# 推荐美食的作文(精选24篇)

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2025-07-17

*推荐美食的作文1兰溪游埠是座有着1300多年历史的古镇。而老街也有着“江南第一早茶街”的荣誉。明清时期，集镇上就店铺林立，商贾云集，古时的人们从黎明时分从各地云集到各个埠头的早茶馆。虽说当年的繁华已不存在，但老街喝早茶的习俗却一直延续了下来...*

**推荐美食的作文1**

兰溪游埠是座有着1300多年历史的古镇。而老街也有着“江南第一早茶街”的荣誉。明清时期，集镇上就店铺林立，商贾云集，古时的人们从黎明时分从各地云集到各个埠头的早茶馆。虽说当年的繁华已不存在，但老街喝早茶的习俗却一直延续了下来。

一大早，妈妈就开车带我去吃了很多美食。一到那里，我就看见了游埠酥饼，发糕，肉沉子，豆腐汤圆，粽子，鸡子粿……

很多人从方圆十几公里赶到这里，只为了聚在一起喝杯粗茶，吃碗咸汤圆。

我最爱的算是角带酥了，它是一种烘焙类食品，它两面金黄，其中一面撒着芝麻，味道酥脆可口，咸中带甜。可香啦！鸡子粿也是出名的特色，皮薄如纸，肉馅鲜美多汁，鲜嫩滑口，一口下去满是鸡蛋、肉、葱的混合香气。我们吃了很多兰溪特色小吃。

这下我的小肚子涨的可饱啦，在欣赏了古街的风景之后，我们又带了很多酥饼回家，刚出炉的游埠酥饼又酥又脆，咬一口真是齿颊留香。

众多美食让我目不暇接，展现着游埠历史的魅力。那种历史比较悠久的味道必定是有较长年头的。游埠美食是旧时光的沉淀，时光越久，其中的韵味也愈发地醇厚。

静山故里，故事很老，漫步游埠，时光不老。

**推荐美食的作文2**

我不知道怎么给美食定义，我想应该好吃的食物就叫美食吧！我所知道的美食应该是妈妈做的家常饭菜了！

妈妈做的菜中，我最喜欢的要属西红柿炒鸡蛋了。妈妈炒的不仅味道鲜美，而且颜色也非常得好看，红色的西红柿，金黄的鸡蛋，上面还有一层绿色的葱花。每次妈妈做这道菜时，我就会站在旁边认真的看着。

后来，我自己试着去做这道美食，第一次做的是惨不忍睹，但是还是学着妈妈的样子，给这盘糟糕的西红柿炒鸡蛋上面撒了一层葱花，希望给这盘失败的作品加点颜色，好让他看上去不是太有失水准。

我勇敢的尝了第一口，然后，整盘的据为己有！并不是因为美味可口，而是真的是太难吃了，不好意思让爸爸妈妈他们受罪，更不想让他们尝到这前无古人后无来者的，空前绝后的，可以独步武林的天下第一的难吃！

那以后，我知道了，一般，美食都是从最难吃的开始的，因为，现在我的这道美食，可是炉火纯青了。

**推荐美食的作文3**

俗话说得好：“民以食为天。”

在游客们游览桂林山水时，在人们对桂林的美丽风光感叹时，人人都要吃上一碗香喷喷的桂林米粉，才能不枉此行。

桂林米粉的制作特别的讲究、复杂、必须一环紧扣一环，不然就前功尽弃了。

桂林米粉是用当地的大米磨成的，用泉水洗出的米，白亮香软。磨出的米粉鲜滑爽口，桂林米粉最重要的秘诀---卤水，也特别地讲究。用八角、沙姜、草果等数十种调料精制而成，配好后再用文火熬至三五个小时。

人们在吃桂林米粉前，都是被那浓香四溢的卤水吸引过来的。

在吃米粉时，你们可一定要多品尝那汤水，那可不是普通的汤水哦。它是用瘦肉、骨头等肉类熬制而成的。

再掺杂进适量之前精心调配熬制的卤水，一锅汤，要花费不菲的价钱，可厨师们却毫不吝啬。汤水都是浓香四溢，令人垂涎欲滴、百吃不厌，吃完后，咂咂嘴，仍然唇齿留有余香，令人回味无穷、食指大动！

