

家乡的小吃优秀作文精选21篇（家乡的小吃作文500字(精选8篇)）

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/meiwen/a91f9060bcbf46ca84179dd8a6cdfcea.html>

范文网，为你加油喝彩！

家乡的小吃优秀作文（精选21篇）

在现实生活或工作学习中，大家都经常接触到作文吧，作文是经过人的思想考虑和语言组织，通过文字来表达一个主题意义的记叙方法。为了让您在写作文时更加简单方便，下面是小编为大家收集的家乡的小吃优秀作文（精选21篇），希望对大家有所帮助。

家乡的小吃优秀作文 篇1

中国是一个多民族的国家，各地都有非常有特色的食品，像北京的烤鸭、新疆的烤羊肉串、蒙古的手抓羊肉、云南的过桥米线、兰州的牛肉拉面，都是一绝。说到我们灵宝，有些人可能认为灵宝苹果是有名的。其实，我们灵宝含有很多特色小吃，比如石子馍、一生凉粉、羊肉汤、脂油饼等，他们都是小有名气的小吃。

我最喜欢的灵宝小吃是脂油饼，他的做法很简单，但是很有特点。首先要把面活好，一般用发酵的面团，反复搅拌才行。把活好的面放到案板上揉成长条形，用刀剁开，分成大小相等的圆形面团。再把小面团用手压扁，在上面抹上大油，撒点盐、花椒和葱花，反复揉面团，把调料混匀。下一步就是烙饼和烤饼，把做好的饼两边抹点油放在铁凹上烙熟，最后把饼放到火炉里边烘烤一下。这样，一个热气腾腾、金黄色的脂油饼就出炉了。那金黄色饼子，看着都让人直流口水，咬一口，脆脆的外皮，松软的面，夹杂着花椒的麻，盐的咸，还有香喷喷的大肉味道，让人吃了一个还想再来一个。

大家听了我的介绍，是不是都想尝一尝我们灵宝的特色小吃呢？

家乡的小吃优秀作文 篇2

老北京小吃可多啦！有驴打滚、艾窝窝、糖葫芦等，数不胜数。其中我最爱吃的就是糖葫芦。关于糖葫芦，还有一个民间传说呢：

有一次，宋太宗赵恒的贵妃得了怪病，什么药都治不了，只好通知大家，谁能治好这种病，就给他重赏。一天，有一个人来了，让皇帝把山楂和冰糖熬在一起，每天饭前吃几枚，不到半月，一定会好。结果按这个方法，贵妃的病果然好了。后来人们就把山楂串成一串一串来卖。

糖葫芦也是我爱吃的食物。有一次，我生病了，什么也不想吃，爸爸在上班，我打电话让爸爸下了班以后给我买几串糖葫芦。爸爸下班后天已经很黑了，爸爸四处寻找，终于给我买了两串。我吃得可香了，结果胃口好了，想吃东西了。

我看见一个小孩买了一串糖葫芦，拿在手里，刚刚咬了一口，脸上就露出了甜蜜的笑容，我的心仿佛也被甜浸了，马上掏出钱买了一串。呀，真好吃！

想到那酸甜的味道，我的口水都快要流出来了。

家乡的小吃优秀作文 篇3

我家乡的小吃有许多，但我最喜爱的是家乡的番薯片。

记得我上次我和外婆做番薯片呢！番薯片是采用切片干后，用砂粒同炒或用油炸，使其呈膨胀发泡状态。一、挑选新鲜番薯除霉烂变质的。二、去皮、切片：用削皮机或人工削皮去层，再将其切成2厘米厚的薯片。3、清洗：将薯片置于清水泡十分钟。4、晒干5、炒制。炒制好了以后，拿上来非常烫，所以只好过几分钟在吃了。

想起那时来到外婆家拿着一大袋番薯片，一边看电视，一边吃着这美味。我的内心感觉什么也不缺。这番薯片有的很硬有的很软，我喜欢把它放在嘴巴里舔一舔，然后像老虎一样的把它吞进最里面。吃进去有一股温暖往我里面流。

我和我姐姐趁我外婆不注意时偷偷走进房里，把番薯片拿走，走的时候不小心撞翻了一样东西，我和我姐姐心慌的很，外婆一过来，骂了我们，但是还是给了我们番薯片吃。看电视时，我又和我姐姐抢着这一块块薯片。

