# 最喜欢的河南美食作文(热门42篇)

来源：网络 作者：雾花翩跹 更新时间：2025-04-14

*最喜欢的河南美食作文1在云南，我尝到了多种美味的小吃，作为一个吃货，自然要跟大家来分享。首先，过桥米线是必吃的。吃米线时，要先将米线倒入滚烫的高汤里，再加入菌菇、肉片、豆芽，还可以放一些榨菜和辣酱调味。等汤稍凉一点时，赶紧吃一口米线，喝一口...*

**最喜欢的河南美食作文1**

在云南，我尝到了多种美味的小吃，作为一个吃货，自然要跟大家来分享。

首先，过桥米线是必吃的。吃米线时，要先将米线倒入滚烫的高汤里，再加入菌菇、肉片、豆芽，还可以放一些榨菜和辣酱调味。等汤稍凉一点时，赶紧吃一口米线，喝一口汤。哇！鲜美的高汤和充满嚼劲的\'米线，真是美味无比。

云南有很多特色小吃：炸饵块、烤乳扇、玉米粑粑等等。我比较喜欢吃烤乳扇，这也是云南十八怪之一——“云南十八怪，牛奶考着卖”。烤乳扇酸酸甜甜，咬上一口还脆脆的，味道很不错。

在丽江，有三样东西都很值得推荐——腊排骨、菌菇煲和黑山羊。我去品尝了腊排骨。那家店叫“大佛”，店面不大，在一个农贸市场里面，因为曾经上过电视，还算比较有名。店里一边的墙上一大半挂满了腊排骨，很是夺人眼球。腊排骨分大、中、小锅，一个小锅才60元，料很足，再配上些蔬菜，三个人吃肯定够。啃啃排骨、品品菜肴，再来点冰爽的饮料，这个夏天太美了。

最令我意外的是一份团队餐里的砂锅鱼。团队餐素以“不甜不咸、不酸不辣”没味道而“闻名中外”，但这次的鱼，给了我们一个惊喜。这条鱼口感很好，很嫩、而且很新鲜，熬出来的菜和汤都很香。导游说，这里的鱼是刚从洱海里捞上来的，当然新鲜。配着这锅鱼，满满一碗饭转眼就落肚了。托这条鱼的福，这顿旅途中的午饭非常好吃。

云南还有好多美食，欢迎你去品尝。

**最喜欢的河南美食作文2**

我以前只是听说过过桥米线很好吃，可我从来没亲口尝过它的美味。

去年寒假，妈妈带我到重庆去玩，有机会吃到过桥米线。可餐桌上的那一碗过桥米线根本没我想象的那么好看。看上去只是一碗什么调料都没加的白味米粉罢了。

妈妈见我一副失望的表情，就对我说：“你可别看这过桥米线外表不怎么好看，其实它的味道可鲜了，不信你尝尝 。”我无奈的拿起筷子，夹起一根米线，当我的舌头触到它那柔滑的身驱时，让人感到细腻而柔软。

“啊!真好吃。”我大叫起来。我大口大口地吃起来，吃到嘴里的米线香香的，让人吃地入了迷，吃了第一口还想吃第二口，吃了第一碗还想吃第二碗。

碗里的米线很快就被我一扫而光了。我喝了一口米线汤，“啊!汤的味道也不错啊!” 我兴奋的喊起来。那汤又香又鲜，还有一股说不出的.好滋味。

从此，过桥米线成了我爱吃的食物。我想你一定很想吃过桥米线吧!那就亲自到重庆去尝一尝，它的美味一定会让你一辈子也忘不了的。

——宜昌的美食作文3篇

**最喜欢的河南美食作文3**

我最喜爱的特色小吃——云南“过桥米线”

话说得好，民以食为天。在\*这个注重饮食的国家，东南西北个个地方都能找到各具特色的美食。当然，每个地区的风味不同，人人也都各有所好，从宴会的正餐大菜，到街头的风味小吃，都是许多美食家津津乐道的话题。而在众多的美味佳肴中，我却最喜爱云南的“过桥米线”。

记得第一次吃“过桥米线”是很偶然的。那是个星期天，跟妈妈逛街不知不觉都过了午饭时间。碰巧经过丰富路，看到一家“云南过桥米线”店刚巧在新开张，推开店门，香喷喷的鸡汤味便扑鼻而来，虽然不是正常就餐时间，但是洁净宽敞的店堂里还是有不少客人在品尝美味。当服务员把热气腾腾的一大碗飘着金黄鸡油的浓汤和各种菜品及烫熟的米线放到桌子上时，我的食欲立刻就被打开了。我迫不及待地按照服务员的指导，先将肉片、火腿片、鹌鹑蛋以及熟的鸡块等主料倒入浓汤，然后将蔬菜、葱花、香菜等佐料倒进汤里，最后再将雪白的米线放入其中并用筷子轻轻地在汤里搅拌。

此时，浓郁而扑鼻的鸡汤香味不断刺激着我的味觉，看着浓汤里漂浮着的薄如蝉翼的白色肉片和红红的火腿片、整块白皮粉肉的鸡腿、翠绿的葱段、菜秧以及黄白相间的鹌鹑蛋，一道色、香、味俱全的美味小吃在自己的亲自参与下已经完美地呈现在了我的面前。我轻轻地尝了一口，哇，一时间，肉的鲜嫩与米线的清香以及鸡汤的鲜香一下溢满我的口中，天下怎么还有这么美味的东西啊？我简直难以置信！我不停地一口接一口地吃着喝着，最后要不是肚子实在撑不下了，我真想把那碗鸡汤喝个底朝天。

品尝过“过桥米线”后，我问妈妈：“这么好吃的`东西是谁发明的？为什么叫这个名字啊”妈妈笑着说：“这里可有个美丽动人的传说呢！据说清朝时期，云南蒙自县城外有一湖心小岛，有一个秀才为求安静在小岛上苦读诗书，而他的一日三餐都要靠妻子过桥送来。可是路途遥远，每次饭菜送过来都变凉了。

做妻子的为此焦虑歉疚。有一天，妻子做了丈夫最爱吃的鸡汤和米线，为了方便携带，鸡汤和煮熟的米线是分开的，而在送去的途中，妻子因为过度劳累而晕倒在小桥边。等到秀才寻来并唤醒妻子时，他们惊奇地发现装鸡汤的瓦罐还是热的。原来是鸡汤上一层厚厚的油阻止了热量的丧失。从此妻子每天\*\*炮制，秀才吃\*\*热乎乎的饭菜，读书也更加用心，终于考\*\*状元。因此后人就把这种方法做出来的米线叫作‘过桥米线’，并因此衍生出了秀才米线、状元米线、牛肉米线等等许多品种。由于其汤烫味鲜、肉片细嫩、米粉清香等特点，所以成为云南地区别具一格的传统风味美食”。

听了妈\*\*介绍，我更加对“

”这种云南的风味美食情有独钟了！因为它不仅美味，还书写了爱的奇迹！

**最喜欢的河南美食作文4**

郑州号称\_烩面之城\_，烩面馆遍布全市的华街小巷。说起烩面的由来，还有硝烟的\'味道，据说，羊肉烩面是飞机轰炸出来的美食。\_时期，日军飞机经常空袭郑州，当时有一位名厨叫赵荣光，特别喜欢吃面食。飞机来了，赵师傅就去躲飞机，回来后，就把乘下的面条加点羊肉汤烩烩再吃。久而久之，赵师傅发现重新烩过的面也很好吃，就潜心研究，在里面放些盐、碱，使之更筋，做出的面别有一番风味，后来就成了风靡一时的风味美食。

烩面粉是用优质小麦面粉制成的，加鸡蛋和盐，在和面之时就将其揉入面粉之中，经反复揉搓，使其筋韧，揪成小剂子，捏成片状两面摸上麻油。煮面之时，几番抖动，面片便由粗变细，被拉成宽约2厘米的薄面条，在滚水里浮沉几番也不易断开。烩面之香，功夫在于汤，汤是由小山羊肉和腿骨熬成的，加入\*参、当归、黄芪、白芷、枸杞等中药熬上一天，既去了羊肉的膻气，又消减了羊肉的火气，十分滋补。舀上几勺高汤，把新鲜烩面和少许红薯粉直接放入高汤中煮，烩面盈润如百合瓣，外滑内韧，汤的鲜味细细渗透进面里，鲜香扑鼻;加上几块羊肉，配以黄花菜、木耳、千张丝、鹌鹑蛋等。上桌时外带香菜、辣椒油、糖蒜等小碟，其味更鲜。把面一小段一小段咬下，喝口汤，夹片羊肉，色、香、味足了。

烩面有许多种，加羊肉汤和羊肉的是羊肉烩面，换成牛肉汤和牛肉就是牛肉烩面，换成海鲜就是海鲜烩面。

**最喜欢的河南美食作文5**

过桥米线是云南地区的名食，距今约有200年的历史，云南人经常将过桥米线用来招待远方的客人。凡是到过昆明的游客，在欣赏美景之余还会去品尝当地名吃——过桥米线。

过桥米线可谓是色香味俱全。刚刚做好的过桥米线，散发着诱人的香气，令人唾延欲滴。碗内有鲜红的鸡、猪、鱼肉片，有翠绿的菠菜、豌豆尖和嫩黄色的鸡肉——那五彩缤纷的食物，更增加了我的.食欲，让人唾延“万”尺。

过桥米线做起来也很简单。首先，将一盘切得很博得鸡、猪、鱼肉片及豌豆尖、菠菜、玉兰片和猪肝片先后放入有肥鸡和骨头熬成的汤中，为了达到保温效果，上面要放上鸡油。客户可以根据自己的口味，适量放一些辣椒油、香菜等调味料，然后将米线放入碗中，经过搅拌一碗香喷喷、五颜六色的过桥米线就大功告成了。

在\*常，只要有机会我都会吃飘香万里的过桥米线。不管是饭店的还是自制的我都喜欢，吃了以后让人回味无穷。

过桥米线不仅色香味俱全，而且还有一个有趣的传说几百年以前，有一位穷书生为了考取功名，寒窗苦读。妻子每天要过桥给他送米线。有一次由于疲劳，他的妻子晕倒在桥上。等他醒来，他发现砂锅里的汤还是滚烫滚烫的，再放些调料烫一烫，更好吃了。后来，书生得了功名，就将这道饭取名为“过桥米线”。

