖的汤圆了！

把汤圆放进锅中煮，汤圆们像一个个可爱的胖娃娃，“咕噜咕噜”地跳进了锅里。六分钟后，掀开热腾腾的锅盖，汤圆娃娃们正浮在水面上吹泡泡呢，它们散发着淡淡的芝麻香，不禁让我咽起了口水。

终于，外婆将汤圆们盛到碗里，端上了桌。看着那洒上了桂花的汤圆们，我迫不及待地用勺子舀了一个，放进嘴里。“啊——好烫呀——”我还没咬下去，就大呼小叫起来。这时候，我仿佛听到了汤圆正在说：“趁热吃吧，更美味哦！”我便又赶紧去尝起来了，一口咬下去，蜜汁香泛，溅齿流甘，多么香甜！

汤圆的味道，让我吃出了红火的日子，吃出了家乡的味道，我爱我家乡的汤圆！（九峰小学傅馨晨）

**家乡的美食小片段600字作文16**

俗话说的好：民以食为天。每个地区都有自己的特色小吃，例如昆山的大闸蟹、兰州的拉面、云南的过桥米线、北京的烤鸭……但我最喜欢的还是家乡的“待客之道”——蛋皮儿米粉条。

说到蛋皮儿米粉条，大家的第一印象可能就是一碗普普通通的面条再加上鸡蛋吧。其实不然，我的家乡——舒城的蛋皮儿米粉条用料可是非常讲究的！汤料是要提前一天准备的，选用的是家养的母鸡，文火慢炖成浓郁的鸡汤；等到第二天家里来客人的时候，就抓一把老家特产的米面，可不要小看了这米面，它们可是用自己家种的水稻磨成粉后，人工做成的，别的地方都没有呢！把米面洗净后放入鸡汤中煮上一会儿，味道丝毫不逊色于各种面食。配菜“蛋皮儿”的做法也不复杂：首先，将家养的土鸡蛋搅拌均匀，并在锅中摊成饼状；然后再切成和面条差不多的形状、大小。一碗色香味俱全的蛋皮儿米粉条就完成了。看着那晶莹的粉条儿浸在金黄色的鸡汤里，还有那黄澄澄的鸡蛋皮，真是令人垂涎三尺！

吃面的时候，我喜欢先将一根面条和一片蛋皮儿配成“一对”，然后一下子吸入口中，蛋皮的嫩滑加上米粉的柔韧，再喝上一口香醇而又鲜美的鸡汤，真是回味无穷呀！

中华大地，物产丰饶，美食更是数不胜数。但家乡的味道永远是每个人对“家”这个字的认知和记忆。在我的记忆中，“老家”的味道就是在过年回老家的时候奶奶给我吃的“蛋皮儿米粉条”，它那包含着家人浓浓的爱的味道，那使人回忆起家乡的味道，将永永远远温暖着我的心田。

**家乡的美食小片段600字作文17**

过年了，大家一定会尝到各种各样的传统美食，当然，也一定少不了我国南方传统的过年美食——年糕。

大年初四时，我和奶奶、爸爸一起做年糕。首先，要准备好材料：白糖、糯米、大米、茶油和芝麻。准备好了材料，就可以开始制作了。第一步，将白糖、糯米和大米按7：8：2的比例备好；第二步，将糯米和大米在水中浸泡十分钟后滤出磨粉；第三步，取适量白糖炒出糖色，加水及余下白糖煮成糖水备用；第四步，将糯米粉和糖水搅拌均匀，入锅蒸煮一个小时；第五步，出锅冷却后取出并抹上茶油，撒上芝麻。到此，年糕就算做好了，我们做的年糕可好吃了。奶奶说，要制作出好吃的年糕，还要注意以下事项：一、白糖比例要准确，多了太甜，少了年糕不好保存；二、选用的米一定要当季新鲜产品，否则做出的年糕韧性不好，吃着会粘牙；三、茶油要抹得适量，芝麻要撒得均匀，有助于年糕的看相。

听爸爸说，爷爷奶奶做的年糕在老家可有名了，对于我们家也有着特殊的意义。爷爷奶奶年轻时，和他们的四个孩子住在乡下，在爸爸上五年级的时候，为了孩子们的发展，毅然决定举家搬往县城。他们到了县城以后，其实并不知道拿什么来养家糊口，他们多次上市场观察，寻找出路，而那时也正值年末，县食品公司也在市场上开始卖年糕了，他们突然发觉自己可以做出比他们更好吃也更好看的年糕，于是决定一试。不曾想很快获得了大众的认可，后来随着大姑姑的加入，他们通过不懈的努力，不断开发新产品，成为了当地有名的糕点师。爷爷奶奶就是靠着这样的手艺和努力，把年糕做出了名声，并把他们的孩子抚养长大。

听完爸爸的讲述，我也陷入了沉思：爷爷奶奶当年为了孩子们的生活和学习而努力，从小事做起，把小事做好，也做出了大成就，我希望我能继承这样优秀的“基因”，做最好的自己。

**家乡的美食小片段600字作文18**

在我的家乡，有着一种美味，它就是包面。云阳这个地方的包面，吃起来就和别的地方的不一样。

我们这儿的包面从外表上看，就和其他地方的有点不同，我们这儿的包面皮更薄一些，最重要的是我们这儿的包面味道比其他地方的包面味道更好，因为我们云阳的面皮好吃，味道也调得很棒，所以煮出来的包面口感十分好，一口下去你几乎不会吃到一点肥肉。把包面煮好后端出来，不要说吃上一口，你只要看一眼就会如看见金子一样，口水直流三千尺。而且无论是清汤还是红汤的包面都很美味，只要吃上一次就还想再吃下一次。

不管是清汤还是红汤的包面，都有着自己独特的魅力。清汤的包面味道很鲜，汤底是用大骨头熬出来的，所以包面吃起来很香。但是如果往里面加了一点辣椒，那味道立马就会改变。红汤包面的汤汁鲜红，但吃起来并没有看着那么辣，里面甚至还带着几丝甜味，要是再往里面滴几滴芝麻油，吃一口包面后，再喝一口汤，那真是美味极了！

包面的美味之处就藏在那佐料里，就算你吃的是红汤，吃起来也并不是单纯的辣，另外一种还有香味。我听说是因为里面放的辣椒是先用油炸过后，再加入芝麻调出来的，这可以说是他们的独门秘方，因为我们自己家炸的辣椒油跟外面的一比就差远了。

虽说包面好吃，但也不能多吃，就如微辣的，油就有点多，还是吃点清汤的吧，再加上人的身体也需要其他营养，所以不能只吃这个。

家乡的包面给我留下了深刻的印象，等我长大以后，也一定不会忘记这家乡的美味。

**家乡的美食小片段600字作文19**

在我的家乡隆尧，有许许多多独具特色的美食，其中最具有特色的美食就是家乡春节的时候，家家户户都会喝的羊汤了了。

不管但人们、还是孩子们都非常的喜欢春节，是因为春节时我们可以尽情的玩耍，不会有人来管我们；但是最重要的一点就是过年的时候喝羊汤了，在喝羊汤的时候，最喜欢的就是喝羊汤，吃饼丝了。

中午的时候，我们家家户户都会做羊汤，然后招待客人，我们制作羊汤的方式都是都是用的传统的方法，而且制作出来以后，可谓是色香味俱全，十分的美味，而且酸、甜、辣、咸这5种味道都可以做出来，但我们平时吃的味道就是咸和甜这两种味道了。

等把羊汤端上餐桌来，碗里冒着白色的热气，略有些发白的的羊汤配上绿色的香菜和葱花，再加上几滴香油，一股香味儿就会迎面而来，你会感觉仿佛整间屋子都充满了羊汤的香味，你就会感觉食味大增。

然后加一块羊肉放在嘴中，就会发现羊肉煮的十分的柔然，有一种入口即化的感觉，轻轻的咬上一口，里面的汤水就溢了出来，会让你吃了这块以后还想再吃下一块，要是你喜欢吃辣的，还可以加上一勺子辣椒，辣椒的红色配上羊汤原有的汤白，只看颜色就会让人垂涎三尺，如果再加上黄色的油饼，或泡在汤里或干吃，刚刚烙好的小饼十分的香脆，再加上羊肉的香味，光是想想就会让人吃意十足了。

