

关于武汉热干面的历史简介

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/zhishi/a/170505163946736.html>

范文网，为你加油喝彩！

2024年1月12日发(作者：壬辰战争)



关于武汉热干面的历史简介

武汉热干面的历史简介5篇

武汉热干面的历史简介篇1

武汉热干面的来历

20世纪30年代初期，汉口长堤街有个名叫李包的食贩，在关帝庙一带靠卖凉粉和汤面为生。有一天，天气异常炎热，不少剩面未卖完，他怕面条变质，便将剩面煮熟沥干，晾在案板上，一不小心碰到案板上的油壶，将油泼在面条上，李包见状，无可奈何，只好将面条用油拌匀重新晾放。第二天早上，李包将拌油的熟面条放在沸水里稍烫，捞起沥水入碗，然后再加上卖凉粉用的调料，弄得热气腾腾，香气四溢，人们争相购买，吃的津津有味，有人问他卖的是什么面，他脱口而出，说是“热干面”。

热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，拌油摊晾，吃时在放在沸水里烫热，加上调料，成品面筋道，黄而油润，香而鲜爽，诱人食欲。

武汉热干面的历史简介篇2

篇一、武汉热干面的作文

热干面是家乡武汉的风味小吃，在家乡的任何一家小吃店里都可以看见它。

在武汉，每天早上，都可以听到一句话：“今天你吃热干面了吗”这差不多可以作为早上的问候语了。各种职业、年龄的人，都不约而同地会选择热干面做早餐，可见热干面的魅力有多大。

每次回家乡，我都不忘吃上一碗热干面。到了外婆家，我总会来到厨房里，对外婆说：“外婆，给我来碗热干面！”外婆总是笑着说：“心心要吃热干面啊！好，好，外婆做！”

外婆先把带碱的、又圆又细的面条放进锅里，煮到九分熟。然后摊在面板上，用植物油拌匀，把面放进一个竹漏勺里。接着加特制的芝麻酱、葱花、酱醋、辣椒酱和辣萝卜丁，一碗色香味俱全的正宗武汉热干面就做成了。我接过面，拿起筷子，仔细地把面拌匀了，“呼呼啦啦”地吃起面来，一口下去，辣辣的，直让人叫爽。不一会儿，一碗热干面便被我吃得碗底朝天。

热干面最大的特点就是没有汤，为了方便搅拌，通常只加少量的卤水。所以，吃热干面的时候，会觉得口干。不过，你可以买一杯豆浆。热干面和豆浆，是最好的搭配，一边吃热干面，一边喝豆浆，真是一大享受。

武汉人吃热干面时喜欢喝一碗鸡蛋米酒。吃完后，嘴里溢满了芝麻酱和米酒的香味，令人回味无穷。当然，我们在面里还可以根据自己的口味加入香菜、海带丝等配料。

热干面很受人们的欢迎，外地人却吃不惯。这让我很疑惑，思索了好久，我才明白：其实热干面最大的魅力并不在于它的味道，而是我们武汉人对家乡的感情。我们忘不了热干面师傅热情的招呼，忘不了早上那阵阵面香，也忘不了芝麻酱浓浓的味道。

我爱吃热干面，更爱我的家乡——武汉。

篇二、武汉热干面的作文

武汉是我的家乡，是一个美丽、漂亮的城市。

武汉的历史悠久，震惊中外的辛亥革命就是在武汉发生的。武汉有许多名胜古迹，有雄伟壮观的黄鹤楼；有风景宜人的东湖；还有长江上英姿飒爽的八座武汉长江大桥——

武汉不但历史悠久，而且小吃也很多，有四季美的汤包；老通城的豆皮；还有蔡林记的热干面——

我最喜欢吃热干面了。记得有一天早上，我躺在床上，突然一阵阵香气扑鼻而来，我心想：是什么味道，这么香我跑了出去，看见桌上有一碗面。我问爸爸：“这是什么呀？”“这是热干面。”爸爸一边把芝麻酱，一边说：“热干面是武汉的美食，这其中还有个故事哪。”我说：“快说，快说。”

爸爸说：“有一个叫李包的人，在关帝庙卖凉粉和汤面。有一天，天很热，面没卖完，他怕面发馊变质，就把剩下的面煮熟后捞起来，晾在案板上，不小心把油壶里的芝麻油洒在面上，然后把面摊凉。第二天早上，李包将昨天做的熟面条放在沸水里荡几下，滤出水，放在碗里，然后加上卖凉粉用的佐料，热气腾腾，诱人食欲，人们争相购买，有人问他卖的是什么面，他脱口而出：“热干面。”热干面就此得名。

听完后，我迫不及待开始品尝热干面，热干面非常有劲道，有一股香香甜甜的味道，在我口中回味，满嘴余香，让人垂涎三尺，回味无穷。不一会儿我就吃完了，嘴上还有一些芝麻酱，我舔了舔，意犹未尽。

