# 河南省家乡美食的作文(精选9篇)

来源：网络 作者：深巷幽兰 更新时间：2025-06-02

*河南省家乡美食的作文1今天是星期六，妈妈带我去吃饺子，这可是传统美食哦!饺子原名“娇耳”，相传是我国医圣张仲景首先发明的，距今已有一千八百多年的历史了。那年，张仲景从长沙告老还乡后，正好赶上冬至这一天，它见很多穷苦百姓忍饥受寒，耳朵都冻烂了...*

**河南省家乡美食的作文1**

今天是星期六，妈妈带我去吃饺子，这可是传统美食哦!

饺子原名“娇耳”，相传是我国医圣张仲景首先发明的，距今已有一千八百多年的历史了。那年，张仲景从长沙告老还乡后，正好赶上冬至这一天，它见很多穷苦百姓忍饥受寒，耳朵都冻烂了。他心里非常难受，决心救治他们。他命令弟子用羊肉和一些祛寒药材在锅里煮熬，煮好后再把这些东西捞出来切碎，用面皮包成耳朵状的“娇耳”，下锅煮熟后分给乞药的病人。每人两只娇耳、一碗汤，人们吃下祛寒汤后浑身发热，血液通畅，两耳变暖。老百姓从冬至吃到除夕，抵御了伤寒，治好了冻耳。后来，人们就仿娇耳的样子做过年的食物，并在初一早上吃。人们称这种食物为“饺子”。

我们来到一家店，那里可多美食了，我点了最爱吃的饺子，没多久厨师就做好端上来了。看到香喷喷的饺子，我的口水都快掉下来了。我迫不及待地夹了一个，使劲往嘴里塞，一个饺子一口就吞了下去，哎呀!好烫啊，嘴巴都烫红了，妈妈一边叫我慢点吃一边给我拿水喝。我后面就慢慢地小口吃，饺子慢慢凉了，我又开始狼吞虎咽了。真好吃!

我发现这里的饺子真奇怪，上面是尖尖的，下面是圆圆的，长得像包子似的。我就多点了一份，越吃越多，吃得肚子都要爆炸了还是停不下来。(妈妈说：“就算饺子太好吃，也不能吃撑了，否则，会生病的。”

饺子真好吃，我以后还要来这里吃。

**河南省家乡美食的作文2**

今天我去了大栅栏的四季民福吃烤鸭，我们吃的可不容易，整整拍了三个小时的队。在这干等着也不成，我们决定先逛逛这里。

我第一眼就瞄到了糖人，我拽着妈妈去买了一个龙型的，可不是恐龙型的，它一点都不软反而很硬。走着走着我把糖人完了，又拉着妈妈去买了一个冰糖葫芦，哈哈，妈妈遭殃啦！冰糖葫芦酸甜可口，里面的山楂软软的，很新鲜。

大家都非常饿，除了我。我们来到四季民福刚好到我们。我们兴冲冲的来到座位前坐下。爸爸点了烤鸭，还有北京的特色糕点、和特色酱菜。过了一会烤鸭上来了，厨师叔叔又端到一边，去切。叔叔拿着一把扁平的长刀，熟练的把鸭肉从鸭子身上切下来，切成了一小片一小片的。

一小盘鸭胸肉上了桌。我用筷子夹了一片，沾了点白糖，放进嘴里，哇，入口即化！真好吃啊！然后一个大盘子上了桌，里面是整只鸭。这整只鸭怎么吃呢？很简单：把鸭肉蘸点酱和黄瓜、大葱卷进薄饼中就大功告成了。其实，我没有卷大葱，因为我怕辣。不卷大葱，吃起来也很好吃，我吃了4个呢，真是太美味了！

烤鸭的骨架又熬成了汤，里面有豆腐、白菜、粉丝，也很鲜美。

北京的特色糕点，我最喜欢吃豌豆黄。它看起来像果冻，QQ的，但吃起来是绵绵的，可好吃了！

北京的特色美食其实因有尽有，这只是一小部分，下次我还要大吃特吃！

**河南省家乡美食的作文3**

假期这一天下着雨，小朋友们不能出去玩，阿姨提议：“我们来做脏脏奶茶吧！”顿时大家欢呼雀跃。我疑惑：为什么叫脏脏奶茶呢？脏脏奶茶好喝吗？它又是怎么做成的呢？

阿姨将原材料摆满一桌。哇！一杯小小的奶茶居然需要这么多材料！这时，小朋友们已经迫不及待偷吃水果，玩起冰块，也有的在积极帮忙，认真学做。我也要认真学，这样以后自己也可以做出美味奶茶了。