如果有空的话就一定要来隆尧尝一尝隆尧美味的的羊汤吧？

**家乡的美食小片段600字作文20**

不同的地方就有不同的美食，北京有世界闻名的北京烤鸭、天津有誉满全国的狗不理包子、湖南长沙有细腻而不腻的臭豆腐，而我的家乡的美食却是朴实无华的鸡肉丸子。

我家前面就有一家鸡肉丸子店，每天晚饭的时候对面都会飘过来一阵阵香味，虽然妈妈已经做好了饭，闻到这阵香味我还是忍不住咽口水，这时我就会哀求妈妈让我下楼去吃一碗鸡肉丸子。

下了楼，浓郁的香味就更诱人了，仿佛一只无形的手牵引着我走进店里，我三步并作两步跑进那家店。“叔叔，我要一碗鸡肉丸子。”“好嘞，稍等一下，马上就好。”呀，人可真多啊我使劲地挤进去，生怕位子被别人占了。不一会儿，一碗热腾腾的鸡肉丸子端上来了。在这端上来的同时，一股热气冲到了我的面前，在这热气中，我看到乳白色的浓汤中漂着几个拳头大小鸡肉丸子，金黄色的鸡肉丸子上顶着几片绿绿的香菜，好像是它们戴上的绿色帽子。香菜四周环绕着一些淡黄色的豆腐皮。我用筷子夹起一个圆溜溜的丸子，可那丸子却扑通一声掉进碗里，好似一个顽皮的小男孩跳入水中。我又用勺子把它捞起来，轻轻地咬了一口，顿时这种妙不可言的味道冲过我的齿缝，滑入口腔，整个舌头上的味蕾都在舞蹈。我又咬了一口，这种滑滑的、筋筋的、酥酥的感觉交织在一起，谁也无能为力用文字表达出来了。我也不细细品尝了，三口两口就把一碗丸子吞进了肚子，舔着嘴唇望着这个空空的碗，还是意犹未尽。

我们当地人都称鸡肉丸子为“水上漂”，吃一碗“水上漂”，是在外的家乡人回忆家乡味道的的第一碗饭，这就是我家乡的美食。虽然比不上北京烤鸭的华丽;不能和狗不理包子一争上下;不能和长沙臭豆腐媲美，但是却我们家乡最美的味道。

**家乡的美食小片段600字作文21**

每年的五到八月是宁波地区的禁渔期，过了禁渔期的时候，家家户户的餐桌上就都会有各种各样的海鲜，其中我最喜欢吃的就是爸爸做的螃蟹炒年糕。

螃蟹炒年糕的做法很简单，但对食材的要求很高，第一要选择上好的虾腊年糕，第二要选择肥美肉多的螃蟹，这样做出来的才好吃。选好食材，爸爸就开始大展厨艺了，只见他先把锅烧热，然后倒入油，与此同时把三四块年糕切成细条状，等油沸腾后再把已经备好了的年糕倒入锅中。趁这个空档把螃蟹切成几块，年糕炒到半生半熟后就可以把螃蟹倒进锅里啦。等他们发出沙沙的响声，炒至金黄焦脆，加一点酱油就可以盛出来啦！就这样，一盘美味的螃蟹炒年糕就诞生了。

站在旁边的我此时已经“口水直流三千尺”，当这盘美味的螃蟹炒年糕被端到我面前时，我肚子里的馋虫再也忍不住了，于是我拿起筷子，夹起一块年糕往嘴里“扔”，“哎呀！实在太烫啦！”爸爸却一边笑一边说：“心急吃不了热豆腐，受苦了吧，小馋猫。”虽然很烫，但我依然风卷残云般地吃着。蟹肉的鲜嫩肥美，再加上年糕的外焦里嫩，吃一口就让人回味无穷。最后那一整盘年糕还是全进了我的肚子，哎呀，吃得真够饱呀！

后来我也在别的地方吃到过螃蟹炒年糕，可别处的年糕就是没有爸爸做出来的好吃，地道的食材无法替代，不过我更觉得这是因为爸爸做的年糕有一种家的味道，有一种父爱的味道吧。

当然，宁波的特产除了螃蟹炒年糕还有好多呢，希望你有机会来品尝一下哦！

**家乡的美食小片段600字作文22**

俗话说，“民以食为天”。从豪华酒店的山珍海味到街头村边的风味小吃，各种美味佳肴举不胜举，而我却对家乡的小笼包情有独钟。

听妈妈说，家乡的小笼包有这样一段传奇的来历：当年，乾隆皇帝下江南，来到风景迷人的寄畅园游玩时，忽然闻到一股沁人心脾的香味，便叫太监买了两笼包子。乾隆皇帝才吃了一口，便赞不绝口：“此包口感极佳，乃包中之王，又有这翠绿的竹子映衬着，颇显高贵，朕就取名为小笼包。”从此，小笼包便名扬天下。

“老板，来两笼小笼包！”“好嘞！”星期天，我和妈妈一起去王兴记吃小笼包。不一会儿，两笼热腾腾的小笼包立刻端上了桌，一股清香扑鼻而来，我肚子里的“馋虫”立即被勾了出来。我知道，在大众场合下不要失态，我不得不强咽下口水。你看这一个个白白胖胖的小笼包，美得就像是无瑕的玉雕琢成的工艺品。它们远看像一座座宝塔，近看又像一个个小包裹，小巧玲珑。小笼包的皮细腻嫩滑、白而透明，透过晶莹剔透的皮，里面褐色的汤汁若隐若现，色泽诱人。不论谁见了，准得口水直流三干尺！

我小心翼翼地夹了一个小笼包，先吃掉小笼包上面白生生的“小菊花”。嗬，细嫩而有弹性，口感极佳！接着，我把鲜嫩爽口的汤汁吸进嘴里，那鲜美的味道顿时在我嘴里弥漫开来，真香啊！然后，我细细品味里面细腻柔滑的肉团。咦？这是什么味道——难以言状，只觉得舌尖上的味道蔓延到全身，整个人精神为之一振！最后，我吃掉外面那层晶莹剔透的皮。嗨，又脆又有韧性，一个字“爽”！此次品尝小笼包，真乃大饱口福也！

怎么样？听完我的介绍，你一定垂涎欲滴了吧！那就快来无锡的王兴记，品尝这里的色香味俱全的小笼包吧！

**家乡的美食小片段600字作文23**

我的家乡在著名的佛教圣地——天台，天台山历史悠久，是历代文人墨客的游玩的地点，而天台美食更是独树一帜，糊拉汰、扁食，五味粥、玉米糊……那些味道呀，想起来就让我垂涎三尺！

家乡众多美食中有一种以肉末和鸡蛋作馅的“麦饼”，状若圆盘，香气扑鼻，直径约有二十多厘米，厚度仅有半厘米多，一层薄薄的肉馅均匀地分布于饼内，尤为奇特的是肉馅上还裹着一层更薄的鸡蛋皮。咬上一口，顿时鲜香四溢，齿颊留芳。再蘸一蘸酱油、醋、麻油、辣酱之类的调味品，不要吃得太“幸福”哦！要说这肉和蛋皮是怎样包入饼内的？可以肯定地说，它并非像北方做“合子”那样用两张面皮捏合而成，比起“合子可是精致细巧得多。对于不懂做饼诀窍的人来说，这简直是匪夷所思、巧夺天工。

最好吃又能登得上大雅之堂的还是饺饼筒。饺饼筒是天台特有的最具特色的节日食品。做”饺饼筒“是个”大工程“，从洗、切、炒、糊皮、包，真是一个大的工艺流程，有点类似墨西哥鸡肉卷，不过”内涵“是不一样的。天台的”饺饼筒“里塞得可”丰满“，：肉片、猪肝、蛋皮、、豆腐片、粉丝、笋丝、香菇、小鱼干、黄花菜、、、等炒制成馅，依照一定顺序放在糊拉拖皮上卷制而成。吃时不用筷子，双手捧起，大大咬一口，口感外脆里糯，肥而不腻。筒里各色佳肴经过高温的熏蒸已不再松散而并成一个整体，多种荤素美味香气互相渗透，汇成一种绝对特殊的鲜美滋味。吃一条还想再吃一条，一般吃到两条就心满意足。

