

油泼面的正宗做法

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/167752643175279.html>

范文网，为你加油喝彩！

体重指数正常范围-拜年的来历



2023年2月28日发(作者：聆听大师)

【实用】拉面作文500字（通用23篇）

【实用】拉面作文500字（通用23篇）

在日常的学习、工作、生活中，大家都不可避免地会接触到作文

吧，作文是通过文字来表达一个主题意义的记叙方法。如何写一篇有

思想、有文采的作文呢？以下是小编整理的拉面作文500字，欢迎阅

读与收藏。

拉面作文500字篇1

拉面，是一种比较古老的小吃，在我们扬州，有一家古老的拉面馆。

那家拉面馆开了快有二十年了。从我的爸妈口中得知，那家拉面

馆在很久之前就小有名气。一直生意都很火，他家的拉面味道也很有特色。

今天我和妈妈路过这家面馆，我拉着妈妈进了这家面馆。还没进

去，在门口的时候，就能闻到浓浓的香味。那味道和其它家的拉面味道不同，特别得令人闻过一次就不会忘记。

进入面馆，我四周环顾了一下。这里没有很特别，唯一和别的面

馆不一样的地方就是它的装饰都显得很陈旧，它的墙壁也没有刷得雪

白，有点泛黄；这里的灯用的也是最普通的白炽灯，没有五颜六色的

花灯；甚至连桌椅也是古老的木桌木椅。进了这家面馆就像回到几十

年前一样。这里的装饰并没有很吸引人，但也许正是这样的古香古色、

这样的老味道才引得这么多顾客。

我和妈妈点了两份小碗。我见一边的厨师很熟练地将大面团放在

砧板上搓成长长的面团，然后抓住两头，快速地甩了起来。很快，这

粗粗的面变成又细又长的了。正在我惊叹之时，一声“面好喽”使我

回过神来。妈妈尝了一口，用很怀念的口气说：“这味道真是一点也

没变，我也还是二十几岁时来吃的呢！”我也赶紧尝了一下。真的很

好吃，“色香味俱全”就是指的这个吧！面很有嚼劲，既长又多。这

个老板也不小气，菜大把大把地抓，肉大把大把地放。并且也不贵，

这么多年都没怎么涨价。

现在流行的一些小吃虽然好吃，但远不及这种老味道。与其说人

们吃的是味道，倒不如说人们吃的是一种怀念、一种回忆。

拉面作文500字篇2

你们知道我妈妈现在最常干的事是什么吗？是做好吃的。她天天

看各种美食视频，然后学做。就连我都手痒了，于是就有了今天的故事。

今天中午，窗外乌云密布，我正在房间里看书。突然听见门外传来“啪啪啪”的响声。我出去一看，啊！原来是妈妈在做拉面。我想：妈妈天天辛苦地为我做饭，我为什么不帮一帮她呢？我赶紧洗完手，跑到妈妈的桌前：“妈妈，我可以学一下怎么拉面吗？”“可以，这样不仅能帮到我，还能学到一项新技能呢！”听了她的话，我马上开始了。

她首先叫我把一块小面团搓成长条，我搓得很完美。然后再拎着面条两端，在桌面上边扯边摔，拉得越长越好。我试了试，面条在桌上发出清脆的“啪啪”声。我继续拉，面条变得越来越长，越来越细，好神奇啊！我不由得感到飘飘然：

这简直是易如反掌嘛！我信心爆棚，开始拉第二根。刚拉到一半的时候，现实就开始打脸了：面条竟然断了！我赶紧把断了的面条接上去继续拉，结果拉得凹凸不平、粗细各异。我一下子泄气了，妈妈

看到我丧气的样子，就安慰我说：“儿子，没关系，继续吧，谁能刚

开始学就做得很好呢？”妈妈的一句鼓励，让我鼓起了勇气继续拉。

最后还是拉完了所有的面条。

当面条煮好，把热油泼上去，“呲”的一声，一阵香气扑鼻而来。

搅拌好酱料，我夹起一根塞进了嘴巴，哇，又香又软又筋道，真好吃

啊。我顿时觉得很有成就感：这是我自己亲手拉的面条！

不过美中不足的是，面条有点太粗了。这大概就是我的第一次拉

面“杰作”吧。

拉面作文500字篇3

今天朱老师突发奇想，让我们在放学的时候玩‘拉面’，这可把

我们乐坏了。中午，我们都争抢着往小店买“拉面”。

等啊等，我终于等到了下午第三节课下课，我们纷纷从书包里拿

出新买的拉面，有黄的，绿的，蓝的，紫的……漂亮极了！我先把拉面

搓成一个圆球，再把它擀成长条形的。然后，我捏住拉面两端甩起来，

边甩，边时不时在桌上用力抖一下，然后再对折。渐渐地拉面的条数

越来越多，最后竟都粘在了一起，没办法，我只好重新再来。我叫朱

莫拉住这头，我拉住另一头，然后再慢慢往后退，没想到还挺容易，

我竟一下子从第三排拉到了最后一排，看着走来走去的同学，我生怕

他们踩到，就只好收回来。我转头看到了朱老师，只见他像一位面条

大师一样，很有经验地把面条甩成了无数根细面条。

嘻嘻，朱老师甩完“面条”，开始吹“面条”了！只见他顽皮地

把一根吸管插进“面条”里，然后鼓足了气儿，猛地一吹，“面条”

