# 我去西安小吃节作文(51篇)

来源：网络 作者：夜色微凉 更新时间：2025-05-18

*我去西安小吃节作文1小吃作文小吃作文（一）余姚的小吃有很多，番薯枣子、番薯饼干、盐炒马铃薯、豆酥糖、兰花豆、大糕……说也说不完，数也数不尽。其中，番薯枣子、番薯饼干和兰花豆是我最最喜爱的小吃。番薯枣子一定没吃过吧！其实就是把番薯煮熟，去皮然...*

**我去西安小吃节作文1**

小吃作文

小吃作文（一）

余姚的小吃有很多，番薯枣子、番薯饼干、盐炒马铃薯、豆酥糖、兰花豆、大糕……说也说不完，数也数不尽。其中，番薯枣子、番薯饼干和兰花豆是我最最喜爱的小吃。

番薯枣子一定没吃过吧！其实就是把番薯煮熟，去皮然后和些糯米粉捏成泥，做成一个个圆圆的小球，撒上点芝麻，往油里一炸，哎呀那个香啊，快把鼻子引下来了，吃一个，糯粉粉的感觉就会让你流恋良久，美味至极，我想你一定馋的流口水了吧！

番薯饼干和番薯枣子的做法？相似，把番薯洗干净，然后切成薄薄的一片片，做工要十分精细，等这些番薯晒干了，也要用油炸，但吃的感觉可跟番薯枣子一点都不一样，番薯枣子是甜而不腻，滑糯爽口，而番薯饼干却是松松脆脆，一咬即碎。怪不得一个是“饼干”，一个却是“枣子”呢！

兰花豆也是我喜爱吃的小吃之一。兰花豆，顾名思义，其原料是大豆。不错，把大豆往油里一炒，加盐拌葱花，兰花豆就做成了。刚出锅的兰花豆金灿灿的，香味扑鼻，十分有嚼劲，但从不会咬不下，嚼着咸咸的，甜甜的，回味无穷，让人忍不住要多吃几个。

我爱家乡的小吃，因为它们散发着熟悉的家乡味儿――温暖、幸福。

小吃作文（二）

要说起博白的特色小吃，那可数不胜数：卷筒粉、豆腐花、牛腩粉、云吞……其中我最喜欢吃的就是家乡的落水包。

落水包，是博白冬至节必备的特色小吃，这美味的落水包有三种不同的吃法：煮、蒸、煎。水煮的落水包，晶莹剔透，馅料若隐若现，让人垂涎欲滴。另外一种是蒸的落水包：用烫软的生菜叶子把这个落水包包裹起来，这样保存的时间会更久一些，而且用生菜叶子包裹起来的落水包可以蒸着吃也可以煎着吃，和这个水煮的落水包是完全不成的风味。()这个落水包的制作过程是：用本地的一种细糯米，然后打成粉末，用开水把糯米粉搅拌，然后用力搓，直到把糯米粉搓成不占手的糯米团，整个过程大约要十五分钟左右。馅料可以随自己的喜好来做，首先取一块面团，然后把它搓成圆圆地，然后用大拇指在面团上弄成一个窝，在窝里面装上馅，然后把这个面往中间凑，把多余的面团挤出来，一个圆圆的落水包就做好了。咬一口刚出锅的落水包，香气四溢，让人吃了回味无穷。

如果你也想尝尝落水包的滋味，就到我的家乡博白来吧！

小吃作文（三）

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的美味，你看：北京的烤鸭、西安的羊肉泡馍、内蒙古的小肥羊、云南的过桥米线、山西的\'刀削面……从宴会上的正餐大菜到街头村边的风味小吃，可以说举不胜举。

鱼香肉丝是我们这儿着名的风味小吃。

鱼香肉丝的味道好，看相也不错。一个盘子中有绿油油的青椒，红艳艳的萝卜，黄澄澄的肉丝格外显眼，再浇上火红的辣汤，真令人垂涎三尺。

鱼香肉丝的做法很简单，把肉，胡萝卜。青椒都切成丝备用。在锅内倒入少许油，放入肉丝炒熟，让后倒在盘子里，再往锅里放入生姜，葱，辣椒，番茄酱，料酒等调料爆炒片刻，然后放入萝卜，青椒，翻炒，几分钟后一盆色香味俱全的鱼香肉丝便做成了。

吃鱼香肉丝也挺有趣的，吃胡萝卜时，我总爱先用舌头舔一舔上面的辣汤味。然后再放进嘴里，慢慢品味它内在的味道。有一次，妈妈回来晚了，但还是烧了我百吃不厌的鱼香肉丝，一端上桌，我迫不及待地夹了一筷子，便香喷喷的吃起来，真香啊，辣中带着微甜，简直就是人间美味。就这样，不一会儿，满满一盆鱼香肉丝就到了我肚子里，弄得满嘴都是辣汤，爸爸妈妈看我这副“狼狈”样，都哈哈大笑起来。

**我去西安小吃节作文2**

豆腐串

说起豆腐串，其实家喻户晓，但在这，豆腐串和茶叶蛋是放在一齐的。也许你会问一个问题：茶叶蛋和豆腐串放一齐煮起来成什么样貌啊？但是，也就是两者独特的味道相结合，才称的上是美味啊！不怕你笑话，吃了那里的豆腐串，保准把你搀得吃了还想吃。

小学时候，我有时会到豆腐串老店去吃豆腐串。我喜欢看着他们煮豆腐串，弄懂他们是怎样把豆腐串煮得如此美味。首先，把满乘着水的大锅烧沸，等到水里吐出大气泡的时候，往里面灌入超多的辣油、味精，继续烧，使它们的味道充分与水混在一齐。这时，把早在一旁等待的干豆腐倒入辣汤里，过会儿，把茶叶蛋也放进去，两种味道就相融了。煮的时间越长，味道就越好(能够更加得入味)。客人一来，就用大汤勺舀起，给几根竹棒，想吃多少就吃多少。

但是妈妈总是说小孩子吃辣的不好，因此，我只能偶尔去吃。豆腐串色、香、味样样俱全，香、麻、辣、鲜等味味独道。拿起一串来，又烫又辣，我总是舌头舔嘴唇，嘴唇砸舌头。

那里的豆腐串远近闻名，真不愧为家乡风味一绝啊！

朋友，欢迎你来我家乡做客，一品我家乡的风味小吃。

**我去西安小吃节作文3**

游记作文：西安小吃印象1000字作文

西安是十三朝古都，在那片神奇的土地上，多少帝王将相建立了丰功伟业，演绎出惊心动魄的故事。而今太平盛世，那些历史人物早已化作一抔黄土，永远留在我们的记忆里。而西安的美食却代代相传，味道醇厚，让我们垂涎欲滴。

炎热的天气挡不住我和妈妈去西安吃小吃的热情。我们去西安最负盛名的百年老店同盛祥，楼梯边的墙壁上名人的照片题字，无一不在向我们宣扬老店的盛名与光荣。最有名的是小吃宴，而小吃宴的当家菜是牛羊肉泡馍。一进门，铜像雕塑，一家四口其乐融融在掰馍。泡馍最正宗的吃法是顾客自己掰，同盛祥无疑是最正宗的了。服务员端上大海碗和馍，附带一个有号码的纸条。我们桌是全国各地的散客，北京、浙江、上海、福建人聚在一起侃大山。馍由上好的精粉烙制，半熟，上面印有精致的花纹，比月饼稍大，最好是掰成黄豆大小，那样泡出来的馍才筋道又不糊。可我掰的却有大有小，小的像橡皮屑，大的几乎像枣核一样。再看看妈妈掰的，一个个黄豆大小，好看极了。一般食量的食客掰一个馍就够了。有耐心的人掰半个小时才完，个个均黄豆大小。像我这种急性子的人，十分钟就完事了。服务员收走我们掰好的馍，碗里要放上有号码的`纸条。各人记着各人的号码，错了吃的就是别人掰的馍了。

泡馍的工序也精细，用现成的老汤一勺放入炒勺内，兑入两倍清水，使老汤化开，大火浇开后，将一碗掰好的馍和几大块羊肉或牛肉倒入炒勺，再加粉丝和作料，将馍滚煮透，最后淋入少许腊羊油即成。煮成的馍必盛入原来的碗中，有人用红笔在碗的下部做了个记号，看看泡好的馍是否物归原主，结果一点不错。服务员端来热气腾腾的泡馍，叫号，叫到号的喜不自胜端着大海碗猛吃，没叫到号的直咽口水。我们吃的泡馍属于汤比较多的一种，叫“涝汤”，用筷子一个个拨上来吃。馍很筋道，汤很香醇。再配以香菜辣椒酱，糖蒜头是必不可少的，起到爽口解油脂的效果。

晚上逛^v^一条街的时候，又进了一家有名的泡馍小吃店，这次服务员直接掰了两个馍端上来，我和妈妈都吃撑了。 幸运的是，我们在西安吃到了最正宗的肉夹馍——老樊家。这家店一点都不起眼，门脸不大，淹没在繁华闹市中，客人并不多。我们一口气点了三份肉夹馍，还有凉皮、臊子面。老板问我们要不要汽水，妈妈说有矿泉水就行了，老板说你们外行了吧，吃肉夹馍一定要配汽水。呵呵，可能是怕我们吃馍噎着吧，不过汽水很便宜，一元一瓶，味道一如三秦子弟的淳朴。馍，金黄酥香;肉，酥烂味鲜。

西安的小吃还有好多啊，锅盔、葫芦头、蜜枣甑糕、石子馍、凉皮。西安，我还会再回来的!

**我去西安小吃节作文4**

羊肉泡馍是西安最有名的小吃。有趣的是，你也需要参与到它的制作中来。那就是你要亲手把饼掰成小碎块，然后再交给厨师放在羊肉汤里来煮，最后再加上各种佐料，香喷喷热腾腾的一大碗，真是让人垂涎三尺！肉夹馍也是著名的小吃之一，凡是来西安的人，几乎都要尝一尝。它的做法是把猪肉切成大块放在特制的`卤汤里煮熟，捞出来放在砧板上剁碎，然后把饼子切个口，把肉塞进去。看上去它有点像一只穿了帮的破鞋，露出一排肉指头蛋儿，虽样子显得有点可笑，但吃起来却是其香无比。西安的凉皮更是各种各样，我最喜欢的是麻酱凉皮。雪白雪白的凉皮，金黄金黄的芝麻酱，加上红艳艳的辣椒油，颜色要多好看有多好看，味道要多好吃有多好吃。特别是在炎热的夏天吃上一碗就更爽了。

在西安有许多喜欢吃烤肉的人，一到天快黑的时候，他们就三五成群地聚集到小吃一条街来。这时候，整个街道都飘荡着浓郁的烤肉香味。要是来上那么几十串，准让你吃个够。拿起一串细看，油汪汪，亮光光，咬上一口，油就从嘴角流下来，还有一股特别的孜然味儿。吃完了，服务员就会数数你饭桌上的签子，每根五角。这种结帐的方法也真独特！

除了这几种，西安的小吃还有很多：甑糕、柿子饼、灌汤包、油泼面、锅盔……每天吃一样，足够你吃几个月的。西安的小吃不但物美，而且价廉，掏出一张五元钱，就可以吃上两三样，让你饱餐一顿。怎么样，真够实惠吧？

——安徽小吃的作文3篇

**我去西安小吃节作文5**

参观完西安的名胜古迹，可别忘了尝尝西安的小吃;西安的小吃也是非常有名的，它一定会让你大饱口福的。

现在我给大家讲讲西安的臊子面。臊子面是西安独具风味的小吃之一，臊子面口感酸而辣，也不油腻。从面上看，浮着一层红红的辣油，非常诱人。一闻感觉有点酸酸的，而且非常开胃。面条长而扁，呈乳黄色，汤里加上葱蒜，香味扑鼻。臊子面吃起来口感又精又滑，再加上又酸又辣的汤，一吃起来就想一口气把它吃完。不过在吃臊子面时，有个特别的规矩：臊子面只能吃面，不能喝汤。

接着讲讲西安的肉夹馍吧。肉夹馍是将面团煎至金黄，之后做成面膜，切开两半，里面加以上好的羊肉。馍香而脆，加以羊肉的淳厚，味道特别香脆，非常好吃。一咬“嘎吱”一下，口里含着羊肉的浓香，再加上馍馍的脆爽，变成一道好吃的美食。

最后与大家一起分享的\'美食是西安的凉皮

凉皮虽然是凉的，但是吃起来肚子里一点也不觉得里凉。因为里面放了些辣椒和葱，刚一入口，觉得冰凉冰凉，过了一会，咽下肚，感觉肚子里像火烧了一样，特别是冬天吃起来也不觉得冷。凉皮非常爽、嫩、滑，口感十分好，而且有点弹。凉皮加上面筋、黄瓜丝、葱蒜、芝麻、香油拌在一起，让你胃口大开。很可惜没吃上西安的羊肉泡馍，下次有时间一定再去尝尝。

朋友们，去了西安，一定要多尝尝西安的美食哦!