另外还有家乡的年糕、清明饺子，豆腐皮，、、、也比别处做得好吃得多。家乡的美食拴着我的胃，也时时拴着我的心。如果你到我们老家游玩，不吃上正宗的天台美食，那可真是白跑一趟。

**家乡的美食小片段600字作文24**

在我的家乡——三门县，这里的美食千千万万。有鲜甜鲜甜的小海鲜。软软糯糯的松花饼。各种口味的麦饼……不过我最爱吃的就是传统美食麦焦了。这道美食一直出现在传统节日里的家乡人们的餐桌上。这不，今年的元宵节，外婆外公又开始忙活起来了。

外婆负责做麦焦皮，我则在一旁学习打下手。大大的盆子里倒入一大袋面粉，有些淘气的面粉宝宝们按捺不住还上蹿下跳着，差点没把我呛个半死。接着，外婆一只手往着面粉里慢慢倒入加了少量盐的凉水，另一只手则快速地搅动起来。不一会儿，面粉和水相互融合在一起，变成了有点湿湿的面粉团。然后，热上平底锅，刷上一层薄油，外婆在盆子里摘一小团面团，由平底锅的中间向外面快速摊开，不到半分钟，一张又薄又圆又Q弹的麦焦皮就成功完成了。

外婆凭着熟练的经验把面团变成了一张张薄薄的麦焦皮，外公在另一边忙着炒菜。不一会儿餐桌上排满了菜，有米面、豆面、胡萝卜丝、土豆丝、鸡蛋丝、红烧肉、鱿鱼丝……这些可都是我最爱的菜呀！

终于可以开吃了，卷麦焦也要讲究技巧，取一张麦焦皮平铺在桌上，把各种各样的菜铺在麦焦皮的一端，先上下铺软软的东西，中间铺上硬点的菜，这样才能使麦焦皮不容易破，然后轻轻地卷起来就可以了，对了卷的时候要把麦焦的下端皮也要包起来，否则拿起来吃的时候菜可要漏了哦。因为都是我最爱的菜，所以这张麦焦可真像个大胖子，咬上一口，露出各种菜，五颜六色，好像彩虹的颜色，真是色香味俱全。

麦焦的口味有很多，大家都可以根据自己喜欢的菜来配。就比如一百户家庭就有至少有一百种口味。有了麦焦的万千包容，才会有大家对这道传统美食的无限喜爱，这也就是麦焦的魅力所在。

**家乡的美食小片段600字作文25**

猪血丸子是我们湖南的特色风味小吃，也可以说是“炕上之王”，因为它做好以后是放在炕火上熏，所以才有了这个湖南家喻户晓的称号。猪血丸子成形后，外表是煤炭黑的，用水冲一下，一炒，二翻，三装，一盘香气十足的猪血丸子就好了。猪血丸子的味道美味，材料简单，而且做法也很容易呢，最难的，是等待它变干，变黑，外表变硬那会，时间是挺长的。

猪血丸子需要猪肉，猪血，豆腐这三样食物作为原材料。先把这三样东西一同放进绞肉机里搅碎，然后倒在一个大盆子里面，拿出食用油，倒出适量的倒在盆里，用筷子拌起，最后把它捏成一个类似圆形的大团团，从颜色来讲，是红色加白色的和体，有点偏粉色的吧！捏的时候了有点讲究—用一只手抓一大把，另一只手也抓一大把，再把两手合并，一声啪，拍一下，合并起来了。如果多了，用手去掉一点，与你的手大小相同就差不多了。丸子的大小全凭你手的大小，你的手和起来，中间的空心的圆，就与你做的丸子大小差不多了。

猪血丸子做好后，可不能直接炒来吃，那样的丸子就会变得没有灵魂，接下来就是制作一个美味的猪血丸子中必不可少，最重要的一步了。把做好的丸子装进竹篓，挂到炕火上的挂钩上，用烟去慢慢熏了，有人可能会问：“烟不是有毒的吗？为什么还要烟来熏呢？”对于这个问题，我曾经也不解，不过后来明白了—烟能让丸子表面的水分吸干，然后变硬，让成型的丸子更有嚼劲，更加美味。如果想快点吃上美味可口的丸子，那得天天生火了，至少也得要个十来天吧！没有十来天是别想吃到丸子了，天天看着美味的丸子，却不能吃，要经过漫长的等待，口水都流了一地了，才能吃上一口让人陶醉，让人回味无穷的猪血丸子呀！你们听着流口水了吗？是不是觉得美味都是来自漫长的等待后呢？如果你们想吃，我可以从老家带几个过来给你们尝尝呦！

**家乡的美食小片段600字作文26**

我的家乡是被称之为“风筝之都”的潍坊，虽说不是大城市，但是，有几个特色小吃，却是让人吃了回味无穷。

先介绍一下潍县萝卜吧。有句话几乎无人不知，无人不晓，那便是“台湾的苹果莱阳的梨，都赶不上潍坊的萝卜皮”。潍坊的萝卜外表翠绿，切开之后，里面的肉晶莹剔透，最中间似那钻石的晶莹和雪白，往外散开，却又似那翡翠的剔透和天然的绿。拿起一片，轻轻咬一口，细细品尝，先是一股甘甜的味道，慢慢嚼动，不一会儿，一阵微辣的感觉刺激着你的味蕾，沁人心脾，清凉的水汁通至五脏六腑，让人感觉清脆可口。

排列在第二位的是肉火烧。听妈妈说，我从小就爱吃肉火烧，在妈妈肚子里的时候，就逼的妈妈几乎顿顿吃肉火烧，好摄取营养。哼，难不成，我刚出生就吃着肉火烧？其实，我爱吃肉火烧也是有原因的。小时候，有一次我玩累了，和奶奶跑到一家肉火烧店里，吃了一次肉火烧，没想到，我竟然爱上吃肉火烧了。那肉火烧的做法，先是把馅料放到面上，压成一个面饼，再放到专门的烤炉上，人们一边转，一边铲出来看看是否熟了，用不了十分钟，一个香脆可口的肉火烧出来啦！烤好的肉火烧，外焦里嫩，外皮十分香脆，再渗出一点点油来，看起来更加美味，里面的馅也是精心调制的。咬一口，一点汁溅到你的嘴上，外皮“嘎吱”的响着，十分美味，再配上一碗热热的、微咸的豆腐脑，简直就是一对完美搭档，吃完之后，会让人感到回味无穷，让人忍不住多吃几个。

其次，便是远近闻名的朝天锅了。先是把菜、肉放到大锅里煮熟，再放上自己喜欢的调料，用特制的饼卷起来，就成了一个美味的朝天锅了。

这就是我家乡的特色小吃，色味双全的特色小吃。

**家乡的美食小片段600字作文27**

俗话说“民以食为天”，吃是人类每天必备的事情，大家每天吃的都是十里飘香的美食吗？

说起美食，全世界的美食可真的是琳琅满目。比如意大利的比萨，还有日本的寿司，真是让人流口水。我们中国的美食也毫不逊色，那让人垂涎三尺的北京烤鸭，那色味俱全的新疆烤串都是我国的特色美食。但是这些美食都不如我的家乡---佳木斯的锅包肉。它色泽金黄，口味酸甜是为了适应外宾口味，把咸鲜口味的“焦烧肉条”改成了一道酸甜口味的菜肴。