品尝一碗过桥米线足以让你“乐不思蜀”。

**最喜欢的河南美食作文6**

要问我们只得风味小吃，那是数不胜数，不过河南烩面可是闻名中外的风味小吃。河南会面味道好，看想就让人垂涎三尺。白嫩嫩的羊肉掺和在米黄色的汤里，泛着晶莹可口的面条，是不是能发现几点香葱、肉末，香气扑鼻白绿相见，青菜则像几块翡翠，粉丝则像里面的小白龙，好一个“白龙戏珠”！看着就像一碗“艺术品”，让人不爱，多不行。

河南烩面做法很简单。招待客人，迎庆佳节，都少不了这道美食。把水烧开，放一些调味料，等闻到香味即可放入羊肉和面，用汤勺在锅里来回搅动，时间不长等到羊肉泛白即可。别忘了浇汤料和附食。盛出后，一碗香喷喷的河南烩面就做好了。

做法简单，吃起来也别具一番特色。

有的人吃会面用筷子把面条卷起，把一个像蚕茧似的会面送入口中；有的人喜欢把羊肉先吃光，喝完汤水后，再细细的品尝… …而我就不一样了，我喜欢边喝汤水边吃晶莹的面条，顺滑的口感让人爱不释手，然后大口大嚼，汤水中的羊肉，滑而不腻，香气扑鼻。有时看见宝石般的羊肉和绸缎般的面条都舍不得咽下。

它既不是山珍海味，也不是名古佳肴，他只是普普通通的烩面。但它的味道却是香飘万里与众不同。

河南美食甲天下，河南会面以他的色香味俱全剥夺了人们的认可，成为了我们这里的地道美食。俗话说得好：“来河南不吃烩面等于白去河南。”事实上的确如此“此面只有郑州有，人间能得几回尝？”来河南一定别忘了好吃的烩面小吃。

**最喜欢的河南美食作文7**

云南，一个美丽的地方。这里有26个\*\*\*\*，这里还有全亚洲最大的斗南花市，当然，今天我不介绍这些，而是介绍美食

云南最有名的糕点，你知道是什么吗？不错，正是鲜花饼，那诱人的饼味，还有那清香的玫瑰，一个字，“绝”。先看外表，金黄的外皮，里面的玫瑰粉红粉红的，一些白色的白糖。看起来就很不错，再尝尝味道。哎，更不错，几十层酥脆的外皮，有一种入口即化的感觉，里面的玫瑰香而不腻，还有那美美的汁水在嘴里有一种回甜感，就是总体来说有点甜，但是脆皮的香和玫瑰的混合在一起，饼味把甜给消了一点后，味道就香甜的很。酥脆的饼味和清香的玫瑰，甜而不腻，脆而不干。

补充一下，还有抹茶和豆沙味的哦！

抹茶味的吗，总体上也不错，外表上全是绿的。可味道上也还行。一口下去跟原味差不了多少，如果吃了含油太多的时候，可以调整口中的气味。

豆沙的`就是加了一点豆沙进去，没有原味的好吃，不过也建议大家可以去尝一下。

怎么样？云南的美食不一般吧？你快也来尝一尝吧！

**最喜欢的河南美食作文8**

今天，爸爸妈妈带我到时代超市逛街。

逛着逛着，肚子就饿了起来。于是，我闹着爸爸妈妈要吃肯德基，爸爸妈妈拿我没辙，便哄我说：“小虎，你别老吃肯德基啊，你也尝尝云南过桥米线。”“那如果不好吃怎么办？”我问道。“那就还欠你一顿肯德基。”我一看占了大便宜，便立即回答道：“好，这可是你说的哦，别反悔”“一言为定？”“一言为定。”这样，我高高兴兴地跟随爸爸妈妈来到了菜馆。

这下我可乐了，帮着爸爸妈妈找位子，帮着爸爸妈妈点菜。菜点好了，我还时不时的想：这过桥米线比肯德基便宜这么多呢，还能好吃吗？

不知不觉，菜上来了，看起来跟面条差不多，我想：这下他们输定了，哈哈。可是，当我真的吃到嘴的时候，这种感觉完全消失了，面条的香味、大米的.感觉，一下子全部找回来了，再加上牛肉，还有汤汁，如小桥流水，忽猛忽停，在心中永久回荡着；如同瀑布下流，透人心彻，冰凉凉，香甜甜；如同悠扬的琴声，有高有低，有缓有急。啊，这是米线吗？太好吃了，让我爱不释手。这美味远远超过了肯德基，心中的感情一冒而出，真是让人流连忘返，心中久久依然不能\*静。

过桥米线，美味无穷，我本来想好了要说不好吃，可最后还是不由自主的说了好吃，真是不知道为什么，这种感觉真是使人藏不住心里，也许这就是美食的力量吧

过桥米线，我喜欢你，我喜欢你那\*\*的感受，那使我感动的美味！

**最喜欢的河南美食作文9**

知道来河南就一定得尝尝什么吗？知道河南小吃界的一绝是谁吗？河南人都知道——是烩面！

烩面在河南乃至全\*的小吃排行榜上都可以说是名列前茅的，这一切，都因为它有独特的两大特点，也就是两绝。

第一绝——用料绝。烩面的用料是十分考究的。烩面分两种：三鲜烩面和羊肉烩面。先说三鲜烩面，三鲜，顾名思义，主要有三大食材，分别是海参、虾仁和鱿鱼这三样，虽然用料算不上大，但是要求丝毫都必须是\*\*，丝毫都要保证有五星的口感。而羊肉烩面却是由羊肉、香菜做主料。羊肉最好选羊腿肉，这一部分的肉不但易熟，易入味，最主要的还是它最配那香浓的高汤，香菜的作用主要还是提香，提鲜，去腥，同时也能让颜色更好看。

第二绝——做工绝。烩面的味道与烩面\*\*食材有关，当然也和精湛的做工离不开。烩面的做法独特之处，就是展现在“面”这个字上，作为面食，它在面上会多几步工序。做一碗烩面，首先要处理好面，先做一个椭圆形面丕。为了让面更有味，更筋道，所以要在面丕上刷上一层油，然后经甩面师之手，被甩成一根长长的烩面，在被甩成烩面的过程中，甩面师就像是在舞龙一般，而面也像是一条龙在空中飞舞。后面的制作过程就简单了，用煮肉的羊肉高汤来煮烩面，是做烩面最好的选择，待到烩面煮成，把羊肉放到烩面里，再撒上香菜，一碗烩面就做成了。

看一看，金黄，粉红，翠绿，雪白，五颜六色。闻一闻，香浓，鲜美，垂涎三尺。尝一尝，面筋道，汤水香浓，绝对是人间美味。频频想一想，原来这也是河南小吃的特色，这更是河南人的骄傲！

河南美食的作文3篇（扩展2）

——河南美食作文500字 (荟萃2篇)

**最喜欢的河南美食作文10**

泱泱华夏，有五十六朵民族之花。无论是特色服饰、节日风俗，其深厚的文化底蕴都深深感染了我们。

云南，这个美丽的省份，犹如嵌在东方的一颗明珠，让我们惊叹。俗话说得好：云南十八怪，三个蚊子一盘菜。正是因为云南美食饮食文化的独特，所以它被称为“美食之乡”。这里多种多样的小吃和独具一格的美食佳肴赢得了全国的大加赞誉。

云南米线，以其精心的制作过程和别具一格的味道在全国享有盛名，而成为云南的一大特色。做这道菜就像制作一件工艺品，各个步骤都马虎不得。首先，得准备一些适量的米线，一些木耳，生菜叶。然后得熬一锅热气腾腾的鸡汤，将\*\*\*等配料放入锅中，接着将煮过的米粉放进锅中，加上盐和味精等作料。若想要米线的味道更加鲜嫩爽口，可以放入榨菜丝、火腿肉片等，最后再掺一些清水，用文火慢煮一小会儿，即可开吃了！相信那香喷喷的味道会使每一个来云南的人流连忘返！

除了美味的云南米线以外，云南的“十八怪”也是一绝。故有此顺口溜：

云南第一怪：鸡蛋用草串着卖。

云南第二怪：粑粑饼子叫饵块。

云南第三怪：三只蚊子炒盘菜。

云南第四怪：石头长到云天外。

云南第五怪：摘下草帽当锅盖

云南第六怪：四季衣服同穿戴……

这段顺口溜，在云南可谓是家喻户晓。我们先来谈谈第三怪：“三个蚊子炒盘菜。”在云南，何时何地来一盘虫菜并不稀奇，而且，家有贵客到访时，云南人还会做一顿“虫虫宴！”很多外地\*\*为惊叹吧？在人们眼中，虫似乎是一种不招人待见的东西，可是，聪明的云南人“化腐朽为神奇”，用昆虫做美食，一大桌子上，放眼望去，全是清一色的昆虫。有的是爆炒蜈蚣，有的是凉拌毛肚，还有的是蟑螂和小葱炖汤……虽然菜式不是那么美观，可味道却别具风味！

要是你去到云南，看见这些美食，可别吓得跳起来哟！

**最喜欢的河南美食作文11**

第一篇：河南烩面

提到河南小吃，洛阳的水席、开封的包子、郑州的烩面，是河南齐名的三大小吃。今天我就给大家简绍一下这：河南烩面。

这烩面，看上去卖相极好：透白的面条，配上像碧玉般的香菜。可是让人食欲大增，还没吃呢，哈喇子估计就要留下来了。如果再淋上辣椒油，白里透红，绿配红。当艺术品展出都可以了!