**我去西安小吃节作文6**

我的家乡在常州，常州的小吃数不胜数，有纤如细丝的银丝面，油而不腻的小龙包……其中我最喜欢的还是常州^v^糕。

^v^糕长着椭圆形的身体，身上还镶嵌着一颗黑色的宝石，还有那淡绿色的葱末。一看就很有食欲，让人垂涎三尺，胃口大开呀！像我这种资深吃货怎会不被吸引呢？

虽然^v^糕看起来让人胃口大开，但那个做法，那叫一个费劲呀！麻糕师傅先把水倒入面粉中，麻糕师傅一运气，将面粉一揉，一搓，一按，那动作是多么地熟练而有力。那面粉转眼就变了一个姿态，变成了一个圆滚滚的大面团！

哇！师傅的神功练成了!唰唰几下就让面粉变了一个模样，我两眼发光地看着师傅，眼睛里写满了对他的崇拜与佩服。

电光火石之间，一个个白嫩嫩的面团出此刻我的眼前，出场时，还莫名地带着一种白色的仙气，哇！那是多么气派！这阵势，真是吓到我了。瞧！它们都是以个个拳头大小，排着队，圆滚滚的，好似蜗牛一样在慢地爬行，它们是一个个灵活可爱的白胖子。

麻糕师傅在里面塞入葱末和酥油，封好口，然后擀成椭圆形咋，再撒点黑芝麻就好了。注意！注意！重头戏来了！师傅开始烘烤麻糕了！可是要把麻糕放进去，火炉的温度这么高，师傅的手能伸进去吗？我不禁为师傅担心，可是看师傅的神情却镇定自若。唰！师傅以迅雷不及掩耳之势把麻糕放在了炉子上。哇！这是怎样做到的，我还没回过神，麻糕怎样就到了炉子上了呢？嘭！麻糕出炉，那香味扑鼻而来，我的口水都要流下来了。

拿到麻糕，我迫不及待地咬了一口，哇！酥酥的，甜甜的。仔细品尝，还有一股淡淡的喷香，让我有一种飘飘欲仙的感觉。

常州^v^糕真是让人回味无穷呀！

**我去西安小吃节作文7**

参观完西安的名胜古迹,可别忘了尝尝西安的小吃.

西安的小吃也是非常有名的,现在我给大家讲讲西安的臊子面.臊子面是西安独具风味的小吃之一,臊子面口感酸而辣,也不油腻.从面上看,浮着一层红红的辣油,非常诱人.一闻感觉有点酸酸的,而且非常开胃.面条长而扁,呈乳黄色,汤里加上葱蒜,香味扑鼻.臊子面吃起来口感又精又滑,再加上又酸又辣的汤,一吃起来就想一口气把它吃完.不过在吃臊子面时,有个特别的规矩：臊子面只能吃面,不能喝汤.

接着讲讲西安的肉夹馍吧.肉夹馍是将面团煎至金黄,之后做成面膜,切开两半,里面加以上好的羊肉.馍香而脆,加以羊肉的淳厚,味道特别香脆,非常好吃.一咬“嘎吱”一下,口里含着羊肉的浓香,再加上馍馍的脆爽,变成一道好吃的美食.

最后与大家一起分享的美食是西安的凉皮.凉皮虽然是凉的,但是吃起来肚子里一点也不觉得里凉.因为里面放了些辣椒和葱,刚一入口,觉得冰凉冰凉,过了一会,咽下肚,感觉肚子里像火烧了一样,特别是冬天吃起来也不觉得冷.凉皮非常爽、嫩、滑,口感十分好,而且有点弹.凉皮加上面筋、黄瓜丝、葱蒜、芝麻、香油拌在一起,让你胃口大开.很可惜没吃上西安的羊肉泡馍,下次有时间一定再去尝尝.

朋友们,去了西安,一定要多尝尝西安的美食哦!

**我去西安小吃节作文8**

\*的小吃在世界上享有盛名，连许多“老外”都千里遥遥慕名而来，品尝\*小吃。为了一饱口福，晚上，老妈拎着我和不情愿的老哥去了美食街逛夜市，吃小吃。还没走近，就看见那里人山人海，好不热闹。我和老哥闻着满街的香味，刚吃饱的肚子又饿啊喂。于是，我们拿着三百块前冲了进去。只见小摊钱花花绿绿的招牌上写着“四川凉皮”、“烤鱿鱼丝”、“炸麻雀串”……真是让我“口水流得三千尺”。

天太热了，我正好撞见个卖双皮奶的，忍不住买了一盒。乳白色的双皮奶装在一个塑料杯里面，上嵌着一些圆滚滚的西米，还撒上了果粒。叫人一看就想吃，我拿勺子挖了一点放进嘴里，顿时凉丝丝的，好不痛快。可惜肚子的容量有限，这次就只能吃到这了啊！妈妈说，\*有三十多个省，还有港澳台等地方，又有那么多的风味小吃，怎能吃的全？！真的`，一辈子都吃不全。但这并不是遗憾，而是骄傲！

——小吃的做法介绍

**我去西安小吃节作文9**

当你的耳边响起“噼里啪啦”的声音时，那一年一度的春节就到了。北京要泡腊八蒜、乐山要吃饺子，西安也不例外。现在，我就介绍西安过春节吧。

每到春节时，每家每户都要贴春联。春联是对联的一种，因在春节时张贴、故名。最初人们是从桃木刻成人形挂在门旁用以辟邪，后来简化为在桃木板上题写门神的名字。春联多用红纸书写，代表吉祥、幸福。

每到春节时，家家户户都有除夕守岁的习惯。守岁是从吃连夜饭开始，这顿年夜饭慢慢地吃，从掌灯时分入席，有的一直要吃到深夜，而孩子们则耐不住性子，索性跑出去在外面一起玩。守岁的习俗，既有对如水逝去的岁月含惜别之情，又对来临的新年寄以美好希望之意。

每到春节时，最让孩子们开心的就是发压岁钱。但拿压岁钱可不是那么容易的事，必须磕三个响头，给长辈说几句祝福的话，这才能得到压岁钱。

每到春节时，吃年夜饭是春节家家户户最热闹愉快的时候，丰盛的年菜摆满一桌，合家团聚，围坐桌旁，共吃团圆饭，心头的充实感真是难以言喻。人们既是享受满桌的佳肴盛馔，也是享受那份快乐的气氛。这里一般少不了两样东西，一是火锅，一是鱼。火锅沸煮，热气腾腾，温馨擦人，说明红红火火;“鱼”和“余”是谐音。还有萝卜俗称菜头，祝愿有好彩头;龙虾，暴鱼等煎炸食物，预祝家运兴旺如“烈火烹油”。最后多为甜食，祝福往后的日子甜甜蜜蜜。这天，即使不会喝酒的，也要多少喝一点。

西安的春节还有许多习俗，如：大年初一早上吃饺子，不能扫地;正月十五逛庙会;有些日子还有扭秧歌儿。

西安春节的习俗说也说不完，就等你来看。

**我去西安小吃节作文10**

扬州有句老话“早上皮包水，晚上水包皮”，这“皮包水”指的，便是扬州的名小吃——汤包！

扬州人讲究吃喝，茶社一类的也不少。早上一笼汤包，配上一壶滋味鲜醇的绿杨春，是再好可是的上上之选了。吃汤包还有个口诀，“轻轻提，慢慢移，先开窗，后吸汤，最终一扫光”好记又顺口。别看小小一笼汤包，那里头，可大有学问哩！首先是这皮，必须要四周薄，中间稍厚，褶的数量也得在30个以上，仅有这样，蒸熟了的汤包才会雪白晶莹，泛着光泽；其次是这馅儿，有鲜肉与蟹黄两种；第三，也是最重要的，便是这汤了，汤包，汤包，肯定得有汤呀，“汤清不腻、稠而不油、味道鲜美”是衡量汤包口感的重要标准。当你用筷子提起那胖娃娃似的汤包，望着那清汤在皮里徐徐晃动，灯光的照射，为它平添一分光洁。

晶莹剔透的薄皮儿，吹弹可破，光是看着，便是一种享受。轻轻地咬下一口，倏地一吮，那鲜美浓郁的汤汁儿，便溢满了整个口腔，好吃得让人恨不得把舌头一齐给吞下去。最终，一口吞下剩下的皮和馅，味浓而不酿人，真真儿是口齿留香，令人回味无穷。

我是土生土长的扬州人，这汤包也是自小吃到大，却从未腻过。我永远记得，在古运河畔，有个美丽恬静的小城，叫扬州。在那儿，飘着我无法忘却的香……

**我去西安小吃节作文11**

徽州是徽派文化的发源地，其中最重要的一项就是食物，在老家青阳，我可以吃到正宗的徽派美食。

大清早，青阳人六点钟就起了床，并不是急着去上班，而是想在这家家喻户晓的“秦记生煎包”里买几个鲜嫩多汁的牛肉包来当早餐。他们一大早便在店门口排起长队，闻着浓浓的牛肉香味，听着包在锅里响起“滋滋”的声音，让人“口水直流三千尺”。店里卖的牛肉包、腌菜包真是十里飘香。清早，整个青阳就属这里最热闹。店铺老板童叟无欺，牛肉包一元一个，咬开来尽是黄黄的油和香喷喷的肉团，从来都是包得满满的，吃一个就会满手都是油。

“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳜鱼肥。”这是我们能倒背如流的名句，可是“鳜鱼”是什么，我就不知道了。这次来安徽，我真正地品尝到了鳜鱼，不过有点特殊，因为这道菜叫“臭鳜鱼”。臭鳜鱼是一道名菜，要将鳜鱼腌制成臭臭的味道后再拿出来烧。初次见到它时，感觉和普通的红烧鱼没什么区别，看上去味道不错，但是一闻，“啊”好恶心的味道，我再也不敢碰它。但看到大人们吃下一块块鱼肉并露出笑容时，我觉得这鱼非吃不可了，于是就捂着鼻子，夹起一块送入嘴里，“啊！”怎么那么香，微辣的汁水加上特殊的臭味，这条鱼竟然变得那么香，这真是一对“天衣无缝”的组合！

