# 作文用说方法介绍美食(11篇)

来源：网络 作者：春暖花香 更新时间：2024-12-03

*作文用说方法介绍美食1”山珍海味不须供，富水春香酒味浓。满座宾客呼上菜，装成卷切号蟠龙。“这首诗说的就是我的家乡钟祥的蟠龙菜。不管是结婚，过生日还是过年，在我的家乡都必不可少的要吃蟠龙菜，因为它象征着龙凤吉祥。蟠龙菜的由来与世界文化遗产——...*

**作文用说方法介绍美食1**

”山珍海味不须供，富水春香酒味浓。满座宾客呼上菜，装成卷切号蟠龙。“这首诗说的就是我的家乡钟祥的蟠龙菜。不管是结婚，过生日还是过年，在我的家乡都必不可少的要吃蟠龙菜，因为它象征着龙凤吉祥。

蟠龙菜的由来与世界文化遗产——明显陵息息相关。相传明武宗正德皇帝朱厚照死后，因为没有儿子继位，按照明朝祖训，如果哥哥死了就弟弟或堂弟来继位，因为朱厚照没有弟弟，堂弟倒是有三个，于是太后下令让各地亲王赶赴京城，先到为君，兴王朱厚熄为了争取时间，便假扮囚犯赶赴京城，为了不引人注意，兴王命厨师詹多做一道吃鱼不见鱼，吃肉不见肉的菜以便中途使用。詹多看到蒸熟的红薯后受到了启发便把肉，鱼剁碎蒸熟做成红薯的样子，红薯的皮就用红的鸡蛋做，兴王吃着”红薯“第一个赶到乐京城，当上了皇帝。

蟠龙菜红黄相同，色泽鲜艳，油而不腻，鲜嫩可口非常美味。而它之所以美味是因为他的做工极其精细，复杂。首先要把猪肉剁成茸，加清水泡，再上淀粉、盐，然后再把鸡蛋搅成粘稠内糊，把草鱼剁成茸，加盐，淀粉搅成糊状，再推三张鸡蛋皮，把鱼茸和肉茸和在一起拌均匀，摊在鸡蛋上，再在锅里蒸半个小时，最后把他切成片，摆成龙的形状，这样蟠龙菜就做好了。

虽然蟠龙菜没有山珍海味那么名贵，但是他在我的心中永远是最好吃的。如果大家到我家乡钟祥游玩，别忘了一定要吃蟠龙菜呀！

**作文用说方法介绍美食2**

“什么东西生下来鲜绿色，长大以后下油锅，穿金甲，吃起来嘎嘣脆？”也许你已经猜出来了，那就是美味的怪味豆。

怪味豆的原料怪，工艺怪，味道也怪。用手轻轻捏起一颗来，细细地端详，它全身呈现出金黄色，再细细一看，它身上撒着小辣粉、盐、孜然粉……在这些原料的配合下，这一颗经过“千苦百难”的小蚕豆，更加的美味了。

我迫不及待地把怪味豆放在嘴边，伸出舌头，尝了一下，感觉又甜又辣，又咸又脆，仿佛所有的味道都汇成了一股暖流，钻进我的心窝，漫步我的全身，我忍不住又拿起了一颗。

小小的怪味豆竟然如此好吃，那是因为它不凡的工艺。

怪味豆看似简单，但是每一颗豆子都是经过精挑细选的，然后还得在特制的水中浸泡，再放入油锅里炸，最后才撒上调味料，你看，是多么的负责啊！

听了我的介绍，你们是不是也想买上一包来大饱口福呢？可是我要提醒你一下哦，油炸食品容易上火，可千万不要多吃哦！

**作文用说方法介绍美食3**

故乡的田园，古老的灶台，多么浓郁的农家风情啊!这不，“十一”的时候，我有幸吃到了这种富有农园风情的一顿饭。

“十一”期间，我们一家人去宜昌旅行，在万达商业街玩累了，到了一家非常好吃的饭店――土灶柴火鸡，这个名字一听就很有特色，一问：“天呐”，还要等两桌。妈妈一边摇着头，一边对我说：“我们到别处去吃吧”！听了这话，我是有一万个不愿意，在我的苦苦哀求之下，妈妈才“回心转意”，我暗暗地吐了口气：“还好，还好，不然就吃不到柴火鸡”。我们等啊等，足足等了近一小时才等到座位，我心想：“吃上柴火鸡可真不容易啊”！