看着好看，做法嘛……说简单也不简单，说难也不难。说白了，就是羊汤煮面，但想做好，这里面的门道可就多了去了。

先要熬煮面用的羊汤。用羊肉和羊骨头，配上八角、大料、草果、茴香一起用纱布包裹，制成调料袋，放进锅里煮。先用大火煮开，再用小火慢炖2~3小时。(怎么感觉像某些方便面的广告……)煮完放盐，放在一旁备用。煮完出锅的羊汤，带着一股鲜味。还没吃面呢，胃口都已经打开了。

之后和面。和面前要先加上一勺盐。之后，每揉10分钟，就要醒20分钟。而且要反复3~4次，不然面条可不会劲道。不过，这个步骤，也确实有点麻烦。面条揉完后，擀成合适的形状。还可以抹一些\*拉油，增加\*泽。再盖上保鲜膜，然后再醒20分钟。在醒面条的时候，还要准备一些配料：羊肉、粉条、黄花菜、香菜、豆腐丝、海带(或选用木耳)、鹌鹑蛋。

接着就要煮面了。锅中放入熬好的羊汤，然后把羊肉、香菜等配料放入搅匀。之后放面，并加盐调味。煮熟出锅。一碗美味的烩面就做好了!

吃的时候，就是一种享受了。依照我的习惯，先把配料吃了。各种鲜味，冲入嘴中。一下把胃口打开。之后吃面，一口口面片带着羊肉的鲜味入口，一点也不觉得腻，而是很爽滑。吃碗面，再喝上一口鲜美的羊汤。一声“爽!”脱口而出，真乃人间第一美味!

不光是好吃，这烩面的来头也很大。传说，在李世民(也就是唐太宗。)登基前。他患病落难与一个农民家。一个老妇人将一头“四不像”(麋鹿)宰杀，炖成汤。做面条给李世民吃。他一吃，病就好了。

怎么样?这就是我们河南的特\*美食：烩面。各位“吃货”(指特别喜欢吃的人)们，动心了就赶紧找家烩面馆，买一碗大快朵颐吧!

第二篇：河南烩面

要问我们只得风味小吃，那是数不胜数，不过河南烩面可是闻名中外的风味小吃。河南会面味道好，看想就让人垂涎三尺。白嫩嫩的羊肉掺和在米黄\*的汤里，泛着晶莹可口的面条，是不是能发现几点香葱、肉末，香气扑鼻白绿相见，青菜则像几块翡翠，粉丝则像里面的小白龙，好一个“白龙戏珠”!看着就像一碗“艺术品”，让人不爱，多不行。

河南烩面做法很简单。招待客人，迎庆佳节，都少不了这道美食。把水烧开，放一些调味料，等闻到香味即可放入羊肉和面，用汤勺在锅里来回搅动，时间不长等到羊肉泛白即可。别忘了浇汤料和附食。盛出后，一碗香喷喷的河南烩面就做好了。

做法简单，吃起来也别具一番特\*。

有的人吃会面用筷子把面条卷起，把一个像蚕茧似的会面送入口中;有的人喜欢把羊肉先吃光，喝完汤水后，再细细的品尝……而我就不一样了，我喜欢边喝汤水边吃晶莹的面条，顺滑的口感让人爱不释手，然后大口大嚼，汤水中的羊肉，滑而不腻，香气扑鼻。有时看见宝石般的羊肉和绸缎般的面条都舍不得咽下。

它既不是山珍海味，也不是名古佳肴，他只是普普通通的烩面。但它的味道却是香飘万里与众不同。

河南美食\*天下，河南会面以他的\*香味俱全剥夺了人们的认可，成为了我们这里的地道美食。俗话说得好：“来河南不吃烩面等于白去河南。”事实上的确如此“此面只有郑州有，人间能得几回尝?”来河南一定别忘了好吃的烩面小吃。

第三篇：河南烩面

闻一闻，你醉了;看一看，你笑了;尝一尝;你爽了。是什么具有如此大的魅力?是河南三大小吃之一——烩面。

烩面是荤、素、汤、菜、饭兼而有之的传统风味小吃，以味道鲜美、经济实惠享誉中原，遍及全国。更有家庭把它当做主食，隔三差五来一顿。

烩面如此美味，制作起来当然也甚是考究。选用优质面粉加盐、碱，用温开水和匀，待劲道十足后，放置若干时间，制成四五指宽十几公分长的面片，外抹食用油防粘，片片码齐，也可用塑料纸加以覆盖。

烩面，汤自成一家，独具特\*。把羊骨劈开，加嫩羊肉，大火猛滚，小火细炖。因有骨髓熬出，汤\*嫩白如玉，外加七八味中\*，遂唤白汤，营养价值极高。

烩面高雅而不脱俗，富贵又显朴素，美味绝伦，彰显出平原人特有的大气。再加辣椒油、糖蒜、香菜做辅料，芳香四溢。此物只应天上有，人间能有几回尝?

平原人爱吃烩面，外地人更喜品尝。平原大街小巷，面馆遍地开花，常常爆满。吃一口面，口口生津，滑溜无比，清香\*芳;喝上一口，油而不腻，鲜而不厌，润滑得要从嘴中溜出。我特别爱吃烩面，每次都要盛两大碗，吧嗒吧嗒嘴，细细品味，那滋味真是赛过神仙喝琼浆。

水一样的温柔，火一样的\*，小南风一样的精致，说其为美味中之一绝当之无愧。

更多热门文章：

1.河南美食作文：舌尖上的河南家乡美食

2.关于河南美食的作文

3.河南美食——烩面

4.家乡的美食作文

5.河南特产美食作文

6.关于河南美食的作文：美味的洛阳风味小吃

7.家乡美食烩面作文

8.河南美食作文：舌尖上的濮阳

9.家乡美食河南烩面作文

10.家乡的美食——河南烩面作文

**最喜欢的河南美食作文12**

家乡的美食课真不少，样样让你吃了忘不了。其中最让我忘不了的美食就是抄手了。

用一张三角形的皮儿，在角上放上点儿肉，用筷子把那个角给裹起来，然后在两边蘸点儿水，再挽一个圈捏好，一个别致的抄手就成了。

一碗热气腾腾的抄手端到面前时，准让你直流口水。股股香味扑鼻而来，让人垂涎三尺。碗里那绿油油的“海草”和自由自在的“鱼儿”一起在汤里摇摆不停，象一位位仙子在舞蹈，象一朵朵盛开的白莲……让人越看越想吃。

先尝一口汤，汤辣辣的，十分鲜美，真是好喝极了！汤从喉咙一直滑下去，象坐滑滑梯似的。我一连喝了几口，哇！极品！我被香味笼罩得忘乎所以。我轻轻地夹起一条小鱼——抄手，先轻轻地咬了一口皮儿，那皮儿又香又滑真香啊！我又吃肉馅，肉可是我的最爱哦何况这肉馅虽不大，但异常鲜嫩。我一口就把“小鱼”吃了下去，我被这美味神深深地陶醉了。又一条“小鱼”被我夹起来，它顺着我的喉咙一下子滑了下去，舒服极了！不一会儿，碗里的“小鱼就被我解决光了。吃完后，我满头大汗，脸红扑扑的，一个劲儿地”冒烟“。

你一定忘不了这美味了吧！如果有机会一定要来尝一尝峨眉的抄手哟！

**最喜欢的河南美食作文13**

云南有秀丽的.苍山洱海，也有许多著名的美食哦。

云南米线就是云南最具有\*\*性的美食了，比较著名的有过桥米线、炸酱米线、砂锅米线等等，我和妈妈爱吃炸酱米线，它的酱很香，而且青菜多，不油腻。云南米线始于古代\*五胡乱华时期，北方民众避居南方而产生的类似面条的食品，也有说法是秦始皇攻打桂林时，当时北方士兵在桂林作战，吃不惯南方的米饭，所以当时的人便用米磨成粉状并做成面条的形状，缓解士兵的思乡之情。炸酱米线会有点辣，但是吃着却很香，米线是软软滑滑的，真是绝配！

另一个是烤乳扇，这个小吃以前我没听过，但是在大理古城经常能看见。这是一种产于大理洱源的奶制品，形状制作都很独特，是一种含水较少的薄片，乳白色，大概是菱角状的样子。看到络绎不绝的人买，我和妈妈就也买了两串，样子是像一张纸卷了起来，里面包含着非常甜的甜酱。其实还挺好吃的，只是我和妈妈都不太习惯吃太甜的东西，所以没吃完便扔掉了，有些可惜，但还是很不错的！

云南最多游客买回家做纪念的就是鲜花饼了，鲜花饼还是云南最有\*\*性的当地特色。它的名字就告诉了我们这是一种以鲜花为馅料的饼。鲜花饼的形状像象棋一样的大小，而且最重要的是它闻起来有一股清新扑鼻的花香，果然这就是纯天然的味道！我们怕吃不了就没有买，但是只要闻一闻味道，就已经满足啦！

云南有美景，有美食，大家也可以去云南旅游哦。

**最喜欢的河南美食作文14**

那里出产许多好吃的东西，那些东西飘出来的香味可以让人忍不住馋得直吞口水。

在家乡有许多风味独特的东西之中，首选绿豆饼，这种绿豆饼让人吃了还想吃，外面使用面皮做成的，里面的饼馅是用绿豆做成的，做绿豆饼的时候，先把绿豆拿去蒸，蒸好后把绿豆打成馅，再往里撒上一点糖和一点油，然后拿出面粉，加上水，边揉边加水，等面粉揉得很有弹性的时候，再把绿豆馅放入面饼内包好，最后把面饼拿去烤，烤出来的绿豆饼又香又脆，让人的口水直下三千尺，吃了一个想再吃一个。

我的家乡还出产橘子，从我家乡出产的橘子又大又甜，没有加农药，橘子里的果肉丰富，含有很多维生素C，秋天去摘时，果实累累，想吃好吃的橘子，必须选橘子皮是金橘色的，这种橘子汁多，特别好吃。

家乡的油饺更是美味，它的馅料有多种味道。白菜的，鸡蛋的猪肉的，，油饺是经过在油慢慢炸成的，外皮很脆，是金黄色，咬下第一口，里面的馅马上露了出来，外面的饺皮又香又脆，里面的馅有甜又好吃，两个合并起来，真的是太香了。

我们家乡还有许多好吃的食品，这只是我家乡的一点点，欢迎你来尝试。

欢迎你来潮阳吃好吃的美食。

**最喜欢的河南美食作文15**

小的时候，一放学就往街上跑，当然，这是在口袋里有几个钱的时候。穿过小巷，翻过小桥，就可闻到油炸臭豆腐的香味。经营油炸臭豆腐的是个瘦瘦的老人，眉毛胡子全白了，他总是挑一副担子，担子其实是木头做的箱子，前面一个箱子放着臭豆腐、酱油、辣椒酱和一叠小盘子，还有一个罐头瓶，里面插着几双筷子。后面一个箱子安放着一只小煤炉和一口锅。

