# 家乡特色美食 家乡特色的心得体会(优质15篇)

来源：网络 作者：空山新雨 更新时间：2024-08-14

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。家乡特...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**家乡特色美食篇一**

家乡是一个人最熟悉、最亲近的地方，也是一个人最初的起点。家乡特色，是指家乡独特的文化和风俗特点，是家乡的独特之处。在我成长的过程中，我深刻感受到了家乡特色的独特魅力，在日常生活中，我也体会到了家乡特色的重要性。

首先，家乡的自然环境给人留下深刻的印象。我家乡的地理位置优越，拥有得天独厚的自然资源。家乡的山水相依，江河水清如镜。每到春天，山上的杜鹃花绽放，像是生机勃勃的群芳竞艳。而夏天则是葱茏的林木荫庇，让人感到清凉宜人。秋天的家乡像是进入了一个五彩斑斓的艺术宫殿，红黄绿相间的树木，给人一种无以言表的美感。家乡的冬天虽然寒冷，但是白雪皑皑的景象却让人心驰神往。这些自然景观犹如一幅幅美丽的画卷，深深地印在了我的心中。

其次，家乡的文化氛围也是家乡特色的重要体现。我家乡是一个历史悠久的地方，有着丰富的历史文化。家乡的传统节日和民俗活动多种多样，丰富多彩。每逢春节，我们家乡就会举办盛大的庙会，各种特色的表演、游戏和美食让人流连忘返。而端午节，人们会包粽子，赛龙舟，感受浓厚的传统氛围。这些传统文化活动让人们更加了解、热爱家乡，也为家乡增添了独特的魅力。

除此之外，家乡的特色美食也让我无比骄傲。家乡的小吃种类繁多，香味扑鼻。其中，最有特色的莫过于本地的豆腐脑和狗肉火锅了。豆腐脑软糯鲜滑，添加各种调料后更显美味可口。而狗肉火锅以其独特的调料和鲜嫩的狗肉，吸引了无数食客。这些特色美食不仅满足了人们对美食的口腹之欲，也成为了家乡的一张特色名片。

最后，我深深体会到家乡特色对于个人的成长和发展的重要性。在家乡特色的熏陶下，我形成了自己独特的价值观和人生观。家乡的自然环境让我热爱大自然，懂得珍惜生命。家乡的文化氛围让我传承和发扬传统文化，增强文化自信。家乡的特色美食让我懂得享受生活，也锻炼了我的独特品味。这些家乡特色不仅让我在成长的道路上寻找到了方向，也让我感到自豪和自信。

总之，家乡的特色对一个人的成长和发展有着重要的影响。家乡的自然环境、文化氛围、特色美食和个人成长，共同构成了家乡特色的独特魅力。我深深感到身为家乡的一员，我们应该为家乡的特色而自豪，并积极传承和发扬家乡的独特文化，让家乡更加美丽和富饶。毫无疑问，家乡特色是我们奋斗的源泉，也是我们生活的底色。

**家乡特色美食篇二**

家乡的年糕是一道传统的美食，以其独特的制作工艺和口感，在当地享有盛名。作为一个长期生活在家乡的人，我对于家乡特色年糕有着深厚的感情。今天，我想分享一下我对于家乡特色年糕的心得和体会。

第二段：制作工艺

家乡的年糕制作工艺十分精细，需要选用上等的糯米，经过泡水，蒸煮，再经过搅拌成糯米浆，加入适量的糖和其他配料，最后倒入模具中，焖煮而成。这个过程看似简单，但是却需要经验和技术才能掌握火候和材料比例。制作过程中最重要的就是要保持适当的湿度和温度，以保证糯米能够煮熟但不粘连。

第三段：口感和味道

家乡特色年糕的独特之处在于它的口感和味道。年糕的口感十分滑嫩，咬上一口，仿佛融化在嘴里，令人陶醉。而糯米的香甜和配料的丰富，给年糕带来了独特的味道，令人回味无穷。无论是原味的糖年糕，还是加入了豆沙、红枣等馅料的年糕，都是美味可口的。每当这些年糕出现在餐桌上，都能给人带来无限的食欲。

第四段：传统文化的体现

家乡特色年糕不仅仅是一道美食，它还承载着丰富的传统文化内涵。在丰富的年货市场中，年糕是不可或缺的一部分。每年过年的时候，家家户户都会制作年糕以示吉祥和团圆。而在年糕制作的过程中，人们也会传承一些祖辈的经验和技巧。这样的传统不仅仅是一种味觉上的享受，更是代表着家乡人民对于传统文化的珍视和传承。