立马变“气球”，这一下，可把朱老师的脸变得跟涂了脂粉一样红，

我不禁笑了起来。

我正闲着无聊，突然脑袋中灵光一闪，立马把拉面横着拉拉，再

竖着拉拉，就这样反复几次之后，拉面就变得比一张纸还薄了，但不

知怎的，拉面中间老是往下垂，正巧刘思瑶走来，当她看到我的“杰

作”之后，立马大笑起来，边笑边说：“嘿，你怎么做了一条内裤

啊！”我看了之后，也跟着笑了起来，结果一不小心，就把“内裤”

给扯破了，刘思瑶笑得就更厉害了。

这一次，我虽然拉得不好，但还是很有意思的，你们要不要也来

试试呢？

拉面作文500字篇4

放寒假的时候，我妈妈带我去兰州旅游，让我最最最最喜欢的却

是兰州的牛肉拉面。

关于兰州的牛肉面拉面还有一个美丽的传说，故事是这样的：

“从前，马保子家境贫困，为生活所迫，他在家里制成了热锅牛肉面，

肩挑着在城里沿街叫卖。后来，他又把煮过牛、羊肝的汤兑入牛肉面，

其香扑鼻，大家都喜欢他的牛肉面，客人进得门来，伙计就马上端上

一碗香热的牛肉汤请客人喝，爽，醒胃。马保子的清汤牛肉面名气大

振，马保子经营到1925年，由其子马杰三接管经营，马杰三继续在清

字上下功夫，不断改进牛肉拉面，直到后来名振各方，被赠予“闻香

下马，知味停车”的称誉。识别兰州拉面的正宗与否，要一看有没有

进店免费一碗汤。”

牛肉面很好吃，但是做法非常复杂，首先是和面，和面是拉面制

作的基础，是关键。应注意的是水的温度，一般要求冬天用温水，其

它季节则用凉水。因为面团的温度易受自然气温的影响，通过和面时

用水温度的不同，使和好的面团温度始。下一步是醒面，将和好的面团放置一段时间，其目的也是促进面筋的生成。放置还可以使没有充分吸收水分的蛋白质有充分的吸水时间，以提高面筋的生成和质量。

最重要的步骤是拉面，先将溜好的面条放在案板上，撒上清油，然后随食客的爱好的，拉出大小粗细不同的面条，喜食圆面条的，可以选择粗、二细、三细、细、毛细5种款式；喜食扁面的，可以选择大宽、宽、韭叶3种款式；

兰州牛肉拉面作为兰州的著名小吃和特色面食，历史悠久，享誉全国。

拉面作文500字篇5

中国有一种色、香、味俱全的面——兰州拉面。在我们学校旁边，就有一家兰州拉面店。

一走进店门，你就会看到一个小平台，一个系着围裙的师傅在熟练地拉着面。只见他一手揪出一个面团，反复拉几下，再抓一把面粉，随手撒在平台上，再把面团在粉上滚几下，然后继续拉伸。这回拉面

师傅一拉就拉出来几根大拇指一样粗的面条，折叠再一拉，面条只有小拇指那么粗了，再反复拉几次，就只有乌冬面的粗细了，面条数量也成倍增加。拉面师傅越拉越细，面条越拉越多，当面只有牙签那么细的时候，拉面师一把揪掉两端的大面团，非常娴熟地把面准确地丢进滚烫的锅里。不久，一阵面香就飘进了我的鼻孔。

很快，面就出锅了，老板娘舀了一勺调味汤倒进碗里，又在上面撒上一点儿葱花和牛肉，一碗香喷喷的牛肉拉面就摆在我面前了。我不禁想起了那坨大面团，突然觉得这真是一碗神奇的拉面！这面实在太香了，我忍不住抓起筷子，迫不及待地吃了一口。“好烫！”我的心在尖叫。果然心急吃不了热豆腐。待面凉一点后，我又抓起筷子大口大口地吃起来。那面条又细又长，而且是一根到底，仿佛能绕地球一圈！长长的面条吃在嘴里，很有嚼劲。喝一口热乎乎的汤，哇，真鲜！有牛肉的鲜味，也有青葱的香味，热乎乎的，全身舒坦。这世上还有什么比吃上一碗热乎乎的兰州拉面更享受呢？