老人总是站在街的拐角，专心致致地油炸臭豆腐。从没有听过他的吆喝声，但总有许多食客寻着香味而来，在他的小担子前站成一圈。他的臭豆腐很有特色，乍看上去黑不溜湫，和别的臭豆腐没有什么两样，但一入锅再一出锅，就变得金灿灿、香喷喷，涂上一层酱油或辣椒酱(他的辣椒酱是自制的，红艳艳的，辣得香，辣得舒服，黄黄红红，煞是好看。小心翼翼咬上一口(因为非常烫，外黄内白，外酥内嫩，香辣刺激，此时已不是在吃而是舌头打着卷往下吞。

老人一次总是只炸几块，炸好几块卖几块，所以等的人都是一个吃，其他的人共同行注目礼。吃油炸臭豆腐的人大多是女人和孩子，真的很奇怪，江南女子都是不吃辣的，但一到这担子前就都变成“辣妹子”了，辣椒酱涂了厚厚的一层还要涂，女人此时也不管斯文了，直吃得嘴唇通红，涕泪交加，热汗直冒。老人只是不住地说：辣得结棍，勿要吃得格许多。说归说，他也不去阻挡。所以，老人的辣椒酱每天都要消耗一瓶。

那时，我父亲每月给我五毛钱，至少有一半的钱是贡献给臭豆腐了。一块臭豆腐一分钱，吃完一块，这一天才能安静下来。有时候没有计划好超支了，那么，我就克制住自己不往那里跑，怕自己的眼睛里会长出钩子来。不过，那样的时候，只要我不小心溜到老人的担子前，老人总会洞察一切，好象发现了我的口袋里没有半分钱，就会笑眯眯地炸一块最脆最嫩的送给我吃。不好意思白吃，等下个月父亲寄钱来的时候，我马上就去还给他，老人也收下，但必定多炸一块臭豆腐给我。

离开那个江南小城二十多年了，我再也没有吃过那样美味的油炸臭豆腐(虽然我在其他江南城市也吃过油炸臭豆腐，但是味道好象总是差了一点。它总是出现在我的梦里，和它一起出现的还有那个连名字都不知道的白胡子白眉毛的瘦老人。

如果你问我最爱吃什么?我一定会毫不犹豫地说：“当然是小笼汤包喽!”你吃过小笼汤包吗?可好吃了，听我来介绍介绍吧。

小笼汤包小巧玲珑，看相很好。远看，十几个洁白无瑕小笼汤包紧紧地簇拥在一起，你挨着我，我挨着你，好像春天那活泼可爱的小桃花。在袅袅的“薄雾”中，小笼汤包似乎更惹人喜爱了。近看，白白嫩嫩的小笼汤包饱满，润泽，嗯，看起来就很好吃。瞧，那皮儿是多么的娇嫩呀，娇嫩得就好像胖娃娃肥嘟嘟的小脸蛋儿，轻轻一捏就破碎了。透过外皮儿，你能清清楚楚地看到里面那纯美的汤汁儿，怎么样，想吃了吧，别急，里面还有一颗如翡翠般润滑的牛肉呢!

小笼汤包不仅看相好，味道也很不错呢。俗话说得好：“轻轻移，慢慢提，先开窗，后喝汤。”不过我饿管不了那么多，望着那么美味的小笼汤包，我的口水早就“飞流直下三千尺”了，我顾不得什么淑女形象，抓起汤包就往嘴里塞，好烫，我捂着嘴巴叫了起来，这次我吸取教训，先轻轻地咬一口皮，顿时，汁儿涌进了我的嘴里，好醇，好润，好香，我沉浸在美妙的世界里，待我反应过来，我又迫不及待地往嘴里塞汤包了。

**最喜欢的河南美食作文16**

我的家乡——车头，有许多特色小吃。我记忆最深莫过于家乡的米果了。

我最喜欢做米果的这一天了。我盼呀盼，这一天终于来到了。早上太阳公公与我招手见面，我到了奶奶家，便看见桌子上有大团像球似的米果。小姨、姑姑她们围在一起，我见她们每人从那大团米果里挖了一小团，搓了几下后，就捏成一个个圆圆的球，再用那个“机器”一压，就压出一块块铰子皮似的小圆饼来。我见小姨做了一个好像鞋子一样的米果，我就把它称为“鞋子米果”。还可以把米果搓成一根根手指模样。全部做好了，就可以放在灶上蒸了。

我最感兴趣的还是炸的米果。是用香芋磨成的。外婆最爱做炸米果了。一进她家，首先映入眼帘的是外婆手里提的桶，里面是像泥浆一样的米果浆。只见外婆用手捏到再用手用力舀一下，那个泥浆似的小球就会掉到锅里炸了。

两家的米果非常快就熟了。我吃着又软又香的米果，心里有说不出来的快乐。一边吃一边想：“真好吃，我还想再要一点儿。”

虽然米果不是最好吃的，但是，米果却已成了人们最常见、最爱吃的食品了。还听说过年吃了米果可以消除你在以前的所有倒霉事，可以把它们吃得干干净净！

**最喜欢的河南美食作文17**

文题是文章的窗口，是概括文章内容的言简意赅的语句。

读者读一篇文章，首先映入眼帘的就是题目。

好的题目，如人的眼睛，能传情显神，让读者“一见钟情”，过目难忘。

所以，同学们在作文时，如非命题作文，可首先给文章构思一个具有吸引力、冲击力，让读者见之即惊又喜，不肯舍弃下文的标题。

如美国作家舒尔伯格的小说《我的精彩糟糕诗作》；还有学生在写作中用过的题目《高贵的施舍》等，都能给我们耳目一新的感觉，且使文章增添了无限光彩。

首先，巧用修辞手法添魅力。

因为修辞是一项富于实效性的语言表达方式，用得好，可以达到化抽象为具体的效果。

如一位同学在《关心》一文中是这样写地球的：“在远古时代，地球就像一位年轻漂亮的女子，绿荫如盖的大地，是她美丽的肌肤……”读这样的文章就像在欣赏一幅美丽的图画。

其次，善用名言警句。

如果我们在写作时恰当地运用它，就能收到事半功倍、画龙点睛之效。

选择具有时代精神的语言。

如一些反映时代发展的词语——“克隆”、“基因”、“因特网”、“情商”等。

如果在有些作文中运用这些语言，文章的时代感也会跃然纸上。

**最喜欢的河南美食作文18**

也许你尝过各式各样的美食，有中式的，西式的。可是我喜欢家乡的海鲜面，上桌的一瞬间以是香气飘满屋，沁人心脾！

说到这里，要尝鲜的人已经迫不及待吧！告诉你，制作海鲜面的主料是”随机“的呦，可以有：鲜活的大黄鱼、各类虾、梭子蟹、带鱼、龙头鱼、鲳鱼、小梅鱼……辅料可以按客人的口味来配：小青菜、咸菜、榨菜、各类蘑菇、西红柿等等。面条也有不同选择，可以是普陀特有的米面，也可以是切面。海鲜面的原材料是本地特有的，极容易买到而烧制海鲜面的过程也不复杂。

别看做面的程序简单，其实这里面可有讲究，不但有对食材的要求，也有对汤底和烹煮的时间有求。首先，海鲜的新鲜，这可是最关键的，最好是活蹦乱跳的，我们当地称为”透骨新鲜“；然后，各家的汤都是秘制的，这里我就是无可奉告；最后，火候和时间也要掌握得刚刚好，特别是面下在汤里的时间，绝对不能烧过头。舟山的面店老板也是经过练习，又有各自的秘制高汤，才能烧出如此美味的——海鲜面哦！

在舟山，应该没有一个人不曾品尝过海鲜面，而远道而来的客人也都会尝一尝可口无比的海鲜面。我爱家乡的海鲜面，香型它的味道、特点都会永久流传下去！

**最喜欢的河南美食作文19**

我爱我的家乡河南。在河南，有很多很多的特色小吃，而在这里全部的特色美食中，烩面如同出类拔萃一样，出类拔萃。但凡来过河南的人，吃烩面，可乃免不了的。

这烩面往往出名，是有哪个它味道好，算命也罢。泛着油亮的羊汤理“躺”这宽宽细细长长鲜面条，碗的一边则“睡”这海带和豆油皮，几堆红薯粉条上衬着翠绿色的香菜。令人一看就禁不住狂咽口水。

呵呵呵，即然饱了眼福都淌口水了，那我也叫你怎么做吧！

最先，要先熬一些高汤，等4、五个钟头就可以了。等的情况下可别忘记揉面。以后拿出面片，幅度匀称的向两侧拉，随后放进烧开的高汤中，送到面煮开后，再再加上牛肉、香菜、海带和豆腐皮，一碗香甜可口的烩面就搞好了。

吃烩面的情况下也挺有意思的。我很喜欢一次把一根面所有吞掉，随后再用心去感受海带、豆腐皮的味道。那免的软滑，汤的鲜滑加在一起的味道，简直流连忘返啊！最终，我很喜欢大口大口的喝粥，那觉得简直爽死了！

如今再回忆起来，烩面那独有的香气好像还留到唇齿之间，真让人很长时间难以忘怀！

**最喜欢的河南美食作文20**

云南，一个美丽的地方。这里有26个\*\*\*\*，这里还有全亚洲最大的斗南花市，当然，今天我不介绍这些，而是介绍美食

云南最有名的糕点，你知道是什么吗？不错，正是鲜花饼，那诱人的饼味，还有那清香的玫瑰，一个字，“绝”。先看外表，金黄的外皮，里面的玫瑰粉红粉红的，一些白色的白糖。看起来就很不错，再尝尝味道。哎，更不错，几十层酥脆的外皮，有一种入口即化的感觉，里面的\'玫瑰香而不腻，还有那美美的汁水在嘴里有一种回甜感，就是总体来说有点甜，但是脆皮的香和玫瑰的混合在一起，饼味把甜给消了一点后，味道就香甜的很。酥脆的饼味和清香的玫瑰，甜而不腻，脆而不干。

补充一下，还有抹茶和豆沙味的哦！

抹茶味的吗，总体上也不错，外表上全是绿的。可味道上也还行。一口下去跟原味差不了多少，如果吃了含油太多的时候，可以调整口中的气味。

豆沙的就是加了一点豆沙进去，没有原味的好吃，不过也建议大家可以去尝一下。

怎么样？云南的美食不一般吧？你快也来尝一尝吧！

**最喜欢的河南美食作文21**

我的家乡在河南，我爱家乡的花生!