每次我去饭店都会点这道美味的菜肴，在配上一碗大米饭，那味道实在是妙不可言。记得有一次，我和小弟还有姑姑和妈妈一起去饭店，我们点了四道菜。第一道菜上来的是凉菜，我和弟弟坐在椅子上稳如泰山没有开动，第二道菜上来的是鱼香肉丝，虽然里面散发出来的香味非常诱人，但是我们仍然没有吃，这时妈妈和姑姑已经吃起来了，虽然她们吃的很香，但是我们丝毫没有被馋到，因为我们在等香喷喷的锅包肉。最后锅包肉终于上来了，我和小弟拿起筷子往自己的盘子夹了两块，没过多长时间盘子里的锅包肉只剩下一块。我们互相看了看，又看了看盘子里的锅包肉，瞬间拿起了筷子，由于我筷子使得好，明明可以进小弟碗里的锅包肉，却被我得意洋洋的夹进了自己的碗里。不料，小弟居然哭了起来那可怜劲儿，实在让人心疼。可是我顾不上安慰弟弟，刚要品尝一下自己的“战利品”就被妈妈叫住了，妈妈对我说：“快点把锅包肉给小弟。”我有一百个不愿意，可是我也没办法呀，只好把锅包肉给了弟弟，小弟犹如一场暴风雨瞬间变成了万里晴空。

锅包肉是我家乡的美食，即使是有再多的山珍海味也比不过我心中的锅包肉。

**家乡的美食小片段600字作文28**

在河南过年时，饺子是桌子上一道必须有的食物。而且，家家户户都要包饺子，煮饺子，煮完后的饺子，第一晚是要敬给祖先吃的。

包完后的饺子，形象像一个个小耳朵，那鲜美的口感不亚于上海的南翔小笼包，太平桥的馄饨。而且，包饺子的方法也很简单。

过年那时，妈妈先把包饺子用的猪肉白菜馅儿放在擀好的饺子皮里，然后又用两只大拇指和食指一挤，就出来了一个“小耳朵”。我也学着妈妈的样子，包起饺子来，可是包的一点也不像个“耳朵”。

饺子鲜美，香滑可口，而且越吃越香。饺子可以用来煮，还可以用来煎，煎出来的饺子外焦里嫩，就是看着就胃口大开。

也许每个人都有自己爱吃的口味吧。我的妹妹就特别爱吃煎水饺，还说煎完后的水饺真是越嚼越脆，越嚼越香，让人越吃越爱吃。而我却爱吃煮水饺，因为煎水饺大干。我还喜欢把煮完的水饺蘸点儿醋，够香够脆。有空吃上一大碗，那痛快劲儿真是让人一生享受啊！煮完后的饺子才配点儿糖蒜吃，真是一饱口福啊！

在河南还要给亲人们端水饺的习俗，比如，爷爷奶奶和我们不住在一起得要去端水饺，如果端水饺的人还是个孩子，就要给压岁钱。

饺子是河南非常悠久的习俗，饺子是我们河南必不可少的美食，所以在河南吃饺子是家家户户都不可少的一顿美食。我爱家乡的饺子！

**家乡的美食小片段600字作文29**

今年清明节，爸爸带我回老家三门扫墓。祭拜祖先后，爸爸就带我去品尝三门的美食。

我们首先来到了三门有名的海鲜城，那里的海鲜种类繁多，有贝壳类、鱼类、虾蟹类看得人眼花缭乱，尤其是现场烹制出来的海鲜真是让人垂涎欲滴！我们品尝完美味的海鲜大餐后，又马不停蹄地回到爷爷奶奶家。爷爷奶奶早已把准备好的麦焦和麦饼摆放在餐桌上。这种面食我只有老家里才能品尝到。有些人可能没有听说过，其实就是面皮里夹了很多菜、肉、面条。面条的麦香味夹杂着蔬菜的清香和肉香，直往人的鼻孔里钻。

接下来压轴登场的就是三门的小龙虾了。这里的小龙虾体型不大，颜色鲜红，和杭州的小龙虾相比，最大的特色就是小龙虾的虾壳上撒了许多白芝麻，而且略带一些甜味。虽然我的肚子早已被填得鼓鼓的，但是当这些被精心烹制好的小龙虾带着热腾腾的香气出现在我面前时，我不禁胃口大开，立刻坐了下来，开启了剥虾模式，只要用手轻轻一掰，硬硬的虾壳就乖乖地掉了，大大的虾肉便露了出来，再蘸上秘制的香醋，咬一口下去，别提有多好吃了。不一会儿，一大盘小龙虾便被我消灭得一干二净。

当然，三门还有许多风味独特的美食，我就不一一介绍了。希望大家有时间亲自去品尝一下，不仅能够一饱口福，还能收获三门美食带来的快乐！

**家乡的美食小片段600字作文30**

“春城无处不飞花，寒食东风御柳斜。”每年的4月5日便是我国的传统节日清明节了。清明节是为了祭拜先人所特定的日子。那天，家家户户都会去扫墓，而且一般只吃冷食，不能有烟火。除了这些活动以外，最有趣的便是吃清明果了。

清明果的外形很多样化，有的像一座有三个头的小山，而有的却只是圆圆的一个团。清明果也被叫作“青果”，顾名思义，那便是因为它的外皮是绿色的了，这也是它与其他自制糕点不同的地方了。如何让那白白的米粉变成绿色的呢？原因就在它的米粉被加进了一些艾叶。将从市场买来的艾叶捣烂在融入米粉中，就大功告成了。

要说做清明果，我可就是个高手了。先将那绿绿的米粉分成几大份，再将那几大份搓成宽约两厘米的长条，然后拿出其中一条，估计好一个清明果外皮的分量，用刀在长条上每隔一段距离切一个口子，已作标号。然后就简单了，根据刚才的标号，拧下一段距离的米粉，搓成小团，用大拇指向中间按下，做成一只“小碗”，以便等会儿放馅料。做完了这些，最后就是放馅料。只有配上鲜美的馅料，清明果才能真正美味好吃。不过你别小看了这些馅料，做起来也可讲究了。

清明果的馅料一般有两种，一是豆沙，二是美味的肉炒豆腐。做豆沙馅比较费力。先把豆子放锅里煮烂，再将它放进一个大盆里，放进适量的糖，找来一根干净的木棒，使劲地剁，那熟透了的豆子便被碾开，慢慢地那豆子就成了美味新鲜的馅儿。干着活儿，必须要手力大的人来，那大盆的豆子可不是那么容易被碾烂的，必须剁上一个下午才行。而豆腐馅只要将豆腐切成小块和肉.咸菜一起翻炒，香喷喷、热腾腾的豆腐馅就做好了。最后只要将馅放进准备好的米粉里，捏好，再放进锅里蒸熟，就完工了。

随着一股热气的冒出，清明果蒸好了。我捏起其中一个放进嘴里，嗯~~软软的米粉加上鲜美的馅儿，真算是天下美味了！

**家乡的美食小片段600字作文31**

我的家乡徐州是一座历史名城，美味的食品更是数不胜数：诱人的红富士苹果、香甜可口的小孩酥、风味独特的沛县狗肉………

但在众多的食品中，有一种看似极平常却又独特，也是徐州人民白痴不厌的食品烙馍。烙馍及不同于北方的单饼，也不同于很多地方的煎饼。它作为徐州特有的食品，已经有着2024多年的历史了。相传在楚汉相争时，刘邦率兵与项羽作战，路过徐州。因为刘邦的队纪律严明而深受徐州老百姓的拥戴。为了能让行军中的刘邦军吃上一顿饱饭，徐州的老百姓急中生智，发明了一种既简捷又实惠的面食烙馍。后来烙馍这种食品就这样一直流传下来。烙馍的做法很简单，做烙馍的地方几乎随处可见。几个老人围在一起，支起一个鏊子，将和好的面团切成小块，他们扞的扞，揉的揉，摊的摊，几个面团在这些老人手下飞舞着。不一会儿，一张又薄又圆的烙馍就做好了。烙馍做好了，单是看着这又薄又圆的烙馍就会引起你强烈的食欲。烙馍吃起来很劲道并且富有韧性。在某种意义上来说，也象征了徐州人不怕吃苦、勇于面对现实的品质。烙馍的吃法也很多：可以泡在汤里吃；可以卷油条吃；还可以在两三个烙馍之间放上油、盐、葱花、鸡蛋煎的黄黄脆脆的吃……..还有一家很出名的餐馆用别出心裁的推出一道“烙馍卷烙馍丝”的菜式，深受顾客们的喜爱。你一定很好奇何为“烙馍卷烙馍丝”吧？所谓的“烙馍卷烙馍丝”就是：把烙的烙馍切成丝，然后放到油锅里炸，炸的酥脆的烙馍丝再配上辣辣的海带丝、土豆丝，然后外面再用软嫩的烙馍卷起来，真是独特美味。