土灶柴火鸡可不是像一般的饭店，吃饭的桌子是用砖头垒砌而成，灶台呈一个倒梯形，上面放着一口大铁锅。是不是很有农家做饭的味道呢？最不同的是它煮饭的锅也是铁锅；一般的饭店是将菜炒好后由服务员端到客人桌上，可他们不同，他们是把米淘好，倒进灶台一角的小铁锅里加好水，用柴火煮熟，现煮的米饭和已经做好的米饭可不一样，现煮的非常香，而且还有酥脆的锅巴呢！

土灶柴火鸡的招牌菜，当然是鸡啦！他们那里的鸡肉都是当着客人面现炒的，他们先把油倒进铁锅里，再把雪白的鸡肉倒入锅中，爆炒，接着放了一碗佐料，翻炒起来，雪白的鸡肉慢慢地变成了诱人的金黄色，散发着迷人的香味，炒完了，咬了一口金黄的鸡肉，仿佛已经置身美食的天堂，觉得等这一小时都值了。

听了我的介绍，有没有人流口水呀？大家有时间可以来尝尝宜昌土灶柴火鸡哟！保证让你大饱口福！

**作文用说方法介绍美食4**

炎热的夏天吃海鲜，油焖大虾是一种享受就算吃的大汗淋漓也很痛快！

在海南的海鲜市场一下车就被热情的加工商带去挑选海鲜，我看见了各种各样的海鲜。有一个有两片壳的里面有个会喷水的东西，还有一个有两片黑壳子的东西，有一个很大的虾他的头和尾巴都小但身子很长肉很多，尾巴上有很多刺身上有一节一节的条纹。后来知道那些叫做蛏子、皮皮虾和许多稀奇古怪的名字。

后来我品尝了许多美食，先尝了炸鱿鱼、还不错有尝了清煮鱿鱼有点腥味，噢！对了还没跟你们介绍海鲜酱想吃重口味就蘸酱不想吃重口味就算了，后来我们又吃了鲍鱼、老虎斑、多宝鱼、扇贝、生蚝等等。我还喜欢吃那里的四角豆，有四个角味道鲜美蛮好吃的！还吃了咸鱼茄子煲。海南的食物都比较清淡。那里的过早一般都吃海南粉说实话不太好吃，不符合我们的口味！还是喜欢我们武汉的口味！回来后我们又去吃了油焖大虾，太美味了吧！

当个小小美食家真好呀！

**作文用说方法介绍美食5**

说起夏天，可能许多人会想起美味的降暑冰淇淋，但是我却最爱在暑假的时候吃火锅!

夏天吃火锅非常爽，每次路过火锅店，我都被那热闹，飘着辣油的醇香俘虏了，它蛊惑着我。本来没有吃的计划的，只要一进去，就一定要大吃一顿的。

先上来了个锅，看着这个火锅我就忍不住垂涎三尺了，你看有火红的辣油、绿油油的香菜。白生生的鱼片，还有那红白相间的鱼肉帮，黑亮亮的木耳，看着这口水呀!不想流都流了下来。

再闻闻这香!呀!这里有辣油的辣香、香菜的清香、酱料的浓香、鱼虾的鲜香，各种各样的气味混合在一起，揪住我的鼻子，往火锅里蹭，让我食欲大增。

我刚把煮熟的鱼片放进嘴里，咬了几下，就吞了下去，吞下去的时候，一团火“蹭”的一下，从我舌尖一直到我的胃都在燃烧着。我心想：我就吃了一块鱼片呀!没有其他的呀!妈妈看我这样，赶快给我一杯冰水，我“咕嘟”喝了好几大口，辣味终于输了，被我的冰水压下去了。

夏天好吃的东西不止只有火锅，还有冰淇淋。

有一次，我和爸爸去买冰淇淋，我选了一个香芋脆皮，我剥下包装纸，只闻到散发着巧克力和香芋气味。我忍不住了，我“咔嚓”就是一大口，呀!巧克力外表里是紫色的香芋，那种味道好吃极了，吃了一口，在吃一口，我‘咔嚓’，‘咔嚓’渐渐的吃完了。我舔着嘴角的冰淇淋!好像回味似的。这我永远都忘不了那冰淇淋那冰冰的，甜甜的味道。

夏天好吃的东西有很多，我喜欢吃火锅和冰淇淋，你最喜欢吃什么夏天的美食呢？

**作文用说方法介绍美食6**

春节快到了，每次这个时候，我都会突然兴奋起来，不仅仅是因为放假，还因为可以重温我们当地的特色美食，宁波汤圆。

先是我爸妈或者爷爷奶奶去买了一大包糯米，然后去专门做碾米的店加工成白色的糯米粉，然后形成一个浑浊的白色布料，然后装在一个白色的大包里。注意这个白色的袋子类似于滤纸，过滤多余的水。过滤的时候晾干，就像搭起架子，在野外野餐一样。过了几天，再打开袋子，就像面粉一样。但是不像面粉，在水里煮的时候很软。