在秋天的季节里，我的家乡会是一片欣欣向荣的景象!农民伯伯到田中收了许多的粮食，为冬天能过一个开心的春节。

今年我在家过年的时候，我们一家一起忙着收花生，正在这时，我忽然想起一个谜语：麻布衣裳白夹里，大红衬衫裹身体，白白胖胖一身油，建设家乡出力气。我想你们一定猜出来了吧!对!就是花生!你们可真聪明!

到了第二天，妈妈给我们煮了一大锅花生，剥开花生皮，就看到红红的花生豆豆，我和弟弟馋得口水一滴一滴的往下流。妈妈看到了笑着说：“你们这俩小馋猫，花生煮好了，你们开动吧!”于是我和弟弟迫不及待的伸出了手，忙乎起来。满满一大盆花生转眼就化成了满地的花生皮了!真是太好吃了，摸着鼓起的小肚子，我和弟弟对着脸笑起来了。

我家乡的花生真是好吃得不得了，欢迎你到我的家乡来，我的家乡不只有花生，还有好多好多好吃的特产，你来了，热情的河南人一定会让你满载而归的!

**最喜欢的河南美食作文22**

我的家乡在三明。这里有我最喜欢的一道美食——苦瓜炒牛肉。

苦瓜炒牛肉是一道非常奇妙的菜肴。这道菜色香味俱全，而且意寓优美。那一片片牛肉就像广阔的沙漠，绿油油的苦瓜好似沙漠中一片片绿洲。苦瓜压在牛肉底下意味着沙漠终究会慢慢长出绿色植物来。

因此，吃这道菜要先吃表面看起来像沙漠的牛肉，吃完牛肉就剩下绿油油的绿洲了。每次闻着芬芳扑鼻的牛肉炒苦瓜，我都时不时想预先咬上一口。不过，炒这道菜要花费很大的功夫。炒牛肉的时候，发出的哗啦啦地响声，就像厨房下了一场雷阵雨似的。

这道菜不仅好看，而且口感也非常好。味道甜中带苦，超级美味，让人吃了还想再吃。

这道菜还有一个非常特别的功用，那就是吃了这道菜会让人解除疲劳。也正因为它有这么多好处，所以人们都愿意坐下来慢慢品尝。

这就是我最喜欢吃的美食——苦瓜炒牛肉。

**最喜欢的河南美食作文23**

说起\*的美食，那就像天上的星星一样多，有成千上万种，从烹饪方法上分类炒的、煎的、炸的、烤的、炖的、腌的、焖的、熏的、蒸的等等，每一种烹饪方法不同，做出来的佳肴味道都有所不同，我最喜爱的美食你们猜猜看是哪一种，不过\*的美食这么多，英才的话，就像大海里捞针一样难了，那么我先给大家提示下，这种美食烹饪方法是煮的，好了，不买关子了，我最喜爱的美食是河南烩面。下面我就说说河南的羊肉烩面哦。

说起河南烩面，来头可就大了，据说，羊肉烩面可是飞机轰炸出来的美味。\_时期，日\*飞机经常空袭郑州，当时有一名厨师叫做赵荣光的，特别爱做面食，一天正在做面食飞机来了，就去躲避飞机的轰炸，回来后就把剩下的苗条加点羊肉汤烩烩再吃。久而久之，赵师傅发现重新烩过的面也很好吃，就潜心研究，在面里放些盐、碱、等，是面条更劲道、爽滑，做出的面别有一番风味，后来就成了一道传统的美食。盛一碗烩面，香气扑鼻，烩面之香，功夫在于高汤，汤是由小山羊肉和羊腿骨熬制成的，加进党参、当归、黄芪、白芷、枸杞等多种滋补中\*熬上一天，既去了羊肉的膻气，又消减了羊肉的火气，十分滋补。舀上几勺高汤，加上一些羊肉，配以黄花菜、木耳、、千张丝、鹌鹑蛋等，上桌时在撒上一把香菜，淋上一勺辣椒油（可以根据给人口味添加），放上几瓣糖蒜，吃口面，喝口汤，夹片羊肉，\*香味足了。各位朋友有没有被吸引到胃口哦。

所以各位来河南的出差办事、或者旅游的小伙伴、大伙伴们，千万不要错过哦，会让一尝忘不掉哦，同时热烈欢迎大家来河南玩哦。

**最喜欢的河南美食作文24**

我们一家是地地道道的云南人，在我成长记忆中，家里经常能吃到很多云南的美食，比如玉溪的豆末糖和干鱼干虾、宜良的烤鸭、大理的梅子、保山的小绿豆……

云南好吃的东西数不胜数，我印象最深刻的首先是“拐枣”，曾经见到这东西我以为是树根，怎么都不愿开口尝一尝，后来被它甜甜的独特味道吸引了，欲罢不能。通过查询资料我才知道，这东西对身体好处还挺多，可做汤和泡酒，有利身体健康。

当然我们家乡还有让人害怕的“昆虫”美食，爸爸是一个美食家，他说很多昆虫富含的蛋白质和氨基酸有助于小孩长身体，因此我就有机会品尝竹虫、蜂蛹。对吃虫这件事我的胆子很大，记得去年国庆节期间，爸爸带我去红河州体验少数民族生活，在那里我吃到了水蜻蜓。没想到吧，在云南品尝美食也需要极大的勇气和智慧呢！

云南有蓝蓝的天，有清新的空气，有各种各样有趣的美食，生在云南，长在云南，真是一件非常幸福的事！

**最喜欢的河南美食作文25**

泱泱华夏，有五十六朵民族之花。无论是特色服饰、节日风俗，其深厚的文化底蕴都深深感染了我们。

云南，这个美丽的省份，犹如嵌在东方的一颗明珠，让我们惊叹。俗话说得好：云南十八怪，三个蚊子一盘菜。正是因为云南美食饮食文化的独特，所以它被称为“美食之乡”。这里多种多样的小吃和独具一格的美食佳肴赢得了全国的大加赞誉。

云南米线，以其精心的制作过程和别具一格的味道在全国享有盛名，而成为云南的一大特色。做这道菜就像制作一件工艺品，各个步骤都马虎不得。首先，得准备一些适量的米线，一些木耳，生菜叶。然后得熬一锅热气腾腾的鸡汤，将\*\*\*等配料放入锅中，接着将煮过的`米粉放进锅中，加上盐和味精等作料。若想要米线的味道更加鲜嫩爽口，可以放入榨菜丝、火腿肉片等，最后再掺一些清水，用文火慢煮一小会儿，即可开吃了！相信那香喷喷的味道会使每一个来云南的人流连忘返！

除了美味的云南米线以外，云南的“十八怪”也是一绝。故有此顺口溜：

云南第一怪：鸡蛋用草串着卖。

云南第二怪：粑粑饼子叫饵块。

云南第三怪：三只蚊子炒盘菜。

云南第四怪：石头长到云天外。

云南第五怪：摘下草帽当锅盖

云南第六怪：四季衣服同穿戴……

这段顺口溜，在云南可谓是家喻户晓。我们先来谈谈第三怪：“三个蚊子炒盘菜。”在云南，何时何地来一盘虫菜并不稀奇，而且，家有贵客到访时，云南人还会做一顿“虫虫宴！”很多外地\*\*为惊叹吧？在人们眼中，虫似乎是一种不招人待见的东西，可是，聪明的云南人“化腐朽为神奇”，用昆虫做美食，一大桌子上，放眼望去，全是清一色的昆虫。有的是爆炒蜈蚣，有的是凉拌毛肚，还有的是蟑螂和小葱炖汤……虽然菜式不是那么美观，可味道却别具风味！

要是你去到云南，看见这些美食，可别吓得跳起来哟！

**最喜欢的河南美食作文26**

我的家乡在河南焦作，家乡有许多特产。四大怀药：怀山药、怀地黄、怀牛膝、怀菊花;武陟油菜;五里源的松花蛋;沁阳的闹汤驴肉。我最喜欢的是闹汤驴肉。

闹汤驴肉相传在明清时期就已出名。传说，是一个姓董人家杀掉自家闲下的一头驴，精心制成小车驴肉上街出售，从此开始卖驴肉的`营生，久而久之，驴肉越做越香，名声越来越大。

闹汤驴肉，分成肉部分，一盘驴肉，和一碗汤，吃的时候驴肉沾着汤吃。闹汤营养丰富，驴肉肉质细腻，色泽明亮，非常滑嫩，是老少都喜欢吃的一道美食。

希望大家能到我的家乡去做客，品尝家乡的美食!