徽派美食看也看不完，吃也吃不尽，希望你有机会来安徽细细品尝。

——\*的小吃作文3篇

**我去西安小吃节作文12**

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。那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。

我们那里的江虾可不像海虾一样大，它仅有一到两厘米长，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。可是你把它下锅一炒，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，样貌就像老牛头上的一对角，角尖上长着刺，如果你拿的时候不细心，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。它能够蒸着吃，也能够当菜炒着吃。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。锅块仅有冬天才有得吃。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，你还能够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。

**我去西安小吃节作文13**

鸡蛋灌饼既是小吃也能当饱，比起中国这个美食之国的众多美味，它唯独让我百吃不厌。

我住的村子里每一天都能听见鸡蛋灌饼的吆喝声，常常没有看见卖饼人时，香味就隐约缠绕在鼻尖了，不油腻，不浓烈，不刺鼻，却是极有象征性的气味，仿佛真的看到了一张仍然冒着热气的鸡蛋灌饼。

走近看，或许卖饼人的一张饼刚好做完，他会拿起钳子或者戴上手套，将热气腾腾的饼放进袋子里，刚出炉的鸡蛋与饼搭配在一齐，能够混合出最完美的金黄色。鸡蛋灌饼的内部空气膨胀所构成的“层层叠叠”的样貌再加上前者，真会让人不觉垂涎三尺。

至少对于我来说，真正爱吃鸡蛋灌饼的食客应当明白它其实有不少做法。最常见的应当是将两张面饼放到电饼铛上，把鸡蛋敲开在其中一张饼后，将另一张盖好。经过配料的放置和一段时间的翻整，饼的外层稍焦，此时是拿出来的最好时机，做出的饼清爽有嚼劲，不然少一分则软，多一分则僵，据说真正有一手的人做的饼，应当是一口咬下去在感受到饼面起酥的香脆时，还有似有似无的回甘。这种做法的鸡蛋灌饼还常常会用刷子把酱料均匀地涂在饼上。一次我买的鸡蛋灌饼酱料涂多了，咬下去连牙跟都火辣辣的，可偏偏做的不赖，只会强忍着烧灼感吃完。

另一种做法似乎更受资深食客们的青睐。要将中空的面饼摊到电饼铛上，把鸡蛋飞快打碎后，再用镊子把饼挑出一个小洞后倒进，最终撒上配料，静候即可。看似简单，实则更考验做饼者的本事，无论是对时间的掌握，还是打碎鸡蛋，以至于倒蛋液的过程都更加的苛刻。稍不留神就会失误，那样的饼不仅仅卖相难看，口感也差。

当你读着这段话时，我或许又在哪里吃鸡蛋灌饼了呢，当咸中带甜的味道在口中荡漾的时候，我不仅仅想到，女娲造人时给人类捏上舌头真是一件太美妙的事了。

**我去西安小吃节作文14**

皇上吃泡馍的故事一经传开，牛羊肉泡成了长安街上的著名小吃。北宋大文学家苏东坡曾有“陇馔有熊腊，秦烹唯羊羹”的赞美诗句。

现在有外乡客人来陕，西安人总要招待一回引以为自豪的牛羊肉泡馍。若就休闲旅游而言，这实在合适不过了。

因为泡馍从煮汤到掰馍都是一个慢活，尤其是掰馍，更是别有一层深意藏焉：

旧时食家讲究掰出的馍要像蜜蜂头，太大了五味不入；太小了又易煮糊，于是很多人早上是在家一边听戏，甚至一边会客一边细细地掰馍，时候到了端到泡馍馆就行。这泡馍的吃法也有讲究，一是“单走”，馍与汤分端上桌，这馍（饼）最好是发面的，

掰到汤中吃；二是“干泡”，煮好碗中不见汤；三是“水围城”和“口汤”，前者汤多一些将馍围在中间；后者食后碗底余一口汤。本地的吃家多爱要“干泡”，食后单喝一碗鲜汤，曰“各是各的味。”

羊肉泡馍在面食之中有着极高地位，柿子饼则是糕点中的精品，其中以黄桂柿子饼最为著名，

相传来李自成在西安建议大顺^v^，继续北上，当时正值荒年，临潼县的老百姓便把当地盛产的火晶柿子与面粉拌在一起烙成饼，犒劳义军，义军迭克从城，直下北京，推翻了明朝^v^。为纪念这一壮举，临潼县民间每年秋天都要做大批柿子饼，后来此俗传入西安。

西安最为著名者当推黄桂柿子饼。其原料主要是临潼火晶柿子，配料有白面粉、

黄桂、玫瑰、青红丝、猪板油丁，桃仁、白糖、菜籽油等。做法是先将柿子剥皮去蒂，与适量面粉搅和均匀，搓揉成稠糊后，再加面粉揉软，揪成一两重面团，包以糖馅，做成圆球形，入锅烘烤，待底面色黄时，压成扁圆形，随即翻转，烤熟即成。

西安小吃品种繁多，在此便不一一介绍了。

**我去西安小吃节作文15**

我的家乡在福建三明，那里有许多闻名遐迩的风景区，比如：厦门的鼓浪屿、三明永安的桃源洞、武夷山等等，还有闻名中外的沙县特色小吃。

沙县小吃的历史十分悠久，在福建省三明沙县，有一座小吃城。在每年的12月8日，所有的沙县特色小吃都会聚在一起举办小吃节，不论是城里的还是乡下的，都会络绎不绝的奔赴小吃城，品尝各色小吃。

一说起沙县小吃，我就来劲了，馄沌和蒸饺（老鼠饺）还有炖盅是沙县小吃最特色的三样东西，其中，有我吃不厌的混沌，美名云吞，云吞的皮薄薄的，经过水煮后，变得鼓囊囊的，里面的肉质鲜美，吃进嘴里香脆可口，蒸饺的别名是老鼠饺，形状跟老鼠一样，味道也十分鲜美，不亚于云吞。炖盅也是沙县小吃的一种特色，有乌鸡炖党参、天麻猪脑汤等等鲜美的汤。除此之外，还有凉拌面，凉拌面就是先把面条拌好，然后撒上一些葱花，一碗面就做好了，吃起来可真叫香呀！还有鸡腿饭，鸡腿饭看起来就让人想吃，半盘子的米饭，再加上二分之一的青菜，一个卤蛋，两片豆腐干，再加上一把香气四溢的大鸡腿，真让人忍不住流口水。沙县的小吃城里有拌面、肉末烧饼，我比较喜欢吃肉末烧饼和鱼丸，一口咬下去，一股鲜嫩多汁的味道流进了喉咙，烧麦也很好吃里面是粘粘的糯米，外面是一层薄薄的面粉皮，皮薄馅多，让人吃了还想吃。

沙县小吃不仅在我们国内家喻户晓，而且还走出国门，走向世界呢！

**我去西安小吃节作文16**

西安是我的家乡，是陕西的省会城市，是有着几千年的历史文化的古城。

最为著名的古建筑物有古城墙、大雁塔、钟楼、鼓楼等很多名胜古迹。

白天的古城墙像一条长龙围绕着西安市，每当夜幕降临，城墙就亮起来了，有灯笼、大射灯、彩灯、龙灯，把整个西安市勾画出清晰的轮廓，五光十色美丽极了。

大雁塔高约几十米，分为南北两个广场。大雁塔南广场有《西游记》里唐僧的\'青铜像;北广场是亚洲最大的音乐喷泉广场，每当喷泉开始时，喷泉伴随着美妙的音乐千姿百态，忽高忽低的水雾高几十米，把古老的大雁塔衬托得更加雄伟壮观。

钟楼、鼓楼更是美妙无比，鼓楼上有几面大鼓，钟楼上有几口大钟，看起来好像全是木头建的，我想这大概就是它们名字的来历吧!

西安的小吃更是多种多样，最具有特色的有羊肉泡馍、美味可口的肉和汤，泡的是锅盔馍，馍泡的越小越好，还有米线、凉皮、裤带面……更是美味无比。

欢迎大家到我的家乡西安来观光旅游，热情好客的西安人一定盛情款待您!

**我去西安小吃节作文17**

>1、调馅：

绞碎的猪后腿肉纳盆，调入姜末、盐，用手搋拌均匀，淋清水，继续沿同一方向搅打均匀，使水分全部被猪肉吸收，加味精、鸡粉、胡椒粉、白糖，摔打5分钟使其上劲，此时肉粒产生粘性，表面出现小毛刺；加入绞碎的\'猪皮冻搅匀待用。

>2、制皮：

盆内加中筋面粉、盐、蛋清、清水，慢慢搅成絮状，和成面团，揉至表皮光滑，静置饧发30分钟后用压面机压成表面光滑的片状，在案板上将其擀薄，再搓成条，下成剂子后擀成面皮。

>3、包制：

左手四指微微蜷起托着面皮，将馅料调入面皮中间压紧实，右手拇指和食指拎起面皮边缘捏褶，左手拇指轻轻按住馅料，食指和中指托着面皮随着右手的速度慢慢旋转，最后收口时左手握住包子轻轻旋转，直至右手将口收紧，轻轻提一下，使馅料在面皮内更妥帖，然后放在笼屉里。

>走菜流程：

做好的小笼包入蒸箱大火加热7分钟至熟，取出后面皮晶莹剔透、吹弹得破，汤汁被面皮裹着，清晰可见，跟醋碟上桌即可。

>技术关键：

1、制作小笼包的馅料最好选用略有筋度、肥瘦适中的猪后腿肉，入口有嚼头。

2、调馅时要先放入盐，这样搅打过程中可以更快速地让猪肉起劲；加入白糖可以大大提高肉馅的鲜美度。

3、猪肉与皮冻的最佳比例为1：1，出品汤汁鲜美，与肉馅搭配得恰到好处。

新派猪皮冻，成本降六成

>猪皮冻的制作：

1、刮净油脂的猪皮入锅后大火焯水，烧沸后撇净浮沫，继续加热5分钟至猪皮变黑变硬，捞起后用自来水冲净；改刀成小块的猪脚大火焯水3分钟去除异味，捞起后冲凉待用。

2、将猪皮用绞碎机打成粒，下入汤桶内。

3、倒入猪脚、香葱段、老姜片、清水，大火烧沸，改中火加热6个小时，待桶内汤汁浓白粘稠、用手勺舀起后能呈一条直线匀速下落。此时用细密漏滤净料渣，盛入盆内自然冷却，再送进冰箱（温度为—2℃左右）冷藏2—3个小时使其全部凝固成冻。

4、取出猪皮冻，改成小块，用绞肉机绞成黄豆大小的粒待用。

>技术关键：

1、猪皮一定要刮净油脂，否则吊出的汤汁油脂过重，做好的小笼包馅料入口不清爽。

2、焯水时要把猪皮焯透，这样才能彻底去除异味。

3、熬制汤汁时要注意三点：其一是用中火；其二，加热时间要长达6个小时；最后，熬好的汤汁须滤净料渣，只有如此，猪皮冻才能晶莹剔透，绞碎后颗粒分明、弹性十足。

4、猪皮焯水后要绞成细小的颗粒再用来吊汤，能大大缩短加热时间，节省成本。

5、猪皮与清水的比例是1：2，晾凉的汤汁一定要入冰箱冷藏，不能冷冻，否则融化后容易出水，俗称“澥汤”。

**我去西安小吃节作文18**

西安是举世闻名的世界四大古都之一，西安不仅历史悠久，而且小吃文化也是很著名的。

关中人最基本最普通的面食，除了蒸馍，恐怕就是biangbiang面了。（因为这个字笔画繁多，所有字典里都找不到），这种面有些像凉粉，滑滑的。

还有用大米粉做出的凉皮筋，这种凉粉薄、细、软，具有独特风味。在塔楼餐厅，我有幸品尝到了这美味，凉皮加入了青菜、小豆芽等，调入佐料，好的口味全在辣椒油上，辣里透香，我本来是选择了别的口味，但看到这种凉皮之后我立马改变了立场。调好的凉皮全呈红色，辣气四溢，和山东的不一样，好似宽宽的面条，口感润滑。我十分喜爱，在西安也深受欢迎。