桂林米粉煮汤水好喝外，还有好吃的配菜，味美的猪肝瘦肉、香香喷喷的牛肉、新鲜的青菜……特别是那牛肉，经煮又经咬，咬着的牛肉，反复是在给你的`嘴做“按摩”。只要花上几元钱，就可买到美味的配菜，果真是物美价廉啊！

桂林米粉的佐料：红油、葱花、花生等，五彩斑斓，给米粉起到了锦上添花的作用。因此受到不少人的青睐，客人络绎不绝。

说了那么多，你一定食欲大开了吧，如果桂林少了桂林米粉，那么桂林就少了一道独特的风景线。有机会，一定要去桂林去吃那驰名中外的桂林米粉哦！

**推荐美食的作文4**

我盼望已久的星期六来了，一大早阳光明媚，我和妈妈早早在枫叶新都市东门口找大巴车，一到大门口，同学看到我和妈妈就兴奋不已的拍手欢呼叫着我的名字，我马不停蹄的飞奔过去，车上可真热闹啊，我坐在侯培林旁边，他像一只活蹦乱跳的小猴子跑来跑去。

开始出发了，大巴车好像摇摇车，一上一下的，把同学们逗的都乐开了花，一路上我们欢呼雀跃，捧腹大笑。不知不觉中就到站了，我们全都兴奋地冲了进去，里面芳香四溢，香飘十里。叔叔叫我们站好队，在两位班长有序的指挥下，同学们争先恐后的进去了，主持津津有味的给大家介绍食物的烹饪过程，电视里出现了一个叫兰兰的吉祥物。兰兰象征着快乐向上，和谐吉祥，承载着红红火火，和谐的祝福，当主持人阿姨请大家品尝美味食物，看到了一个个造型独特的点心，真让人食指大动，望眼欲穿。我拿起一块津津有味的品尝起来，真是松软可口，入口即化，让人回味无穷！

看到同学们狼吞虎咽，一下我也食欲大开，把盘子一扫而光，大家个个得意忘形，笑逐颜开，好希望我们可以经常举行开心美味的家校活动。

**推荐美食的作文5**

如果有人问世上什么食物最好吃？答案肯定五花八门，但是在我心中，无论什么菜都不能和它相比，它在我心中又世界“第一“的称号。它，便是我家乡的小吃：葱包烩。

葱包烩是什么？想必大家都不知道吧。相传在宋代，秦桧夫妇害死了抗金英雄岳飞。百姓愤愤不平，便把面捏成人形，放到锅里油炸。并用铲子使劲按压，以解心中之恨。

葱包烩是用面皮包上油条和小葱放到平底锅里烤成两面金黄。再蘸上甜面酱制作而成的。葱包烩都是成双成对地卖，象征着老百姓希望把秦桧夫妇全部消灭掉。一口口咬下去，咔嚓一声。面皮又薄又脆，油条什么又韧劲，再配上小葱和甜面酱，不一会儿便风卷残云般，将一对葱包烩吃进了肚子。

葱包烩不仅有好味道，还有我对家乡的回忆，细细品尝葱包烩，把家乡的回忆刻入脑海。

**推荐美食的作文6**

我最喜欢的小吃是香辣虾，香辣虾麻辣适度、香气四溢，让人一吃就喜欢，令人垂涎三尺。

香辣虾是用虾、土豆、洋葱、香菇等制成的。想吃了，就买一点虾回家自己做。只要辣椒切段，葱切段，姜切片，蒜去皮后把锅置火上，倒油，油热后将虾下入，变红后捞出备用。再倒入油，下洋葱、姜、香菇、辣椒、花椒，等炒出香味，下豆瓣。少时，放入虾。加料酒、高汤、盐、白糖，大火烧沸，转小火烧制汤汁将尽，鸡精调味。最后将所有的配料倒入锅中，少加点水，再加两勺辣油翻炒至熟，一盘令人回味无穷的香辣虾就做好了。