说到这里，你的口水是不是已经哗啦啦地流下来了呢？那就快来吃吧！

拉面作文500字篇6

早就听说兰州拉面是纯手工制作，味道十分鲜美。这个周末，在

我的强烈要求下，妈妈终于答应带我去兰州拉面馆吃拉面了。

我们走进面馆，看到好多人在吃拉面。有的吃的是牛肉面，有的

吃的是鸡蛋面，还有的吃的是大排面……大多数人都点了大碗的，好像

小碗根本吃不够的样子。我怕吃不完，就点了一份小碗的白切牛肉拉

面。付钱后，我拿起牌子坐到了座位上，看到师傅们都在厨房里忙碌

着。他们先揉出一大团面团，再来来回回地搓，搓到一半后，放了一

点麻油继续搓。搓完后把面团切成一段一段的，然后拿一段小面团来

揉长。面团揉完后开始拉面，在这个过程中，拉面时不时拍在案板上

发出咚咚的声音。面条越拉越细，转眼一份拉面就拉好了。师傅把拉

好的面放入锅中，顿时发出扑通的声音。不一会儿，面就煮熟了。师

傅把煮好的面放入碗中，在碗里倒入汤，放些辣油和香菜，再放进五

六片薄薄的牛肉，一碗热气腾腾的拉面就可以端上桌了。拉面的香味

扑鼻而来，闻得我都想流口水了。我赶紧把拉面端过来，迫不及待地

拿起筷子，夹起面条放入口中细细咀嚼。面条十分劲道，口感非常好。

我又放了一点儿醋，然后端起碗喝了一口汤，酸酸辣辣的味道好极了，

感到喝了一口还想再喝一口。喝过汤，我又夹起一片牛肉放入口中，

牛肉被煮得特别嫩，咬一口回味无穷。吃完后，我很后悔自己没有点

一份大碗的。

兰州拉面不亏是手工拉面，味道好极了！

拉面作文500字篇7

星期四晚上，爸妈都加班，晚饭只能自己解决了。我从家里出来

已经是饥肠辘辘了。我快步走进楼下的拉面馆，对门口拉面的叔叔大

喊：“老板，请给我一碗拉面。”“好嘞”！老板爽朗地应答着，迅

速抓起放在案板上的面团，双手举过头顶使劲往两边拉，再以迅雷不

及掩耳之势用力甩在案板上，“啪——”如巨浪拍击在岩石上一样，

把我吓了一跳。

老板继续玩着“拉面大法”：他双手握住面的两端，均匀用力拉

到约50厘米时，再两头对折，面条竟成了绞索状，左手将面团两头合

拢，右手托住另一端，手掌心朝上将面条分开，继续拉长，继续对折，

如此反复。面条数量不断增加，两根变四根，四根变八根．．．．．变戏法般

让我眼花缭乱。不一会工夫，面条已经细如发丝了。

老板面条拉好，向上一甩，面条在空中划了一道优美的弧线，像

一只飞翔的小鸟儿准确地飞到了沸腾的锅中。面条在锅中翻滚就像一

条条小鱼儿般不停的游动，有趣极了！不久，鱼儿便结束了嬉戏，被

捞入碗中，老板娴熟的加上牛肉、葱花、一勺浓汤，一碗拉面做好了！

面条还没有到我跟前，一股浓浓的面香味扑鼻而来，令我垂涎欲

滴。再细看，碗中心面条堆起来上面盖满了牛肉，好像一座海岛，葱

花则是海岛上葱郁的树木，浓汤则是一汪碧水。这哪是一碗面，分明

是一幅充满创意的山水画啊。

我连忙尝了一口，面条爽滑劲道，牛肉嚼劲十足，葱花香味入汤，

一口下去，全身舒坦，身上充满了力气。

真是一种享受啊！

拉面作文500字篇8

周末那天，我起得很早，为的就是抓紧时间把作业完成，然后和

我的好朋友李欣竹一起出去玩。

作业完成后，我就迫不及待的打电话把李欣竹给叫出来了。我们

在我家楼下的路口会合之后就边聊天边走着，到了十字路口时都已经

十一点半了。我提议先去吃个饭吧，她也赞同。我们在纠结了半天之

后决定去附近的“兰州拉面”店去吃一碗正宗的兰州拉面。

进店后，我们都点了一份牛肉拉面，然后就坐下来等了，不一会，

面就上来了，尽管人很多，但也确实好快。

面端了上来，我看着那诱人的牛肉和那雪白的粗面条就已经想吃

了，更不用说还有那面汤了，汤上还漂着一块辣油，简直就是令人

“口水直下三千尺”啊！

看着那长短，粗细不一的拉面就知道一定是手拉的了，可能也是

这样的面才有灵魂吧！我抬起头，准备去拿筷子，却发现李欣竹已经

开吃了。看她用筷子把面条夹着牛肉一起夹起，然后一大口全都塞进

了嘴里，我想在美食面前她早就已经把自己的形象忘到九霄云外了吧！