牛羊肉泡馍是西安市著名小吃，肥而不腻，营养丰富。用优质牛羊肉加调料入锅煮烂，汤汁备用。在西安最著名的泡馍是“老孙家”羊肉泡馍，已有百年的历史。在店里，服务员把烙好的馍放在一个青花瓷碗里交给我们，让我们掰成碎块，然后他再拿去加上羊肉和辅料煮制。当再端来时，已是肉烂汤浓、粘绵韧滑。可尝了之后，我反倒觉得没有想象中的.美味，反而成了一碗普通的高汤，也许是众口难调，也许是老孙家有名无实吧，总之食后给我留的印象就是——\*凡。

陕西小吃有肉夹馍。明明是肉夹在馍里，可为什么名字不叫“馍夹肉”呢？原来在古文中记载的肉夹馍是“肉夹之于馍”，为了简化名字，就叫肉夹馍了。

肉夹馍馍里夹着酱肉，但比一般酱肉滋味鲜长，由于选料精细，火候到家，使用陈年老汤，因此所制酱肉食后余香久不散，回味无穷。

\*传统食品煎饼，是用小米、白糖等制成，还要加一些咸菜、鸡蛋等，也可以在煎饼外涂番茄酱，将其抹匀，烙熟后，煎饼色红，味道甜，口感突出。西安的特色“贵妃饼”相传是杨玉环吃过的，因为其觉得好吃，所以叫“贵妃饼”。精选了蜂蜜、花生、核桃仁、芝麻、杏仁为原料，采用传统手工艺精制而成。色呈淡淡的土黄，但传到今天，我实在是认为它并不“鲜甜爽口、风味独特，堪称‘陕西一绝’”，而是“苦涩无味，硬的像砖”

西安的小吃就先介绍的这里，欢迎大家前来品尝！

**我去西安小吃节作文19**

古城西安小吃――肉加馍作文

江苏省南通师范学校第二附属小学六（3）班 陈昕晟

漫步在西安的^v^小吃街，你会被这座古城各种美味的小吃所吸引，我也不例外。裤带面、羊肉泡馍、镜糕等等，似乎一个比一个精彩，但都不符合我的口味。突然，一阵浓郁的肉香混着淡淡的酥脆味儿直钻入我的\'鼻孔，顿时让我心旷神怡。这是什么味道？这味道让我不禁想起了汉堡，为了证实想法的准确与否，我决定前去看看。

我顺着香气找到了一家卖肉夹馍的店，只见店老板是一位矮小的中年男子，留着短短的胡子，那双因为长时间在炉子边工作的手已经变得干燥，但是肉夹馍却依然香气十足。我忍不住叫了一个肉夹馍，店主爽快地答应了。只见他麻利地把馍放进炉子里慢慢烤，接着又拿出一大块羊肉放在刀板上，随着菜刀的上下飞舞，羊肉被切成了肉丁，散发出阵阵浓郁的肉香，让人食欲大增。最后他取出烤好的馍，用刀分成两半，把肉塞进去。这样，一个香喷喷的中式汉堡就做好了。

我拿过肉夹馍，迫不及待地咬了一口，顿时，酥脆的馍伴着软软的羊肉一股脑地钻进了我的嘴，真不愧是名符其实的“中式汉堡”呀！那小小的馍蕴含着无限的能量，就像是西安这座古城的热情。透过这只小巧玲珑的肉夹馍，我似乎跳进了历史的长河，回首观望这座十四朝古都的悠久历史，小小的它见证了一段历史，一个民族，乃至一个王朝的兴衰，这是多么的了不起！

一段历史，一段忧伤；一个民族，一代富强；一种小吃，一种文化。西安的特色小吃远不止于此，你若感兴趣就马上来吧！

（指导教师：唐颖颖）

**我去西安小吃节作文20**

羊肉泡馍是西安最有名的小吃。有趣的是，你也需要参与到它的制作中来。那就是你要亲手把饼掰成小碎块，然后再交给厨师放在羊肉汤里来煮，最后再加上各种佐料，香喷喷热腾腾的一大碗，真是让人垂涎三尺！肉夹馍也是著名的小吃之一，凡是来西安的人，几乎都要尝一尝。它的做法是把猪肉切成大块放在特制的卤汤里煮熟，捞出来放在砧板上剁碎，然后把饼子切个口，把肉塞进去。看上去它有点像一只穿了帮的破鞋，露出一排肉指头蛋儿，虽样子显得有点可笑，但吃起来却是其香无比。

西安的凉皮更是各种各样，我最喜欢的是麻酱凉皮。雪白雪白的凉皮，金黄金黄的芝麻酱，加上红艳艳的辣椒油，颜色要多好看有多好看，味道要多好吃有多好吃。特别是在炎热的夏天吃上一碗就更爽了。在西安有许多喜欢吃烤肉的人，一到天快黑的时候，他们就三五成群地聚集到小吃一条街来。这时候，整个街道都飘荡着浓郁的烤肉香味。要是来上那么几十串，准让你吃个够。拿起一串细看，油汪汪，亮光光，咬上一口，油就从嘴角流下来，还有一股特别的孜然味儿。吃完了，服务员就会数数你饭桌上的签子，每根五角。这种结帐的方法也真独特！

除了这几种，西安的小吃还有很多：甑糕、柿子饼、灌汤包、油泼面、锅盔……每天吃一样，足够你吃几个月的。西安的小吃不但物美，而且价廉，掏出一张五元钱，就可以吃上两三样，让你饱餐一顿。怎么样，真够实惠吧？

**我去西安小吃节作文21**

在一个初冬的早晨，我和妈妈一起去新华书店看书。一路上，微风轻轻的吹着，我不时地用手相互搓着取暖，突然间闻到一股清香扑鼻的香味，我顺着香味往前走，咦!这是在干什么呀?围着这么多人?我急忙挤进人群，原来是一家卖顶顶糕的摊位，热腾腾的蒸气、香甜的气味使我垂涎欲滴，我忙问:“阿姨，这顶顶糕怎么卖呀”?只见卖顶顶糕的阿姨手不停的忙乎着，头也不抬地大声回答道:^v^五角钱两个，一元钱五个，又甜又香，吃了热乎乎”。

我忙从荷包里掏出一元钱递给阿姨说:^v^阿姨，我要一元钱的”。

只见阿姨用一把小铁铲把一勺磨的极细的米粉装进一个特制的木模子里，这边刚放好，那边一顶，不一会儿就好了。阿姨用一个白色的小塑料袋装好递给我，捧着热乎乎的顶顶糕，我忙退出人群，站在一边囫囵吞枣似的吃了四个，还剩最后一个，我可得慢慢地品尝，细细的观察，顶顶糕白白的、圆圆的、甜甜的，我轻轻的咬了一口，这时我才发现它的内涵非常丰富，里面还夹着有红糖、芝麻、桂花呢，难怪送进嘴里绵绵的香中带甜，让人回味无穷!

顶顶糕到底是什么材料做的，是什么原理让它熟的呢?怀着好奇的心理，我直奔二楼生活柜，找了一本^v^风味小吃^v^的书翻阅起来，哦!原来顶顶糕是一种用大米粉、糯米粉、红糖为原料的小吃，把这种磨得极细的米粉倒入一种特制的小模子内，加上一点红糖，桂花糖放入滚烫的水瓶口，利用那浓浓的蒸汽，只需一会儿，一块小白糕就熟了，然后用木棒顶出糕块即可，其特点是松软带糯，味香甜正，最受老人和孩子的喜爱。

小小的顶顶糕看似简单，其实也还挺有学问的，他聚集了中华民族的智慧与才干。所以，我们只有多学知识，不断创新，才会让人们享受更多的`风味小吃。

**我去西安小吃节作文22**

暑假里，我们一家去上海游玩。出去旅行，我和我的“美食家老爸”自然免不了寻找当地美食。提到上海的美食，老爸首推小笼包，他说一尝到那滋味，肯定让你欲罢不能。

所以，老爸特地挑了一天早早地叫醒我，带我去品尝上海最有名的南翔小笼包。我睡眼朦胧的跟着老爸出发了，心里还奇怪：“这个南翔小笼包到底有什么好吃的，居然要这么一大早去吃。”

到了南翔，一股香味扑鼻而来，立刻将睡意赶得无影无踪。我们坐下后，迫不及待的点了小笼包。几分钟后，热腾腾的小笼包就上桌了。它皮薄，肉嫩，丰满。里面的肉馅若隐若现，热腾腾的雾气直往上冒，此时的小笼包一个个雪白晶莹，好似玉兔一般。我夹起一个，轻轻地在皮上咬出一个小口子，这时，雪白的面皮，透亮的汁水，粉嫩的肉馅搭配在一起，诱人至极。我小心翼翼地吮吸汁水，啊，这汁水味道鲜美，吸到一点，那香味已充满口腔。吸完汁水，我啊呜一口吃掉了小笼包。啊，外面那薄薄的面皮抱着那富有弹性的肉馅，一口咬下去，肉馅中鲜美的汤汁一下溢满了口腔，再加上非常有咬劲的肉馅，欲罢不能。于是，我吃完一个吃第二个，......吃得满嘴是油，简直欲罢不能，一个人就干掉了整整一笼。

怎么样，听完我的介绍你是不是也想吃了呢？那就下次跟我一起去吧！

**我去西安小吃节作文23**

春节，呆在家里实在很无聊，倒不如出个远门，游游景点，开开眼界呢。经过爸爸妈妈一番商议，最终就决定去西安这座美丽而古老的城市游玩。听到西安，我的心就像被火烧着一般激动起来，要知道，西安那块可是有文明世界的四大山之一——华山呢，这能使我不激动吗?