如果你有机会来徐州，可不要忘记品尝徐州独特的食品烙馍，保证你百吃不厌。

**家乡的美食小片段600字作文32**

俗话说：民以食为天。在阿拉宁波就有许多特色美食。每到假期，妈妈爸爸两个大吃货就带着我去品尝各种美食。慢慢的，在我们一家人的心里就有了个美食排行榜。接下来，我就来介绍一下我们心里的吧！

在老爸的心目中，首推的美食要数老仓桥面结面。要问这家店的美食好不好吃，你去看看店外排起的长队，你就能知道有多美味了。这家店已经有二十几年的历史了，在宁波也算是老店了，所以这家店的面结面很正宗。为什么这家店的面结面这么好吃？老爸说是因为汤熬得很好。的确，汤喝起来不油腻，很鲜美。里面的面结面也很好吃，豆腐皮细腻嫩滑，里面的肉也鲜美多汁。还可以根据自己的口味，往面结面里放花生、鸭血、青菜等食物，这样可以使面结面变得更美味了！

妈妈最喜欢的是状元楼的小馄饨，那是她童年的味道。一碗热气腾腾的馄饨端到我面前，我迫不及待地用勺子盛起一个，哇！皮可真薄呀，像一层朦胧的白纱，隐约能看到里面的肉。轻吹几下，我立刻送入口中，皮入口即化，肉鲜美而有嚼劲。妈妈还告诉我这馄饨里还加入了猪油，原来如此，难怪会这么香。

要说我最喜欢的宁波美食是什么，当然是奉化的牛肉干面了！你只要在奉化的大街小巷逛一逛，随便走进一家牛肉干面店，你就可以吃到这款美食了。一碗牛肉干面，看起来来普普通通，可是入口后，我就能把汤汁吃得点滴不剩。切成薄片的牛肉，松软鲜嫩。细长的粉条加上鲜美的汤汁，滑而不腻，实在是太美味了。

今天的美食推荐就快结束了，你吃过我推荐的美食吗？如果没有，欢迎大家来阿拉宁波逛一逛，品尝一下这么多的特色美食吧！

**家乡的美食小片段600字作文33**

第一步要先和面。这和面可大有讲究，要在面粉中加适量的水、糖、酵母、土鸡蛋、芝麻。加好之后，就需要用七八分力进行揉搓。接着用湿纱布把面团盖起来，等待两个小时左右。

第二步是擀面、切面。将面擀成一张张厚度约3毫米的圆圆“大饼”，把大饼切成一个个手掌大的正方形！

第三步就是翻花了。将切好的正方形沿对角线对折成三角形，然后沿着两条边开始由外而内切五、六刀，形成几个三角形，将靠右的边向左上翻，再将靠左的边向右上翻。这时，麦花就雏形初现了！

终于闯到了最后一关——炸麦花。相比前面的步骤，这一步算是最简单的了。在自家的土灶里生好火，锅中热好菜籽油，轻轻放进做好的麦花，开炸喽！炸的过程中，要记住火不能太大，要不停地翻动麦花，让它们像一个个游泳健将似的在热油中自由泳，受热均匀，这样炸出来的麦花才是金灿灿的。

炸完后，一个个金灿灿的、香喷喷的麦花就出锅喽！这些麦花如此之黄，如一块块金子；如此之亮，胜过打了蜡的水果。

你要不要也来试试做麦花呢？诸暨欢迎你！麦花也欢迎你！

**家乡的美食小片段600字作文34**

我的家乡在重庆江津的一个小镇——白沙古镇，它虽然毫不起眼，但是却有着自己独特的韵味。

我最喜欢吃外婆做的腊肉和汤圆了。每年寒冬季节来临之际，家家户户都要杀一头猪，准备过年。我每次看到外婆家灶台上方挂着那黑漆漆的、黄黄的腊肉，就问个不停，这肉怎么不放在冰箱里呢？它不腐烂吗？……外婆告诉我，它不会腐烂的，因为它是用盐腌制过的，然后放到火炕上烟熏，并且现在气温又不高。你看每家每户都有，这种的肉做出来的菜吃起来非常香，可以炒来吃，可以直接蒸来吃，也可以炖来吃，无论怎样吃，都是人们所喜爱的菜肴。所以我常常让外婆给我弄腊肉、炖腊猪蹄、腊排骨来吃。

每次只见外婆把黑黑的腊肉取下来，用金丝球在表面上抹来抹去，再用热水反复冲洗，此时的腊肉与悬挂着的真是天壤之别啊！经过外婆的厨艺，满桌的以腊肉为主的各种菜肴让人垂涎三尺，我迫不及待地夹了一块儿放入嘴里，啊！满口的香味儿沁人心脾，回味儿无穷。我想：我也要跟外婆学做腊肉，让我的子子孙孙都会做腊肉。

每逢春节，我们家乡家家户户都离不了吃汤圆，并且还取了个美名——元宝。传说：正月初一吃了元宝，一年到头都财源滚滚，如果吃到了红色的元宝，那他一年都红红火火。大人们还经常在元宝里包上苹果粒、硬币、枣子等，如果吃到了这样的元宝，都会有不同的好运。因此，每年初一，我很早就起床，看看大人们是怎么做元宝的。只见他们熟练地把汤圆面和好，掐一小团在手里搓，然后把它压成一块圆形面，再包一点儿馅儿，丢到烧开了的水中，隔了一会儿，那些圆圆的元宝就浮出水面，大人们说可以吃了。我迫不及待地盛了一碗，尝了一个，又甜又香。有时还有惊喜——因为吃到了包有硬币或苹果的元宝。甭说有多高兴啊！

家乡的美食还有很多很多，说也说不完，总之，我永远也不会忘记家乡的美食，我要把它传承下去。

**家乡的美食小片段600字作文35**

我的家乡在六安，今天我要介绍六安的一种美食，它叫蒿子粑粑。

蒿子粑粑的做法听着简单，做起来难。先要摘取原料青蒿。青蒿是野菜，通常长在路边或水塘旁，而且做蒿子粑粑只能使用嫩的青蒿头。等原料准备好后，就要开始进行加工了。把青蒿切成很小很小的段，然后手工揉搓它，把它些许苦涩的水分榨干，之后把大米磨成粉，把米粉和青蒿放在一起，加入腊肉，喜欢的还可以加辣椒，用水调稠，然后拍成一个个小圆饼，下锅煎至两面发黄即可。

由于蒿子粑粑独特的香味和口感，还上了《舌尖上的中国》。在毛坦厂上学的高中生高欣雅，她的母亲为了给将要参加高考的女儿做一顿美味的、家乡的饭菜，特地采摘了新鲜的青蒿，用传统的烹饪手法来制作蒿子粑粑，用家乡的美食来给孩子补充营养。真是充满了浓浓的母爱啊！

我也很喜欢吃蒿子粑粑，于是奶奶经常做好后送给我们放在冰箱里冷冻，想吃的时候拿出来放在煎锅里，不停地翻面煎熟即可。做好的粑粑外焦里软，蒿子的青香、腊肉的咸鲜、脆皮的焦香交织在一起，引得人垂诞欲滴！

蒿子粑粑不仅可以当主食，还可以做为配菜和零食。每年春季，我们这儿的菜市场，到处都有做好的半成品粑粑。每家的味道都不太一样，人们根据自己的口味喜好进行购买，成为一道独特的风景。