第五段：感悟和结论

在我多年的家乡生活中，我发现家乡特色年糕不仅仅是一种美食，更是一种情感的寄托。每当我远离家乡，在异乡尝到一口家乡特色年糕时，总会让我陷入回忆和思念之中，仿佛在品尝着家乡的味道。家乡特色年糕对于我来说，不仅仅是一种食物，更是家乡的象征和一种心灵的纽带。

总之，家乡特色年糕是一道具有独特魅力的美食，它的制作工艺精细，口感和味道让人难以忘怀。在传统文化的背景下，年糕也承载着人们对于团圆和祝福的美好期望。家乡特色年糕不仅仅是一种食物，更是一种情感的寄托，它让人们在品味的同时也感受到了家乡的温暖。无论身在何处，年糕的味道总能唤起人们对家乡、对亲人、对传统文化的深深怀念和珍视。

**家乡特色美食篇三**

在我多姿多彩的家乡——梅州，是客家人的故乡。

客家菜之王是酿豆腐，外面是软绵绵的皮，中间是香甜可口的瘦肉，不知为什么，吃一口酿豆腐，就会想起“皮尖肉滑”这个词。

梅州最美的河是“梅江银河”，那里到了夜晚就会银光闪闪，犹如太空中银河系里银河的银色倒影，时不时发出璀璨的银光。

梅州的德龙桥不同凡响，桥身像起伏的波浪凹凸不平，高低不同，到了夜晚更是与众不同，一种种灯光照在桥身上，只要灯光出了点故障，整座桥就若隐若现，好像是在变戏法一样。

梅州的古老桥——梅江桥，历史悠久，高低不平，让梅州的东西两边人民心连心，除了美观，还很方便，大家都认为梅江桥是建在江上的，可实际是建在陆地上的，如果你在直升机上往下看，就会觉得看到了一个十字架。

梅州的纪念桥——剑英纪念大桥，横跨在南北两岸，打破了梅州“一江两岸”的真实传说，还有剑英纪念大桥像话音一样无限延长，一直延伸到了公路上，既可以说是剑英纪念大桥，也可以说是剑英立交桥。

好了，现在大家都知道梅州有多美了吧，既然是这样的话，就让我们继续开放梅州、工业梅州、生态梅州和文化梅州吧！

**家乡特色美食篇四**

我是一名来自山东济南的大学生，近日去参加了本地的一个家乡特色实践活动。这个活动是由当地政府和各个社区共同举办的，旨在弘扬山东传统文化，展示当地的民俗风情，以及带领大家进一步了解、了解并爱护我们的家乡。

第二段：活动内容和收获的具体描述

参加这个活动，我最深刻的感受就是这个活动的丰富多彩。我们有一些手工艺品制作的活动，比如捏泥人、继续等等，不仅让我们掌握了一些手工技巧，还感受到了传统工艺的魅力。而且我们还有学习包饺子、蒸馒头、熬粥等等传统饮食技艺的活动，这是非常有意义的一部分，既让我们了解了家乡的美食文化，同时也通过动手制作，感受到了家庭生活的乐趣和自己的成长。

第三段：意义深刻的经历和体验

此外，对我而言，最有意义的一部分是 village tour 全村走访。我们分成若干小组，老人们见了我们非常热情，纷纷给我们讲述了家乡的传说、历史和变革。我记得有一部人我们遇到了一位九十多岁的老人，他讲述了自己的点滴经历，让我进一步了解了家乡的变化。他说：“我出生的时候，我们这里还只有十几户人家，现在都是楼房一片，这个家园可是我的眼泪和汗水，我不能不爱啊！”他的话让我感受到了家乡的变化和老人们的爱。在村子里走走，感受家乡的风俗民情，让我更深刻地认识到了故乡之爱的珍贵。

第四段：感悟和想法

总的来说，这个活动让我更加爱我的家乡，我从中受益匪浅。在这个全球化的时代，文化多元化和传承显得尤为重要，我们的家乡虽然不像国外有那么漫长的历史和悠久的文化，但山东的文化逐渐深入人心，这让我更心怀感恩。同时，这个活动让我更加热爱生活——这个而言，我们的家庭貌似最先从传统开始的。家乡美食，家乡风俗，家乡的人物故事都让我感受到生活的美好。