在路途中，我的心情就开始激动不已，真想赶快见见西安，可到了西安，太阳已近亲吻着西山跟我们挥手告别了。还是先找个住处，等第二天养好精神再去旅游景点。

第二天一大早，天还蒙蒙亮，我们就坐上车去华山了，到了山脚下，抬头一望，真是宏伟有惊险，现在的华山被云雾缠绕着半个身躯，就像一位披着白色仙衣的大仙一样坐在那。从山脚下坐车几分钟就可以到缆车区坐上缆车，从缆车上向下看，真能吓出一身冷汗，几十丈高的断壁悬崖拔地而起，壮观极了。到了山中腰就得自己行走了，在山上，空气清新的很，看看周围，仿佛置身于梦境之中，奇幻无比。在通向更高地方的路只有一条，这也应证了一句古话——自古华山一条路。在这条路上，我看到了许多奇形怪状的石头和奇妙的风景，可这条路越走越险，越走越远，我们走到一半就先后泄了气，四处便观赏奇妙的风景。飘飘忽忽游览了一个上午，最后依依不舍的告别了这座名山。

第三天，法门寺又让我大饱了眼福，首先到门口第一个映入我的眼帘的就是那金碧辉煌的大殿，走到里面更是惊叹不已，每走一段路就会有两座菩萨像映入我的眼帘，菩萨像各各栩栩如生，像活的一样。因时间关系，我们没有进入大殿，可是我还是可以想象出大殿里金碧辉煌的样子。

告别了法门寺，也告别了西安这座美丽而古老的城市，我们也该回家了，在回家的途中，我的激动的的心情还是久久不能平静下来。

**我去西安小吃节作文24**

西安小吃作文

寒假，爸爸妈妈带我去了历史悠久，闻名海内外的一座古城――西安，自古至今有十三个朝代建都于此，使得西安的文化历史十分悠久，其中，西安小吃更为一绝。

西安的小吃多种多样，各有特色，有的是从古代流传下来的，大都发源于唐代，因而有悠久的历史。如水晶饼、柿子饼、油酥饼、腊汁肉等，其中最有名的，当推牛羊肉泡馍及柿子饼。

羊肉泡馍悠久，早在崇帆年间，西安就有了专营羊肉泡馍的“天锡楼”。传统作法有三种“干泡、口汤、水围城，羊肉泡馍风味独特，不仅为国人所喜爱，连外国人尝过后也赞不绝口。它的特点在于肉料汤浓，香醇味美，粘绵韧滑，其以此而扬名海内外，当之无愧为西安名小吃。这里有一个关于羊肉泡的传说故事：牛羊肉泡馍，是独具西安方邦特色的著名小吃，西安老孙家饭庄从一八九八年开始经营，迄今已有百年历史。传说，牛羊肉泡是在公元前11世纪古代“牛羊羹”的基础上演化而来的。西周时曾将“牛羊羹”列为国王、诸侯的“礼馔”。据《宋书》记载，南北朝时，毛修之因向宋武帝献上牛羊羹这一绝味，武帝竞封为太官史，后又升为尚书光禄大夫。还有一段风趣的传说，大宋皇帝赵匡胤称帝前受困于长安，终日过着忍饥挨饿的生活，一日来到一家正在煮制牛羊肉的\'店铺前，掌柜见其可怜，遂让其把自带的干馍掰碎，然后给他浇了一勺滚热肉汤放在火上煮透。赵匡胤狼吞虎咽地吞食，感到其味是天下最好吃的美食。后来，赵匡胤黄袍加身，做了皇帝，一日，路过长安，仍不忘当年在这里吃过的牛羊肉煮馍，同文武大臣专门找到这家饭铺吃了牛羊肉泡馍，仍感鲜美无比，胜过山珍海味，并重赏了这家店铺的掌柜。皇上吃泡馍的故事一经传开，牛羊肉泡成了长安街上的著名小吃。北宋大文学家苏东坡曾有“陇馔有熊腊，秦烹唯羊羹”的赞美诗句。

现在有外乡客人来陕，西安人总要招待一回引以为自豪的牛羊肉泡馍。若就休闲旅游而言，这实在合适不过了。

虽然这次的旅游已经过去这么久了，但是西安的小吃却深深的印在我的脑海里。

**我去西安小吃节作文25**

兰州清汤牛肉面兰州牛肉面是兰州市最为著名的风味小吃。牛肉面始于光绪年间，系\*老人马保子首创，在近百年的漫长岁月里，以一碗面而享誉金城，以肉烂汤鲜、面质精细而蜚声中外，打入了全国各地。其间凝聚着马保子及后来无数专营清汤牛肉面厨师的智慧与心血。今天，清汤牛肉面因为味美可口，经济实惠，不仅在兰州比比皆是，而且在西北各省和全国许多地方有了兰州牛肉面馆。兰州牛肉面讲究一清、二白、三红、四绿、五黄的五大特点。面条根据粗细可分为大宽、宽、细、二细、毛细、韭叶子、桥麦椤等种类。面条用手工现场拉成，一碗面不到两分钟即可做好，再浇上调好的牛肉面汤、白箩卜片，调上红红的辣椒油、碧绿的蒜苗、香菜，食之令人叫绝。此成为兰州人经济实惠的\'家常便饭。花上一块七、八毛，保证满意而归，这就是兰州人眼里大众化的牛肉面。

兰州牛肉面的最大秘密在于汤，自本世纪初马保子作出第一碗牛肉面至今，这汤的配方代代相传，所谓清汤并非开水混盐，而是几十种佐料与牛肉原汤配制而成，也许您不相信，这其中唯独没有大香！正如武功，它的至高境界就是返璞归真，这“清”自然淳厚无比。也许水土也是一个方面，兰州位于黄河上游的一个河漫滩上，是省会以上级城市中地下水质最好的，另外，兰州的食用牛肉主要是甘南和青海牦牛，所以不论怎样外地如何是作不出真正地道的牛肉面的。所以吃牛肉面还得去兰州！

**我去西安小吃节作文26**

古城西安是一个具有深厚文化底蕴的城市，且不说兵马俑，大小雁塔令人难以忘怀单说那美味的传统小吃就使人日思梦牵。尽管在深圳也能吃到，但总觉得不那么地道。今年冬天，我与妈妈回到了离开多年的故乡，我又可大饱口福了。

羊肉泡馍西安美味传统小吃中最有名，是很多餐馆的招牌菜。一天下午，我和跟大舅，舅妈和妈妈去吃羊肉泡馍，我们走进一家小店。呵，人还真多！真应了“好酒不怕巷子深”，我们四人好不容易找到了一张桌子坐下来。这时，服务员过来给了我们每人一个大汤碗和一块饼。这种饼和普通饼不一样，它是半熟的，光盘大小，手掌厚。我们要把它掰成小母指尖大小放进汤碗里，之后，拿一个号码夹子夹在碗边，交给服务员就可以了。十分钟后，一碗热气腾腾的羊肉泡馍就桌了，红扑扑，香喷喷，光这味就使人直流口水。我迫不及待地拿起筷子夹起一块肉放到嘴里，真香，肉烂味美，肥而不腻。我狼吞虎咽，三口并两口地把它吃完了，驱走了冬日的寒气。吃完后我又喝了一碗汤更觉余香满口，回味悠长。这时大舅告诉我，传统的泡馍方法有三种：“干泡”，馍多汤少；“口汤”，煮出来的馍酥，绵，吃完馍后，碗内仅存汤汁一大口； “水围城”，汤多馍少。原来吃羊肉泡馍也有学问。回到家后，我还念念不忘，问妈妈还有什么好吃的，妈妈说第二天带我去吃午餐。

好不容易等到第二天中午。我和妈妈来到楼下的小店，我们要了两个肉夹馍、两碗糊辣汤。肉夹馍，从名字上看，是肉夹着饼，其实恰恰相反，是馍夹着肉。一个雪白烫手的烧饼，用刀从中间划开，夹上肥而不腻的猪肉。光凭这卖象就迷死人了。不咬都对不起自己，摇椅口，本来要四溅的肉汁流了出来，流在了手上，可我却故不着擦，猛咬第二口。细细品味那饼，淀粉与唾液淀粉酶结合，在我口中合成了一种新的东西——麦芽糖，一种天然香甜加上猪肉的鲜味，恨不得我能一口吃掉它。那糊辣汤很烫，红红的，见了很开胃。喝一口，温暖的感觉侵入全身，就像是烤着火一样。我对这种感觉很有好感。

西安的小吃太多了，有上百种，但有一个共同的特点，差不多都是辣的、烫的，就像西安人一样，热情、直爽。我想念西安，更想念西安的小吃。

**我去西安小吃节作文27**

西安是一座历史悠久，闻名海内外的一座古城，自古至今有十三个朝代建都于此，使得西安的文化历史十分悠久，其中，西安小吃更为一绝，西安小吃作文。

西安的小吃多种多样，各有特色，有的是从古代流传下来的，大都发源于唐代，因而有悠久的历史。如水晶饼、柿子饼、油酥饼、腊汁肉等，其中最有名的，当推牛羊肉泡馍及柿子饼。

羊肉泡馍悠久，早在崇帆年间，西安就有了专营羊肉泡馍的“天锡楼”。传统作法有三种“干泡、口汤、水围城，羊肉泡馍风味独特，不仅为国人所喜爱，连外国人尝过后也赞不绝口。它的特点在于肉料汤浓，香醇味美，粘绵韧滑，其以此而扬名海内外，当之无愧为西安名小吃。这里有一个关于羊肉泡的传说故事: 牛羊肉泡馍，是独具西安方邦特色的著名小吃，西安老孙家饭庄从一八九八年开始经营，迄今已有百年历史。传说，牛羊肉泡是在公元前11世纪古代“牛羊羹”的基础上演化而来的。西周时 曾将“牛羊羹”列为国王、诸侯的“礼馔”。据《宋书》记载， 南北朝时，毛修之因向宋武帝献上牛羊羹这一绝味，武帝竞封为太官史，后又升为尚书光禄大夫。还有一段风趣的传说，大宋皇帝赵匡胤称帝前受困于长安，终日过着忍饥挨饿的生活，一日来到一家正在煮制牛羊肉的店铺前，掌柜见其可怜，遂让其把自带的干馍掰碎，然后给他浇了一勺滚热肉汤放在火上煮透。赵匡胤狼吞虎咽地吞食，感到其味是天下最好吃的美食。后来，赵匡胤黄袍加身，做了皇帝，一日，路过长安，仍不忘当年在这里吃过的牛羊肉煮馍，同文武大臣专门找到这家饭铺吃了牛羊肉泡馍，仍感鲜美无比，胜过山珍海味，并重赏了这家店铺的掌柜，小学生作文《西安小吃作文》。皇上吃泡馍的故事一经传开，牛羊肉泡成了长安街上的著名小吃。北宋大文学家苏东坡曾有“陇馔有熊腊，秦烹唯羊羹”的赞美诗句。

现在有外乡客人来陕，西安人总要招待一回引以为自豪的牛羊肉泡馍。若就休闲旅游而言，这实在合适不过了。

因为泡馍从煮汤到掰馍都是一个慢活，尤其是掰馍，更是别有一层深意藏焉：

旧时食家讲究掰出的馍要像蜜蜂头，太大了五味不入；太小了又易煮糊，于是很多人早上是在家一边听戏，甚至一边会客一边细细地掰馍，时候到了端到泡馍馆就行。这泡馍的吃法也有讲究，一是“单走”，馍与汤分端上桌，这馍（饼）最好是发面的，

掰到汤中吃；二是“干泡”，煮好碗中不见汤；三是“水围城”和“口汤”，前者汤多一些将馍围在中间；后者食后碗底余一口汤。本地的吃家多爱要“干泡”，食后单喝一碗鲜汤，曰“各是各的味。”

羊肉泡馍在面食之中有着极高地位，柿子饼则是糕点中的精品，其中以黄桂柿子饼最为著名，

相传来李自成在西安建议大顺^v^，继续北上，当时正值荒年，临潼县的老百姓便把当地盛产的火晶柿子与面粉拌在一起烙成饼，犒劳义军，义军迭克从城，直下北京，推翻了明朝^v^。为纪念这一壮举，临潼县民间每年秋天都要做大批柿子饼，后来此俗传入西安。

西安最为著名者当推黄桂柿子饼。其原料主要是临潼火晶柿子，配料有白面粉、

黄桂、玫瑰、青红丝、猪板油丁，桃仁、白糖、菜籽油等。做法是先将柿子剥皮去蒂，与适量面粉搅和均匀，搓揉成稠糊后，再加面粉揉软，揪成一两重面团，包以糖馅，做成圆球形，入锅烘烤，待底面色黄时，压成扁圆形，随即翻转，烤熟即成。

西安小吃品种繁多，在此便不一一介绍了。

**我去西安小吃节作文28**

西安是十三朝古都，在那片神奇的土地上，多少帝王将相建立了丰功伟业，演绎出惊心动魄的故事。而今太\*盛世，那些历史人物早已化作一抔黄土，永远留在我们的记忆里。而西安的美食却代代相传，味道醇厚，让我们垂涎欲滴。