怎么样？你想不想吃？

**推荐美食的作文7**

今天，我和爸爸妈妈一起做了甜甜圈。

我们准备了一大堆材料：有巧克力，有稀奶油，有甜甜圈的胚，还有糖珠……满目琳琅。

开始做甜甜圈了，我们把硬邦邦的胚放入烤箱只见胚由黄色渐渐变成了金黄。趁着烤胚的时间，我们把奥利奥去掉心放入杯子，用小棒捣成粉末。然后就是融化巧克力了。我们把锅放满水，在锅中放个小盆子。再在上面放几块白巧克力煮。巧克力化了开来。我们边搅拌边加稀奶油。又加了点儿红色碘溶液。这样白中带粉的浓稠的巧克力酱就做好了。胚也烤好了，金黄的外皮，发出阵阵浓香。

接下来就是蘸巧克力酱了。我把胚方入盆中。甜甜圈一下子就醉在了其中，像极了我看到喜欢的东西，不肯走时的样子。甜甜圈在巧克力池中左扭扭，右转转。十分陶醉。我使劲把他从巧克力池中拉了出来，放在了纸上，在上面撒上了一些五颜六色的小糖珠。可真好看，充满了梦幻的色彩！

我忍不住一口咬了下去，哇！好甜，一直甜到了我的心底！

**推荐美食的作文8**

俗话说得好：民以食为天。中国的饮食文化博大精深，每个地方都有自己的独特风味，每个家庭的美食也各有千秋。在我们家，爸爸也有一个拿手好菜——糖醋排骨。

今天中午，爸爸教我做他的独家配方：先把排骨切成一小块一小块的，和姜片一起放进开水里煮5分钟，去掉腥味，再将排骨捞出晾干。然后，在锅里放入适量的油，把排骨煎至金灿灿，看起来酥脆爽口的时候，放2勺酱油、3勺醋、4勺糖、5勺水，小火闷煮约20分钟，一股又酸又甜的香味立刻扑鼻而来，接着，用大火将汤汁烧至粘稠细如丝。最后，一道香气四溢的糖醋排骨就上桌了。

我迫不及待地咬一口下去，酸酸的，甜甜的。那味道简直是让人陶醉，我恨不得一口气把它们消灭光。

糖醋排骨的味道实在是好，真是令人回味无穷！

**推荐美食的作文9**

立夏是中国的传统节日，在这么重要的日子里，茶叶蛋是必不可少的。茶叶蛋，渐渐成为立夏和生活中必不可少的一部分了。茶叶蛋，顾名思义就是用茶叶煮的蛋，也可以用胡桃壳代替。做法甚是简单，就连一个从未接触过烹饪的人也可以快速上手。

先将七八个鸡蛋洗干净后，全部放入盛有水的锅子里。接着，锅里放入些许绿茶叶、茴香和桂皮等香料，用火煮个二十分钟。等到打开盖子，看看蛋壳的颜色完全由鸡蛋本色变成了红黑色，那就说明茶叶蛋已煮熟了。有些蛋在煮的过程中，已经碎了，不过这样更入味。有些蛋则还是完好无损，可以拿来撞蛋。那些没有裂缝的茶叶蛋煮好后犹如一颗颗饱满而晶莹剔透的珍珠；有裂缝的茶叶蛋则恰恰相反，一条条蜘蛛网似的黄痕熟同做工精致的艺术品。