我也赶紧吃了起来，我首先挑起一根面条就往嘴里吸，只听“呲

溜”一声，面条就下肚了，真是好吃。“滋滋，滋滋，滋滋……”一会

儿我的碗就见底了，这可能是我吃饭最快的一次了吧。李欣竹也说这

家拉面好吃以后要常来！

拉面作文500字篇9

星期天，爸爸带着我和姐姐一起去吃拉面。

离小面馆还很远，就可以清晰的听见“乒乒乓乓……”的声音。一

进门，一位服务员就热情地过来招呼：“你们想吃什么面？”爸爸说：

“三碗牛肉拉面。”一位师傅马上走到面板前，从一张塑料纸下面拿

出一团面，然后在案板上撒一些面粉。他先把面条搓成一个长条，然

后双手捏着面团的两端，使劲拉长，又立刻把拉长的两头合在一起，

合成了麻花的样子，又迅速在案板上一摔，继续一拉。他继续这样反

复拉了几次，面不再是麻花，像变魔术似的，变成了一根根细细的面

条了。两股面为什么不会粘在一块呢？我在脑子里放起了慢镜头，原

来从一开始的时候，面点师傅就在面团上放了干面粉，所以面团就不

会粘在一起了。

面点师傅拉好面之后，揪下两头捏着的面团，迅速打开盖子，把

拉面扔进沸腾的开水之中。刹那间，一股热气直往上蹿，我忽然感到脸上热乎乎的。过了一会儿，面就渐渐浮上来了。另一个服务员立刻把面从水中捞起来，放入碗中，又从另一个锅中，舀了一勺黄绿色的汤浇了上去，有加上一些切碎的香菜，葱花和牛肉。

“面来了！”随着服务员的喊声，一碗香气扑鼻的兰州拉面就端到了我们面前。面一放在桌上，我便迫不及待地拿起筷子大口大口吃起来。

吃完面，付完钱后，我就开始盘算着什么时候再来吃一顿了！

拉面作文500字篇10

无论是拉面、炒饭甚至是西式的牛排，都是令人垂涎三尺的美食，而我最喜爱的就是拉面，可能有人认为平庸俗气，不比高雅昂贵的西餐来的好，可幻想一下，再严寒的极地里，你已身心俱疲，此时有人端碗热呼呼的拉面至于你身前，这不也是人生一大享受吗？

我喜欢拉面的原因不胜枚举，而其中最让我喜欢的优点是他能让我的五官都享受幸福的感觉。这就好像你毫无保留的躺在云海里，全身上下都被封温柔又带点进的按摩法，舒压的通体舒畅、飘飘欲仙，

这一点也不夸张，拉面就是有这种魔力，拉面能让我爱不释手是在一

家破旧餐馆邂逅而成的。

起初我点了大骨猪排拉面，服务生端到我的面前，我迷住了，从

那混浊高汤飘起来成丝、成卷、成缕的烟雾，宛如场烟火秀变化多端，

无法预期，紧接着我拿起汤匙与筷子，夹起面调并喝了口汤，一条条

的面像泥鳅依样在我嘴里滑来滑去，一不小心滑进喉咙里去了，更让

我惊奇的事，这混浊高汤竟如此清淳，喝下去的同时有几百，不！是

几千头猪在嘴里奔腾、打滚，没想到面条与汤配合得天衣无缝，此时

主菜来了，刚起锅的猪排滋滋作响，香味扑鼻，咬下去得同时宛如深

水炸弹从嘴里爆开激起无限肉汁。

没想到因为美丽邂逅让拉面俘获了我的心，而在每个人心中都有

令自己无法忘怀的好滋味，这位世铭心刻骨的。啊！在写这作文的同

时不知为何只不住口水奔腾。

拉面作文500字篇11

有一种味道让人留恋，有一种香气让人痴迷，有一种劲道让人回

味，那就是兰州特色小吃拉面。爸爸为了满足我那馋嘴，只好带我去

小吃店走一圈喽!

兰州拉面的形状远远看去像一根根白色的丝绸，盘旋着落在黄色

的浓汤里，又是另外一番情景。先别说味儿了，就这长相，就让人

口水沾湿了衣裳，面上还有做鱼用的小香菜，放上几块鲜红的牛肉。

哇!白色、黄色、青色、红色组成了这盘色香味俱全的兰州拉面。

师傅们正在做拉面呢!真是太好了，可以大饱眼福了!兰州拉面的做

法十分简单、传统。先由一位专业的师傅把面团事先揉个十几分钟，

等面劲道了，再拿在手里不停地晃动，由一根粗面团，变成2个、4个、

10个的小面条。越晃越细，越晃越多。等到面条粗细合适，再放进煮

开的水里，不用几分钟，面就煮开了。你也许会问面怎么没味儿啊?放

心，师傅早已把味精、盐、香菜以及其它各种香料放进碗，只要把面

放进去，倒入开水，顷刻间面与汤融为一体。怎样?是不是方便又美味?