**家乡的美食小片段600字作文36**

“我们去吃肉夹馍！”“好！”每次我发出这样的号令，妈妈总是爽快的答应。因为每一个周末我总是缠着妈妈带我去吃。

走在街上，忽然被一股香味而吸引，这香味浓而不刺鼻，淡而不失它的醇香。这是什么味儿？我跑过去，哦是肉夹馍。只见它烤的金黄金黄里边夹着褐色的肉沫绿色的生菜。十分好看，它们一个个排在桌上，一行行，一列列，像一个个马上要被检阅的士兵。

我实在忍不住这诱人的香味，口水早已流下了三千尺。我迫不及待的买了一个，顾不上什么淑女形象张开口咬下肉最多的那一块。“天哪！怎么这茉么烫，我的小舌头！”我不停的扇着被烫了的舌头，那样子可真狼狈。妈妈笑了笑说：“你这个小馋猫，吃肉夹馍要慢慢吃，急什么？又没人和你抢！”听了妈妈的话，我若有所悟的点了点头，开始慢慢吃，细细嚼。刚咬下第一口，酥脆爽口的馍加上肉汁，刺激了我的味蕾，肉肥而不腻，瘦而不柴，第二口生菜伴着肉一起投入口中，顿时一股菜的鲜味使得肉不但不腻，反而有一种妙不可言的感觉涌上心头!让人吃了第一口还想吃第二口，我狼吐虎咽不一会儿这个肉夹馍就被我“消灭”掉了。

肉夹馍不仅好吃，做法也十分简单。

先和面做成饼状，放入一个盆形大小的火炉中，切记烤的时间不能太长，否则会烤焦，也不能太短，否则会烤不熟。在烤的期间，我们可以把煮好的猪肉切成肉沫，把生菜切成块或还可以切一些蔬菜等。馍烤熟后，在侧面用刀划一个口子，最后，放入事先切好的肉沫及其它配菜，喜欢吃辣椒的客人还可以放入少许青椒。这样一个色香味俱全的肉夹馍就做好了。

这就是被称为“中式汉堡”的肉夹馍，也是我家乡的美食。你的家乡美食是什么？一起分享分享吧！

**家乡的美食小片段600字作文37**

家乡的美食有让人忘怀的味道。我的家乡是个美食圣地，说起家乡的美食，真是琳琅满目。有蟹黄汤包、大闸蟹、桂花酒酿……。而我却独爱小龙虾。

我坐在美食广场的座位上，周边喧闹非凡，人们一个个谈性正浓，只有我火急火燎地左顾右盼，盼着小龙虾登场的那一刻。等待的时间非常长，至少一小时左右。有时候，我等待的肚子咕咕直叫，那股小龙虾的味道仿佛就萦绕在鼻腔。

终于，我心心念念的小龙虾上桌了，小龙虾有很多口味，有麻辣的、有十三香的、有蒜蓉的、有花雕的……吃货们通常会选择十三香的，因为只有这样才能全方位的诠释小龙虾的正宗味道。我使劲嗅了一下小龙虾的气味，麻辣鲜香，馋得我口水直流。

吃十三香小龙虾需要用到多个器官，牙齿、手、嘴要巧妙地配合，这样才能吃出它的美味。首先，将一只烧好的十三香小龙虾的尾巴与头部分离，接着轻轻吮吸肉上的黄，接着剥去中间部分的壳，一口将壳上的辣油吸掉，最后再将尾巴上的肉吃掉。此刻即使你没有吃到肉，你也会感到口中弥留着一股辣辣的气息，唇齿留香，回味无穷。

曾将沧海难为水。旅游过无数圣地，品尝过无数美食，可最让我难忘的还是家乡的麻辣十三香小龙虾。每当在各地品尝到十三香小龙虾时，从那香辣的味道中，便会体验出家乡的热情，也总会让我想到一家人坐在桌前，享受美味，享受亲情，享受家乡温暖的场景。

**家乡的美食小片段600字作文38**

俗话说得好——人是铁饭是钢。因此，全世界全国各地的特色美食简直不计其数——北京市的涮羊肉、大同刀削面。想到这一道道让人留恋志返的特色美食，我的垂涎欲滴三千尺，都停不住，而今日，我要介绍一下大家家乡的美食——月饼

月饼是这里的特色美食，它的样子像一个大园盘。代表着合家团圆，体现了家人要想团圆的美好心愿。月饼有很各种不同的口感：有酥脆可口的白芝麻味，有甘甜的番茄味，得成中带些麻的椒生味，有美味可口的红豆沙味。可以说到底是谁吃谁夸赞，吃过还爱吃。掉的碎渣，虫类们都是会抢着吃，说到这，我觉得，你们毫无疑问都淌口水了吧。

中秋佳节吃月饼听说起源于元朝，明太祖朱元璋领导干部老百姓抵抗清朝暴政，承诺在八月十五达一天农民起义，以互送月饼的方法把纸条夹在月饼中传送信息。因而中秋佳节吃月饼的习俗便在民俗传出来，之后明太祖朱元璋总算把清朝打倒，变成明代第一个皇帝。虽后回族攻占我国，但大家依然庆贺这一节日。在民俗，每到八月中秋节会出现拜月或祭月的习俗，曾经说过道出中秋夜城乡人民吃日饼的习俗，它就是——“小月十五月儿圆，中秋节月」饼香又甜”之后大家把赏问和吃月饼做为家人阖家团圆的代表，渐渐地月饼也变成节日礼物。

在我的心里，月饼是独一无二的特色美食。它是合家团圆的代表，它是推翻执政的证实，它是大家双访不可替代的礼物。

**家乡的美食小片段600字作文39**

你知道我最喜欢的南通美食是什么吗？它不是酥脆的西亭脆饼，也不是松软的狼山鸡，而是便宜又好吃的草鞋底。

做草鞋底的老师傅把小锅开小火，然后把糖稀和红糖放进去熬制一会儿，倒到小碗里，此时的糖浆比较粘稠，红红的，很好看。然后再把它们和老酵，青葱、大豆油和猪油混合在一起，这时我发现这馅有点像窝窝头。老师傅熟练地用手抓起一把面粉撒在案板上，他又把面团在上面揉成长条状，搞成一团团小面团，大小基本一致，好似小朋友们排成两列去放学。接着老师傅用左手大拇指在下面团里按了一个洞，把馅放进去，给馅加了一层保护层，小面团也变大了不少。最后老师傅把面团按成了草鞋底的形状，在两面刷上了金黄的大豆油，再把面饼一甩，甩上脱皮籽麻，用一个木头滚筒滚平整，把它们放入烤箱十五分钟，就大功告成啦！

我接过一个草鞋底，它呈椭圆形，长长扁扁的，饼金黄金黄的，有些地方是棕色的，上面还覆盖着满天星似的的芝麻，十分均匀。轻轻地吸一口气闻了闻，有一股浓浓的麦香和葱香直冲鼻腔，真是芳香扑鼻。我终于忍不住吃了一口，呀，真是酥中带脆，特别弹牙，咸中带点甜，香酥可口，简直就是人间美味！

听说在解放前，外地小商小贩来南通采购时肚子饿了在街上买饼吃，不知道叫什么，因为此饼形状像草鞋的底，人们便以草鞋底这一简单的称呼来称之。草鞋底的名字由此而来。

我真喜欢吃南通的美食草鞋底！

**家乡的美食小片段600字作文40**

不知不觉，我已经在新纪元学校度过6年光景了，这其中的酸甜苦辣，就宛如一汪海洋，里面的小水滴数也数不清。而在这一汪海洋中，最难忘的水滴就是我们一年一度的美食节活动了！

星期二的下午，美食节活动开始了。我拉着爸爸妈妈匆匆忙忙来到学校时，学校里早已经热火朝天，到处都可见兴奋的学生群流和美食摊主，没办法，每年的美食节就是这么激情，这么兴奋！“铛!”随着校长的一声锣声下，集合在操场上的同学们像一只只离弦的箭飞快地冲向了各个摊位，就恨自己缺双翅膀了。我和几个同班同学赶忙跑到自己班的摊位上，端起装着冰糖葫芦的盘子，又飞快地冲进了流动的人群之中，准备开办“流动小摊”。