这时候只需要揉几分钟到十分钟的糯米粉，拿一小块面团，揉成窝头，把准备好的面团放进去，揉几下。放入滚烫的白水中。当它漂浮的时候，它就可以开始吃东西了。闻一闻。哇！好香！咬一口，哇！很好吃！

这是我最喜欢的家乡菜宁波汤圆。你呢？

**作文用说方法介绍美食7**

相信小朋友都喜欢吃小食品吧，我就对锅巴情有独钟。

锅巴住在一座立体形的金黄色宫殿里，远远望去，就像古老的埃及金字塔。看！包装袋的\*\*印着醒目的大字：快乐锅巴。下周有一圈锅巴的图案，看上去非常诱人。包装袋的背面清楚的印着配料：大米、小麦粉......包含了这里面的精华，上面还有生产日期，方便人们去看。宫殿边缘密密麻麻的锯齿你知道是干什么用的吗？答对了，这是方便小朋友去撕的，怎么样，很周到吧！

包装袋鼓鼓的，挺着一个大肚子，用手摇一摇，“唰啦”，小锅巴们就像在跳舞。

我再也抵挡不住小食品的\*\*，轻轻的撕开包装袋，一股香喷喷的烧烤味扑面来。哇！包装袋里面是一个银色的世界。我用食指和拇指捏着一个小锅巴，是正方形的、薄薄的，呈网状，就像一张捕鱼网，又像小朋友玩的气垫床。

我迫不及待的尝了尝。脆脆的，嘴里还发出清脆的“吱嘎”声。锅巴甜中带咸，真令人回味无穷啊！

锅巴变得越来越小，竟不知跑到哪儿去了。

这诱人的锅巴，真让人爱不释手！

**作文用说方法介绍美食8**

鸡中翅，是我最爱的家常菜，特别是出自爸爸妙笔生花之手的鸡中翅，更是令我垂涎三尺。

鸡中翅可谓是人间极品，长得更是貌美如花。爸爸煮菜，可注重颜值啦，每次都把菜装点得很精致，特别是鸡中翅。所以，它的看相很好，也是一门手艺。鸡中翅的装点很别致，煮完后，是鲜红的。摆在白色的盘子里，百城八卦的形式。中间摆一朵花，这一白一红相映衬，简直美若天仙，尤其好看。我给它取名为“小清新”。因为看见它，所有的忧愁都消失了，非常释然，有种“小清新”的感觉。

要说道这鸡中翅的做法嘛，也不是太难。先把锅小火预热，倒入油，然后放点老姜提香，在放入事先准备好的主料：鸡中翅。噼里啪啦的声音充斥在耳边，好像它们在唱歌。接着，在放入秘制卤酱，这一放可好，让白白嫩嫩的鸡中翅变成了非洲黑人，变成了一枚枚黑炭。

鸡中翅吃法也很讲究。我先吃外面一层皮，粘乎乎的让人唇齿留香。在尝尝里面的肉，咸而鲜，正正好好，鲜嫩多汁。如果想吃糖醋鸡中翅，可以再放点醋和糖，别提多美味了！查完了好吃与否之后，便可以毫无顾忌大快朵颐，便可以饱餐一顿。

虽然，我不经常在爸爸身边，但这种鸡中翅，吃过一次是不可以忘掉的，那是父爱的味道，倾注了爸爸对我的爱，怎么可以忘记！怎么，已经按捺不住想尝尝鸡中翅了吗？那就快行动起来吧!

**作文用说方法介绍美食9**

我的家乡在慈溪，这里有许多特色小吃，但论我最喜欢的，非“年糕饺”莫属了。

年糕饺的皮，白得晶莹如珍珠，封口处似花边状卷曲，给原本平凡普通的年糕饺多了些许美感，让人看了念念不忘。年糕饺可分咸、甜两种口味。要论“经典”，那可还得算咸年糕饺，它深受大人们喜爱。而对于我们这些孩子来说，也许更喜欢甜年糕饺的另一种特色馅料——三北豆酥糖。它吃起来可又是另一番风味了，片片豆酥糖和年糕饺一同吃进嘴里，顿时唇齿留香，那豆酥糖含进嘴里，更是入口即化，这种感觉真是妙不可言。而咸年糕饺入口更觉鲜美，一口咬下去，皮软糯，馅美味，我们不停地细细分辨着口中的咸菜和肉丝，仿佛体会到了一种家乡独有的质朴味道，虽然算不得珍品，却颇让人垂涎欲滴。如若让咸甜两种口味的年糕饺一决高下，恐怕也难以分出个胜负来。