“品尝为实，口说为虚”，品尝了才知道呢!一碗如此美味的拉面

放在你眼前，你怎能不心动，开吃!我赶忙拿起筷勺。大口的劲道拉面，

一大勺的鲜美浓汤，一口、两口不允许一秒停下。不是我说，那面太

有劲道，太有韧性了一口下去，面条就“噓”的一下断开，嘴里的面

条融化在汤里、心里、甚至每一条血管里散开、弥漫。

兰州拉面百看不厌、百做不厌、百吃不厌，你有什么理由不来品

尝呢！

拉面作文500字篇12

母爱，如同一阵春风，为我们在寒冷中送来一阵阵暖流；母爱，

如同灯光，为我们在黑暗中点亮方向；母爱，如同夏雨，一次次滋润

着我们的心灵。可我觉得，母爱就藏在一碗普通的拉面里。

每天早上，妈妈都会端来一碗热乎乎的拉面，一开始，我觉得还

行，可后来，我变的爱吃肉包子、寿司、炒饭之类的东西，不喜欢吃

拉面了，妈妈只好硬生生地喂我吃。

有一天，我像往常一样吃着拉面时，发现了一个秘密：碗底下刻

着“加油！好好学习！”这六个字，估计是当初买这个碗的时候，这

些字就刻在上面了，因为我平时都没有注意，所以一直没有发现。我

感动极了，心里想着自己以前为什么不好好吃拉面呢？这次之后，我

明白了妈妈的良苦用心，每天吃完拉面，就想着以后怎么报答妈妈。

机会终于来了。那天，妈妈感冒了，什么也做不了，我急得像热

锅上的蚂蚁，跑来跑去。这时，我想到了那一碗拉面，决定亲手给妈

妈做一碗。

我什么也不会，只好让妈妈教我。在煮的时候，我不小心手被火

给烫到了，妈妈见了，着急地叫我停下来，可我还是坚持着，因为我

说过要报答妈妈，就一定要说话算话。

经过一番努力，我成功了。当时我心里很激动，不知妈妈会说什

么。当妈妈吃完第一口时，我看见她眼里内动的泪花。我问妈妈：

“是不是不好吃呢？”妈妈回答：“不，太好吃了，因为我的宝贝长

大了。”我听了，像个小孩子一样扑向妈妈的怀里。

这么一碗普通的拉面，却包含着我和妈妈间浓浓的爱。

拉面作文500字篇13

你有没有学过什么手艺？如果有，那真是太棒了。来自新疆的周

伊杨学了一门手艺，就是做拉面。这真是一项新奇的体验，快来看看

怎么做吧，说不定还能学一招哟！

有些偶然做的小事，总会萦绕于心头，让人难以忘怀。这事虽然

发生在五年前，然而现在仍历历在目。那时，我刚上一年级，妈妈就

告诉我，长大一岁了，必须学会一项生活技能——拉面条。

桌上放着切好的一条条粗粗的面团，妈妈开始教我，她先将面团

两头握在两手中，然后扯开拉长，再将拉长的面反复对折，缠绕到双

手上重复进行刚刚的动作，让皱起来的面都舒展开来。妈妈边做边说，

我等不及，妈妈还没说完，就埋头苦干起来。拉了一会儿，我停下来

看看我的“杰作”，简直“惨不忍睹”。妈妈拉得又细又长，我拉得

却断的断、掉的掉。这不，原本橙子大小的面团，被我拉得只剩下核

桃大小了。

不行，不能放弃！这回我不敢忽视妈妈说的话了，多了些耐心，

慢慢地拉扯……可面还是断了。想了想，一定是刚才换手的动作太慢了。

于是，我总结经验又拉了起来。我给自己默默地鼓气，嘴里默念着妈

妈传授的口诀：“拉——换——扯。”啊，终于成功啦！暂且不说拉

得是否粗细均匀，但面条都完好无损，没有断的。我高兴得蹦了起来，

就这技术，离“出师”不远啦！

这之后，我经常想起这件事，而每次想起时，也总有一种微微的激动.....

拉面作文500字篇14

说起小吃，常州可多啦！糕团店的加蟹小笼包，南大街小吃一条街，鸭血粉丝，莱蒙都会的过桥米线，延陵路小潮汕砂锅粥，还有清香源的拉面.....五花八门，数不胜数。

但在众多小吃中，我还是最喜爱兰州拉面，可不是嘛，今天我又来到了清香源拉面馆品尝这美味的拉面了。

刚进门，一股地道的牛肉面味便扑面而来。这香味忽浓忽淡，似一根无形的线，牢牢地牵着我们往里走，不一会儿，我便走近了这香味的发源地——厨房。只见厨师两手抓住事先准备好的面团，边拉边往桌子上拍打，面团被拉得老长，而且充满了韧性，然后又把两端握在右手，左手握住中间部分，就这样反复拉着，由两条变成了四条，由四条变成了八条.....最终，那面团变成了银丝般的面条，最后将它放进煮沸的牛肉汤里泡煮几分钟，不一会儿，一碗热腾腾的拉面就做好

了。我看着那端上桌的色香味俱全的拉面，不禁垂涎欲滴。

在兰州拉面那清新可口的牛肉汤中，漂泊着一片片薄如纸的红褐

色牛肉，与牛肉相伴的是碧绿碧绿的香菜和蒜叶，雪白如银丝一样的

面条住在碗底，红红火火又清清白白，耐人寻味，我已迫不及待地想

尝一口了。

我持起筷子，夹了几根面条，嗯，这面韧性十足，油而不腻，顺

滑可口，特别是牛肉原汤，鲜而不咸，味美至极，我一口气把面全吃

了下去。

当我走出清香源拉面馆时，嘴里依然喷吐着拉面的香味，真是让

我回味无穷，如果还有时间，我一定还会来吃兰州拉面的！

拉面作文500字篇15

“来来来，快吃呀毛毛，很好吃的！”

“我们可不可以换一个地方吃？”毛毛懒散搭下的长发上有一只

漂亮的蓝色蝴蝶结，如此亭亭少女，一看就感觉是少见的很有教养的

女孩子。

毛毛的父母没有人见过，据说是去美国了，总之是少有的有钱人

家。这样的大小姐，自然彬彬有理。

毛毛的眼睛总往外看，外面是也是个拉面摊，那个卖面的老伯满

脸乌黑，且皱纹深而密。在这么闹的地方吃饭，或许对于毛毛来说是

头一次吧。

“毛毛，来这就是要吃上一碗热腾腾的拉面，你以前娇生惯养，

没享受过这等美味，尝尝吧。”小雅看着毛毛，毛毛看着窗外的那个

老伯伯，说：“我们还是换一家吧。”

小雅一语道破：“那个老头啊，他也是卖拉面的，这年头，谁还

在路边上吃他卖的拉面？看他黑不拉丘的样子，吃他的面，不够倒胃

口的。毛毛，别看了，象你这样吃惯山珍海味的小姐公主，再看就真

吃不下去了。”

毛毛，转过头来，一笑：“别说，这面的味道还真是很不错呢，

我闻着就很香呢！其实我还真是头一回吃这种面呢，说起来真是比爸

爸点的鲍鱼面有风味啊！”

小雅一边羡慕开了：“毛毛，你说你有多幸福啊，还有鲍鱼面吃，

哎，我连见都没见过，你有机会可一定也要请我吃你的鲍鱼面啊！”

“行，就知道吃！”

“一碗拉面换一碗鲍鱼面，值了！”

一碗拉面，小雅吃的热火朝天，毛毛吃的彬彬有理。

拉面作文500字篇16

有人爱吃凉面，有人爱吃刀削面，有人爱吃牛肉面，但我最爱吃

我们家乡的拉面。

拉面又名甩面，扯面抻面随着时间的推移，演化为各种特色，如

兰州拉面，山西拉面，其外形有小拉条，空心拉面，龙须面等。

拉面是我们当地最好吃的，拉面在我们这里人人都知道，大部分

人都吃过，每天早上，只要你经过拉面店，一定会看到拉面店里人山

人海，拥挤拥挤，只要你走进去，一时半会儿一定挤不出来。

拉面非常美味，制作拉面的食材主要分为四部分：面，调料，鸡

蛋，肉。它的制作步骤是先烧一大锅骨头汤，再烧一锅开水，用来煮

面，把面揉好拉的长长的在桌上甩几下，然后再拉长，在桌面上再甩

两下，直到把面甩得又细又均匀，然后把面放到大锅里煮，煮上几分钟美味的面条，就煮熟了，然后盛到店主精心准备的骨头汤里，在面上撒上调料，肉鸡蛋等.....新鲜美味的拉面就可以吃了，然后撒点香菜再给客人送过去，客人便会尝到美味的面条。

你们是不是怀疑人们是否能吃得饱呢？没问题的，拉面都是用特大碗装的面条，就是吃饭量多的人也吃的满头大汗，拉面量多味香，绝对让食客们满意。

拉面作为我们在生活中的一大美食，是因为它含有丰富的碳水化合物，可以为人体提供足够的能量，而且面条易于消化吸收，有改善贫血、增加免疫力的功效。

这么好的美食怎不令人心动呢？你已经忍不住吧，快来我的家乡品尝吧！

拉面作文500字篇17

以前，我不知道吃过多少回牛肉拉面。今天，我又以作文为借口，又品尝了一回那令人回味无穷、百吃不厌的牛肉拉面。

兰州牛肉拉面是我们这儿的风味小吃。牛肉拉面不仅味道好，看

相也好。米黄色的面条浸在褐色的汤里，一片片闪着小亮点的红烧牛肉伴着绿油油、散发着清香的香菜，黄色的榨菜散落其间，着实令人垂涎三尺。

面条的做法比较复杂：先用小刀在一块大面团上切下一部分，把面团使劲压成扁扁的椭圆形，往上面浇一些色拉油，下面就是精彩时刻了：师傅用双手各捏住面团两边，使劲甩，把面条对折，（面条）带着一种惯性，自然地旋成里麻花形，如此反复多次，就会变成细细的面条了。再用刀把两端切掉一些，放进锅里煮。将煮熟的面条捞进碗里，再用漏勺舀出半勺的牛肉。更令人拍案叫绝的是：师傅面对7、8种调料镇定自若，不慌不忙的用勺子在每个佐料上如蜻蜓点水般的碰一下。眨眼间，一碗香飘十里、色、香、味俱全的牛肉拉面就做好了。

吃牛肉拉面时，我喜欢用筷子夹起一片牛肉和十几根面条，一起放入嘴里，慢慢地品味。品味那外筋的面条；品味那嚼劲十足的牛肉；品味那充满浓香的卤汁。吃到满嘴是油才依依不舍、意犹未尽的离开。

朋友，你是不是已经“口水直流三千尺”了？那就赶紧来这儿尝

尝吧！

拉面作文500字篇18

“叮铃铃……叮铃铃……”放学铃声响了。陈明和王华两个伙伴手

拉手，一蹦一跳的离开了学校。路上，陈明突然问王华：“王华，你

做过的最好的梦是什么？”听了这话，王华沉默了，过了一会，他才

慢慢的抬起头，哽咽地说道：“我……我最美的梦是梦见……梦见

我……我吃牛肉……拉……拉面……昨晚，我就梦到了我吃牛肉拉面

啦……”说完，低下了头。

陈明说：“这不挺好的吗，干嘛那么难为情呀！”“可是……可

是……”王华猛地抬起了头可却什么都说不出来，陈明接着刨根问底地

说道：“可是什么？”王华抬起头，望了望在天空中自由翱翔的鸟儿，

低下头，双手边摆弄着衣襟边说道：“陈明，其实……其实我从来没吃

过牛肉拉面……”“啊？”陈明惊讶地说道。“自从父母离异后，我就

跟着姥姥过，姥姥家本来就不富裕，多了我这么一张吃饭的嘴，日子

更难过了。别说是牛肉拉面，就是饺子，一年也吃不了几回呀！我这

个人这辈子最大的梦想就是和父母一起吃牛肉拉面。不……只要能跟父

母吃一顿饭，哪怕是吃窝头，我都乐意！”

“王华……对不起……我……我不该问这个问题……”陈明一脸羞红

地站在一边。“不，陈明，这不是你的错。你是我最好的朋友，这些

话都是我的真心话！”王华拉着陈明的手说道。

陈明抬头又望了一下天空，那几只鸟儿飞走了，留下的只是残

阳……

拉面作文500字篇19

美食，不分贵贱，无论是山珍海味，还是家常小菜，是你喜欢就

是美食。

民以食为天，各个地方都有特色美食，我作为一名吃货也可谓是

吃遍中国，而有一种美味让人回味无穷，它便是大名鼎鼎的兰州拉面。

兰州拉面是一种色香味俱全的美食，这种美食看上去细嫩多汁，

白面、绿葱、红色的牛肉，那色彩搭配起来，让人馋涎欲滴，过目不

忘。

兰州拉面，闻起来有肉香、汤汁香、面香混合起来香味，好比十

瓶香水，不！是十大盆香水。尤其是它那独特汤汁的香味，让人恨不

得把鼻子浸泡在那汤汁里，先让鼻子享受个够。

兰州拉面，不仅看着漂亮闻着香，而且吃起来也劲道。那面条是

戴着小帽子的回族师傅用手工拉出来的，只见他像魔术师一样，把面

条在空中甩呀拉呀，不一会儿，就被他拉成很多的细丝，神奇极了！

兰州拉面端上桌时，香气扑鼻，馋一口，滑嫩滑嫩的，那汤汁让人赞

不绝口。肉和菜新鲜营养，一口下去，来不及回味就吞下了第二口。

我经常把一碗面吃的干干净净，临走时总要再喝一口汤，那香味让人

欲罢不能。每当饭点，我都会让爸爸带我去吃。

兰州拉面，制作十分有趣。首先在面团上使出“降龙十八掌”，

然后把面团拉开，再合起来，再揉搓，反反复复，来个十来次即可。

最后，将粗面条当跳绳一样甩成细面条就成形了。接下来就是煮面了，

首先把面条放入沸水煮开的锅中，然后加入香菜等调味品，最后浇上

秘汁就好。

兰州拉面，你是我心中的山珍海味，我爱死你啦！

拉面作文500字篇20

说起牛肉拉面，那可是我的最爱。特别是在寒冬腊月里，吃上一

碗热腾腾的牛肉拉面，顿时觉得身上暖融融的，嘴里更是回味无穷。

牛肉拉面可真是美味！

那黄澄澄的面条又长又韧，均匀地铺在碗里，上面还铺着几片薄

如蝉翼的牛肉。碗里盛满汤，汤里撒上了香菜、香葱、胡椒粉等，好

像还透着股辣味。我使劲地嗅着那独特的香味，不知不觉口水已经溢

满了嘴巴的每个角落。牛肉拉面的做法看起来并不复杂，却需要非常

熟练的技巧和精湛的手艺。拉面店里的师傅来自兰州，总是戴着顶很

有民族特色的白色八角帽。他先选好一块拳头大小的面团，然后在台

面上撒上干面粉，把面团慢慢地拉长，边拉边甩，面条甩在桌上，把

一些面粉沾上去，还发出“啪”的一声脆响。面条越拉越长，然后把

面条对折，拉长，再对折，再拉长，这样，面条越拉越多，越拉越细，

拉到和普通面条差不多细了，就把面条娴熟地甩入锅里。过一段时间，

把面条捞出来放入碗里，再放些作料，一碗热腾腾香喷喷的牛肉拉面

就做好了。牛肉拉面特别好吃。我挑起一大团面准备送进嘴里。哇！

真烫！可那诱人的香味一个劲儿地往我的鼻孔里钻。

我对着面条使劲吹几口气，就“斯通”一声把光滑的面条吸进嘴

里。顿时感觉舌尖有点麻麻的，再一回味，辣中带着香，满嘴都是这

种鲜美的味道。哇——真是好吃！牛肉拉面，就是这个独特的味儿！

一想起它，就会使你嘴巴里的口水丰富起来。

拉面作文500字篇21

今天星期五上班会课，进行了拉面大赛。

叮铃铃'上课了，同学们从屉子里拿出自己心爱的拉面每个人都把

眼睛睁得大大的，期待主持人说开始。

主持人用搞笑的语言说：“各位亲爱的女士，男士们准备1—2—

3开始！”教室里一下子炸开了锅。

有些人把拉面搓成长长的，用书壳切成4份，把2小份拍成小饼

子，另2小份拉成长长的，粘在脸上、就变成了“小丑”一会儿跳舞，

一会儿唱歌，疯疯颠颠，逗得全班哈哈大笑。王振疆不服输便大显身

手一番，他呀更是厉害！他先用力把拉面搓成小圆球，再用大拇指掏

个洞，把嘴巴凑到拉面旁，深吸一口气，把腮帮子鼓满，再用力一吹，

拉面就神奇的吹大了！班上同学看他那么厉害很佩服！便学起经来！

可结果并不怎么样。有些人一掏就掏烂了。有些人刚拉起拉面泡泡，

泡泡就被吹得粉身碎骨！王振疆看他们都不怎么样，所以心里正暗暗

自喜着呢！但他却没有想到，自己的泡泡发生了意外——爆炸了。王

振疆看没几分钟就要下课了，便拿出看家的绝技：拉，扯，捏，拔。

两三下的功夫就把拉面拉好了，嘴巴还说：“我太厉害了！”这次张

老师也加入了我们的行列！但她和我们的工作不同，她的工作是帮我

们这些可爱的孩子照相，边照边说：“茄子，Yes！个个脸蛋上映着美

丽的笑脸！喻思成还在拉面上映了一个笑脸！”啊，真希望时间能停

留在这一刻！

拉面作文500字篇22

兰州拉面是甘肃的著名风味小吃。有牛肉拉面、羊肉拉面、泡菜

拉面等许多品种。

牛肉拉面不仅风味独特，而且看相诱人。雪白的拉面浸在褐黄色

的汤中，深红的牛肉，绿色的香菜均匀地撒在汤中，让人感到如艺术

品般五色缤纷，恨不得立刻品尝。

牛肉拉面的做法很讲究技术，一位身着白色厨师服的面点师先在

案板上涂上一层干面粉，再把事先参入水的面粉在板上擀成团，再把

面团搓揉，直到使面团有韧性为止。然后到了关键一步：拉面。将面

团一点点拉成约3厘米宽的长条，滚上一层干面粉，握住两端，两手

同时上下摆动，动作协调。甩动二十下时，将一端与另一端合并，再

拽出新的一头，继续甩动，这样反复几次，不一会儿，面与面便分离

了，细细的一根一根，在空中如银丝带飘动，眼花缭乱；又似蜻蜓飞

动，轻盈乐舞，令人拍案叫绝。最后把拉好的面放入果种煮2~3分钟，

加入牛肉、香菜等配料及佐料，滴上几滴辣油，一碗色香味俱佳的牛

肉拉面就完成了。

当一碗热腾腾的牛肉拉面摆在面前，一阵香气扑鼻而来，让人迫

不及待想拿起筷子尝一尝。先夹起拉面一尝，既有香菜的香气，又有

佐料的咸鲜味，恰到好处，再嚼嚼牛肉，煮得十分软烂。当这些味道

留在唇齿间时，香、咸、鲜、辣，令人回味无穷。

兰州拉面吸引人的不仅是它的色、香、味，更因为它让我们领略

了祖国西北的文化。

拉面作文500字篇23

每到周末，我都会到街头去吃拉面。特别是寒冷的冬天，吃拉面

更有一种不同往日的感觉。街道上，凛冽的寒风呼呼地刮着，但这家

面馆的生意依旧红火。

走进面馆，就听见大锅汤水咕咕作响，牛肉的香气充盈期间。这

时，就见师傅把揉好的面团在案板上搓成粗长条，两手拉住长条两头

迅速地甩一下，交叉，面条就像巨大的麻花。再拉起两端再甩一下，

再交叉……就这样不断地拉，甩，交叉。面条就像皮筋一样很有弹性，

乖乖地听师傅指挥，起先是一条，后来就二条、四条、八条、十六

条……条数越来越多，面条越拉越细，不一会儿，面团就拉成了面，这

手艺不得不令人叹服！师傅将面切成三段，放入锅中。趁这间隙，师

傅拿出一个大碗，盛上早已熬制好的牛肉汤。

那细细的面丝在沸水中翻几个身后便出锅了，盛入碗中。一根根

面丝互相缠绕，晶莹剔透，光滑圆润，再加上几片牛肉，撒上一撮葱花，一碗拉面大功告成。热气腾腾，散发出浓浓的香气，让人不禁垂涎三尺。

当师傅面带微笑，热情地将面端到面前，你一定会迫不及待地去品味这碗美味。一根根面条吸入嘴中，慢慢咀嚼，不仅味道鲜美，而且劲道十足，再喝上一口汤，那幸福的感觉随着汤沁入五脏六腑，令人回味无穷，真是此味只应天上有，人生难得几回尝！

一时间，“哧溜，哧溜”吃面的声音此起彼伏，食客们个个满面红光，额头冒着汗花。门外寒风依旧，店内却温暖如春。

当你满足地放下碗筷，踱出店外，那一切的寒冷便都不再惧怕！

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