第五段：致以感谢

感谢政府和社区的举办者们，感谢社区的邻居和传统味博物馆的工作人员倾心为我们的活动服务。这个活动让我感受到家乡的温馨和爱，让我更有信心，也更能深入平凡之中，努力奋斗，前方的路很长，但我们在前面越迈越有力量，脚步越来越坚定，感恩家乡，感谢家乡带给我的启示和力量。

**家乡特色美食篇五**

我的.家乡在潮州，潮州有很多的名菜小吃，但我最喜欢的是菜脯炒鸡蛋。

做菜前，我又紧张又兴奋，怕做错。妈妈也在指指点点。

开始做菜了，我先把菜脯切碎，切得越细越好。再从冰箱里拿了三个蛋。我把蛋壳碰碎，把蛋液倒到碗里和菜脯搅匀。

“啪、啪、啪！”原来妈妈把火点着了。我把材料倒到平底锅了。这时候不能把火开得太大，要不就会把鸡蛋烧糊。妈妈在旁边指导我怎么做。

过了五分钟，我把盖子打开，往里面放一点葱，再把盖子盖上，闷了几分钟。过了一会菜脯炒蛋就做好了！

我赶紧去品尝，真好吃呀！

我真开心！

**家乡特色美食篇六**

我的家乡在温岭，那儿有许多美味的当地美食。作为一个温岭人，我最喜欢吃的就是家乡的.油鼓了。

油鼓是我们温岭的特产，小时候妈妈偶尔会买几个油鼓给我吃。当时，我拿着被废纸包着的油鼓，带着对油鼓的怀疑一口咬了下去，顿时，我的嘴里充满了猪肉和葱的浓郁香味，那炸好的面团酥脆可口，让我一下子就把油鼓全吃光了，我舔舔嘴巴，香浓新鲜的猪肉再加上又绿又脆的大葱，不仅在颜色上美观实在，而且味道也香醇浓韵。吃下去简直是妙不可言！油鼓吃完后也回味无穷让人吃了一个忍不住还想再吃下一个。从此，我便爱上了油鼓。

油鼓又香又美味，而且也比较实惠，许多人都爱吃油鼓。每次我一发到零花钱，就会马上跑到油鼓摊前买油鼓，有时实在是没有钱，我就让妈妈给我买，如果妈妈不同意我就死缠烂打，非要吃上油鼓不可。

卖油股的是一个老爷爷和一个老奶奶，他们非常慈祥，每次看见我来都会笑眯眯地对我说：“小朋友，又来买油鼓啊？”他们做油鼓的手艺非常娴熟。一手拿铲子，先把一些面团铺到铲子上，再抓一把葱和一些猪肉洒在面团上，然后再拿一把铲子铲一些面团铺在上面，包严实。最后丢进盛满油的油锅里炸。这几个过程竟然只用了短短几分钟，我在等待美食的过程中不禁被他们的手艺给惊呆了。未炸熟的油鼓在油锅里翻滚，不过五分钟便出油锅了，到时候用夹子夹到桌子上，用废报纸包起来就可以了。刚炸好的油鼓最好吃了，我拿着油鼓心满意足地离开了。

油鼓不只是家乡的美食也是我的最爱，它还是我们家乡的象征。

**家乡特色美食篇七**

我的家乡在潮州，潮州有很多的`名菜小吃，但我最喜欢的是菜脯炒鸡蛋。

做菜前，我又紧张又兴奋，怕做错。妈妈也在指指点点。

开始做菜了，我先把菜脯切碎，切得越细越好。再从冰箱里拿了三个蛋。我把蛋壳碰碎，把蛋液倒到碗里和菜脯搅匀。

“啪、啪、啪！”原来妈妈把火点着了。我把材料倒到平底锅了。这时候不能把火开得太大，要不就会把鸡蛋烧糊。妈妈在旁边指导我怎么做。

过了五分钟，我把盖子打开，往里面放一点葱，再把盖子盖上，闷了几分钟。过了一会菜脯炒蛋就做好了！

我赶紧去品尝，真好吃呀！

我真开心！

**家乡特色美食篇八**

我的家乡是河南，这是一个既热闹又美丽的家乡。家乡的`特色美食很多，家乡的戏曲好看，无论哪样都让人赞不绝口。

今天首先就和大家说说我们的特色美食河南烩面吧。来到这里，每走过一条街，都能看见一两家烩面馆。当你饥饿的时候，只要喝上一大碗热腾腾的烩面，顿时心理就会觉得热乎乎的，劲力非常十足，力量倍感壮大。所以，河南人不管走到哪里，吃过多少不同的小吃，可是最后都会觉得河南烩面最好。