年糕饺的做法其实很简单，小时候在鸣鹤古镇就亲眼目睹过它的制作过程。先是用擀面杖将蒸熟的年糕做成略厚一点的皮，你可别小看了这一步，那可是很有讲究的，必须要有合适的力度和足够的耐心才行。还得事先在碗里准备好足够的馅料，再在捏好的皮里，放上已经调好的咸菜肉丝，荠菜肉丝或豆酥糖等馅料，最后将它们捏成花边状。这样，一只只可爱诱人的年糕饺便就此诞生了。

新鲜出炉的年糕饺晶莹剔透，汇聚了大大小小的眼球，吸引着老老少少的食欲。咸甜恰当的口感，更是叫人过口难忘，这不仅仅是属于年糕饺的味道，更是属于家乡的味道和人情的味道。

**作文用说方法介绍美食10**

俗话说得好：“民以食为天。”

在游客们游览桂林山水时，在人们对桂林的美丽风光感叹时，人人都要吃上一碗香喷喷的桂林米粉，才能不枉此行。

桂林米粉的制作特别的讲究、复杂、必须一环紧扣一环，不然就前功尽弃了。

桂林米粉是用当地的大米磨成的，用泉水洗出的米，白亮香软。磨出的米粉鲜滑爽口，桂林米粉最重要的秘诀---卤水，也特别地讲究。用八角、沙姜、草果等数十种调料精制而成，配好后再用文火熬至三五个小时。

人们在吃桂林米粉前，都是被那浓香四溢的卤水吸引过来的。

在吃米粉时，你们可一定要多品尝那汤水，那可不是普通的汤水哦。它是用瘦肉、骨头等肉类熬制而成的。

再掺杂进适量之前精心调配熬制的卤水，一锅汤，要花费不菲的价钱，可厨师们却毫不吝啬。汤水都是浓香四溢，令人垂涎欲滴、百吃不厌，吃完后，咂咂嘴，仍然唇齿留有余香，令人回味无穷、食指大动！

桂林米粉煮汤水好喝外，还有好吃的配菜，味美的猪肝瘦肉、香香喷喷的牛肉、新鲜的青菜……特别是那牛肉，经煮又经咬，咬着的牛肉，反复是在给你的嘴做“按摩”。只要花上几元钱，就可买到美味的配菜，果真是物美价廉啊！

桂林米粉的佐料：红油、葱花、花生等，五彩斑斓，给米粉起到了锦上添花的作用。因此受到不少人的青睐，客人络绎不绝。

说了那么多，你一定食欲大开了吧，如果桂林少了桂林米粉，那么桂林就少了一道独特的风景线。有机会，一定要去桂林去吃那驰名中外的桂林米粉哦！

**作文用说方法介绍美食11**

我是一个地道的“美食家”,全礼嘉镇的小吃几乎全吃过。而其中最让我回味的不是什么山珍海味，而是一盘清汤朴素的小馄饨。

最好吃的那一家在老街那边。是一家小门店，做馄饨的厨具都摆在店门前。这天，我和朋友们来品尝品尝小馄饨的味道。只见老板娘从冰柜里拿出鲜肉，一根筷子，还有一叠馄饨皮。他用筷子挑了一点鲜肉粘在馄饨皮上，利用鲜肉的黏性，迅速一提，放在手上，随便一捏，一个小巧玲珑的馄饨就做好了。将一小篮馄饨倒入沸水翻腾的大铁锅里。待馄饨煮好的空余时间，将一小勺盐、味精、鸡精、紫菜、胡椒粉、猪油、虾米等调料撒入碗中。待馄饨煮好，迅速捞出装盘，再撒上一小撮香葱，一碗色香味俱全的小馄饨就出炉了。

老板娘刚把热气腾腾的馄饨端到我面前，我想都没想就用勺子勺起了一个馄饨往嘴里送。刚一合嘴，就被热气冲得不行，赶忙吐出来，再吹一口气，又迅速吞下肚去。只一个馄饨，像猪八戒吃人参果——啥味没尝出。真是性急吃不了鲜馄饨。我慢下性子，仔细观察了一下馄饨：这些家伙，“成群结队”地浮在汤面上，馄饨皮向轻纱似的裹住肉心，舀起一颗，细细品尝，馄饨皮在口中融化，肉馅的鲜味在口中扩散，那感觉真是太美妙了！

如果你想品尝一种令人回味无穷的美食，那么，我力荐礼嘉的海鲜小馄饨！

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