首先，阿姨把芒果泥加上糖浆搅拌均匀，让它变得浓浓的，看起来黏乎乎。接下来就是脏脏奶茶诞生记中最重要的一步——挂壁，用勺子把芒果糖浆泥刷在杯壁上，以便让做好的奶茶看起来脏脏的。然后把切成粒的芒果和火龙果，或其他水果粒倒进杯子。现在我们要往里面加一些椰果和珍珠，还有冰块，让奶茶变得更好喝。接下来要进入关键的部分了，我们往杯子里倒入250毫升的牛奶，最后在上层挤入奶昔。

好了，脏脏奶茶大功告成！一眼望去，哇，真的好脏啊，再仔细一瞧，红的，黄的，白的，好多东西，最上层好像漂着一座雪山！又觉得很漂亮！摇一摇，“哗啦哗啦”像沙锤的声音！这脏脏奶茶到底好不好喝呢？拿支吸管伸进去尝一尝，一股香浓的奶茶流淌入喉，冰冰凉凉，真的好好喝！下次我还要做！还要喝！

好了，这就是脏脏奶茶诞生记，你想不想也有一杯脏脏奶茶，也有一个奶茶诞生记呢？那就快去动手做一杯吧。

**河南省家乡美食的作文4**

喜爱美食，是生活的一件乐事。今天，就让我们来聊一聊古城西安的传统美食。

羊肉泡馍又称羊羹，早在先前，苏东坡就曾赞誉“陇馔有熊腊，秦烹唯羊羹”足以见其美味。羊肉泡馍即将白馍撕成小块，放在肉汤中浸泡，待其吸收羊汤的精华后，连汤带馍一并吃下，肉烂汤浓，香醇味美，粘绵韧滑，吃完后余香满口。《宋书》曾记载，南北朝时，毛修之因向宋武帝献上牛羊羹这一绝品，武帝竟封他为太宫史，后又升为尚书光禄大夫，这牛羊羹一菜功不可没，实为绝味。

西安刀削面不仅讲究味道，更讲究技巧。且看那大厨，在削面时左手托住揉好的面团，右手持刀，不仅手腕要灵，且出刀要平，只听“嚓、嚓、嚓”几声，削出的面像密集的短箭一样射入锅中。锅中汤滚面翻，有经验的大厨凭经验便撒上了菜。在面条上浇一勺香飘四溢的浓汤，撒一把青翠欲滴的香菜，放几片薄厚适中的牛肉，泼一层香辣诱人的辣酱，光看一眼，便垂涎欲滴。用筷子挑上一筷，只见到面条中厚边薄，棱锋分明，似春天的柳叶，又恰是牡丹的花边。每一片都有许多相似之处，但细看，却又有着些许不同，如同一件件艺术品，无法复制，特点鲜明，放入口中，软而不烂，口感极佳，反映出了大厨精湛的厨艺和一丝不苟的精神。

还有那打动无数食客的精品美食——肉夹馍。馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，馍中的腊肉色泽红润，气味芬芳，肉质软糯。

人们品尝西安美食，不仅可以享受色香味所带来的独特体验，还能了解、品味沉淀在美食中的文化和民俗……

**河南省家乡美食的作文5**

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！

**河南省家乡美食的作文6**

【荐】河南美食，胡辣汤作文

有朋自远方来，不亦乐乎！欢迎来到大象中原——河南！提起河南，你一定想到了当地名吃胡辣汤吧？接下来，我就为你介绍一下胡辣汤吧！

如果你找一家地道的早餐店，叫上一碗胡辣汤，一定会被那散发着诱人的香气的胡辣汤所折服。轻轻的吸上一口，绵软的汤、面筋的`筋道伴随着酸酸辣辣的气息会从你的口中扑面开来，将你的寒冷一消而散！走出门外，全身清爽，又仿佛有一股暖流在你身体中流动，久久不能消散。这时，连口中呼出的气都是胡辣汤的香气了。

胡辣汤为什么具有这样的“神力”呢？这要从它的配料说起。它的配料主要是面筋、姜、胡椒等。其中，姜味辣，性微温。而胡椒是温中散寒，下气。所以加到胡辣汤里自然能让全身暖和。