有一次，家里停水了，爸爸说：“你们说说去哪里吃吧。”我们连想都没想就说去吃烩面。来到饭店，爸爸就点了几碗烩面和几盘小菜。不一会，面就端上来了。

看着那热腾腾的羊肉烩面，闻着那正宗的味道，口水早已不断的流出来了，等不及了，我拉过碗来，就狼吞虎咽的吃起来了，不一会，碗里的面吃完了，肚子里的饥饿感也一扫而光。爸爸说：“好吃么？”我自然是不住的点头，爸爸更是满意的笑了笑，好像在说：那当然，这可是咱们河南的烩面呀。然后还摸了摸我的头。那一刻，我心理那个满足呀。所以直到现在，一想起烩面的来，满身还都是暖的呢。

另外，河南也有“豫剧之乡”这个名称，这里就是豫剧发展地，“梨园春”是男女老少都喜欢看的节目，尤其是老人，更是喜爱。每次我回家时都会看见奶奶在看梨园春。这对我也有影响哦。

这就是我的家乡长垣。

**家乡特色美食篇九**

我的家乡漳浦，有许多特色的风味小吃。我觉得石榴填鸭最有特色，因为它既具有北京烤鸭的风味，又具有闽南咸水鸭的风味，肉肥而不腻。

制作石榴填鸭首先要选一只身体健康、三个月左右的鸭。接着就是填鸭，填鸭的饲料要用番薯或米糠，加上花生，饲料煮熟让它变温后，搅拌到能捏成团。再用饲料把鸭子喂饱，还要让它喝水。煮鸭也有讲究，先用白开水烧熟，火候的控制极为重要。若时间过久，鸭肉就会不香软，通常煮上一个小时。最后将煮熟的鸭子捞上来，用盐巴、五香粉、味精混合后抹在鸭肉上，这样，石榴填鸭就会非常可口。

每当我路过小吃店时，我总是会去买一只石榴填鸭来吃，尽管等候时间久一些，但我为了吃上它，就耐心地等待。

吃了我的家乡的石榴填鸭，你就会回味无穷、终身难忘。如果想吃，就赶紧来我的.家乡品尝吧。

**家乡特色美食篇十**

根据我们这里的习俗，每逢农历十月初一，家家户户都要做糍团，以庆祝丰收，表达美好的愿望。这一天，每家都会飘出阵阵糍团的清香，我家也不例外。

上周五，恰巧是十月初一的前夕，这天傍晚，我回到家，发现奶奶已经准备好了材料。揭开锅盖，我看见一粒粒糯米如珍珠般躺在电饭锅里，像酣睡的婴儿，那云雾一样的充满清香的水汽，便成了婴儿呼出的温润气体。餐桌上放了两盘芝麻，其中的一盘拌了一些白糖，远远地就散发出芝麻特有的香味。我想：用这样的材料做出的糍团，一定也是香喷喷、甜滋滋的。

首先，要用擀面杖把糯米饭捣黏，奶奶把这项任务交给了我。我想这还不是小菜一碟。可是，很快我就发现这并非易事。第一，擀面杖沉得很，捣一下都要花费不少力气。其次，由于架在椅子上重心不稳，电饭煲很容易朝旁边倾斜。我忙了好一会儿，不但没有把糯米饭捣黏，反而差点把电饭锅给打翻了。为了不耽误时间，这道工序不得不让奶奶来完成。

接下来就开始做糍团了，奶奶娴熟地把一勺糯米饭丢进没有拌糖的那盘芝麻里，再用手按成薄饼状。她又舀了一小勺芝麻馅，用手飞快地将薄皮拢起来，快得几乎看不清双手的动作，最后把口封起来，一个糍粑就诞生了。看着一旁的我跃跃欲试的样子，奶奶同意让我做一个。我依葫芦画瓢地做了一个，可是却裂开了缝，像是糍团在张开了嘴在嘲笑我。我把它的“嘴”堵上，可是它的“眼睛”又睁开来了，向我挤眉弄眼，我又在“眼睛”上补了一块，经过几个回合的“战斗”之后，还是我赢了——给它穿上了厚厚的外衣。可是奶奶说，糍团只能有一层皮，而不是三层。