茶叶蛋的味道不同茶叶的苦涩，却仍保留着那一份清香。茶香浓郁，鲜香可口。比白煮蛋有味，比咸鸭蛋清淡。一口咬下，浓郁的茶香便在唇齿间徘徊。越发令人拍手叫绝。

**推荐美食的作文10**

中国有许多特色美食，堪称”美食之国”。每个人都能找到自己喜欢的菜系，其中有着许多名菜：羊肉泡馍、臭豆腐、片儿川……但我最钟爱的，还是东坡肉。

相传宋朝时，大文学家苏轼在杭州做官，看到西湖堵塞严重，他身先士卒，帮助百姓治理西湖，建造堤坝。疏通后，许多百姓十分感激，又听说苏轼喜欢吃猪肉，便往他家里送去许多猪肉，苏轼推辞不了，只好收下。之后他让家里人将肉切成一个个小方块，放入锅中焖烧，将煮好的肉送给了百姓，他们认为肉比以往自己做的都好吃，便将其称为东坡肉。

我钟爱东坡肉，不仅仅因为它传承悠久，更因为它的美味也是世间少有的。

东坡肉的色泽偏棕，肉一块块地叠着，十分诱人，棕色的汤汁虽不起眼，但远远站着也能闻到其中浓烈的香气，夹起一块肉轻轻放入嘴中，一股淡淡的咸香味如同一缕清风在口腔中游荡，而那浓浓的汤汁也恰到好处，让人举轻若重。轻轻咬一口肉，先前的清风就变成了一股风暴，带着浓郁的香味席卷了口腔，肉质十分紧实，但又带着鲜嫩，滑嫩的肥肉在嘴中滑着，像一个顽皮的小孩子和我玩着捉迷藏，真是“此味只应天上有，人间难得几回尝”啊。我缓缓将肉咽了下去，它紧紧贴着我的喉咙，像在给我按摩。东坡肉慢慢滑进了胃里，胃酸疯狂地吞噬着肉，又像一台高速运转的机器，迅速地分解着，发出“咕噜噜”的声音。我抓起筷子，将“魔爪”伸向了另一块东坡肉……

**推荐美食的作文11**

今天下午我打算和妈妈做一件有意义的事——做披萨和蛋挞，这是我们的夜宵。我们马上去买材料，披萨的材料有青椒、红椒蘑菇、香肠和披萨皮等等。先把一些菜洗干净，然后拿出披萨饼，抹上番茄酱，再把其他材料放在上面就完成了。

接着做蛋挞，蛋挞的材料是鸡蛋，牛奶、白砂糖和蛋挞皮。先把鸡蛋拌匀，然后倒入适量的牛奶和白砂糖。然后继续搅拌，搅拌好以后把蛋挞液倒入蛋挞皮里，这样蛋挞就完成了，最后我们把披萨和蛋挞一起放入烤箱。

在烤的时候香味从厨房里飘出来，让我的口水快流成一条河。过了几分钟后，终于烤好了，但还要冷却几分钟，过了一会儿后，我跑过去拿出来咬了一口，哇！真好吃！下次我还要做。

小朋友，你们也说说自己喜欢的美食吧！

**推荐美食的作文12**

时光如流水匆匆而逝。转眼，又一年接近尾声了。看着窗外飘飞的落叶，我不禁回忆起小时候过新年的景像来。

记得那一年，我大概十岁。除夕这天，家里可忙碌了。妈妈买来一副对联，站在大门外比比划划的。贴完了春联，妈妈便一头扎进厨房预备起年夜饭来。

好不容易等到了开饭，一碗碗美味佳肴上桌啦！鸡、鸭、鱼、肉、蔬菜、海鲜……全齐了，看得人眼花缭乱。全家人都欢欢喜喜地围坐在一起，高高兴兴吃起了年夜饭。

全家边吃边聊，其乐融融，整个房间都充满了温馨、欢乐的气氛。吃得差不多了，我往窗外一看，家家灯火通明，大概都在吃团圆饭吧！“哧——噗！”一串烟花升上天空，五彩缤纷的焰火把整个夜空都照得绚丽多彩，仿佛在预祝新的一年会更加美好！我呆呆地看着，陶醉在这欢乐的海洋里……