河南美食的作文3篇（扩展3）

——河南美食——胡辣汤 - 我喜欢的美食作文300字

**最喜欢的河南美食作文27**

从小到大，爸妈带我吃了一些可口的美味，如酸的“凉拌粉”、甜的“\*\*\*炒鸡蛋”、苦的“炒苦瓜”……而我最喜欢吃的还是河南的“麻辣粉”。

去年暑假，我和姐姐去了河南（爸妈在那儿打工），我们在那儿玩得很开心。

有一天，妈妈带我和姐姐上街买东西，途径一家粉馆，门口招牌赫然入目“河南特色小吃”。妈妈看了看我和姐姐，笑着说：“走！我带你们吃好东\*\*。”我们一起走进餐厅，妈妈点了三碗特色小吃——麻辣粉，我们一人一碗。我看着“麻辣粉”，真是“一见钟情”，香气扑鼻，并且每一根粉条都很长，摆放也很美观，更显眼的是整碗皆呈红色，让人惊叹不已。我开吃了，每一根粉条都很有弹力，吃起来润滑可口，风味独特，还带着浓重的辛辣之味。没吃几口，我就眼泪、鼻涕都呛出来了。“真辣啊！”我说。喝了几口饮料，我又继续吃起来。我吃得很快、很疯，以至于妈妈、姐姐都看得目瞪口呆……

从这以后，我在河南的每一天都要买一碗“麻辣粉”品尝，真是越吃越有味。直到现在，我对河南“麻辣粉”情有独钟，回味悠长，难以忘怀。

**最喜欢的河南美食作文28**

走在小路上，一阵扑鼻的香气飞进了我的鼻子里，我就情不自禁地来到散发香气的地方，我抬头一看，原来是小路上最有名气的饭馆——大螃蟹。我走进了店里，人已经挤得水泄不通，原来是我们家乡的溱湖簖蟹。

说到簖蟹，我就口水直流三千尺，那香气足以把你香醉。刚开始那穿着青色衣服的螃蟹，就像穿着刀枪不入的铠甲的战士们，放入锅中蒸一下，那些战士就没那么快活了，开锅后那些螃蟹就像关羽一样憋了个红脸，看着看着，我恨不能马上抢过来吃。

我等了半天，那肥美可口的大螃蟹才到了我的手中，我打开螃蟹的铠甲时，那香气就已弥漫在了整个饭馆。我看见那红红的蟹黄，立刻抓起蟹黄，放入我那“血盆大口”中，咬了一口，那口感真是糯糯的，那鲜味在我的嘴里回荡，慢慢流到了我的胃里，我的心也被这种香气给包围了。我又来了一口，真是越吃越像香，蟹黄被我吃了个精光，到了蟹肉了，我扒开蟹身，把它分成两半，只见那雪白雪白的肉，把它放入了我的嘴里，那软软的肉在我的嘴里滑滑的，我整个人感觉那蟹味直冲我的味蕾。

“此时吾得见识有，人间才时几回吃。”家的味道在我心灵闪耀，同乡人民真是智慧与淳朴。

**最喜欢的河南美食作文29**

我的家乡位于濮阳北部的台前县，距离黄河大约十里地，一条清澈的金堤河向东流去，我的家就在金堤河脚下。

俗话说：“靠山吃山，靠海吃海。”附近的人们都常去河边钓鱼。姥爷每次都把钓的鱼带回家，交给姥姥来做鱼，姥姥最拿手的就是做糟鱼了。姥姥总是不厌其烦地把每一条鱼都处理干净，处理好了，然后再准备做鱼的材料：葱叶、花椒、茴、葱姜、蒜、盐、酱油、醋和辣椒。

姥姥先把炉子烧地旺旺的，放上锅，烧热油，麻利地把葱姜蒜丝放进锅里，随着一声“嗤啦”，一阵香气飘过来，我马上凑到锅边，一下子有了食欲。姥姥也没空理我，只顾快速地来回翻炒葱、花椒，又赶快倒进一些酱油，屋里的香味更浓了。姥姥加了些水，放上盐，烧开后，放上一层葱叶，然后把鱼放在葱叶上，然后再盖上葱叶，加些醋，姥姥说这样可以让鱼刺烂得快。有些动作老老实一气呵成的，忙完停下来，姥姥额头上已有汗珠。

姥姥每次做糟鱼几乎都在晚上进行，锅在炉子上坐一夜，等第二天醒来的时候，一锅糟鱼就做成了。鱼一条一条整齐地排放在锅里，我忍不住，捏上一条塞进嘴里，品尝着雨，与肉又松又软，刺也烂了，香中带些辣味。

也学是鱼的香味太浓了，邻居家比我大两岁的林林常在姥姥掀锅后不久，就凑摸着来我家了。姥姥给他也盛上半碗，很快他妈也来了，谁都抵挡不了这诱人的香味，林林妈变吃边对姥姥的手艺赞不绝口。我一口气能吃上多半碗，哇!真的是太美味了。可以说，糟鱼陪我留下了美好的吃的记忆。

现在，故乡的金堤河还在我脑海里闪着金光，糟鱼还散发着香味，姥姥的容颜却苍老了，我更加想念记忆中香香的糟鱼，想念着用糟鱼带给我关怀的姥姥。

**最喜欢的河南美食作文30**

俗话说：“民以食为天，人是铁，饭是钢，一顿不吃饿得慌。”

要说我们温州美食，可真是数不胜数啊……

馄饨是我最爱吃美食之一。猪肉、虾肉、蔬菜、葱、姜构成最基本馅料之选。菜肉大馄饨与鲜肉馄饨曾是上海小吃店基本。我补习班老师跟我说过，馄饨肉是放在搅拌机里先搅一次，然后再放到绞肉机里，再搅一次，这样反复搅后，馄饨那个肉就变得非常烂，所以，馄饨好吃，就是因为它肉香，味美。我还爱吃一样温州美食，那就是松糕。每当秋天快到冬天时，我爷爷就会买松糕给我吃。也每到那时，我一饿，就吃，一饿，就吃。松糕呢又以矮人松糕最为闻名。这矮人松糕实际上就是猪油糯米白糖糕，它所选用全是这一年纯糯米，过水磨成细粉，拌以猪臀尖肥肉丁、桂花与白糖，再炊熟切块。现做现卖矮人松糕，吃起来松软绵糯，甜中有咸，点缀于上面桂花更是让它清香无比。还有啊据说，这“矮人松糕”发明自抗日战争后期，那时有个温州人叫谷进芳，在城区五马街口设摊制作松糕，以用料考究、制作精细出名。因为谷进芳个头矮小，就称他做糕为“矮人松糕”。

温州还有各种美味小吃，如：米面、炒粉干、灯盏糕、鸭舌、鱼饼、江蟹生……

我家乡真美，

不仅有青山与绿水，

还有那唇齿留香美味。

出水芙蓉是馄饨，

芝麻流油是汤圆，

茶山杨梅一串串……

**最喜欢的河南美食作文31**

云南著名的风味菜点有：菊花银耳气锅鸡、太极干巴菌、鸡丝虎掌菌、鱼茸乳扇卷、过桥米线、糖腿破酥包子、都督烧卖、铒、蒙自年糕等。汽锅鸡 因用汽锅蒸制而得名。昆明南部建水出产的紫陶汽锅，采用当地的红、黄、青、紫、白五色陶土制成，具有“色如紫铜，声如罄鸣，光洁如镜，永不褪色”的特点。制作时，艺人先将五色土泡水，搅浆，再过滤成绿\*\*\*.陶泥。制成泥坯后，绘上山水、花卉等图案，再雕刻和嵌上其它颜色的陶土，经过烧炼和用石器打磨，使之浑然一体，图案清晰。那些用久了的汽锅，光可鉴人，俨然是古朴典雅的民间工艺品。

制作汽锅鸡时，先将鸡块入锅，放上佐料后，搁进放了水的大砂锅里，封严锅盖。用旺火蒸煮约四小时。这时，蒸汽从汽锅底部中间的一根管道不断地喷进里面。既蒸熟了鸡块，又在锅内凝成水珠，成为汤汁。从而，使汽锅蒸出的鸡块肉烂骨离，汤鲜肉嫩，最能保持鸡的原味和营养。

云南盛产药材，当地人在蒸制汽锅鸡时，还爱加上一些中药材。例如，产于高寒草甸山地的冬虫夏草，冬为虫，夏为草，富含虫草酸、维生素、蛋白质等，可治疗肺结核、肺气虚、肺肾两虚，对肾虚阳萎、腰酸背疼等症亦有疗效，因而与人参、鹿茸齐名。三七，医学界认为它有治疗冠心病、抗癌和提神补气之效。天麻则对头痛、头晕、手足抽搐、痉挛和风湿痛有显著疗效。因此，人们在蒸制汽锅鸡时，常常对病下药，分别放进适量的冬虫夏草、三七、天麻等，以滋补强身，祛病延年。

河南美食的作文3篇（扩展6）

——西安的美食作文3篇

**最喜欢的河南美食作文32**

过桥米线，以其制汤考究，吃法特异，滋味鲜甜清香，咸淡相宜而成为云南特有风味小吃。过桥米线主要以汤、肉片、米线再加佐料做成。汤用肥鸡、猪\*\*骨等熬制，以清澈透亮为佳；将鸡脯、猪里脊、肝、腰花、鲜鱼等切成薄片，摆入小碟；米线则以细白、有韧性者为好；同时备有豌豆尖、黄芽韭菜、嫩菠菜等。吃时，以大“海碗”盛汤，加味精、胡椒、熟鸡油，汤滚油厚，碗中不冒一丝热气。汤上桌后，将鸽蛋搕入碗内，继将肉片氽入汤中，轻轻一搅，霎时变得玉兰片似的雪白、细嫩。然后放入鲜菜、米线，配上辣椒油、芝麻油等，便可食用。碗中红白黄绿相交辉映，奇香沁人，使人胃口大开。

我还听过关于过桥米线的一个传说，从前，有个书生要去进考，一天，天气很冷很冷，他的妻子做了一碗米线，经过很常的路他来到了一条桥，过了桥便来到了书生休息的地方，到了那米线还是很热，书生吃过后觉得十分好吃，后来他中了进士，因此姑娘为他送米线的时候过了这条桥，于是便叫过桥米线。

**最喜欢的河南美食作文33**

各个地方都有自己当地独特的饮食。像兰州的拉面，东北的馄饨，天津的狗不理包子。而三大火炉之一的重庆呢，除了火锅，与重庆人形影不离的就该是小面了。

今天又来到街角的一家小面馆吃面。和重庆大多数小面馆一样，这里不足十平米，装修也不算豪华，就马马虎虎吧。其实重庆人并不喜欢面馆装修太好，反而喜欢坎儿上路边儿简陋的面摊，不为什么，就因为在这样的环境下吃面才有味道，才有纯朴新鲜的感觉。我点了二两素小面后，就等待着面上桌的那刻。说实话，尽管有杂酱面、牛肉面等，我还是钟情于小面;就如同方便面，几十种新口味还是赶不上最初的红烧牛肉面。新的不一定是好的，在吃面这一点上的确如此。而我对小面的印象就像对重庆人的印象，朴实、耿直、豪爽。