我决定再做一个。相对于上一次，我这次的馅料放少了一点，皮也做得大了一些。这次的成果，我简直不敢相信自己的眼睛，因为做得太完美了。这时候，奶奶发话了，打断了我的孤芳自赏：“这些原材料都是熟的你可以尝一个哦。”我立刻拿起一个吃起来，真好吃啊，满口都是芝麻的香，糯米的甜。

“哈哈哈！”奶奶笑了起来。咦，怎么回事呢？我来到镜子前，原来，我的手上，脸上沾满了芝麻，手就像非洲黑手，嘴成了非洲黑嘴，脸也向非洲人看齐啦。

“哈哈哈……”笑声在屋子飘荡……

**家乡特色美食篇十一**

我的家乡一年四季景色宜人，不信你来瞧！

春天，小河上的冰化了，小河尽情的流淌，清澈的河水下还有几条活泼机灵的小鱼，自由自在地游来游去。

夏天，石榴花开得非常鲜艳，几只调皮的小蜜蜂在上面采花蜜呢！树上的知了热的叫个不停：“知了，知了。”许多人都在郁郁葱葱的大树下盛凉呢！小鱼时而露出水面吹了个小泡泡；时而在小河下游来游去，像是在寻找食物；时而又跃出水面，好像在游泳馆里游泳呢！

秋天果实成熟了，一个个石榴熟得马上要掉下来似的，田地里农民伯伯正在大丰收，一株株稻谷沉甸甸的，都弯着腰，好像在向我们打招呼呢！

冬天，皑皑白雪把小河覆盖了，小溪上结了冰，调皮的孩子在冰上滑雪，大雪给大地披上了一层厚厚的冬装，给大树披上了一层洁白的棉袄，给我们制造了一个打雪仗，堆雪人的游乐场。

我的家乡美吧！是不是一个美丽的地方！

**家乡特色美食篇十二**

我的家乡在湖北省监利县容城镇，是一个离长江较近的地方。这里有许多水产品和农作物，所以，我的家乡常被称为鱼米之乡。

在我的\'家乡有许多美食，我最爱吃的是江虾、菱角、锅块。

我们这里的江虾可不像海虾一样大，它只有一到两厘米长，头上长着两根很长的胡子，这些虾子还没炒时是白色的，有些地方还是透明的，像水晶做的一样。但是你把它下锅一炒，它们立刻卷了起来，还慢慢地变成了粉红色，隔着老远就可闻到它的香味，馋得你口水直流三千尺。

在水产品中，不但有动物，还有植物，那是菱角。菱角外面有一层黑不啦叽的壳，样子就像老牛头上的一对角，角尖上长着刺，如果你拿的时候不小心，还会被刺伤。虽然它外面长得不好看，但只要你把它剖开，里面就会落出白生生的肉来。它可以蒸着吃，也可以当菜炒着吃。蒸的时候，最好用沙木蒸笼，蒸一个多小时后，开盖就是香味。我们那里，一到夏天，大街上都是卖菱角的，卖菱角啦，沙木蒸笼蒸的菱角的叫卖声，离很远都听得见。有时候家里图方便，会直接去了壳，放上辣椒用猛火炒，绿色的辣椒衬托着雪白的菱角肉，又好看又好吃。

我的家乡还有一种美食，那就是锅块。锅块只有冬天才有得吃。冬天里，在街头巷尾，你总能找到锅块摊。只要有人来，老板就会拿出一小块面团，里包了肉或菜，再摊成饼状，在饼上拍上芝麻，然后把它贴在用油桶改成的火炉的内壁上，火烧得很旺，不一会儿，锅块就膨胀起来，表面变成了金黄色，冒出一阵阵浓浓的香气，烤好了，你还可以在外面刷上辣酱或是甜酱，在大冬天里能吃上锅块，可是一种享受。

对我们家乡的美食，你感兴趣吗?如果你的家乡没有这些食物，那就到我家乡来做客吧!我请你吃遍我们家乡的美食。

**家乡特色美食篇十三**

我的家乡东阳有一样不起眼的特色猜——霉干菜，它没有广东高汤的养胃，也没有四川川菜的火辣，也没有上海菜肴的精致，但是我却独爱这毫不起眼的家乡菜。

霉干菜制作过程很讲究。首先要挑选上等九心菜，把它整株修理，剪去根部，挑出枯叶、黄叶，再把九心菜晒上一天，其间要翻动多次。直至绿绿的菜叶渐渐泛黄了，这样在阴凉通风的地方放七八天。之后就可以将菜放进清水里，反复搓洗，把里面的污泥洗净。