我端着盘子，东走西走，不知不觉已经来到人群最密集的地方，却一根都还没有卖出去。我十分着急，也不管害不害臊，直接扯开了喉咙喊。“卖冰糖葫芦嘞！”这一举动立刻引来了就引来了许多人的目光，我在点脸红。这时，一个小女生跑过来问我：“你这糖葫芦多少钱一串啊？”我赶紧说道：“不多不多，只要5元。”“那好吧，我买一根。”Yes!我的第一笔生意终于做成了！万事开头难，现在开头已经闯过了，那么中间就很简单了。我的“小店”立刻吸引了很多人前来购买，真是数钱数到手抽筋啊，好忙啊！不过我的内心却甜滋滋的。

“小老板”当了一小时后，我便当了甩手掌柜，拉上我的好友一起出去购物了。我们不断在几个摊位之间来回穿梭，这时，

我发现一处摊位被人群包围着，赶忙钻了进去，经过几番周折，终于挤到了前面。只见那店前摆满了香喷喷的炒饭和寿司。我第一眼看到时的感想是：一定要买！我跟店主软磨硬泡，终于以2碗炒饭8元的价钱成交，吃着香甜可口的炒饭，我的心中顿时萌发了感想：美食节真好…..

不知不觉两个半小时过去了，美食节就要结束了，而我的肚子也被美食撑得滴溜儿圆。我真是不甘心它的离去啊!美食节，看来只有我们初中时才能相见了，再见!

**家乡的美食小片段600字作文41**

不同国家，不同地区的人们都有着独特的饮食文化。我的家乡也是如此，我的家乡是云南省历史文化名镇之一的宝丰古镇。宝丰历史悠久、地灵人杰，历史上曾是产盐的富庶之地，繁荣的历史文化造就了宝丰独特的饮食文化。

到宝丰一定不能不品尝各种美食。豆腐肠、酥肉、油粉、卷粉、驴打滚、饵块……不胜枚举，走在小吃一条街上，不但能大饱眼福更能大饱口福。

每年冬季绝对是我等吃货的狂欢节，因为又到杀年猪的时节。各家各户猪圈里的大肥猪早就养得白白胖胖。一大早我家就聚集起许多亲朋好友，爸爸早早烧好一大锅开水等着杀猪呢。大人们把大肥猪从圈里拉到案板上，三下五除二，大肥猪已被切割开来。前腿、后退、内脏、五花、里脊都一一分开放在一处。后腿会拿来腌制火腿，前腿肉会拿来灌制香肠。猪大肠也不会弃之不用，很快就会变成宝丰最有名气的美食——豆腐肠。

豆腐肠顾名思义就是用豆腐灌制的肠子，其主要原料有豆腐、猪血、肥膘肉等。先把猪大肠清洗干净，泡在清水中备用。豆腐捏碎，肥膘肉切成细条，倒上猪血，加入草果面、火硝、白酒、盐等调料用力搅拌，这可绝对是个体力活，几十斤豆腐加上十多斤肥膘肉这么用力揉啊揉，跟和面似的，阿姨们的额头都渗出汗珠了，可她们的脸上却看不到疲倦，想来是憧憬着十多天后美味的诞生吧。

接下来就是灌肠子的浩大工程了，五六个妇女铺开一张宽大的塑料布，支上灌肠机就开始灌豆腐肠。她们一个负责往机器料口里加拌好的豆腐，一个负责把猪大肠穿在机器的出料口上，一个大力士负责压机器的杠杆，其他人有的用针戳肠子放气、有的用抹布把肠子清理干净、还有得把细麻绳剪成段……好一派热火朝天的劳动场面。很快一根红润饱满的大肠就灌好了，接下来把它绑在椽子上，挂在一个阴凉通风的地方，把美味交给时间，十几天后才可以享用。

经过十天半月的等待，享用美味的时刻到了。切下一段豆腐肠在锅里煮上四五十分钟，切成薄片，外表乌黑的豆腐肠内里竟是粉嫩的红色，何其诱人。夹一片放入口中，豆腐的鲜嫩、猪油的肥美伴着各种佐料的味道让人食欲大增。豆腐肠还可以炒着吃、用来烧烤也不错，切成丁还可以做面条的哨子汤……

我的家乡的豆腐肠的确不错吧，有空你一定要来尝尝。

**家乡的美食小片段600字作文42**

今年的春节本来计划是坐火车回湖北麻城老家过年的。因为新型冠状病毒的原因没能回去。而老家的亲戚大多是医生，整个春节至今几乎没有休息，都在一线和新型冠状病毒作战。祝亲人一切顺利，武汉加油！湖北加油！中国加油！

要说湖北老家麻城的春节，不得不提家乡的一道名菜——肉糕。

麻城人过年，肉糕这道菜总是少不了的。太爷爷曾经和我说过，即使遇上饥荒年，也要将鱼仔虾米磨点带腥味的肉糕，好让一家人看到一线期盼的光亮。肉糕已经作为一种悠久的文化，融进了麻城人的骨子里，这就和北京人的冰糖葫芦、贵州人的老干妈辣酱、山东人的煎饼卷大葱一样样的感觉。

爷爷说闻到肉糕味，年味就来了。做过年肉糕是有讲究的。一般在腊月二十四才开始剁，家家户户在磨刀迟鱼前，都要虔诚的上香、烧纸、放鞭炮，祷告祭祀，然后有节奏的的刀剁声便此起彼伏，好不热闹。年前的那几天，如果路上碰到亲朋好友，不是问“吃饭没有”，而是问“你家的肉糕剁了没？”

二叔公每年在家负责肉糕的备料制作。先把鱼洗干净，去鳞，除首，抽骨刺，只选用鱼背精肉，剁成泥，然后一定比例的猪肉、猪油，用一定比例的地瓜粉、藕粉、豆粉掺着拌和，舀到蒸笼里蒸熟。出笼后的肉糕清香四溢，用爷爷的话就是肉糕味美，只接触，舌头就被磁化了。那是爷爷儿时吃肉糕的记忆，美味就在心底咀嚼起来，那种恬畅犹然迴想。只要说起肉糕，爷爷总是幸福满足的样子。

爸爸告诉我，肉糕原来是过年的时候才有的吃，现在已经端上饭店的雅桌，平常时候，南来北往的客商来到麻城，也少不了特意点上一盘肉糕解馋。正是因为家乡社会经济发展起来了，家家户户生活条件富足了，麻城肉糕走出家乡，被麻城游子带到祖国各地、世界各地。缠绕着舌尖的那美味，是麻城人不老的乡愁和难忘的年味。

**家乡的美食小片段600字作文43**

我的家乡在宁波，那里有许多的美食，比如令人垂涎欲滴的汤圆，名扬宁波的“三臭”，而我最喜欢虾腊年糕。

古时候年糕是祭品，因为是由糯米或者粳米制成的，所以叫做“粘糕”。又因为有“万事如意年年高”的意思，所以后来大家索性叫这种食物为“年糕”。

在宁波市白峰镇虾腊村，那里的人们从小是吃年糕长大的，对年糕特别地喜欢，我也对那里的年糕情有独钟。当地做年糕比较讲究，有很多的要求。虾腊年糕主要使用的是水粉，其实干粉更为简单，水粉会出现很多道程序，磨出来以后要压榨，把水分压干，然后装到饭锅里去蒸，蒸熟后，使用石桕捣。

捣年糕的环节最为重要，如果捣得很随意，那么这个年糕吃起来口感也会很差。所以捣年糕关系着年糕味道的好坏。

年糕的种类有很多，青团年糕、高粱年糕、桂花年糕……我最喜欢的是玉米年糕，年糕有了玉米的点缀，年糕就会变得色香味俱全，一口咬下去，既有玉米的香甜，又有年糕的甜糯，简直就是人间美味啊！让人吃一口还想再吃，吃完后嘴里还有甜甜的味道，简直就是人间美味啊！