至于胡辣汤的历史，可以追溯到明朝嘉靖年间。在郑州，于谦到这里巡抚，因染上伤风，几天也不见好。一天晚上，随从买了一份胡辣汤给于谦，于谦喝了之后，大汗不止，第二天身轻体健，伤风居然好了！

在你临走前，请记住一定要喝一碗胡辣汤！，它虽不是世界上最美味的食物，但也称得上世界上值得回味的美食吧。

**河南省家乡美食的作文7**

终于要去河南旅行喽！听说河南不仅是中原文化的发源地，更有许许多多好吃的.美食，好期待啊！

第一天到的是开封，开封的小吃特别出名，有胡辣汤、小笼包子、红薯泥、花生糕、炒凉粉……我们一一品尝过来，每一样都很好吃，胡辣汤酸辣开胃，红薯泥软糯香甜，不过我最喜欢的还是小笼包子，小笼包子小巧玲珑，外形美观，就像一朵盛开的菊花，它的皮很薄，看上去晶莹剔透，轻轻咬上一口，热热的汤汁一下子涌入口中，满嘴的鲜美却一点都不油腻，里面的馅还有各种各样的口味，好吃得让我的嘴巴都停不下来，直到实在撑不下去为止。

河南不仅小吃很多，好吃的菜也很多，鲤鱼焙面、桶子鸡、铁棍山药、热豆腐，炖菜……特别出名的就是洛阳的水席，洛阳的水席已经有1000多年的历史，一共有24道菜，8道凉菜都有个好听的名字，可惜我没记住，还有16个热菜，都有汤有水，我只记住了第一道热菜—牡丹燕菜，因为这道菜特别漂亮，菜的中间是用鸡蛋皮做的牡丹，各色的萝卜丝铺在下面衬托，看上去就是一朵正在盛开的牡丹，光彩夺目，还没吃光看着就是一种享受，水席上的菜不仅有名字还有故事，在享受了美食的同时还增长了见识。

河南的美食果然名不虚传！

**河南省家乡美食的作文8**

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，配上好像碧玉般的香菜。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，但是想做好，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。（怎么感觉好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。还可以抹一些色拉油，增加色泽。再盖上保鲜膜，接着再醒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，接着把羊肉、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“四不好像”（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色美食：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！

**河南省家乡美食的作文9**

蕃薯丸是福清的传统美食之一，相传是解放前的一位官员厌倦了吃蕃薯和大米的日子，于是把管家叫来，对他下了一个命令：“如果在今天之内还是不能想出一个蕃薯和大米的新吃法，就把你解聘。”当时，正值冬至，管家灵机一动，想出了一个办法。他效仿汤圆的做法，把蕃薯做成一层皮，里面包上瘦肉、香菜、海蛎、紫菜等食物。那个管员尝了以后，赞不绝口，于是这种方法一传十，十传百，流传至今，变成了我们福清人家喻户晓的传统美食之一——蕃薯丸。

要是你想做出美味的蕃薯丸，就赶紧来拜我妈妈为师吧!先看看需要准备的材料吧：肥瘦适中的猪肉、香菜、紫菜、海蛎或者虾仁、蕃薯。首先把猪肉剁成肉泥，加上香菜和调味料搅拌均匀，再把一些紫菜洗净剁碎。接着把蕃薯蒸熟去皮捣成泥，再加上一些淀粉，不停地用双手使劲的和成团，中间要加一些开水(这是为了让面团变得更加松软，蕃薯丸的皮吃起来会更加有嚼劲)。皮和馅都准备好了，我们就要开始包了。先分一些面团，揉成球，用大拇指摁下去旋转，在中间“捅娄子”，然后依次放入肉馅、海蛎(或虾)、紫菜、肉馅，将面团封口，一个蕃薯丸就做成了。煮的时候需要分成两个锅，一个锅煮汤，一个锅煮蕃薯丸，这样煮出来的蕃薯丸，又美味又不粘锅。蕃薯丸汤里面可以加入香菜、花蛤、小米粉(材料不要太多，加花蛤是因为它的味道比较清淡，不会影响到汤汁和蕃薯丸的味道)。

一碗热气腾腾的蕃薯丸出锅啦，闻一闻，馋得我垂涎三尺。一口咬下去，肉的香味、紫菜和海蛎的鲜味在我的嘴里游荡，蕃薯丸皮即有嚼劲又甜而不腻。我狼吞虎咽的吃了一个又一个，转眼间，碗里的蕃薯丸全跑进的肚子里了。

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