一切准备就绪，可以腌菜了。腌菜也大有学问呢！先在缸底铺上盐，再抓一把九心菜小心翼翼地放入缸底。按100公斤菜4公斤盐的比例来算，搅拌均匀后，把九心菜放入第一层，每放一层，在上面撒些盐，再用锤子把它捣个严严实实，依此下去，直至出卤汁。噢，对了！最后得找几块干净的大石头压在上面，将缸口密封。过半月，菜就腌好了。

最后，还要把腌好的菜拿出去晒成菜干。当人们从菜缸里把腌菜取出时，一股原汁原味带有乡土气息的香味便扑鼻而来，经过三五天的暴晒，这时的霉干菜已色泽乌黑发亮，香气袭人，老远就能闻到！

干菜不仅单独食用味鲜美，而且还能与很多东西搭配做成美味佳肴！就说那“干菜炒肉”吧，色、香、味，让人赞不绝口！看到闻到更让人垂涎欲滴！食之油而不腻，回味无穷，真是吃在嘴里，美在心里。

传说，当年乾隆皇帝下江南，吃了这特色小菜，竖起大拇指，赞不绝口：

“闻之味香，食之油而不腻，鲜美可口，堪称绝品。”于是，当他回到宫中，立刻吩咐御膳房，让他们每天都要做出这小菜食用。小小的霉干菜就这样成了宫中珍品。

从前的霉干菜还是勤奋好学的象征。我听奶奶说，到异乡去读书的.东阳学子们，因为生活困难，他们吃不起新鲜的时令菜，就带上一坛能贮藏好久的霉干菜。那霉干菜几乎没有油，更别说大块的东坡肉了。他们每天就着这霉干菜下饭，十几年的寒窗苦读啊！他们勤奋好学，吃得苦中苦，很多成为了人上人。百名博士汇一市，千名教授同故乡！东阳有了“教育之乡”的美称，这不平凡的霉干菜因而也有了一个响亮自豪的名字——博士菜。

霉干菜，祖国的每一寸土地上都有你的印记，霉干菜的精神也将源远流长在祖国大地上。

**家乡特色美食篇十四**

家乡特色菜

作文

怎么写？每个家乡都有自己的特色菜，你会做自己家乡的特色菜吗？以下是小编为您整理的家乡特色菜作文相关资料，欢迎阅读！

我的家乡

在潮州，潮州有很多的名菜小吃，但我最喜欢的是菜脯炒鸡蛋。

做菜前，我又紧张又兴奋，怕做错。妈妈也在指指点点。

开始做菜了，我先把菜脯切碎，切得越细越好。再从冰箱里拿了三个蛋。我把蛋壳碰碎，把蛋液倒到碗里和菜脯搅匀。

“啪、啪、啪！”原来妈妈把火点着了。我把材料倒到平底锅了。这时候不能把火开得太大，要不就会把鸡蛋烧糊。妈妈在旁边指导我怎么做。

过了五分钟，我把盖子打开，往里面放一点葱，再把盖子盖上，闷了几分钟。过了一会菜脯炒蛋就做好了！

我赶紧去品尝，真好吃呀！

我真开心！

我的家乡九台市莽卡满族乡。座落在马达山下松花江畔，这里既没有峰峦雄伟的高山，也没有让人心旷神怡的风景区，但它有远近闻名、历史悠久的地方特产－－小鸡炖蘑菇。

这菜老的少的都喜欢吃，当然我也不例外。记得有一次，那是一个寒风刺骨的冬天，妈妈买回了一只鸡和一袋蘑菇，说要给我做小鸡炖蘑菇，我听了之后一蹦三尺高。可遗憾的是，今天吃完了晚饭，明天爷爷过生日，只能吃生日蛋糕，只好等后天吃了。最后终于可以吃小鸡炖蘑菇了。刚开始，只有一股调料味但又过了一会儿，汤的香味扑鼻而来。我迫不及待的问妈妈：“怎么还不好啊，我好饿呀！”但妈妈毫不理睬我，我只能回屋和爸爸看球赛了。不一会儿，只听妈妈大喊一声：“快来吃饭呀！”我和爸爸飞快地来到饭桌前。只见饭桌上摆着雪白的米饭、菜等，其中最吸引人的还是这小鸡炖蘑菇了，我拿起筷子，夹起一块肉放到嘴里尝了一下，顿时，我有一种说不出的感受，那香味是不能用语言表达的。

