# 优秀的记事作文800字：我最爱吃的麻婆豆腐

来源：网络 作者：红尘浅笑 更新时间：2024-02-08

*高中作文频道为大家整理的 优秀的记事作文800字：我最爱吃的麻婆豆腐，供大家参考。更多阅读请查看本站 高中作文网频道。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...*

高中作文频道为大家整理的 优秀的记事作文800字：我最爱吃的麻婆豆腐，供大家参考。更多阅读请查看本站 高中作文网频道。

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，便是山城重庆的麻婆豆腐。麻婆豆腐不仅吃起来麻辣鲜香而且颜色五彩缤纷。

　　嫩白的豆腐丁排着整齐的“队”站在盘中，穿上了用鲜红的辣酱做成的“衣服”，看上去火红火红的一片，就像是一团熊熊燃烧的红色火焰，中间还夹杂着一些外酥里嫩的肉沫，绿色的葱花散落在盘中，就如同一片片绿叶，沾着辣酱的豆腐丁成了一朵朵盛开的红花，在绿叶的映衬下显得格外引人注目。不时，从盘中散发出一阵阵诱人的香味，真令人垂涎三尺！

　　看上去，麻婆豆腐的做法是十分复杂的，其实非常简单：把豆腐切成一个正正方方的小块，让它们一个个“跳”入热气腾腾的水中热热“身”，再把它们捞出来，一会在用。接着，把肉切成极小的块，用植物油把肉块抄酥。然后，向锅里倒入适当的油，打开开关，向油中放入事先准备好的干辣椒、花椒和姜片，等油在七、八十度时放入豆腐丁，再加上适量的淀粉，翻抄几下，再加入适当的盐、黄豆酱、豆瓣酱，点上一点白酒，最后用小火慢慢烧两分钟，在快起锅时加入少许的味精，这道色香味俱全的麻婆豆腐就大功告成了！

　　吃麻婆豆腐也是很有讲究的。吃时，先夹上一块豆腐，多沾一些盘中的辣酱，把它轻轻地放入嘴中慢慢地咀嚼，吃上去，麻麻的，辣辣的，这种味道一下充满了嘴的任何角落。

　　我吃的时候，喜欢先把豆腐上的辣酱舔一舔，顿时，辣酱的麻和辣味一下“扑”入嘴里，再吃豆腐，嫩嫩的豆腐从嘴里一过，顺滑爽口，这样的吃法，吃到了麻婆豆腐别具一格的风味。如果你幸运的话，还能够吃到一点点的肉沫，外酥里嫩，更一步增添了麻婆豆腐的风味，起到了画龙点睛的作用。

　　怎么样，听到了我的介绍，对麻婆豆腐有了一定的了解吧。它算不算是一道美味佳肴呢？唉哟，不跟你聊了，一盘麻婆豆腐出锅了，我这个“小小美食家”要去品尝品尝了，再见！

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