宁波人吃年糕的方式也有很多，炸年糕、煮年糕，最受人们欢迎的应该就是螃蟹炒年糕了，每每提到它，我总会直咽口水。

说到这，你肚子里的馋虫是不是已经蠢蠢欲动了？十分欢迎大家来宁波品尝虾腊年糕。

**家乡的美食小片段600字作文44**

说起家乡的风味小吃，我的家乡可是很多着嘞，比如烤冷面，炸鸡排，章鱼小丸子，酸辣粉等等，都是生意火热的著名小吃，现在我就要给大家介绍一种我最喜爱吃的——烤冷面。

说起烤冷面的做法，可是有的一比：拿一个面皮放在烧烤台上，等火候刚好后，下一个环节可是一个技术活，砸一颗鸡蛋放在面皮上，然后用道具掀起面皮，就在那一瞬间，把有鸡蛋的那一面甩在底下附着在面皮上，在往面皮的另一面涂上一层秘制酱料，再往上面放上香肠、生菜。最后卷起来，用刀子切成小段即可。我喜欢这个美食不是因为它有多好吃，是因为它深深烙印在了我的心中。

就是那一回，由于天下中雪，我和我的朋友感兴趣，公园打雪仗，我们的欢声充满了整个公园。该回家了，朋友们都相互告别离开，我也高高兴兴往家走，却不幸摔在了一个雪坑中，与大地来了一个亲密接触，这让我苦不堪言，寒冷饥饿慢慢袭来，我也只好咬着牙，不经意漂了一下四周，发现一个偏僻的地方，有一位阿姨在卖烤冷面。

真是天助我也，有美食啦，挪步来到跟前，给我来一份……

正当我付钱之时才发现原来自己根本没有带钱，可是那位阿姨已经做好了烤冷面，在慌忙之际，我哭了，泪水出卖了我内心的懦弱，那位阿姨好像知道了什么，笑着跟我说：“小朋友，没事，这份烤冷面是我这一天第一个做的，就当小试身手，免费送给你吧！”当我听到这句话，心里顿时温暖了好多，这份烤冷面不是把冷面烤好，而是把我冰冷的心“烤”热了，顿时心情愉悦。

对我而言，这份烤冷面价值非凡，它使我懂得了一个道理：雪中送炭，人世间充满了善良。

每一份美食都有自己特别的地方，但就是这特别的地方为世间披上了一层美丽的服装——人间的美好，给人与人之间搭起了一座坚实的桥梁——仁！

**家乡的美食小片段600字作文45**

在我的家乡有一种家喻户晓的美食，家有喜事少不了它，去异乡看望亲人少不了它，久别回乡聚会少不了它。它就是家乡人都喜爱的——灰水粄。

说起灰水粄。嘴里总会冒出一丝夹杂着香辣味粄叶的清香，灰水粄可是我的童年回忆——不，应该是所有定南人童年的回忆。

相传在南宋时期，中原地区战火连天，一大批北方、江淮难民迁徒到了定南。发现这里气候四季阴湿多雨极易感冒，于是定南客家先祖经过不断摸索，造就了灰水粄这一美食。灰水粄是碱性食品，多吃对身体有好处，跟辣椒一起吃还能去寒。

灰水粄制作复杂，却依然深受人们的喜爱。首先要砍一种灌木晒干后连着叶子把它烧成灰，拿块布把灰放上，下面放一个桶，对着灰把滚烫的热水浇下去，水会透过布流到桶里，这便是所谓的灰水，现在有的人把它叫做碱水。之后，把米泡在灰水里泡几个小时，再用石磨或者电磨把米打成米浆，接着把米浆倒进锅里煮，因为米浆用的米是泡过的灰水，而灰水里面有许多碱，米浆就会发生化学反应，变成像橡皮泥一样的固体，这时候就可以铲出来揉捏啦，揉捏时可以捏成条状、椭圆形、饺子状等，这时灰水粄就做好了，碱的香味让灰水板闻起来就能让人流口水呢。

灰水粄的吃法多样，可以把酱油加上辣椒蘸一蘸吃，碱的鲜香加上辣椒的爽口，让人回味无穷；还可以炒着吃，用它跟韭菜或者蒜苗、酱油一起炒，这几种香味交织在一起，再加上灰水粄上焦面的酥脆与里面的软糯，咬上一口，简直让人忘却一切；除此之外灰水粄还可以用酸菜做陷包成饺子形状吃……仅是这些花样翻新的吃法就足以看出家乡人民的智慧。

一块小小的灰水粄代表了我们家乡先祖们的智慧，表达了美好的祝福，现在它已经是省级非物质文化遗产了，相信它一定会被更多人青睐。

**家乡的美食小片段600字作文46**

在宁县，有许许多多的美食，其中有一道血条子十分美味，人们吃了以后回味无穷

在我的家乡有一项风俗习惯，逢年过节、红白喜事，餐桌上总会有一道美味，血条子面。我喜欢吃外婆做的血条子面，面条劲道，里面还放有鸡肉，吃起来满嘴都是油，给人一种一咬上就想吸溜的感觉。别看说起来简单，可做起来难呐！这种美食做法相当繁琐：首先在宰杀动物时取其血液，再拿上一盆白花花的面粉，慢慢将鸡血和适量的水倒在盆里，边倒边揉，揉成面团，再擀成细面。那一条条细丝状的红面用手一抖，便在空中跳起舞来，让人看起来就很有食欲。别急，它现在还不能吃，放在开水里煮熟，捞出整齐的放在碗里。面已做好，只待汤成。胡萝卜切丝儿，洋芋切丁，豆腐切丝儿，葱花爆香，然后放入多种调料调汤，加入这些菜，最后将葱花或香菜洒在汤上，将汤浇入面中，一碗香喷喷的血条子面就呈现在眼前。

将面端上桌子，一股香味扑面而来。我吃面时总要先尝一口汤，喝完之后，啧啧啧，简直妙不可言！再尝面，用筷子前部挑上一大口面，一下子塞入嘴里，吸溜一下，将一整条面吸完，啊，吃完一口，满嘴的面香和鸡汤味儿。这种感觉美极了！

我喜欢吃外婆做的血条子面，可外婆在山东住，我好长时间才可以吃到一回。我都馋了好长时间了，但只能于等待中回味这份独有的美味！朋友，你有没有被我们家乡的风俗所感染，你有没有被我们家乡的美食所诱惑呢？

**家乡的美食小片段600字作文47**

我的家乡有种美食，山药豆煮熟串成串儿，丢在熬好的糖锅里蘸满糖膏儿，家乡土话就叫它——糖不豆。

在我还很小的时候，每当红晕满天之时，赶集回来的姥姥手里总要提着几串糖不豆在我的眼前摇来摇去，还亲切地说：“大盈盈（我的小名叫盈盈），你看看，姥姥给你买什么啦？”我也总能幸福地大叫到：“是俺最爱的糖不豆。”每次我都欣喜地接过姥姥手里的糖不豆，而后小心翼翼地撕开它的外皮，咀嚼着香甜的山药豆，慢慢享受着我最爱的美食。所以，每到赶集的日子，我都会在姥姥家门口翘首以盼，等着姥姥和她手里的糖不豆。

这一天，又是赶集的日子，我和往常一样在门口盼着姥姥回家。可是，红晕渐退了，也没见姥姥回来。直到夜色降临，依旧看不到姥姥的身影，我着急地大哭起来。不知道哭了多久，有一个熟悉的身影出现在我的视线里。啊，是姥姥！我擦干眼泪，一边吃着姥姥递给我还稍带余温的糖不豆，一边听着姥姥对我说：“盈盈，等着急了，是不是？姥姥今天去晚了，连跑了好几家卖糖不豆的都卖完了。所以，我又去了小周家，等着他重新做的新鲜的。怎么样？刚出锅的糖不豆好吃么？糖膏儿蘸得多不多……”

就这么听着姥姥说，一种异样的感觉涌上心头，我感觉我吃的糖不豆沉甸甸的，沾满了姥姥的爱。

从此，每到红晕满天之时，我便更盼望着甜丝丝的糖不豆，想念着夕阳下姥姥那慈爱的身影。

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