这菜虽然没有北京烤鸭那样可口，但它毕竟是乡村人民智慧的结晶，是乡村人民最喜欢吃的一菜，以后不管我走到天涯海角，我都不会忘记这家乡特色菜。

我的家乡在潮州，潮州有很多的名菜小吃，但我最喜欢的是菜脯炒鸡蛋。

做菜前，我又紧张又兴奋，怕做错。妈妈也在指指点点。

开始做菜了，我先把菜脯切碎，切得越细越好。再从冰箱里拿了三个蛋。我把蛋壳碰碎，把蛋液倒到碗里和菜脯搅匀。

“啪、啪、啪！”原来妈妈把火点着了。我把材料倒到平底锅了。这时候不能把火开得太大，要不就会把鸡蛋烧糊。妈妈在旁边指导我怎么做。

过了五分钟，我把盖子打开，往里面放一点葱，再把盖子盖上，闷了几分钟。过了一会菜脯炒蛋就做好了！

我赶紧去品尝，真好吃呀！

我真开心！

大家好，今天我给大家推荐我们家乡的一特色菜——鱼香肉丝。

鱼香肉丝是我爸爸的拿手菜，所需主料有：肉、泡椒、辣椒、大葱。所需调料有：醋、盐、酱油、姜。这菜的做法对于我爸爸来说是轻而易举，我多次想跟我爸爸拜师学艺，可他却不愿意把秘诀告诉我。哎，真苦恼啊！

爸爸进厨房了，不一会儿，一盘香味扑鼻的鱼香肉丝出锅了！我赶快夹起一大筷子肉放进嘴里，细细品尝着，吃完后，我这位鼎鼎大名的美食家发话了：“嗯，这次做的有点辣啊！美食指数四星半，下次加油啊！对了，再搭配一点可乐。”说着，我从冰箱里拿出可乐，大口大口地喝起来。爸爸妈妈笑着说：“你什么时候变成美食家了呀？”

同我一起吃这盘鱼香肉丝的还有我六岁半的表妹，她和我一样酷爱鱼香肉丝。你看，餐桌上的“世界大战”开始了！我先使出了“九阴白骨爪”，两手并用，夹了很多鱼香肉丝在碗里。表妹此时却使出了诱惑之计，对我说：“姐姐，我把我的可乐全倒给你，你要吗？”我禁不住表妹的诱惑，答应了。表妹趁这个机会，夹了很多肉丝。我想了想：硬抢可不行啊，我得想一个办法。我笑眯眯地对表妹说：“表妹，我们比赛喝可乐吧！谁先把这三瓶可乐喝完，谁就可以把鱼香肉丝都吃光。”结果，我的傻表妹把三瓶可乐都喝光了，躺在沙发上无奈地说：“我饱了！”我非常开心，鱼香肉丝全归我啦！表妹只能眼巴巴地看着我吃。

你一定动心了吧！哈哈，想吃的话就来我的家乡吧！

我的家乡东阳有一样不起眼的特色猜——霉干菜，它没有广东高汤的养胃，也没有四川川菜的火辣，也没有上海菜肴的精致，但是我却独爱这毫不起眼的家乡菜。

霉干菜制作过程很讲究。首先要挑选上等九心菜，把它整株修理，剪去根部，挑出枯叶、黄叶，再把九心菜晒上一天，其间要翻动多次。直至绿绿的菜叶渐渐泛黄了，这样在阴凉通风的地方放七八天。之后就可以将菜放进清水里，反复搓洗，把里面的污泥洗净。

一切准备就绪，可以腌菜了。腌菜也大有学问呢！先在缸底铺上盐，再抓一把九心菜小心翼翼地放入缸底。按100公斤菜4公斤盐的比例来算，搅拌均匀后，把九心菜放入第一层，每放一层，在上面撒些盐，再用锤子把它捣个严严实实，依此下去，直至出卤汁。噢，对了！最后得找几块干净的大石头压在上面，将缸口密封。过半月，菜就腌好了。

最后，还要把腌好的菜拿出去晒成菜干。当人们从菜缸里把腌菜取出时，一股原汁原味带有乡土气息的香味便扑鼻而来，经过三五天的暴晒，这时的霉干菜已色泽乌黑发亮，香气袭人，老远就能闻到！

干菜不仅单独食用味鲜美，而且还能与很多东西搭配做成美味佳肴！就说那“干菜炒肉”吧，色、香、味，让人赞不绝口！看到闻到更让人垂涎欲滴！食之油而不腻，回味无穷，真是吃在嘴里，美在心里。