**推荐美食的作文13**

美食的范围是无边无际的，在他人眼里，可能只有山珍海味，鲍鱼海参才属于美食，其实有的时候臭豆腐也是一种令人回味的美食。

在路边的小摊上随处可见到卖臭豆腐的滩子，一元钱三块。以前父亲总对我说：“路边小摊上的东西不卫生，你看那种油多脏啊？”“你看，那么多的人都在买，他们吃了就不生病吗？我也要吃嘛？”我反驳道。父亲拿我没有办法，给了我一元钱，我高兴得一蹦三尺高，来到买臭豆腐的小滩上，“小朋友，是不是想买臭豆腐啊，一元钱三块，很好吃的。”老板和蔼地对我说。我把一元钱给了他。

只见老板把三块豆腐放进锅里，用筷子把他们分开，随即锅里奏起了“噼里啪啦”的乐曲声，不一会儿，就全熟透了，我看得直流口水，恨不得立刻捞起来就吃。老板放进盘子里，递给了我，我迫不及待的吃了起来，由于刚从锅里拿起来，太烫，我的嘴都快烫出了泡，父亲见我这番模样，对我说：“很好吃吗？瞧你的样子，像几百年没吃饭一样。”“真的很好吃。”我对父亲说。吃完豆腐，我连汁带汤全吃了下去，味道真是不错。

听了“我”自己这样的吃豆腐经历，你是不是也心动了，赶快去尝尝吧，保证让你回味无穷！

**推荐美食的作文14**

这个国庆假期，我可算吃遍陕西了。嘿嘿，谁叫我是一个不折不扣的吃货呢？

国庆假期第一天，妈妈告诉我可以去外婆家。我喜不胜收，因为，我已经等陕西美食很久了。

刚上车，我就问妈妈：“什么时候到？什么时候到？在车上，急不可耐的我可能问了n遍了。到了西安，我看到路边的肉夹馍店，馋得“口水直流三千尺”。妈妈也挺善解人意，立马买了三个，满足我这个小吃货。没过几分钟，这几个肉夹馍统统到了我的肚子里。吃完，我发出感叹：“西安肉夹馍可真正宗呀”！

随后，我陆续吃了菜夹馍、凉皮、羊肉泡馍等。其中，羊肉泡馍最有特色。

羊肉泡馍的吃法是：把馍切碎，再陆续把碎馍放进羊肉汤里，静等五分钟。我在那等待的时间里，感觉度“秒”如年。终于，五分钟过去了，内心有点小激动的我津津有味地吃了起来。那硬硬的馍经过羊肉汤的“过滤”，瞬间变得软中带硬，配着羊肉吃，那真的是美味佳肴啊！

这个国庆假期是不是有点别具一格呢？

**推荐美食的作文15**

说起可乐鸡翅那香味可真诱人，吃起来那叫一个美味。无论鸡翅你怎么做都能让人垂延三次吃上一盘也不觉得腻。

可乐鸡翅看相好味道佳，那就更吸引人了，汤汁粘稠，绿色的小葱撒在上面，下面再放几片生菜叶子，看上去就让人垂涎欲滴，让人忍不住想吃上几个。我在做可乐鸡翅时，照着妈妈平时做的样子，首先把洗净的鸡翅放入盘中，白白嫩嫩又水灵灵的感觉鸡翅，想想都是很吃的感觉，心里不觉一阵窃喜。倒上酱油，用手将鸡翅和酱油轻轻地揉匀后，向锅中倒油，再将鸡翅放入锅中，“刺啦刺啦”一声，吓得我赶紧后退一步。将鸡翅炸到金黄色时，马上给它翻了个身，我手忙脚乱地做着，险些把鸡翅烤焦。妈妈在一旁教我，听着妈妈的口令，现在倒入可乐，煮个十五到二十分钟开锅了，再栽点小葱，就这样可乐鸡翅做成了。虽然我做出来的样子不好看，但味道还是不错的，毕竟是我自己做的，自豪感油然而生。

我闻了一下，就一个字香，我迫不及待的拿起一双筷子夹了一只大鸡翅，我吃的时候我先舔了一下它甜稠的汤汁，再咬一口哇，这真是太好吃了，我的感觉简直比厨师做的还好吃，随后我便开始大口大口地吃起来真香、真好吃，越吃越想吃，让我回味无穷，这使我感觉到了自己动手烧出来的菜是多么香啊!

**推荐美食的作文16**

在我的老家——彭泽，每逢过节，故乡人都要做一种特别好吃的特色美食——蒸米粑。这可是我们那里最有特色最美味的美食了，也是我最喜欢吃的食物，我一次能吃一大碗呢。

爸爸告诉我，我的故乡彭泽县地处长江中下游的南岸，是水乡泽国的鱼米之乡哦。自古以来就盛产大米。而以大米加工做成的米粑，古往今来传留民间。每逢年节喜庆婚丧寿诞，均以各样的米粑为佳肴款待来宾。米粑中尤为蒸米耙别具特色，这种米粑可是只有我们故乡才有的哦。

过节前夕，爷爷奶奶知道我们要回老家。就早早准备好了给我们做蒸米粑的“材料”。蒸米粉，粑馅，还有做米粑的工作都准备齐全了。我们刚一回家。奶奶就把这些东西拿了出来。忙乎着做粑了。嗯，蒸米粑好吃，可准备工作很繁琐了的哦。我将蒸米粑的制作方法告诉大家吧：

选用上等灿米、淘洗用清水浸泡一小时，滤干后放蒸笼里蒸七成熟。之后，将蒸好的米冷后细磨成粉，再用开水泡粉、揉粉，一直揉到粉团不粘手为止。做粑时，先将揉好的米粉做成汤圆大小的粉团，再用小木板压成圆粑皮，之后粑馅包进去，做成饺子形状后放入蒸笼蒸。20多分钟后就可蒸熟并食用了。粑馅可根据四时不同上市的蔬菜取用，一般以白菜、萝卜、豆角掺以肉丁、豆干、粉丝、香菇和适量的作料掺和。蒸熟的蒸米粑美味可口。好吃极了。想吃的朋友可以到我老家来尝尝哦，保证你吃了还想吃。嘻嘻……

**推荐美食的作文17**

我的故乡在湖北省监利县容城镇，是一个离长江较近的地方。这里有许多水产品和农作物，所以，我的故乡常被称为“鱼米之乡”。

在我的故乡有许多美食，我最爱吃的是江虾、菱角、锅块。

我们这里的江虾可不像海虾一样大，它只有一到两厘米长，头上长着两根很长的胡子，这些虾子还没炒时是白色的，有些地方还是透明的，像水晶做的一样。但是你把它下锅一炒，它们立刻卷了起来，还慢慢地变成了粉红色，隔着老远就可闻到它的香味，馋得你口水直流三千尺。

在水产品中，不但有动物，还有植物，那是菱角。菱角外面有一层黑不啦叽的壳，样子就像老牛头上的一对角，角尖上长着刺，如果你拿的时候不小心，还会被刺伤。虽然它外面长得不好看，但只要你把它剖开，里面就会落出白生生的肉来。它可以蒸着吃，也可以当菜炒着吃。蒸的时候，最好用沙木蒸笼，蒸一个多小时后，开盖就是香味。我们那里，一到夏天，大街上都是卖菱角的，“卖菱角啦，沙木蒸笼蒸的菱角”的叫卖声，离很远都听得见。有时候家里图方便，会直接去了壳，放上辣椒用猛火炒，绿色的辣椒衬托着雪白的菱角肉，又好看又好吃。

我的故乡还有一种美食，那就是锅块。锅块只有冬天才有得吃。冬天里，在街头巷尾，你总能找到锅块摊。只要有人来，老板就会拿出一小块面团，里包了肉或菜，再摊成饼状，在饼上拍上芝麻，然后把它贴在用油桶改成的火炉的内壁上，火烧得很旺，不一会儿，锅块就膨胀起来，表面变成了金黄色，冒出一阵阵浓浓的香气，烤好了，你还可以在外面刷上辣酱或是甜酱，在大冬天里能吃上锅块，可是一种享受。

对我们故乡的美食，你感兴趣吗？如果你的故乡没有这些食物，那就到我故乡来做客吧！我请你吃遍我们故乡的美食。

**推荐美食的作文18**

“把锅预热好；切西红柿；打鸡蛋……”我一遍又一遍地重复着做晚饭的顺序，我这次要做的美食是西红柿鸡蛋面。

我走进厨房，先切了西红柿。我先紧张的拿起菜刀，“千万不能掉了啊！”接着又从水盆内取走一个西红柿，放在切菜板上，顺着刀锋慢慢的切。可是即使我这般小心翼翼，还是把西红柿切的歪七扭八的。这样看来，把简单的事情做到精致，也不容易啊！

随后，把油倒到锅内，等锅热到一定温度后，倒入刚切好的西红柿，等西红柿被炒出红通通的西红柿汁。随后倒入一碗水，把锅盖盖上，等汤冒泡泡了之后，加入适量的干面条。面条遇到汤汁之后，便会像犯了错的小学生一样，软蔫蔫的塌下去滑入锅中，再次煮到沸腾时，把打好的一碗鸡蛋液洒在面条上，再加上一点盐和一点酱油，一碗色泽鲜艳，清爽可口的西红柿鸡蛋面条就出锅了！

所以，由此说来，把简单的事情做好也是很不容易的！大家千万不要小瞧这一碗鲜美的西红柿鸡蛋面条！

**推荐美食的作文19**

我的家乡在洛宁，著名的蒸肉所在地。它独特的做法和口味代表了我们洛宁人。每次闻到蒸肉的味道，就好像闻到了家乡的味道。

它不仅好吃，而且容易制作。首先，把肉切成块，把洋葱切成长块。肉和洋葱的量差不多。放入容器中，撒上少许盐，加入酱油和八角辣椒，腌制半小时左右。在腌制肉片的过程中，将粉丝煮熟，趁热捞出，与肉和洋葱混合均匀，然后撒上适量的盐。最后加入玉米粉，蒸40分钟。

洛宁人吃蒸肉，不捧碗，用蒸锅吃。一家人聚在一起，一家人围着桌子吃蒸肉聊天，感觉很温馨。是一种很好的享受，香而不腻，回味无穷。

洛宁的蒸肉不是美食，但却是洛宁的美食。芳香中蕴含着纯粹的怀旧之情。

河南省洛阳市洛宁县第二实验小学六年级苗瑞茜：

**推荐美食的作文20**

麻婆豆腐可谓是人尽皆知的菜品，此菜上的了餐馆，下得了家中。因为它卖相好，味道棒！

雪白的盘子中堆着小丘似乳白的豆腐，火红的辣椒分布在“小丘”的各个部位，翠绿的葱花撒在最顶端。红白相间，绿色作伴，看着就让我垂涎三尺。

麻婆豆腐做法简单，在我们家，妈妈做此菜时只需买一袋火锅底料和些许嫩豆腐即可。只见妈妈往锅里放了半袋火锅底料，加了大约一碗半的水，把火开到最大等待着。十几分钟过去后，底料化开了，红色的油汤咕嘟咕嘟地冒着泡，锅底的调料不断地从冒泡处涌上来又沉下去。麻辣的鲜香顿时充斥了我的鼻孔，妈妈又把事先切好的豆腐块慢慢倒入锅中，尽管很小心，但总不时溅起些许红色的“油花”。豆腐放完后盖上锅盖，等待美味的到来。过了好一会，豆腐煮好了，原本表面为乳白色的豆腐变得微微泛红，妈妈小心翼翼地将它倒入盘中，把豆腐堆成了个小山丘，再往上面撒了些葱花，麻婆豆腐便大功告成啦！