家乡的小吃优秀作文 篇4

我家乡在台州，那里不仅有海鲜，还有许多小吃，我来给大家介绍一下吧。

先说我家乡的手打面吧，我最爱吃手打面了，一烧出来香喷喷的，直冒烟，馋得我直流口水，吃上一口，哇！可香了。不一会儿，一碗手打面就入肚子了，因为这里的手打面很好吃，人们常常来吃。我常常来的早，吃的晚，没有等到时候，我的心里可着急了，这么香的手打面，啥时候才能吃到？我看到别人在吃，我的心里可羡慕了。

如果不想吃手打面，就来吃炒年糕吧。我觉得炒年糕也不错，它的特点就是香，看起来油腻腻的，可是很好吃，不信你吃一口，肯定吃了还想吃，如果没吃到，肯定会口水直流。

再来讲讲我家乡的第三样小吃，那就是金灿灿的南瓜饼了。南瓜饼形状圆圆的、黄黄的，味道也很香，也很甜，我也很爱吃，每当我看到有南瓜饼卖，我就会迫不及待地要妈妈给我买一、两块南瓜饼。

我家乡还有三鲜面、姜汤面、汤圆、煎饼等等许多小吃。

我喜欢我家乡的小吃。

家乡的小吃优秀作文 篇5

离家半年后我又回到家乡，每次回家都是来也匆匆去也匆匆。从哥的厂里洗完澡回来之后，我们到老街吃了早点，由于家乡很冷，为了取暖，哥决定带我去吃羊肉汤。

说起家乡的小吃，还真是独有风味。小吃一条街，人满为患。好久没有吃羊肉汤了，这可是正宗的羊肉汤，羊都是家乡的地道的本地羊，膻味很浓。汤也较实惠，肉量也足，加上零零星星的香菜，味道老好。我们一人又吃了两块刚出炉的烧饼，哥问我要不要喝点老白干，我说不用了，我决定戒酒了，因为酒让我失去太多的东西，误了许多事。我说不出口的是，酒还差点让我失去心爱的伊人。

喝到一半时，我们又各加半碗。我们边喝边聊，哥聊到了房子，他说新沂的房价一天天涨，问我有何打算，房子怎么办。我苦笑三分，半晌无语。我内心清楚，出外那么多年，其实两手空空。已近年关，他这一问，就像爬山虎一下子爬满了我的心房，一时心中交织着各种滋味。

不管如何，品到家乡的小吃，还是很亲切。这座城市，我离它越来越远了，何时回来能融入这座城市，还是个未知数。

家乡的小吃优秀作文 篇6

苏北的乡下，物产一直不算丰富，以往更是如此。不过，即便是这样，家乡的各式小吃也是一直惦念着的。

说到阜宁，知晓一点的，第一反应或许是大糕，一种米面做成的糕点，切成一层一层薄薄的方片，粘在一起，中间嵌着些葡萄干，又甜又糯。还有一学名，称作云片糕，只听这名字，倒也是够诗意的。

云片糕平时是没有卖的，非得是春节前，大小店铺会同时摆满货架。家家户户也都会买些回去，在除夕夜，大人们会掰一小块，与果子（一种面做的小吃）一起用红纸包好，放到小孩的枕头下面，寓意高字。

那时候，挑担子走街串巷，除了理发师傅，便是卖麦芽糖的。每回小学生放学，卖麦芽糖的便会准时到了学校门口，放下挑子，一张小板凳坐下，很快便围上一圈。一角、两角钱算是奢侈的消费，足够几个小孩一起粘牙了。

前些日子，带小孩儿在扬州老街闲逛，发现竟然也有卖麦芽糖的，只不过不用挑担子了，也有了象模样的店铺。赶紧买了些来尝，好像还有当初的味道，连连向小孩儿推荐，明知多吃对牙齿无益。

过去的冬日，好像都是出奇的冷，大人会带着去澡堂子。里面的空气潮湿且混浊，小孩儿往往透不气来。此时常有一挎篮子的，里面放着几个水萝卜，紫得发黑，倒是爽脆，几分钱一小片，既是解渴，也是解馋。

转眼间，已是人到中年，许久没有见到家乡的天色，闻着家乡的空气，也没有尝过家乡的各式小吃了。

家乡的小吃优秀作文 篇7

最好吃的食物要属我家乡的小吃——梅菜饼。

“滋滋滋……”放入煎锅中的梅菜饼唱起了动听的歌儿。随后，热气腾腾的梅菜饼被端上了桌，它外焦里嫩，黄澄澄的面饼里包裹着梅菜，散发着它独特的“体香”，让人垂涎三尺。我忍不住拿了一片放进嘴里，哪知道梅菜饼还很烫，烫到了我的舌头，可这还是阻止不了我要吃它的念头。我小心翼翼地把它放进嘴里，生怕它掉下来。经过了一番“战争”后，我终于吃到了它。“啊，真好吃！”我不禁赞叹着。

梅菜饼是我的最爱，逛街时看到街上有人在卖，我就会跑过去买，每次都吃得津津有味，从来都不会吃厌。每到周末，我都会让妈妈做梅菜饼给我吃。我还缠着妈妈，让她教我做梅菜饼，妈妈终于答应了。

要做梅菜饼，得先准备好材料：面粉、梅菜、鸡蛋、食盐、鸡精、水等等。首先把适量的油倒入锅中，用铲子均匀抹开，接着把做好的面饼摊平，再把梅菜炒成半熟夹进面饼继续煎，然后放入少量食盐和鸡精，最后把蛋液倒在上面，再继续煎一会儿。好了，喷香的梅菜饼新鲜出炉了，外皮被蛋包着，里面夹着香香的梅菜。我迫不及待地夹起一块品尝。吸取了上次被烫到的教训，这回我轻轻地吹了几下，再放进嘴里。顿时，满足感与幸福感充满了我的身体，不一会儿，我吃光了所有的梅菜饼。

家乡的梅菜饼是我的最爱。

家乡的小吃优秀作文 篇8

螺蛳粉是我们柳州著名的风味小吃，凡是吃过的人都会赞不绝口！

听妈妈说，螺蛳粉是这样由来的：传说，有个农民干活儿回来，从田里摸了几颗田螺拿回家煮汤喝，发现这汤很是美味，就加了些米粉共同煮着吃。香味引来了邻居们，于是螺蛳粉就这样流传开了。

不过现在的螺蛳粉可不像故事里的那么简单。现在的螺蛳粉加了好几种配料呢！有金灿灿的腐竹，脆口的木耳，绿色的青菜，炸得香香的花生，躲得碎碎的肉丁……再淋上鲜红的辣椒油。哇，别说看上去很有食欲了，就连听上去都让人垂涎三尺！螺蛳粉不仅看相好看，味道也甚是鲜美。用筷子夹起雪白的米粉，一口吃下去，那种滋味简直爽呆了！再细细品尝其他的配菜，虽然没有米粉那么好吃，但还是很别具美味的。最百吃不厌的在于那热气腾腾的螺蛳汤，不顾有多辣，只要一口气喝下，你就会觉得丁点辣味都没有，而是满口余香的鲜味。吃上一碗螺蛳粉，简直就是美味享受！

我最记得那次我和同学去吃螺蛳粉，“咻”的一声，满汁的汤水溅得我俩的衣服到处都是。我和同学看见自己的衣服都溅上了汤汁，都不约而同地哈哈大笑起来。从此，我给螺蛳粉取了个别名，叫“开心乐满怀”。

“好听听不过刘三姐的歌，好看看不过桂林的漓江美，好吃吃不过柳州的螺蛳粉。”这是我在吃了那么多次螺蛳粉后得出的结论。听完我对螺蛳粉的介绍，你也赶紧尝一尝这美味的螺蛳粉吧！

家乡的小吃优秀作文 篇9

在街道中看见琳琅满目的比萨饼，不由得和朋友闲聊起了马可波罗如何把馅料放在烙饼外面，从而发明出这种风靡世界的美味。其实，这仅仅是中国人编的故事，早在公元前三世纪，在罗马古老的历史书中就提到了“把奶酪和蜂蜜放置在薄面饼上，并用香叶加味”的烙饼方法。我们泰兴也有一种类似于比萨、鲜为人知的美食——糊饼。

别看糊饼是农家粗食，但想要做好它并不容易。首先将面粉倒入碗中，兑上凉水，用筷子搅和成浓稠的糊状。等灶台上的大铁锅中的油微微一热，将面糊用锅铲拍平、按实，摊成一张大大的圆饼。这饼做得越薄越好，因为越薄烤得越透，吃起来更酥脆、更醇香。这门手艺不仅仅在于摊出一张薄饼，更要看准时机，在饼将熟未熟、面糊微微发干的时候均匀地抹上馅料。

最值得一提的便是糊饼中的馅料了，可以是煮熟的火腿丁，也可以是擦成细丝的萝卜和蛋液，但我最爱的还是桂花蜂蜜馅。金秋八月，丹桂飘香，将洗净的桂花晒干后，拌上新鲜的蜂蜜，均匀地涂抹在饼上，盖上锅盖，只需几分钟，饼的焦香就会伴着丝丝缕缕桂花特有的馥郁清馨从锅沿的缝隙里窜出来。薄薄的糊饼托在手上，带着锅里的热气咬一口，上面的馅鲜嫩，下面的饼焦香。这口味，怎能不让人垂涎欲滴？

糊饼的味道，季节的味道，家乡的味道。家中的饭菜未必金贵，但吃着安稳、舒坦，那醇厚的家味儿，浸到了骨子里，让人心里暖和。

家乡的小吃优秀作文 篇10

俗话说：“民以食为天”。在我的家乡——吉林延边朝鲜族自治州汪清，就有许多美味小吃。比如打糕、猪肉炖粉条、小鸡炖蘑菇、辣白菜等。可是我觉得最好吃、最闻名的小吃这个称号要专属具有延边朝鲜族特色的“酱汤”了！

酱汤虽然闻起来有一点点臭，但是它吃起来却无比的美味呢！你瞧，那软似棉花的豆腐，那细长透明的粉条，还有那绿油油的蔬菜……一看便让人垂涎欲滴，忍不住想喝上一口，尝尝鲜。

酱汤看起来很好做，其时你错了，它是由上好的豆腐，新鲜的蔬菜和特制的朝鲜族大酱制成的。首先就是要备好食材，把蔬菜、蘑菇清洗干净，再将豆腐切成小方块。然后在砂锅里放入清水和特制大酱，接下来就要将洗好的蔬菜、豆腐、粉条一下锅用大火将烧开，然后再改成小火慢慢炖上15—20分钟，美味的酱汤就出锅了！

我最喜欢喝爸爸做的酱汤了，每当爸爸把做好的汤端到餐桌时，我都会狼吞虎咽地吃起来。记得有一次，家里又做了酱汤，我一口气吃了两大碗饭，等爸爸妈妈吃完饭就，我看见还剩了点酱汤，我就端起盆子，咕咚咕咚全喝了下去，肚子都要撑爆了。爸爸看见我吃成这个样，会笑着说：“你见了酱汤比见老爸还亲哪！”

朋友，你想不想喝到这美味的酱汤呢？如果有机会一定要来到我的家乡汪清做客，这里美丽的风景，还有许多让你赞不绝口的小吃，一定会让你流连忘返的。

家乡的小吃优秀作文 篇11

我的家乡在廉江，那里有许多风味小吃，包你吃了回味无穷，连甜美的梦乡都在“吃”。不信，

跟我来，让你大开眼界！我们廉江人特爱吃狗，而且吃法也很特别，喜欢炖，而且一年四季照吃无忌，尤其在冬天。炖狗的制法是：挑选嫩狗，去净毛与内脏，根据需要多少斩多少，然后放进油锅炸10分钟，最后倒进瓦煲用微火慢炖，等熟后，可以用蒜蓉，辣酱作配料。记得有一次，刚从广州回来的李叔叔，也就是爸爸的一位朋友。说多年没回来过，由于那天有空，所以这次回来主要就是想和爸爸聚一聚。说请我们一家出去炖狗吃。我和弟弟听了，高兴得一蹦三尺高。

我们在去的路上，从远处就闻到这浓香的汤和可口的狗肉味了。来到了狗档门口，我们急忙找了3个座位坐了下来。不一会儿，服务员就端了一锅热乎乎的狗肉来，爸爸忙夹了几块丰满的狗肉到李叔叔的碗里，再用勺子舀了一些狗汤。李叔叔忙尝了一口，竖起了大拇指，连声称道说：“好，好吃！廉江的炖狗肉还真是好吃啊！这肉啊，又香又嫩，这汤啊，浓极了，美味可口。”李叔叔边说边拿着勺子给我们舀了些汤和夹了块肉，我们吃了还想吃呢。虽然说炖狗好吃，但我们廉江最有名的还是鸡饭。鸡饭的做很简单：这些鸡饭是选用本地走地鸡做主料，煮熟后配上生抽、蒜蓉、沙姜粒，其美味可口；再用这些鸡汤煲成硬度适中的饭，就成为远近闻名的鸡饭了。我的家乡——廉江，还有许多美味可口的风味小吃，有机会，我再详情地向你介绍吧！

家乡的小吃优秀作文 篇12

我家乡的风味小吃有很多，如铁板鱿鱼串，臭豆腐等等，但我最爱吃的莫过于麻辣串串香了。

麻辣串串香的做法有些复杂：先要在主料上刷一层植物油，然后放在炭火上不断的反转炙烤。等到植物油慢慢融进主料上之后，再刷上刷一层盐，继续反转炙烤。接下来还要不断地刷上孜然粉、胡椒粉、花椒粉等等佐料，当空气其中布满了串串熟透了的香味的时候，就大功告成了。

烤好的串串香咸鲜微辣，香气扑鼻，妙不可言，每一串都在兹兹地冒着细小的油珠，真是令人垂涎三尺啊！每次来到麻辣串串香的小摊前，都看到老板在满头大汗地忙碌着。我迫不及待地点了一大堆爱吃的菜，耐心地坐在椅子上等待着。

终于，属于我的那份串串香端来了，看着一串串金黄色的肉串，闻着蔬菜散发出来的清香味，混合着佐料的香味，令人食欲大开，垂涎欲滴。我连忙拿起筷子，风卷残云般地把菜吃光了，再看看别的顾客，每个人都吃的满嘴流油，心满意足。拍拍填满的肚子，擦擦嘴角的油渍，心里美滋滋的。

麻辣串串香虽然没有满汉全席的豪华，没有山珍海味的丰盛，虽然它只是街头小吃，但它有着独具一格的色、香、味，有着自己的特点。它物美价廉，在逛街，娱乐时可以当作零食来食用，在用餐时间，也可以当作主食食用。总之，不管你用哪一种方式享用麻辣串串香，都会赞不绝口。

麻辣串串香的小摊随处可见，大街小巷，无处不在，它香味扑鼻，妙不可言，是我最爱吃的风味小吃！

家乡的小吃优秀作文 篇13

油条价格低廉，香脆可口，儿时的记忆里，我总会吃上两根作为早餐。

油条十分平常，在路边的小摊上，街上的早餐店都少不了它的身影。每一个早点摊边都会围一些人，一些人走了，另一些人又来了，仿佛绵绵不断的溪流。一但过了早餐时间，人就会少很多了。

有一次，我在等着早餐时，无意间见一个中年大叔在炸油条。起先，他将准备好的面团放到了油锅边，一边让油锅加热，一边捏着面团只见他揪下两个近似长方体的面团大约有半手掌心那么大，然后用一根筷子一压，使两个面团中间相连。紧接着，将它慢慢地拉长到30厘米左右，放入预热好的油锅。只见这根细小的面条以肉眼可见的速度膨胀起来，直到有拳头般大小时，将其捞出，放入一旁的筐子里冷却，整个过程不超过一分钟，在行云流水般的动作下，一根根金黄色的油条不一会儿就堆满了筐子。

刚出锅的油条金黄的外皮上，是沸腾油在喧闹，不一会便又停息下来。油条的香气没有其它菜肴那么浓烈，只是向外散发着朴实的油香。这香气不久便又吸引来许多人，小到刚长牙齿的小孩，大到牙齿快掉的老人，都争先恐后地购买着刚出锅的油条。刚出锅的油条香脆可口，夹在烧饼或米饭饼里，再配上一杯豆浆，咬一口，再喝上一口，其美味得无法用言语来形容，只能惊叹一句：真是人间美味啊！

虽然油条非常常见，平淡无奇，但对于我来说，油条是家乡的美食，是我儿时美好的回忆。

家乡的小吃优秀作文 篇14

我的家乡濮阳有很多著名的小吃，而我最喜欢是小小的裹凉皮。顾名思义，裹凉皮就是把凉皮用裹的方法做成的小吃。

很多地方的凉皮大都是凉拌的，把凉皮裹着吃的，是濮阳人特别吃法。相传有人因为不能吃凉，就买来凉皮自己在家卷着吃，后来被人看见了，纷纷询问，裹凉皮也就渐渐流行起来。在濮阳，一年四季都有人吃凉皮，但吃凉皮的最佳时间还是夏季。小小的裹凉皮拿在手中，轻轻咬上一口，一股清新扑鼻而来，筋道的凉皮配上酸爽的汤汁、清脆的黄瓜丝、香甜的芝麻酱，真是太好吃了！我和妈妈都很喜欢吃裹凉皮，隔三差五的，我们就会买来吃。

经过多年的加工，裹凉皮已经不是单单把凉皮卷起来就行了，做裹凉皮不仅有独特的配料，裹凉皮用的凉皮也必须足够劲道，才能把各种材料包裹在内。一个裹好的凉皮要面皮剔透，能隐约看见所裹之物；面皮还要完整，不能破开，不能漏洒汤汁；黄瓜丝、碎花生等物要涂抹均匀，味道调制得当，咬下去咸淡一致。这样的凉皮才好吃，也才算合格。

我们一家经常出门旅游，出去几天，妈妈总会忍不住念叨：“好想吃濮阳的裹凉皮啊！”“我也是！我也是！”我也会忍着口水应和。一张小小的裹凉皮，让在外的游子提起家乡时多了种种念想。裹凉皮不仅是濮阳人心心念念的一道美食，很多外地人来到濮阳，在吃过裹凉皮后也很难再忘记这个味道，“很香、很辣、很过瘾！”家乡的味道就是裹凉皮的味道，我爱家乡的裹凉皮。

家乡的小吃优秀作文 篇15

我的家乡在黄岩，这里每逢前端午，家家户户都吃食饼筒。传说百姓为了戚继光献上了家里最好的菜，菜种类很多，根本吃不完。为了公平，戚继光把一块皮上包了每一家的菜，然后卷起来吃，就成了现在的食饼筒。

食饼筒的皮是用面粉做的，很薄韧，馅儿每家都不会相同的，你喜欢什么食物，就放什么食物，但有一样东西大家都共有的，这是米面，放米面是为了不让其他东西把皮弄破，除了米面，可放蛋丝、土豆丝、肉丝、洋葱丝、肉片、豆腐干、虾……

食饼筒的做法很简单：先把皮子铺在桌子上，皮子的一侧放上一层米面，米面上添加各种馅儿，但馅儿不能放太多，要不然就卷不起来了，最后铺上一层米面，放馅儿时，注意不放有汁的蔬菜，这样会弄破皮儿，馅儿就往外挤。放好馅儿，开始卷食饼筒了，卷食饼筒也有一定的技巧，拎起放馅儿一端的皮儿，轻轻挤压一下馅儿，把馅儿全部紧紧地卷在皮中间，皮儿卷了一圈后，形成柱状后，把其中一侧的皮儿往里折（我们习惯是把右侧的皮儿折赶来），这样把馅儿封闭在皮里面，拿起时防止馅儿掉下。皮儿折往里折起后，我们继续卷皮儿，把馅儿裹得的紧紧地，就形成了一个圆柱状的东，这就是食饼筒

卷起食饼筒后，有人喜欢在食饼筒开口一端浇上小勺子肉汁，增加馅儿的美味和鲜嫩。

包好食饼筒，就该轮到吃了，轻咬一口，就能嚼到各种馅儿的香味，米面的芳香、蛋浓浓的香味、洋葱的清香、猪肉肥而不腻的香……真可谓“百香齐全”啊！

家乡的小吃优秀作文 篇16

我的家乡是山清水秀的清远，那有许多美味可口的风味小吃，而我最喜欢的是刀切糍。或许你会疑惑，刀切糍？什么来的呀！又有什么好吃的呢？那你就想错了，刀切糍可是我们家乡家喻户晓，远近闻名的特色小吃，想知道是什么，那我就详细的介绍给你认识吧。

关于“刀切糍”这个名字，还有一个有趣的故事呢。相传，当年，乾隆帝微服到清远飞来寺游玩。中午时分，已饿得饥肠辘辘，就叫当地一位农民陈某去买面条。这可把陈某给急坏了，众所周知，清远人一向以米饭为主，去哪里找面条呢？后来，陈某的妻子灵机一动，立即叫自己的丈夫烧水杀鹅，自己则快手快脚和起面来。不一会儿，“面条”就好了。陈某把“面条”给乾隆送去，乾隆吃完后，大赞好吃。陈某最后和乾隆道出这其实是清远的刀切糍，不是面条。乾隆更是赞叹清远的地方特产美味可口。事后，人们才知道此人竟是乾隆。

从此，清远各地都流行吃刀切糍。知道了这个传说后，你对刀切糍是不是有了新的认识呢？刀切糍之所以那么独特，好吃，是因为它制作的过程很讲究。刀切糍，是用黏米粉和成团，擀成块用刀切成面条形，然后放入煮沸的鹅汤内，熟后再放芹菜，芫茜，雪豆等，既有鹅香又够溜滑，简直是色香味俱全啊！每逢过年过节，清远家家户户都制作食用。

听完我的介绍，你有没有喜欢上我家乡这美味可口的刀切糍呢？有的话，请欢迎来清远品尝！

家乡的小吃优秀作文 篇17

我的家乡——扬州，不但历史悠久，而且风景秀丽。扬州的小吃也是非常有名的，不仅扬州人喜爱，还吸引了无数来扬州观光旅游的中外客人。

“吃在扬州”，这话一点不假，如若不信，那就请跟我去尝尝绿杨春快餐馆的粉丝与黄桥烧饼吧！凡是吃过黄桥烧饼的人都知道，黄桥烧饼的最大特点就是脆、酥，那黄澄澄、香喷喷的烧饼一进嘴，芝麻屑直掉。黄桥烧饼酥得只要你用牙一碰，无需用劲，它就会散下来，乖乖地进入口中。黄桥烧饼最好的“搭档”便是粉丝烩卤干了。做粉丝烩卤干，佐料一定要齐全，里面要有海带、菠菜、鸡血、榨菜等，还要再放进味精、盐、白胡椒粉，这样做出来的粉丝烩卤干就更好吃。如果你一边就着粉丝烩卤干吃黄桥烧饼，一边欣赏着美丽的街景，简直就是一种享受。不过，吃时可别忘了带手绢，粉丝烩卤干保准辣得你满头大汗。

广陵酒楼的小笼包子也美味无穷。小笼包子，小巧玲珑，皮薄汤多，在外面还能看见包子中的汤在晃动。包子的吃法也很讲究，先轻轻地夹一只放在盘子里，然后咬一个小口，接着顺着小口慢慢吮吸包子里的汤汁，可别太急，不然可要烫着嘴呢！

说起扬州的小吃，那还有冶春的蒸饺、富春的包子、小觉林的麻团……还有一些小吃，如油端子、油散子、汤圆等等，说也说不完。

我爱家乡的小吃。扬州小吃这朵夺目的小花将随着扬州的发展而大放光彩。

家乡的小吃优秀作文 篇18

“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，为了不引人注目，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！

家乡的小吃优秀作文 篇19

俗话说得好“民以食为天”，更何况是有五千年饮食文化的中国呢——你看，北京的烤鸭，内蒙古的小肥羊，山西的刀削面，云南的过桥米线……几乎每个地方都有自己的一道美食。我的家乡如东也不例外，如东被誉为“海鲜之乡”，顾名思义，当然就是海鲜多喽。所以，炒泥螺，红烧比目鱼，呛虾呛蟹……几乎成为每家每户餐桌上必备的食物。

美味的文蛤加上营养的鸡蛋，这就成了一道色、香、味俱全的菜——文蛤炖蛋。文蛤炖蛋的做法很简单，先将蛋打碎，把蛋清蛋黄搅拌均匀，把事先准备好的文蛤肉倒入搅拌好的蛋中，再撒入一些葱花，放入适量的盐、味精和油，最后放在微波炉中“叮”上五分钟，不一会儿就芳香四溢，小葱和麻油的香味混在一起，让人闻了以后，就会不由自主的流口水！嫩黄的炖蛋上面点缀着翠绿的葱花，这颜色可诱人了，看得人垂涎欲滴啊！这文蛤炖蛋的外形就已经够赏心悦目了，吃一口更能令人陶醉其中，吃到嘴里的不仅有嫩滑的炖蛋，再嚼上一口，就能嚼到文蛤，鲜肥的汁水立即涌了出来，鲜美的滋味充满了口腔，这细腻润滑的滋味真是令人回味无穷啊！

告诉你们一个小秘密：有一次，我不小心用力过猛，还把汁水溅得满脸都是，让我狼狈不堪。

哈哈，这就是我家乡的一道美食——文蛤炖蛋。你听了我的介绍会不会已是垂涎三尺了呢？如果是，那就快来尝尝吧！

家乡的小吃优秀作文 篇20

我爱家乡的小吃。我的家乡在柳州，那里最有名的小吃就是螺蛳粉。走在广西柳州的大街小巷，总能闻到风味独特的螺蛳香，那游离在空气中若有若无的酸辣美味，以及叮叮当当铁炒田螺的声音，构成了柳州街头一道风景线。

当然，螺蛳粉的配料是不可缺少的，比如说，酸笋、腐竹、木耳、花生、青菜等。但是，一碗好的螺蛳粉必须要酸笋不能太酸，萝卜干不能太甜，腐竹和花生要炸得刚刚好。这才是美味的螺蛳粉。

有些外地人来柳州旅游的人们，在吃螺蛳粉的时候常常抱怨“螺蛳粉里怎么没有螺蛳肉呀？”可事实上，柳州正宗的螺蛳粉是不放螺蛳肉的。螺蛳粉之所以叫做螺蛳粉是因为它的汤是用螺蛳熬成的缘故。外地人可能不习惯螺蛳粉汤辣和腥的味道，而这恰恰是螺蛳粉最大的特色。

柳州的小吃不仅有螺蛳粉，还有当地的风味小吃，比如说，鸭头、螺蛳、酸甜猪脚、特色牛肚、特色小肚、白切鸡等，这都是柳州的风味小吃。光想想就令人垂涎三尺。

这些小吃都是柳州的特产，真是人间美味。俗话说：“外地人来柳州，不吃螺蛳粉就不算来到柳州。所以来到我的家乡——柳州。一定要来品尝这里的风味小吃，最重要是要品尝一下正宗螺蛳粉。

我爱家乡的小吃，更爱家乡的人，我应该多品尝，了解家乡的风味小吃。外地人来不知道家乡有什么风味小吃，我还可以向他们介绍柳州的小吃有哪些？把自己家乡的小吃介绍给外地人，让他们也来了解一下我的家乡。这样才能更多的游客来柳州游玩，品尝小吃。

家乡的小吃优秀作文 篇21

我家门口有一条小吃街。放学回家，大老远就能闻到美食扑面而来的香气了。那时候，自己本身就饿极了，真是恨不得直接跑上去咬一口大馒头，任香浓入味的汁水在口中回荡，这样我就觉得幸福感满满的了

提起我们家门口这条小吃街啊，它可是吃货们心中的天堂了，这儿的店铺，无论去哪家，大家都会，让你吃后觉得还想再来好多碗，直到真的实在吃不下了才罢休，而且心中还有意犹未尽呢！

这条小吃街啊，里头的美食，真都是人间的仙境了！不必说香喷喷的薯条；也不必说酸酸甜甜的水果；更不必说松软的面包光是一碗热腾腾的盖浇饭，就会让你垂涎欲滴了。

每当到了饭点，你就会瞧见一家排着长队的店铺，看到他们生意这么好，我也按捺不住自己激动的心情，情不自禁地也想来一碗尝尝鲜呢！伴随着锅和铲的奏鸣曲，不一会儿，我的饭也端上来了。它散发着金光，香喷喷的，尝一口，嗯，咸香的味道在口中爆炸开来，让人的嘴都停不下来。

我又艰难地移动着自己的身体，试图钻进一个比较拥挤的摊位，终于，我看到了这个摊位的招牌

上赫然写着印度飞饼。只见一个厨师抽出一团面粉，放在不锈钢的铁板上，飞快地揉起来。不一会儿，面粉就变成了薄薄的一张大饼。接着，厨师便熟练而轻快地甩起来，看得我们眼花缭乱。然后，大饼就被上下左右折叠起来，放火上一烤，吃进嘴里香甜可口。

怎么样？是不是你也想吃了？小吃街像这样的美食多了去了，快来品尝一下吧！

更多 范文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发