这就是我的家乡，历史丰富的文明古城;这就是我的家乡，小吃美味可口的美食城;这就是我的家乡，多河多湖的“千湖之城”;这就是我的家乡，独一无二的城市——武汉。

篇三、武汉热干面的作文

热干面是武汉的一道名小吃，它以它独特的味道和口感赢得了武汉人的心。

刚捞出来的热干面热气腾腾，放上各种佐料后香味扑鼻，芝麻酱、小麻油的那股浓浓的香气老远就闻得到，真是令人食欲大增。吃起来又香又干又有嚼头让人百吃不厌。武汉的餐馆里、食堂里、大街小巷到处都有热干面的踪影，在外地工作的武汉人，回来的第一件事就是吃一碗香喷喷的热干面。

说起这热干面的来历还有一段小故事。据说，三十年代初期，汉口长堤街有个名叫李包的人，在关帝庙一带卖凉粉和汤面。有一天，天很热，面没卖完，他怕发馊变质，就把剩下的面煮熟捞起来，晾在案板上。不小心将油壶里的麻油泼在面条上。李包灵机一动，索性把麻油拌合到面条里，然后将面条扇凉。第二天早上，李包将拌油的熟面条放在沸水里烫几下，滤出水，放在碗里，然后加上卖凉粉用的佐料，弄得热气腾腾，香气扑鼻，诱人食欲。人们争相购买，吃得津津有味。有人问他卖的是什么面，他脱口而出，说是“热干面”。从此热干面的大名传遍了武汉的大街小巷。

武汉热干面的历史简介篇3

热干面是武汉的著名小吃，以其独特的口感和味道赢得了众多消费者的喜爱，尤其是在武汉地区，热干面成为了武汉人民的生活习惯之一。就好关于武汉热干面的作文，希望帮到有需要的同学们。

篇一。描写武汉热干面的作文

热干面是我们武汉的风味小吃，在武汉的任何一家早卷店里都能看见它。

热干面不仅吃起来香，看上去还挺好看。金黄鱼的面条上点缀着绿油油的葱花、红通通的辣椒酱、白色的蒜末和橘红色的辣萝卜丁，真是看了就让人垂涎三尺。

热干面的做法也不难：先把带碱的、圆的细面条放进锅里，煮成九成熟。然后摊在面板上，用植物油拌匀，待用。客人来时，把面放进一个竹漏勺里，在开水里烫一下，抖劳起来，放进碗里。接着加入特制的芝麻酱、葱花、酱油、西芹、辣椒酱和辣萝卜丁，一碗色香味俱全的正宗武汉热干面就做成了。热干面的味道可跟必胜客的意大利面相媲美。我们武汉人吃热干面时喜欢喝一碗鸡蛋米酒。吃完后，嘴里溢满了芝麻酱和米酒的香味，令人回味无穷。

客人们还可以根据自己的口味加入香菜，海带丝等配料。在武汉，做热干面最有名的要数江汉路上的蔡林记了。每次寒暑假回武汉，我第一件事就是去那儿吃碗热干面解馋。

我吃热干面的时候，喜欢挑一大筷子，然后“噓”地一下子吸进嘴里，因为我贾得那样吃特别爽。吃一口热干面，喝一口香甜的米酒，那真是妙不可言呀。有时，我使劲吸了一口面，结果把芝麻酱弄得满嘴都是，看上去就像个“小老头儿”，有趣极了。

虽然我也品尝过不少各地的名小吃，但我最喜欢的还是家乡的热干面。现在我身在他乡，有时做梦都在吃热干面，蟹来后发现枕头上湿了一大块……“

篇二。描写武汉热干面的作文

俗话说得好“人生在世，就是不能亏待了自己的肚子。”每个地区都有自己独具特色与风味的食品：天津的狗不理包子，四川的麻婆豆腐……这些食品无不显示着当地的民风民俗，而我对武汉的热干面情有独钟了！

相传还有个关于热干面的故事呢：20世纪到30年代初期有个叫李包的食贩，在关帝庙一代室买凉粉与汤面为生。有一天，天气异常炎热，不少剩面未卖完，她怕面钱了会变质，便将剩面煮熟沥干，晾在案板上。却不小心碰到了案上的油壶。麻油泼到了面条上面，李包无可奈何，只好算着那些面去卖，没有想到误打误撞，犬裘都很喜欢吃这个面，于是，它变成了武汉广为流传的美食——热干面。

虽然这只是一个传说，但它见证的热干面的独特性，因此这个美食是在误打误撞中被研制出来的。她既不同于汤面，也不同于凉面，有独特的烹饪之法，加上丰富香罄的配料，成品味道劲道十足，黄而鲜美，是一道色香味俱全的美食。一旦入口，麻辣的青椒、酸甜的陈西昔、鍊棘的萝卜，美味冬汁侵蚀看你的味气麦色的面条滋润着你的喉咙，一口下咽，就抵抗不住它的魅力……让人回味那味道。

怎么样呢听了我对武汉热干面的介绍，你有没有想吃呢你如果去武汉，就一定不要错过这个人尽皆知的美食哦！

篇三。描写武汉热干面的作文

热干面你知道在哪儿吃最好吗当然是在武汉吃是最好不过的了!因为武汉热干面堪称一绝，是最正宗不过了。

热干面是最好吃的小吃了!它香喷喷的，不管人们在哪看到它，者吟被它给迷住，顺看香气来到面宿，点上一大碗!它可真是“香!香!香!”它不但香，而且是天下第一好吃，只见金黄的面条上面加了一层热腾腾的芝麻酱，还洒上一些辣椒粒，拌匀后吃起来不知道有多好吃!

它不仅又香又好吃，还好看呢!下锅时香味就飞到你的鼻子里!起锅后，面店老板把面装在碗里，然后手脚麻利地洒上各种佐料，金黄的面条配上各色的佐料，简直是完美，在旁边等看的我早已是迫不及待了！

这就是香、好、美的武汉天下第一的热干面·要是你想吃就快来武汉吧！

篇四。描写武汉热干面的作文

或许你喜欢吃重庆的酸辣粉，或许你喜欢吃湖南的具豆腐，不过我还是要向你推荐我们家乡武汉的著名小吃——热干面。

热干面，顾名思义，就是不放水的面条。据说，清朝末年，有一个卖面条的小贩。有一天，生意很差，他怕面条坏了，于是又煮了一下。无意间把一瓶芝麻酱打翻了，正好倒在了面条上。在懊恼的同时，他急中生智，把面条里的水滤干。第二天，他把那种面条篾去卖。那一天，他卖的面条比哪一天都火。有一个顾客问，这是什么面。那个小贩脱口而出：“热干面！”

想吃热干面并不难，难的是找对地方。以前我家住在武汉旁边的十堰市，那里到处都有卖热干面的，很好吃，而且也不贵，才一块五。我几乎每天早上都吃。我去的那家小店生意红火极了。老板给我端来了一碗热腾腾、香喷喷的热干面：面条已经用芝麻酱拌好了，呈现出淡淡的咖啡色，上面撒着翠绿的葱花……只是看着，口水都要流出来了。我马上拿了筷子，迫不及待地吃了起来。热腾腾的面条进入了我的口中，那感觉简直用语言都无法形容。

可南方的城市就不同了，想吃热干面比登天还难。就比如在深圳，你能找到三家就是神仙了。就算你运气好，家旁边有个卖热干面的，味道也绝对没有我老家的好。

这就是我们家乡著名的小吃——热干面，你喜欢吗？

篇五. 描写武汉热干面的作文

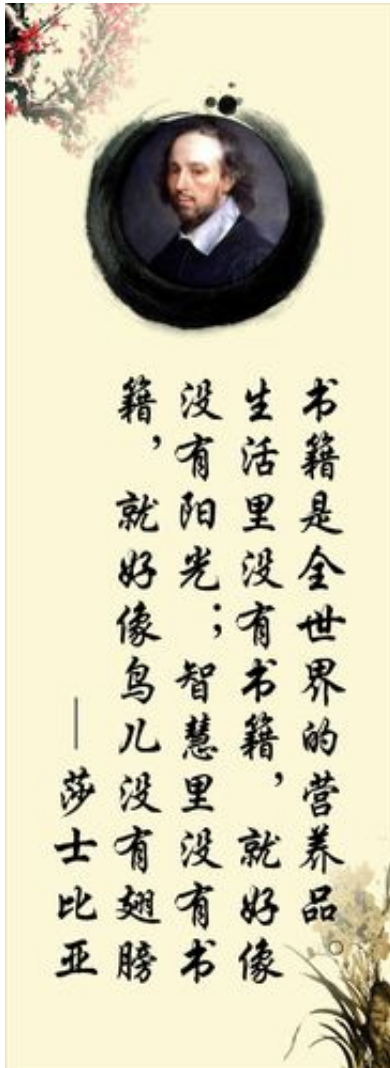
我的家乡在武汉，那里不仅景色优美、历史悠久，而且还有许多可口的风味小吃和土特产。其中，最令我喜爱的就数热干面了。

清晨，一丝红光打破了黑暗的天空，头天的热气还没有散尽，今天的太阳又毫不迟疑地冒出来。人们又开始了新的一天，到处都是“过早”（吃早餐）的人。我们也来到有看四百年历史的街道——户部巷。走在熙熙攘攘的人群中，贪婪地闻着扑鼻而来的各种香味，突然我捕捉到一丝芝麻酱的味道，肯定是这里了，抬头一看蔡林记热干面馆。

走进餐营，只见这里坐满了呼哧呼哧脸上泛着光正忙着吃面的人们，我像一个码头工人样对着向店主大喊道：“老板，来一碗热干面！”等了没多久，一碗热乎乎的面就放在我眼前，只见面条被一层金灿灿的芝麻酱包裹着，散发着诱人的香味，上面除了小葱、榨菜还撒着开胃的酸豆角和细长的绿豆芽，咬一口，芝麻酱从面条里溢出来，咸中带甜的香味霸占了你的整个嘴巴，面条吃在口中有劲道，既不沾牙，又不缠口，那味道真是悠悠长长让我难忘。

从武汉回到珠海，想起热干面流口水时，就缠着妈妈给我做，可无论妈妈怎么做，我还是觉得比不上武汉那小巷里的热干面。

家乡的热干面闻名天下，我为此感到自豪。我爱我的家乡，更爱家乡的热干面。



更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发