传说，当年乾隆皇帝下江南，吃了这特色小菜，竖起大拇指，赞不绝口：

“闻之味香，食之油而不腻，鲜美可口，堪称绝品。”于是，当他回到宫中，立刻吩咐御膳房，让他们每天都要做出这小菜食用。小小的霉干菜就这样成了宫中珍品。

从前的霉干菜还是勤奋好学的象征。我听奶奶说，到异乡去读书的东阳学子们，因为生活困难，他们吃不起新鲜的时令菜，就带上一坛能贮藏好久的霉干菜。那霉干菜几乎没有油，更别说大块的东坡肉了。他们每天就着这霉干菜下饭，十几年的寒窗苦读啊！他们勤奋好学，吃得苦中苦，很多成为了人上人。百名博士汇一市，千名教授同故乡！东阳有了“教育之乡”的美称，这不平凡的霉干菜因而也有了一个响亮自豪的名字——博士菜。

霉干菜，祖国的每一寸土地上都有你的印记，霉干菜的精神也将源远流长在祖国大地上。

我的家乡在浙江慈溪，那里是个沿海地区，所以有很多海鲜，我们家乡的特色菜就是——红烧鱼。

红烧鱼必备的材料是：一条大鱼、油、盐、味精、酱油、生姜、葱、蒜、辣椒。这里的鱼最好是野生的鱼，买来的鱼没有野生的味那么鲜美。

第一步：把鱼杀了，处理好内脏等一些部位，然后把鱼肉冲洗干净，把葱、蒜塞入鱼肚皮中，这一步，就是美味的关键，留一部分葱和蒜放在汤内。这样，鱼肉也有了葱、蒜的香味儿了。

第二步就是煮鱼了。先把锅烘热，在锅底用姜片擦一擦，这样，既不会粘锅，也有了香味。然后放一些油，把油煮熟后，就可以把鱼下锅了，下锅后，就要把鱼一直翻滚，使受热均匀，直到鱼半熟时，放入酱油和水，不停地把汤浇到鱼肉上，这样肉中才有汤的味。

这时，鱼肚皮中的葱、蒜，散发出了香味，这种香味让我直流口水，当鱼快煮熟时，放入剩下的葱和蒜，还有一些调味料，如盐、味精、鱼汁、辣椒等。

接下来就可以出锅了。这鱼肉非常肥美，肉中还有股香味，让人回味无穷，百吃不腻，松软的鱼肉和别的红烧鱼肉完全不一样，这就是我们慈溪的特色菜，红烧鱼。这也是我永远不会忘记的一菜，每一次都有不同的感受。

**家乡特色美食篇十五**

我的家乡是南充市，人们都叫她果城，因为这里盛产许多水果，有椪柑、桃子、李子、枇杷等等。这些水果个个果大、皮薄、汁液丰富、风味独特。要是你来南充旅游，一定要去尝尝。

说到小吃，我们南充市有不少有名的小吃，有川北凉粉、南充冬菜、顺庆羊肉粉、松花皮蛋、张飞牛肉其中川北凉粉最有味道，它麻、辣、酸俱全，我每次去吃，都要吃两碗。可别被我吓着，要是你去吃的话，说不定比我吃得还多呢。

我的家乡还有千年绸都第一坊的美称。这儿产的丝绸，轻便，柔软，穿在身上舒服极。到夏天，用丝绸做的衣服最受人们欢迎。

有名的北湖公园在城市的中心，那里是市民们休闲娱乐的好去处。每天清晨，老人们在广场上活动筋骨，有的打太极拳，有的练剑，还有的在做健身操。每逢周末，公园里人山人海，孩子们在大人的陪伴下，有的划船，有的画画，有的开碰碰车好不快活。最让人们流连忘返的是公园中央的北湖。春天一到，湖边的柳树吐出一排排又嫩又绿的新芽，小小的、柔软的柳枝就像女孩子的头发一样；柳树下的小草也变绿，远看就像绿色的地毯。一些人坐着脚踏船在湖面上游览风景，湖中五颜六色的鱼儿一会儿聚拢，一会儿又散开，就像在给人们表演舞蹈。

家乡的夜景很美！入夜，一排排路灯放出七彩的光芒，一幢幢高楼显得更加雄伟、壮观。

我还告诉你一个秘密：我和朱德爷爷、罗瑞卿爷爷、张思德爷爷还是老乡呢！

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn