

厦门特色美食小吃

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/zuowen/028b6d59725bd98f1996bdbbfc517d5b.html>

范文网，为你加油喝彩！

青紫色-大灰狼的睡前故事

一人立志
万夫莫敌



2023年3月19日发(作者：离婚书怎么写)

厦门小吃——沙茶面

在厦门，沙茶面是一种具有独特闽南风味的

食品。它辣中带甜、带香，是厦门人特别喜欢的

小吃。

你可别小看它，制作沙茶面的材料可真不少

呢：油面、青菜、豆干、沙茶酱、各类海鲜……

它的制作步骤也很繁杂：先把沙茶酱放入大骨汤中

搅匀，置旺火上烧沸后，改用中火保持小沸，加入精

盐、味精熬成沙茶汤。面则是用闽南的油面，色

泽金黄，口感有韧劲。将油面、加工好的豆干、

青菜烫熟，趁热倒入沙茶汤中。最后一步就是会计模拟实训 给老师

“加料”，可以根据个人的喜好随远走它乡 意加，比如：

丸子、鸭腱、小肠、鸭血……其中，我最喜欢的

鸭腱和瘦肉了。

就这样，一碗喷香的沙茶面就做好了。端上

来看着金黄金黄居家健身动作 黄的，吸一口气，一股浓浓的香气

扑面而来。先喝几口汤，让汤的麻辣先深入你的

喉端午的古诗 咙里。再吃几口面，让面的清香和汤的麻辣结

合在一起，那味道真是美极了！然后，把浸泡在

沙茶汤上的青菜吃完，再把浮在上面的几颗油亮
的小丸子一颗颗吃掉，咬一口，让里面的汤汁溅
出来，流入喉咙里，一连吃几个，让香味在你口额头有皱纹
中久久恍惚什么意思 不散。

很多自我评议 老厦门人，总会在泛着朝霞的大清早，
到附近的小吃店，点上一碗热气腾腾的沙茶面，
作为新一低体温 天的开始。

沙茶面，代表着厦门的地方特色，也影响了
几代人的味蕾，它是我最喜欢的小吃之一。有机
会的话，请你一起来品尝哦！

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发