师傅先往锅里丢了一把水面后，接着放了一点儿藤菜。趁面还未烧好的时候，师傅就开始打佐料。重庆小面对佐料是很讲究的，辣椒、花椒、大蒜水、花生米、咸菜……一共要放十余种配料。据说辣椒要当天用完，以保持其鲜味。最后，师傅把面从锅里捞起来，我就远远闻到小面独特的香味渐渐飘来。

重庆人天生爱吃辣。这与重庆潮湿的气候分不开。在重庆住久了的人，总觉得嘴里少点什么味儿，而火锅和小面就满足了重庆人的胃口，也造就了重庆人豪爽耿直的性格。重庆的辣不像湖南那带的，重庆的辣是麻辣，而不是一味的干辣。倘若你哪天来到重庆，不要只把眼光停留在火锅上，最好来亲自品尝一下重庆的小面。要知道，重庆人吃火锅很频繁，但总不能天天吃;而小面就不同了，只要你什么时候想念小面了，或者抵挡不住街边面馆散发出的香气了，都可以从包里掏两块五角钱解解馋。难道你还怕在重庆街头找不到面摊?不会的。重庆人对小面的爱是难以言喻的。

我还依稀记得年前，小面只卖一块二，不到十年，面钱就翻了一番。而居民的收入在这近十年间，也翻了一番，更说明了重庆小面同重庆人的生活是息息相关的。

**最喜欢的河南美食作文34**

“百里不同风，千里不同俗。”每一个地方都有自己独特的.饮食风俗。我的家乡台州同样拥有自己特色的小吃。

在台州，各种各样的小吃到处都是。不过，我最喜欢的还是食饼筒。食饼筒是台州的特有小吃，它又叫五虎擒羊，顾名思义，就是把各种美味佳肴用纸一样薄的麦焦皮包成卷装。它说是小吃，但实际上家家户户都把它作主食，因为面皮里已经包裹了桌上所有的菜肴。我们台州，每一年端午节都一定要吃这个，想一想，在端午节那天，吃上一口，再喝上一口雄黄酒，门上再插几支用菖蒲做成的辟邪剑，那浓浓的端午味就出来了，多美啊！

做食饼筒有繁有简，其中最关键的便是面皮。面皮的质量非常讲究，不能太薄，太容易破，也不能太厚，咬起来口感不好。现在，外面都有皮子卖，省却了许多麻烦。里面的馅一般来说会有米面，鸡蛋，绿豆芽，卷心菜，洋葱，当然也可以根据自己的口味包裹，基本上所有的都可以拿来当馅。

食饼筒味道颇佳，自古以来有一些诗人也写了诗句来赞美：“端节又来临，喜气弥漫墟落。炉灶香腾麦饼，冒炊烟喙角。”“暑中小住宁非佳，邻翁小馈饼卷麦。”由此可见食饼筒是多么受欢迎。

台州有许多的特色小吃，色香味俱全。我透过小吃冒起的热气，看到了一片浓浓的台州文化。

河南美食的作文3篇（扩展8）

——河南的美食作文500字 (菁选3篇)

**最喜欢的河南美食作文35**

我们四川有许多美味的食物，其中最让我心动的还是--------火锅。

火锅是我们四川人爱吃的东西，锅里开了花的是脆皮肠，又百又方的是诱人的虾饺，粉粉嫩嫩的是潵尿牛丸。还有红海似的汤，星星点点的葱……

火锅不仅看相好，味道也好。只要有锅底，你就只须把加工过的食品放进去煮等几分钟“一幅美丽的图画”就盛现在你的\'眼前。我想这时，你的口水就如同庐山瀑布般“飞流直下三千尺”了，赶快夹一个你喜欢地尝尝吧！辣咸鲜香，味道一就俱全、妙不可言。食品的鲜香，火锅的鲜香，火锅的麻辣，如同所有味蕾都被激活了一般，过了一会，辣味还在你嘴中循绕，味蕾也在不停的吮着辣味。这种辣激活了我所有味蕾，我能感到味蕾们争先恐后的吮着辣，一刻都不肯放松，直到你吃第2口，味蕾才会又一次更深的被激活，真恨不得把舌头也咽下去。味蕾在一次被辣争服，这时你就会说出11画的那个字--------爽。

还等什么，让你的舌头在过一次火焰山吧。

河南美食的作文3篇（扩展4）

——云南美食作文10篇

**最喜欢的河南美食作文36**

尽管离开湖北老家多年，但我仍然对热干面念念不忘，吃起来那叫一个美。

1963年的汉口，有一名叫蔡明伟的人，它的汤面很受欢迎，客人经常要排很久的队，队伍像一条摇头晃脑的长龙。有的人等不及就走了，蔡明伟为了更好地将面买出去，就把面煮至七八成熟，降温后抹上油，卖面食就快了。

一天，他发现油麻作坊的芝麻酱香气扑鼻，就把芝麻将将加入里面，撒上萝卜丁、葱花，大家都说美味可口，后来经过改造，把芝麻酱改成了花生酱，热干面就此诞生。

到现在还清楚地记得我第一次吃热干面的情景，但是我还小，听他爸爸说要去吃热干面立刻被吓得手无足措，犹如一只受惊的小羊，害怕极了，幼稚的我不知道热干面是什么，那个“热“字很吓人，我怎么也不敢去吃热干面，最终在家人的劝说下，我小心翼翼地舔了一下。原来那么美味，热而不烫，反而还有一些温暖，非但不干，还有一丝丝顺滑，既不会太咸，也不会过于清淡，味道恰好，令人回味无穷，那次我一下子就吃了整整一大碗。

热干面十分特别，当你靠近热干面时，会闻到一股浓烈的香气，像芝麻磨碎以后的香味，但不会呛到，被花生酱的香味覆盖了。哦，面的长短粗细也刚好到位，体现出了湖北人粗中有细的性格。

**最喜欢的河南美食作文37**

第一篇：河南美食烩面

提到河南小吃，洛阳的水席、开封的包子、郑州的烩面，是河南齐名的三大小吃。今天我就给大家简绍一下这：河南烩面。

这烩面，看上去卖相极好：透白的面条，配上像碧玉般的香菜。可是让人食欲大增，还没吃呢，哈喇子估计就要留下来了。如果再淋上辣椒油，白里透红，绿配红。当艺术品展出都可以了!

看着好看，做法嘛……说简单也不简单，说难也不难。说白了，就是羊汤煮面，但想做好，这里面的门道可就多了去了。

先要熬煮面用的羊汤。用羊肉和羊骨头，配上八角、大料、草果、茴香一起用纱布包裹，制成调料袋，放进锅里煮。先用大火煮开，再用小火慢炖2~3小时。(怎么感觉像某些方便面的广告……)煮完放盐，放在一旁备用。煮完出锅的羊汤，带着一股鲜味。还没吃面呢，胃口都已经打开了。

之后和面。和面前要先加上一勺盐。之后，每揉10分钟，就要醒20分钟。而且要反复3~4次，不然面条可不会劲道。不过，这个步骤，也确实有点麻烦。面条揉完后，擀成合适的形状。还可以抹一些\*拉油，增加\*泽。再盖上保鲜膜，然后再醒20分钟。在醒面条的时候，还要准备一些配料：羊肉、粉条、黄花菜、香菜、豆腐丝、海带(或选用木耳)、鹌鹑蛋。

接着就要煮面了。锅中放入熬好的羊汤，然后把羊肉、香菜等配料放入搅匀。之后放面，并加盐调味。煮熟出锅。一碗美味的烩面就做好了!

吃的时候，就是一种享受了。依照我的习惯，先把配料吃了。各种鲜味，冲入嘴中。一下把胃口打开。之后吃面，一口口面片带着羊肉的鲜味入口，一点也不觉得腻，而是很爽滑。吃碗面，再喝上一口鲜美的羊汤。一声“爽!”脱口而出，真乃人间第一美味!

不光是好吃，这烩面的来头也很大。传说，在李世民(也就是唐太宗。)登基前。他患病落难与一个农民家。一个老妇人将一头“四不像”(麋鹿)宰杀，炖成汤。做面条给李世民吃。他一吃，病就好了。

怎么样?这就是我们河南的特\*美食：烩面。各位“吃货”(指特别喜欢吃的人)们，动心了就赶紧找家烩面馆，买一碗大快朵颐吧!

第二篇：河南美食烩面

河南，是生我养我的地方。一谈到河南，我就有许多话要说，特别是河南的美食。

一谈到河南的美食，我就想到了烩面。

烩面是河南特\*美食，有着悠久的历史。它是一种传统风味小吃，以味道鲜美，经济实惠，享誉中原，遍及全国。洛阳的水席、开封的包子、郑州的烩面，是河南齐名的三大小吃。

每天中午、晚上，街上大大小小的面馆都会开张，店里面烩面味香飘四溢，令人忍不住吃上一碗。当烩面上来的时候，顾客接过面，拿起筷子，把面拌匀了，“呼呼啦啦”的吃起来，不一会儿，一碗烩面被吃得干干净净。

烩面的味道好不好，取决于它的汤、面和辅料，汤用上等嫩羊肉、羊骨一起煮五个小时以上，先用大火猛滚再用小火煲，骨头油都熬出来了，煲出来的汤白白亮亮，犹如牛乳一样，所以又有人叫白汤。

面则是用优质高筋白面粉，兑以温开水和成很软的面团，反复揉搓，使其筋韧，放置一段时间，再擀成四指宽，二十公分长的面片，外边抹上植物油，一片片码好，用塑料纸覆上备用，等要吃的时候，就把它拉成面条，这样吃起来才会有口感。

辅料以海带丝、豆腐丝、粉条、香菜等，上桌时再外带香菜、辣椒油、糖蒜等小菜。一碗香喷喷的烩面就是这样做出来的。

我爱吃河南的烩面，更爱河南那豪爽的味道。

第三篇：河南美食烩面

洛阳的水席，开封的包子，郑州的烩面，是河南齐名的三大小吃。作为一名小小河南人的我对河南烩面更是情有独钟啦。

从小生长在河南，面食几乎成为我最主要的盘中餐，而奶奶最拿手的就是做烩面了。它那丰富的营养，优良的味道，使我健康茁壮地成长。小时候每一次去体检，身高几乎总是高出其他同龄孩子一大截，家里人常常为此津津乐道。