炎热的天气挡不住我和妈妈去西安吃小吃的热情。我们去西安最负盛名的百年老店同盛祥，楼梯边的墙壁上名人的照片题字，无一不在向我们宣扬老店的盛名与光荣。最有名的是小吃宴，而小吃宴的当家菜是牛羊肉泡馍。一进门，铜像雕塑，一家四口其乐融融在掰馍。泡馍最正宗的吃法是顾客自己掰，同盛祥无疑是最正宗的了。服务员端上大海碗和馍，附带一个有号码的纸条。我们桌是全国各地的散客，北京、浙江、上海、福建人聚在一起侃大山。馍由上好的精粉烙制，半熟，上面印有精致的花纹，比月饼稍大，最好是掰成黄豆大小，那样泡出来的馍才筋道又不糊。可我掰的却有大有小，小的像橡皮屑，大的几乎像枣核一样。再看看妈妈掰的，一个个黄豆大小，好看极了。一般食量的食客掰一个馍就够了。有耐心的人掰半个小时才完，个个均黄豆大小。像我这种急性子的人，十分钟就完事了。服务员收走我们掰好的馍，碗里要放上有号码的纸条。各人记着各人的号码，错了吃的就是别人掰的\'馍了。

泡馍的工序也精细，用现成的老汤一勺放入炒勺内，兑入两倍清水，使老汤化开，大火浇开后，将一碗掰好的馍和几大块羊肉或牛肉倒入炒勺，再加粉丝和作料，将馍滚煮透，最后淋入少许腊羊油即成。煮成的馍必盛入原来的碗中，有人用红笔在碗的下部做了个记号，看看泡好的馍是否物归原主，结果一点不错。服务员端来热气腾腾的泡馍，叫号，叫到号的喜不自胜端着大海碗猛吃，没叫到号的直咽口水。我们吃的泡馍属于汤比较多的一种，叫“涝汤”，用筷子一个个拨上来吃。馍很筋道，汤很香醇。再配以香菜辣椒酱，糖蒜头是必不可少的，起到爽口解油脂的效果。

晚上逛\*一条街的时候，又进了一家有名的泡馍小吃店，这次服务员直接掰了两个馍端上来，我和妈妈都吃撑了。

幸运的是，我们在西安吃到了最正宗的肉夹馍——老樊家。这家店一点都不起眼，门脸不大，淹没在繁华闹市中，客人并不多。我们一口气点了三份肉夹馍，还有凉皮、臊子面。老板问我们要不要汽水，妈妈说有矿泉水就行了，老板说你们外行了吧，吃肉夹馍一定要配汽水。呵呵，可能是怕我们吃馍噎着吧，不过汽水很便宜，一元一瓶，味道一如三秦子弟的淳朴。馍，金黄酥香；肉，酥烂味鲜。

西安的小吃还有好多啊，锅盔、葫芦头、蜜枣甑糕、石子馍、凉皮。西安，我还会再回来的！

——家乡西安特产小吃作文3篇

**我去西安小吃节作文29**

刀削面是山西最有代表性的面条，堪称“天下第一绝”，已有数百年的历史。刀削面的颜色看相很好，红色的番茄卤伴着绿色的菜叶，由萝卜、黄豆、芹菜丁组成的桔黄色“三丁卤”，伴着肉末组成的“肉卤”，青红、桔橙相间，还有白色的肉片、汤，还放了一些香菜、牛肉等。面上桌上，一股沸腾的热气涌出来，顿时大街小巷都飘着令人无法抗拒的香味。真是令人垂涎三尺！

刀削面的做法很容易把握。先和面，在面里加上适量的盐、鸡蛋，在面板上揉好之后，“醒”一会，在面板上反复揉，再“醒”一会，再在面板上反复揉······直到面团表面变得十分光滑，脱不粘手，又不粘面板为止。把水烧开，把面举到肩膀上方，用一个铁片对准开始快速的削面。“嗖、嗖、嗖······”一片片的面片像飞鱼一样落入沸腾的水中。大约有一碗面时，停止削面，加入青菜，面和青菜都煮熟以后，就能够出锅了。再把事先准备好的番茄卤、肉卤、三丁卤根据自我的喜欢，适量放入面中，搅拌均匀，一碗香喷喷的山西刀削面就出锅了。

吃面的时候也很有意思。吃面时，我喜欢把青菜站上酸甜的番茄卤、包含肉的纯香的肉卤、包含浓浓蔬菜清香的三丁卤，三种香味混合在一齐，真叫人难以忘怀！我喜欢一根一根的吃面，找到面条的“头”以后，“嘘”地一下吸进嘴里，真是润滑顺口呀！我慢慢吃，一口一口嚼着吃的时候，我感觉好吃极了！有次，我吃面时很急，吸面条时过猛，汤溅的满脸都是，弄得我狼狈不堪，爸爸、妈妈和妹妹看见我这样，都捂着嘴笑了起来。

听了我的介绍，你必须垂涎欲滴了吧？以后到了山西，可别忘了尝尝这道美食哦！

**我去西安小吃节作文30**

你吃过老豆腐，还吃过嫩豆腐，你吃过香豆腐，还吃过臭豆腐。但是，有一种豆腐你可能没有吃过，那就是毛豆腐。

零九年暑假，我去了黄山，在那里顺便尝了毛豆腐，刚开始不想去吃，总觉得恶心，因为表面金黄金黄的，活像一块黄金躺在盘子里睡大觉。上面长着十厘米长左右的毛，相貌也不是很好，就像外星人吃的东西一般，不过香喷喷的。吃的时候觉得毛毛的，像草地一般柔柔的，脆脆的，但是咬一下就觉得鲜嫩可口。我问了问厨师，原来发酵过的东西遇到高温后就立即会从“老”变成“年轻”。

在叔叔的带领下我来到了厨房。在厨房的一个筐子里看到了长有十厘米长左右带毛的豆腐。听叔叔说，拿一块普通的豆腐在阴凉干燥处放置五到六天后，再把这块豆腐放在油锅里煎，煎到两面金黄时就可以了。听当地人说：“毛豆腐让人见了就流口水，真是天下美食。”看来，要想吃到毛豆腐，必须在五六天前就要准备原料了。

如果你在休宁一带听到卖毛豆腐的声音，你招手他便会停下来，他的担子前面一个炉子上面放着煎锅，后面的筐子里面放着还没熟的毛豆腐，当时就能品尝到这个美味!

看来，毛豆腐真是神奇，发酵后还真是鲜。

**我去西安小吃节作文31**

西安小吃名气挺大，有biang-biang面、葫芦头、灌汤包、清真食品等，简直是“面面”俱到，而我也吃了个面面俱到。

最有特色的是biang-biang面（方言，电脑打不出这个字）。这个“biang”字，笔画一大堆，只有陕西才有，字典上也查不出来，这就叫地方特色。单看着这个字，你就在想象这种面。在急切的等待中，面来了。大大的碗，满满的一大碗面，上面红红绿绿，红红的是西红柿，绿绿的是韭菜，还有烂熟的肉。香气扑鼻，让人忍不住赶紧挑上一筷子；一挑，面条又长又宽，让人不由赞叹；吃一口，热乎乎，香辣辣，更是回味无穷。

羊肉泡馍也是一定要提的，因为它是最正宗的。路遥的《平凡的世界》将它传遍祖国大江南北，它基本上已成为陕西饮食文化的代表了。大块的羊肉、浓浓的汤端上来了，馍呢？要几个随你。别看馍不大，可让汤一泡就不小了，两个馍就盛一大碗。更香的是葫芦头，它是把羊肉泡馍里的羊肉换成肥厚的猪大肠，担心太油腻，我没吃，但看别人吃得劲头，它应该很好吃吧。可惜我没有弄明白它为什么叫作“葫芦头”。

至于肉夹馍和凉皮，那就更是家常便饭了。

西安的小吃，可是够“面面”俱到的了吧！

**我去西安小吃节作文32**

西安又名咸阳。这地方的名胜古迹可多得是，如兵马俑、钟鼓楼、华清宫、陕西历史博物馆……数也数不清。但在我看来，西安这个地方最为吸引我的，还是小吃。

你看，在\*街，游人摩肩擦踵，到处有卖小吃的人在吆喝，这吆喝声此起彼伏，不时换着调子，改着唱词，在小巷中回响。街道上卖的主食通常就在进门处的灶火上烹饪，热气腾腾的，因此西安的路边不时冒起热烟，自然也很常见。

我这个小吃货，尝过很多西安小吃后，向你们推荐几种我特别爱吃的吧：

>志亮汤饺一份饱

志亮灌汤蒸饺，个儿大馅又足、物美价廉。别看一份就那么几个，如果能全吃完也是件了不起的事。假如你以后有机会到西安，一定要去吃这家灌汤蒸饺，而且最好点大肉馅的。里面的肉饱满极了，一口咬下去，鲜香满溢。不怕烫的赶紧趁着热乎劲，滋溜一下往嘴里吸一口汤汁，特别鲜、特别爽。

>陕西一绝数夹馍

要说陕西最出名的小吃，就得说肉夹馍了。你要是在\*坊吃肉夹馍，就是白吉馍配上挂着热汁的牛肉馅，面皮里吸足了浓浓的热气、香气。这肉夹馍热着吃为最佳，一口咬下去，一嘴肉一嘴油，那叫一个乐呵啊！当然，如果要买，千万别买多了。你看那盘子大的个头，一次要吃几个可真有难度啊。

除了肉夹馍，还有它的好兄弟——蛋菜夹馍。蛋菜夹馍，就像它的名字一样，是由一个荷包蛋，加一个鸭蛋黄，再加一些榨菜花生夹在白吉馍里做成的。这种夹馍，好吃的地方就在那个蛋。咬下一口，黄嫩的蛋心，滑溜溜的蛋白，确实不是一般的滋味。那白吉馍和榨菜也很不错，白吉馍软硬刚好，榨菜酱香浓郁，好吃的很。

>胡椒酥肉选定家

定家小酥肉非常有名。吃“小酥肉”也有讲究的方法。这是先油后蒸的一道传统菜，吃的方法不好就会被油星儿齁住肠胃，没了胃口，那可糟了。定家小酥肉可不会这样，那小酥肉可称名副其实的酥，但又不算太过烂，肥而不腻，最为难得。特别是那浓郁胡椒味与肉汤凝结起来，成了“胡椒糊糊”，粘稠又入味，一口下去，入口即化的小酥肉让人难以忘怀。

西安还有许多美食，不怕你找不到，只怕你吃不完！我真爱西安的小吃啊！

**我去西安小吃节作文33**

西安是四大古都之一，先不说其它，光是小吃，就很有特色。

麻酱凉皮。顾名思义，就是在凉皮里拌上一些麻酱。凉皮是用土豆粉和面粉混合制作的粉条，本身没有味道，淡淡的。麻酱是芝麻磨成粉调制的酱，香气扑鼻。两者拌在一起，凉皮的顺滑，配上麻酱的香味，刚刚好，香而不腻，清凉爽口。

肉夹馍。是拿一个结实的碗口大的烧饼，从侧面中间切开一个口子，烧饼就变成一个“小袋子”。厨师先往里面滴几滴肉汁，又用一个大铁勺盛了一勺切碎的牛肉末，塞进“小袋子”，一个肉夹馍就做好了。别小看这肉夹馍，吃起来特别饱。我只吃了一个，就饱得一天不想吃饭，三天不想吃面。

泡馍。就是在一个大碗里放入高汤，再放入一些馍。这里的馍可不是整个的，而是切成指甲大小的小馍块，吃起来特别有嚼劲。以前泡馍都是厨师或客人用手掰成碎块的，现在客人太多，简化了程序，改成刀切的小块了。放了馍之后，还要放入一些粉丝、肉和葱花等配料。上桌的时候还配送了糖蒜等小菜，很美味。

冰峰汽水。这是西安最有名的饮料，也是西安独有的饮料，吃着西安的小吃，喝着冰峰汽水，才最正宗。

炒酸奶。准确来说，并不是西安特有的小吃，其实是街头的零食。这个炒酸奶，重要的是一个“炒”字。一般来说，“炒”都给人很热的感觉，要不怎么是火字旁呢！可是炒酸奶却是冷的，冷得冰牙。原来，是把酸奶倒进一个冷冻的\*锅里，摊\*，降温，等酸奶冻得有些凝固了，再用铲子把它铲起来，不停地炒，把它搞成碎块，再拌上果汁等调料，就成了。原来这个“炒”只代表炒的动作，有创意吧。

西安的每一家店里，都充满西安的特色，而且，店主都特别有亲和力哦！

——小吃作文10篇

**我去西安小吃节作文34**

参观完西安的名胜古迹，可别忘了尝尝西安的小吃。

西安的小吃也是非常有名的，现在我给大家讲讲西安的臊子面。臊子面是西安独具风味的小吃之一，臊子面口感酸而辣，也不油腻。从面上看，浮着一层红红的辣油，非常诱人。一闻感觉有点酸酸的，而且非常开胃。面条长而扁，呈乳黄色，汤里加上葱蒜，香味扑鼻。臊子面吃起来口感又精又滑，再加上又酸又辣的汤，一吃起来就想一口气把它吃完。不过在吃臊子面时，有个特别的规矩：臊子面只能吃面，不能喝汤。

接着讲讲西安的肉夹馍吧。肉夹馍是将面团煎至金黄，之后做成面膜，切开两半，里面加以上好的羊肉。馍香而脆，加以羊肉的淳厚，味道特别香脆，非常好吃。一咬“嘎吱”一下，口里含着羊肉的浓香，再加上馍馍的脆爽，变成一道好吃的美食。

最后与大家一起分享的美食是西安的凉皮。凉皮虽然是凉的，但是吃起来肚子里一点也不觉得里凉。因为里面放了些辣椒和葱，刚一入口，觉得冰凉冰凉，过了一会，咽下肚，感觉肚子里像火烧了一样，特别是冬天吃起来也不觉得冷。凉皮非常爽、嫩、滑，口感十分好，而且有点弹。凉皮加上面筋、黄瓜丝、葱蒜、芝麻、香油拌在一起，让你胃口大开。很可惜没吃上西安的羊肉泡馍，下次有时间一定再去尝尝。

朋友们，去了西安，一定要多尝尝西安的美食哦！

我喜欢的小吃作文400字

你可曾尝过一种包子，它个头虽小，那味道可真是顶呱呱。对了，那就是小笼包。要吃小笼包，还得去正宗的南翔小笼店。

有一天，爸爸特地早早地起床带我去品尝南翔小笼。我睡眼朦胧地跟着爸爸出发了，嘴里还嘀哩咕噜地说：“南翔小笼到底有什么好吃的，要这么早起来？”到了南翔，我们进了餐厅，就闻到了阵阵香味，我们迫不及待地点了小笼。十分钟后，热腾腾的小笼上桌了，它的外皮极薄，一个个玲珑剔透，里面的肉馅若隐若现，淡淡的绿色，我知道了馅料中还加入了葱末，好看极了，让人垂涎三尺。我迫不及待地拿起筷子，夹了一个小笼，蘸了点醋，张开大嘴，准备吃时，只听爸爸大喊：“慢，当心烫。吃小笼时要先把小笼里的烫吸干，再吃小笼。”于是，我学着爸爸的样子，撅起小嘴，轻轻地在皮上咬了一个小口，开始小心地吮吸里面的`汤汁。吸得差不多了，我马上将小笼包子一口送进嘴里。慢慢地咀嚼着薄薄的皮和富有韧性的馅，这感觉真是好吃极了！一笼吃完，我又狼吞虎咽地吃起了第二笼，肚子仿佛永远也不会吃饱似的。再看看周围的人们，一个个也都吃得那么津津有味。爸爸笑着问我：“下次还吃吗？”“恩，恩”我急忙回答。

这就是家喻户晓、人人皆知的小笼包。它小巧玲珑，但滋味却能使你陶醉不已。

康城学校六

贪吃的小母鸡作文400字

小公鸡和小母鸡是一对好朋友。

有一天，它们一起出去找食吃。它们约定好了，无论谁先找到都要平分。小母鸡抓到了一条虫子，它想：“该不该和小公鸡一起吃呢？算了，还是不和它一起吃了。”小母鸡想着想着，突然它看见小公鸡跑过来，嘴里还叼着一条虫子。小母鸡便急忙将虫子放进了嘴里，想要一口吞下去。可是却卡在了喉咙中间，小公鸡放下虫子说：“我抓到了虫子，我们一起吃吧。”小母鸡却说不出话来，只念出几个字来：“水……水……”小公鸡见了急忙跑到小河边，对小河说：“小河姐姐，小母鸡不知道被什么东西卡住了喉咙，你能给我一点水吗？”小河说：“好吧，那你先去问大树伯伯要一片树叶来装水吧。”小公鸡又跑到大树前，对大树说：“大树伯伯，您能给我一片树叶吗？我要装水给小母鸡喝。”“好的，给你。”说着便给了小公鸡一片树叶。“谢谢您，大树伯伯。”小公鸡又回到小河边，装了一点水给小母鸡喝了下去。

“谢谢你，小公鸡，对不起，我刚才是想独吞那条小虫子，希望你能原谅我。”说着低下了头。小公鸡说：“没有关系。”于是它们高高兴兴的回家了。

广东省广州市天河区天宏学校四年级(1)班 屈苗

小猪爱吃糖作文400字

小猪可喜欢吃糖了，不管做什么事，他都要边吃边做，糖就成了小猪不可缺少的命根子。

每天早晨，小猪都会偷偷地走到桌上的糖盒里，拿起几粒糖，再张望张望四周，没人后，他就大吃起来。到了中午，小猪还会在爸爸妈妈睡午觉时，拿几粒糖吃吃。特别是到了宁静的夜晚，小猪又会把放在桌上的糖果盒拿到被窝里，大吃一顿。

这一天，和平常的日子一样，小猪一放学就把书包扔下，马上到糖盒里拿了几粒糖塞在嘴里，当他津津有味吃时，一阵钻心的疼让他大叫起来，直冒冷汗。

猪妈妈闻声赶来，看见小猪痛苦的样子，又气又急地说“不是叫你再也不要吃糖了吗？”这时小猪的牙变得越疼了，就连大人也忍不住。猪妈妈没办法，只好带着小猪去了医院看牙医。

牙医看了看小猪的牙齿，非常得黑。“来，把嘴张开。”医生亲切地说。“啊――啊――”牙医拿起钳子，小猪见到了，连忙闭把嘴闭得紧紧地。“快把嘴张开啊。”“我怕……”小猪直发抖地说。“如果不拔牙还会疼！”小猪听到这句话，只好乖乖的张大嘴巴。牙医拿起钳子，把小猪蛀牙的那颗拔了下来。

牙医最后对着小猪严厉地说“以后一定要爱护牙齿啊，幸亏你没拔恒，要是没了恒牙，就不能长出牙了！记住，每天都要刷牙。”

从此以后小猪从没蛀过牙。

我第一次比赛吃西瓜作文400字

去年暑假，我参加了补习班，哪儿的刘老师对我们特别好，在补习快要结束的时候，还举行了吃西瓜比赛，那天，我们特别开心……

太阳升到中央的时候，刘老师买来了一个大西瓜和一大包棒棒糖，刘老师要干什么呢？我！原来是举行吃西瓜比赛，哈哈！这下可把大家乐的合不拢嘴，而我却害怕有高兴，害怕我得了最后一名，高兴是可以好好玩了。

吃西瓜比赛开始了我一共三大瓣，我见了一个小的，我把它一口包了。可恶，居然把我给噎着了。看我不再吃一块把你给挤下去，我拿了个大的吃了一大半，突然，我感到喉咙舒畅了，我又把剩下的一小半给吞了，只有一瓣了，我把这个也一口包了。不过在嘴里嚼了几下就吞的。我赶紧站起来，表示我吃完了，我看了看大家，看见有一个人一边吃一边吞，还有一些人他们边嚼嘴边就像水龙头一样滴水，让我哭笑不得。刘老师走过来说：“郭欢第一个吃完，看谁能得第二名。”终于，第二第三也陆续诞生了。老师还奖励了我们：第一奖五元，第二奖三元，第三奖一元，其他每人一个棒棒糖。

接着，马老师给我们表演杂技，只见马老师拿出三个碗，不亦乐乎的在在空中抛了起来，我们也是看的眼花缭乱，到了下课，我们依依不舍地走了。

这个暑假真是过的快乐又充实。

徐州特色小吃：烙馍卷馓子作文400字

“圆圆小饼径尺长，根根馓条黄脆香。外软里酥饼卷馓，送与抗金英雄尝。”猜出来是什么了吗？对，就是我们徐州特有的面点―烙馍卷馓子。

我很喜欢吃烙馍卷馓子，烙馍的做法看似简单，实则难！把一个很小的面团放在面案上，用一支两头尖细，中间稍粗的擀面杖先从圈擀起，稍大后就上下翻飞，跳跃。眨眼的功夫，就成了一张薄如蝉翼，大如银盘的圆面片。接下来，把擀好的面饼用竹劈挑在中间凸起的铁鏊子上面两面烙熟，要做到烙馍不焦不破，那是一定要眼疾手快，不停地翻面，左叠右折，功夫了得啊！不一会儿，香味扑鼻的烙馍就做好了。

散发着面香的烙馍卷上金灿灿的馓子，真是香脆可口，丝毫不亚于那些大鱼大肉美味啊！徐州的烙馍还有其它的吃法，烙馍不仅可以卷馓子，还能卷荤裹素，也可用蔬菜和其它馅料做成菜合。若用两张烙馍，中间放上葱花油盐，鸡蛋做成油馍更是美味可口。如果在活面时加进芝麻，放入糖或盐烙成半熟的馍，放入油锅中炸至金黄，吃起来更加香脆美味。

唇齿留香的烙馍卷馓子，吃一次就让你回味无穷。如果听了我的介绍你垂涎三尺，就来吃一次正宗的“徐州烙馍卷馓子”吧！

小馋猫吃西瓜作文400字

今天，爸爸买来了一个大西瓜。它被爸爸放进了冰箱里。你知道吗？西瓜，可是我最爱吃的水果了。

我哪里忍的住啊！我曾好几次都偷偷打开冰箱看很久。西瓜有个圆圆的身体穿着绿绿的衣裳屁股后面还拖着一条小尾巴像一条胖胖的小猪似的，可爱极了。

我等待着快点吃西瓜，实话告诉你吧！我在这段时间里简直是“度秒如年”啊。但时间好象偏偏要和我作对。越想让它过快一点它却过的越慢。

好不容易等到了吃晚饭的时间。我坐上椅子，端起饭碗三下五除二就把饭吃了个精光。这时，全家人都向我投来了惊讶的目光。妈妈见后以为我饿着了准备再去给我盛碗饭。我见后忙拦着妈妈对她说：“妈妈，我吃饱了不饿了你自己回去吃吧！”后了我又等啊等啊，几乎等了半个世纪他们终于吃完了，我忙拉着爸爸说：“切西瓜啊！”这时，大家明白我为什么吃这么快的原因了，都指着我说：“小馋猫。”这时，爸爸端着一盆西瓜走了过来。笑这说：“来吃西瓜了。”我飞快的抓起一块西瓜，一口吞了下去。啊！一股清甜冰凉的味道从我心了涌了出来，使我遍体生凉。炎热的感觉一下子抛到了九霄云外。后来，我一连吃了6块。把我的小肚子胀得圆鼓鼓的，像个大西瓜似的。

“咔嚓”，爸爸把我吃西瓜的丑态照了下来。看！照片上的我嘴角还有一点西瓜汁呢！

吃西瓜作文400字

天昨很热，晚上我们买了一个大西瓜。大家坐在爸说：“阳台上准备吃西瓜。爸爸说：”我们今天来一个新吃法。”说着，他切了一半西瓜，拿了一个小勺子就在西瓜里舀了起来。他一勺一勺的往自己嘴里送，大口大口地嚼着，一副津津有味的样子。逗得我和妈妈哈哈大笑。妈妈说：“为什么一个人吃，不给我们喂！”于是，爸爸就给我们一人一口地喂。几轮下来，我发现每轮到他吃时，他都要多吃几口。又轮到他时，我巧妙地揭发了他。他不好意思地说：“我想考考你的观察能力，做事是否认真。”妈妈说：“真的吗？我怎么没看出来？”说完，我们都会心的笑了。接下来，我都严密地监视着爸爸的行动。生怕他再欺骗我们。只见一勺一勺红色的瓜瓤在我们之间来往穿梭。瓜壳里被舀出了一个一个大小不等的洞，洞里还渗出红色的西瓜水来，看得我心痒痒的。

后来，妈妈说：“我不吃了。”我也不吃了，爸爸一个人在瓜壳里刮。最后，爸爸端着瓜壳对我说：“你看，我刮出这么多水来，你喝吗？”我毫不犹豫地说：“要喝！”结果一喝，迅速地吐了出来。原来，他往瓜壳里倒了冷开水，由于光线不好，再加上我不细心就上当了。这时，爸爸在一旁笑得合不拢嘴。

今晚吃西瓜真有趣，也给我好好的上了一课。看来，做任何事都必须细心呀！

**我去西安小吃节作文35**

参观完西安的名胜古迹，可别忘了尝尝西安的小吃。

西安的小吃也是非常有名的，现在我给大家讲讲西安的臊子面。臊子面是西安独具风味的小吃之一，臊子面口感酸而辣，也不油腻。从面上看，浮着一层红红的辣油，非常诱人。一闻感觉有点酸酸的，而且非常开胃。面条长而扁，呈乳黄色，汤里加上葱蒜，香味扑鼻。臊子面吃起来口感又精又滑，再加上又酸又辣的汤，一吃起来就想一口气把它吃完。不过在吃臊子面时，有个特别的规矩：臊子面只能吃面，不能喝汤。

接着讲讲西安的肉夹馍吧。肉夹馍是将面团煎至金黄，之后做成面膜，切开两半，里面加以上好的羊肉。馍香而脆，加以羊肉的淳厚，味道特别香脆，非常好吃。一咬“嘎吱”一下，口里含着羊肉的浓香，再加上馍馍的脆爽，变成一道好吃的美食。

最后与大家一起分享的美食是西安的凉皮。凉皮虽然是凉的，但是吃起来肚子里一点也不觉得里凉。因为里面放了些辣椒和葱，刚一入口，觉得冰凉冰凉，过了一会，咽下肚，感觉肚子里像火烧了一样，特别是冬天吃起来也不觉得冷。凉皮非常爽、嫩、滑，口感十分好，而且有点弹。凉皮加上面筋、黄瓜丝、葱蒜、芝麻、香油拌在一起，让你胃口大开。很可惜没吃上西安的羊肉泡馍，下次有时间一定再去尝尝。

朋友们，去了西安，一定要多尝尝西安的美食哦！

五年级:马皖湘

**我去西安小吃节作文36**

西安小吃-写物作文600字

西安是四大古都之一，先不说其它，光是小吃，就很有特色。

麻酱凉皮。顾名思义，就是在凉皮里拌上一些麻酱。凉皮是用土豆粉和面粉混合制作的粉条，本身没有味道，淡淡的。麻酱是芝麻磨成粉调制的酱，香气扑鼻。两者拌在一起，凉皮的顺滑，配上麻酱的香味，刚刚好，香而不腻，清凉爽口。

肉夹馍。是拿一个结实的碗口大的烧饼，从侧面中间切开一个口子，烧饼就变成一个“小袋子”。厨师先往里面滴几滴肉汁，又用一个大铁勺盛了一勺切碎的牛肉末，塞进“小袋子”，一个肉夹馍就做好了。别小看这肉夹馍，吃起来特别饱。我只吃了一个，就饱得一天不想吃饭，三天不想吃面。

泡馍。就是在一个大碗里放入高汤，再放入一些馍。这里的馍可不是整个的，而是切成指甲大小的小馍块，吃起来特别有嚼劲。以前泡馍都是厨师或客人用手掰成碎块的\'，现在客人太多，简化了程序，改成刀切的小块了。放了馍之后，还要放入一些粉丝、肉和葱花等配料。上桌的时候还配送了糖蒜等小菜，很美味。

冰峰汽水。这是西安最有名的饮料，也是西安独有的饮料，吃着西安的小吃，喝着冰峰汽水，才最正宗。

炒酸奶。准确来说，并不是西安特有的小吃，其实是街头的零食。这个炒酸奶，重要的是一个“炒”字。一般来说，“炒”都给人很热的感觉，要不怎么是火字旁呢！可是炒酸奶却是冷的，冷得冰牙。原来，是把酸奶倒进一个冷冻的平锅里，摊平，降温，等酸奶冻得有些凝固了，再用铲子把它铲起来，不停地炒，把它搞成碎块，再拌上果汁等调料，就成了。原来这个“炒”只代表炒的动作，有创意吧。

西安的每一家店里，都充满西安的特色，而且，店主都特别有亲和力哦！

**我去西安小吃节作文37**

俗话说：民以食为天，每个地方都有自己独特的地方特产。我的老家西安那里就有许多著名的风味小吃，如凉皮、米线、等。其中，最好吃，最有名的可莫过于西安特产肉夹馍了。

肉夹馍色香味亮，好吃至极。你瞧！那烙好的白吉莫皮薄松脆、内心软绵，白色的表面上还被烤出了几圈土黄色，吃起来外面硬、里面软，十分有意思。再往冒着热气的白吉馍里面夹上有肥有瘦、香味十足腊汁肉，并且浇上一勺褐色的腊汁，撒上一点绿色的香菜，真是令人口水直流三千尺，忍不住咬上一口。

肉夹馍的做法看似简单，其实也有不少学问和技巧包含在其中。肉夹馍分为两个大类——肉和馍，肉是腊汁肉，馍是白吉馍。做白吉馍时，要把软硬适中的面团捏成扁圆形，然后放进专用的机器里。过不多久，那淡淡的香味便徐徐飘了出来，此时，白吉馍就烙好，可以开锅了。做腊汁肉时，要把新鲜的猪肉洗净放入锅里，再加上水和独有的配料，最后用大火煮上半个小时，香喷喷的腊汁肉也就做成了。两样都做好之后，要把白吉馍从中间切开，但不要切到底，接着把剁好的腊汁肉夹在白吉馍中间，再加上香菜和腊汁，喜欢吃辣的朋友还可以在里面加上点朝天椒。这样，肉夹馍就做好了，而且色、香、味样样俱全。

吃肉夹馍时，许多人喜欢馍夹着肉，一口一口的吃掉。而我却与众不同，喜欢先把白吉镆外面的一层硬皮吃掉，然后把馍里夹着的腊汁肉一块一块的一一吃掉，一丁点都不剩。最后再把镆吃掉，这样吃才叫真正的过瘾有一回我回家乡，在正宗的肉夹馍店里买了一个肉夹馍，然后便按着我发明的先后顺序津津有味的吃了起来。当我吃到最后只剩下镆的时候，店主笑嘻嘻的说：“你看你这个小馋猫，都把肉夹馍吃成空心馍了。”从此，肉夹馍又有了一个新的别名——空心馍。

朋友，你想吃肉夹馍吗？如果想，就请到我的家乡做客，我一定让你吃上可口美味而又正宗的肉夹馍。

**我去西安小吃节作文38**

你如果走遍石狮的大街小巷，都会发现路边有许多卖石狮小吃的摊子，其中最好的就要数海蛎煎。海蛎煎是由半斤海蛎、淀粉水、香葱和鸡蛋做成的，做海蛎煎开始，先往锅倒花生油，再放入半斤海蛎，这些海蛎肥大肥大，让人一看，就垂诞欲止。海蛎等到煎半熟的时候，放入淀粉水与青葱未倒到锅里，约一分钟后，就能够将已经调了味道的蛋液倒入锅里了，等蛋液凝固后，即后翻个面继续煎香，煎得两面金黄的时候，就能够放入盘内开始食用。煎好的海蛎煎，色泽十分鲜艳：煎好的海蛎成了一个圆，外面金灿灿的鸡蛋把这些海蛎紧裹住，上面再放上一些青瓜薄片和一小点香菜，让人一看，就会产生食欲。海蛎的香味十分独特。它即有郁金花的香味一样浓郁，也有风吹稻花的稻香的清香，南宋时期有位诗人林升的诗句写道：“暖风熏得游人醉，直把杭州汴州！”而这海蛎煎简直让人迷醉到把这海蛎煎看作“满汉全席”上最好吃的菜了！海蛎煎的味道也十分了得。只要尝一口，你就会情不自禁也把一整盘海蛎煎吃得精光，嘴里还意犹未尽、回味无穷。这就是石狮的风味小吃——海蛎煎。

**我去西安小吃节作文39**

西安小吃作文250字

羊肉泡馍简称羊肉泡、泡馍，制作原料主要有也羊肉、葱末、粉丝、糖蒜等，是西安有具有代表性的小吃，它烹制精细，料重味醇、肉烂汤浓、肥而不腻、营养丰富、诱人食欲，吃后回味无穷。

表哥来西安好几天，今天想一起去吃泡馍。过年中很多泡馍店都没开门，妈妈通过手机查到了同盛祥开门营业，我们就一起决定去同盛祥吃泡馍。在家妈妈说：“去的.地方有点远，让我们早点出发。”我们坐上爸爸的车一起前往同盛祥泡馍店。

到了泡馍店，我们找了位置坐下，坐在位置上一起掰馍，我一会儿帮妈妈掰，一会帮爸爸掰，我们一边掰馍一边聊天，聊得可开心了。聊着聊着，我们的馍掰完了。

一会服务员叔叔就把我们的泡馍端给我们吃，妈妈给我用小碗吃，我吃的可香了，整整吃了两个小碗，吃的我肚子好撑。

大家吃完我们一起去大唐芙蓉园玩了，我在路上一直说：“泡馍真香，真好吃”。这就是我们西安的特色小吃羊肉泡馍。

**我去西安小吃节作文40**

作为华夏文明的发源地，西安的历史悠久，文化的积淀非常厚重，是^v^颁布的第一批国家历史文化名城。以西安为中心的关中人，将其的生活方式和民俗风情概括为关中十大怪，它们分别是——

面条像腰带、锅盔像锅盖、

辣子是道菜、泡馍大碗卖、

碗盆难分开、帕帕头上戴、</p

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