如此好吃的烩面，我就来介绍介绍它吧。

制作烩面的主要原料：小麦面粉，羊肉，香菜，豆腐皮，海带，菠菜，当然还少不了油盐酱醋等调料。

烩面的制作过程其实也不复杂：首先是和面，一共需要和3~4次面。然后是醒面，醒面这个过程最重要，至少要醒3小时以上。为什么叫做“醒”面呢?面粉本来是处于休眠状态的，“醒面”是将它从沉睡中唤醒的发酵过程。当然在醒面的同时，我们需要将带骨牛肉或者羊肉炖汤，汤里只放姜。肉炖烂后将其捞出并准备香菜，海带丝，豆腐皮等备用。然后将面切成2厘米宽的长条后两面抹油，接着再次醒面半小时。之后，将长条的面甩开，越拉越长，直到拉成细面条后将它伴着海带菠菜一起煮熟，最后再浇上肉汤入碗。这样，一碗热气腾腾、香味扑鼻、营养丰富的河南烩面上桌了!也许正是这种各种各样的配料烩制在一起的做法，所以叫烩面吧。

烩面对于河南人的意义十分重大，号称“烩面之城”的郑州，烩面馆遍布全市的华街冷巷。外地人来到郑州，首先想到的便是尝一尝地道的羊肉烩面;本地人款待亲朋好友的保留菜式也是香浓的河南烩面。原来，相传在李世民建立唐朝的时候，烩面就已经流传下来了，怪不得这么有名呢!当然，烩面里丰富的营养元素对于我们身体的健康成长也是不可或缺的。

现在，我已经好久没有闻到那熟悉的味道了，个子也跟着\*似的，大大降低了长高速度……

朋友们，不到长城非好汉，来到郑州不吃烩面，那也是人生一大遗憾啊!

更多热门文章：

1.河南美食作文：舌尖上的河南家乡美食

2.关于河南美食的作文

3.河南美食——烩面

4.家乡的美食作文

5.河南特产美食作文

6.河南美食作文：河南烩面

7.家乡美食烩面作文

8.河南美食作文：舌尖上的濮阳

9.家乡美食河南烩面作文

10.家乡的美食——河南烩面作文

**最喜欢的河南美食作文38**

我的家在兰州，这里的美食不计其数。有美味的牛肉面；有可口的灰豆子；还有解渴的热冬果。这些美味都香飘金城，但是我最喜欢吃得就是那牛肉面了！

兰州人吃牛肉面都吃上了瘾，不论大人，还是小孩，都喜欢吃牛肉面。在兰州的大街小巷，随处都可以找到牛肉面馆。每次我路过牛肉面馆，都直流口水，而且就像一只小馋猫一样冲了进去，妈妈在后面紧跟着。进了牛肉面馆后，妈妈立刻要了两碗牛肉面。你看，拉面师傅可以拉出好多种面，比如：毛细、大宽、宽的、韭叶、粗的、二细、三细等各种各样的款式，而我最爱的就是那毛细了！

等妈妈把热腾腾的牛肉面端上桌子的时候，我看到那红红的辣椒油，清清的汤，汤上面飘着嫩绿的香菜和蒜苗，还有纯白的萝卜和黄色的面。闻着这香喷喷的牛肉面，不一会儿我就狼吞虎咽地吃完了。

听妈妈说：“相传，牛肉面是清朝一个叫马保子的\_厨师所创制的面食，后人又把这种面食文化发挥到了极致，吃得名扬天下”。听了妈妈的话我更加喜欢家乡的牛肉面了。

听了我的介绍，恐怕你已经直流口水了吧？那就快来我的家乡吧！我在家乡等着你哦！

**最喜欢的河南美食作文39**

黄岩的传统美食很多，比如：番薯庆糕、泡虾、姜汤面、蛋清羊尾……但我最喜欢的还是宁溪麦鼓头。

我奶奶经常做宁溪麦鼓头给我吃。制作过程是：首先将面粉加点水揉成面团；取其中的一小块做成有口的圆，然后放入一些准备好的馅料，把口封上，做成包子状后，将它用擀面杖擀成一个薄饼，放在平底锅里煎烙，等到朝下的一面烙得有些黄了，再把它翻个身烙另一面，这样翻来覆去烙几次，使两面的面饼均匀受热，里面猪肉的油就会慢慢地渗出来，猪肉和梅干菜的香味就会飘出来。快要起锅前的.麦鼓头中间受热膨胀，就会鼓起来很高，像大肚皮一样，我想这可能就是麦鼓头名字的由来吧。

烙两分钟左右，一个色香味俱全的麦鼓头就做好了。看着圆滚滚、香喷喷、黄灿灿的麦鼓头，我的口水就忍不住地流下来了，我迫不及待地吃了一口，还想吃，真是人间美味！

宁溪麦鼓头，制作方法特别，味道可口，是一款传统的美食，深受人们的喜爱。

**最喜欢的河南美食作文40**

周日，我去致祥路、中山路找寻宜昌的特色小吃。

宜昌的小吃真多呀！有顶顶糕、绞绞糖、萝卜饺子、凉虾、钵钵糕……等。

绞绞糖有红的、黄的、绿的、水晶的。水晶的绞绞糖最好吃，它晶莹剔透的，像一块小水晶。萝卜饺子是先用模具粘一点面糊，再把拌好的萝卜丝放上去，然后再用面糊包住，最后用油炸。钵钵糕是用藕粉做的，先把藕粉放进一个钵中，等它凝固后就可以吃了。

开始吃了！萝卜绞子炸熟后就变得金灿灿黄澄澄的，像一个\*\*的金元宝。闻一闻那扑面而来的香味儿，就知道：萝卜饺子一定非常的美味。我迫不及待地咬了一口，顿时唇齿留香。钵钵糕滑溜溜的，像抹了润滑剂一样，冰凉爽滑。凉虾洁白细嫩、滑滑的、甜甜的，吃到嘴里就像有一只只小虾米在你的嘴里撒欢儿。顶顶糕是用米面做的，香甜可口，真是回味无穷啊！

通过观察体验宜昌的特色小吃，使我知道了不少有关小吃的知识，更加深了对我们的.家乡——宜昌的了解和热爱。

——谈谈云南美食的作文 (菁选2篇)

**最喜欢的河南美食作文41**

每个地方都有独特的风味小吃，在我的家乡，当数刀削面最为著名。

刀削面的做法虽简单，但做出来的味道却令人为之一叹，不禁拍案叫绝。它的做法是这样的：先烧水，然后揉面，把面揉成一个团，尽量要多揉几下，使面富有弹性，然后把揉好的面分为三块，接着左手拿面团，右手拿剪刀，两手放在正在烧水的大锅上，这样可以及时的把剪下来的面条放入水中，剪出来的面要匀称美观，如果有面条与别的不同，那就是不合格的，面条浮在水面上，如同一片片小白帆，又如同一个个熟睡的婴儿正躺在母亲的怀抱中。面熟后，可以放入佐料，如香菜、牛肉等。如果你喜欢吃辣，可以在面上涂上一层辣油，让你爽到家。面上桌后，一股沸腾的的热气涌了出来，此时，大街小巷都弥漫着这种令人无法抗拒的香味，不禁让人沉浸在其中，口水直流。对了，你去刀削面面馆的时候，千万不要忘记带上餐巾纸，因为在面还没上桌的时候，看到别人那种停不住嘴的样子，会情不自禁地流下口水。

刀削面的口感很好。香菜去掉了牛肉的腥味，辣油把牛肉的味道发挥到了极致，再加上入口顺滑的面条，这就成了百吃不厌的刀削面。当你把面条放入口中，还没来得及细嚼，便一溜滑进了喉咙。虽没细细地品尝，但留在口中的味道却是怎么也忘不掉的。我喜欢吃辣，便在面上涂上了厚厚的一层辣油，我越吃越热，满脸大汗，斗大的汗珠如同下雨般似的流了下来，虽然如此，但我还是抵挡不住刀削面那种麻辣的感觉，停不住嘴地品尝着。正因为刀削面这种百吃不厌的感觉，引来了这么多的食客，正因为如此，刀削面成为了我们家乡的著名美食，让别人了解了我们家乡的风土人情。就像到了北京要爬长城那样，如果你到长寿来，一定要吃刀削面，如果你没吃到，那可真是人生一大憾事呀!

如此美妙的东西怎能不令人心动!想必你也是经不住它的诱-惑，已经“口水直流三千尺”了吧。那就快来我的家乡品尝吧!

**最喜欢的河南美食作文42**

我们家乡叫做台州，虽然台州这个地区不是很出名，但是我们台州的开姜汤面的店可是很出名的！

我们家乡有姜汤面的店！里面有姜汤面，烧姜汤面先将猪油一小勺入锅，再将虾干、猪\*\*、笋丝、香菇、金针菜入锅旺火煸炒，再洒些黄酒，待佐料半熟、香味出来时，倒入煎好的姜汤，烧开时放入米面、荷包蛋、豆腐皮子、青菜，快起锅时放几只蛏子，然后盛入大碗。吃进肚子里觉得非常好吃！

姜汤面的店里面还有炒年糕。将螃蟹清洗干净后切成块，葱、姜、蒜分别切成末，坐水加入少许植物油和盐，待水开后放入年糕，煮熟捞出备用。坐锅点火倒入油，下葱姜蒜末炝锅，放入螃蟹，加酱油、白糖翻炒片刻，再放入西葫芦、芹菜、香菇煸炒，加入盐、胡椒粉、香油调味，放入年糕翻炒均匀出锅即可搅拌均匀。它的特点是鲜咸适口、营养丰富。很多人来这里都会来尝一尝这个鲜咸适口、营养丰富的炒年糕！

这里还有手打面！手打面可是我最爱吃的了！其制作工艺是将面粉放在案上，中间扒成凹形，注入凉水，和匀揉透。用面棍擀成面皮，撒上山粉，擀压、摊开，再撒上生粉，再卷再擀，待擀成薄薄的面皮后，将面皮折叠切成面条。锅中水旺火烧开后，下入面条，面条一熟立即捞上， 手打面入嘴滑爽、香韧，汤味鲜美可口。

一个店里面还有很多好吃的呢！

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