我望着飘着香气的麻婆豆腐不禁咽了下口水，趁妈妈不注意时偷吃了一块。烫！接着是无尽的辣和微微的麻，豆腐细腻润滑，一口咬下去鲜嫩无比，其味道令我回味无穷。

麻婆豆腐，不仅四川人爱，陕西人也爱！

**推荐美食的作文21**

对于我来说，我大多数的幸福来源于一个地方——“吃”。它不仅填饱了我的肚子，还是慰籍心灵的良药。“民以食为天”足以充分体现吃的重要。

几个月前，那时我还刚刚开始小升初的冲刺，学习骤然变得紧张，让我承受不住压力。某天，上完课走在回家的路上，夜晚的寒冷让我不禁抖嗦起身子。突然，出现了一块闪闪发光的店牌，原来是一家甜品店，当我正准备迈步离开时，却又被店里的蛋糕所吸引。于是我走了进去，点了我最喜爱的牛奶和提拉米苏。

我小心地挖起一勺蛋糕送入嘴中，冰凉的苦味与酒味一丝丝浸入嘴中，侵占了整个口腔，渗透于肺腑之中。脆脆的底饼与软腻的蛋糕在口中滑运，甜与苦、脆与软交融在嘴中。嚼了几下，它便从口腔滑入肚中。只留下一丝甘甜，一丝凉意。一点的疲劳就这么去了两三点，一种满足，一种幸福的感觉油然而生。

我又拿起牛奶细细地喝了一口，与蛋糕的凉与苦不同。牛奶又热又甜使冰凉的身子渐渐变得温暖，冲散了口中最后的苦涩，也冲散了我晕糊的精神，让精神为之一振。牛奶和蛋糕地绝妙搭配，使我沉醉于这吃的幸福。牛奶和蛋糕一点一点消失，直到盘子已空空如也。

吃使我满足，吃使我幸福，如果可以，我愿沉睡在吃的幸福中不苏醒！

**推荐美食的作文22**

芋头在我们这儿是一种很常见的食物。秋冬季把它从地里挖出来正好，成熟的芋头大小不一。刚挖出来的芋头，外皮上长满棕红色的细丝，泥土夹杂其间，大块大块的。将外皮上的泥头和红血丝剥下来也是轻而易举的，用刮刀将外皮刮下，露出白白的肉，就能煮着吃了。

芋头最朴素也是最常见的做法就是跟白菜煮。白菜洗净，切条，芋头也一样洗净切块，一同下到锅里，翻炒，加入温水，开小火慢熬。熬得差不多时，大火收汁，撒入切好的葱花，盖上锅盖，焖上几分钟，再次打开，芋头的清香夹着葱香，让人忍不住夹上一块。咬一口芋头，沙沙糯糯，配些白菜一起吃，让人欲罢不能，就着白米饭，喷喷香。

若是不习惯吃黏软的芋头，还可以把芋头切成小长条，洗去身上的黏液，裹上淀粉，放入烧开的油锅中，炸至金黄，捞起，沥干油，换成小火再次炸熟，放入干净的锅中，加入胡椒粉、孜然粉、细盐，小火翻炒，让调料全部裹在芋头上便好了。夹起一块咬下，外脆里嫩，椒盐芋香充满了口腔，让人吃了还想吃。

秋冬时节，就属芋头让人暖胃暖心了。

**推荐美食的作文23**

岭南因为气候较好，种植出来的农副产品比较好，比较多，一直都有“鱼米之乡”之称。岭南的美食佳肴，味道鲜美，香浓入味。现在，就来品尝我们岭南的各种风味美食吧。

岭南的特产食品分为小食，家常菜，水果等。第一，我要来介绍的就是我们的岭南佳果—荔枝。荔枝能称得一是岭南果霸了，荔枝是我们岭南培养起来，因为就只有岭南这一带地区才适合种植，荔枝是热带果实，受不起寒冷的影响，所以就会在岭南范围内生长得出。据说，以前杨贵妃很喜欢吃荔枝，到了荔枝的季节，皇帝为了博取杨贵妃一笑，派人骑千里马从北方千里迢迢地来岭南摘荔枝回去吃，连续跑了三天三夜，死了几匹千里马才将荔枝送到，后来，当地人将杨贵妃曾吃过的那棵树叫“妃子笑”来命名。荔枝味道鲜美，剥开深红色的皮，轻轻地咬上一口，鲜甜的果汁渗入口中，稍微有点儿酸，加上甜甜的味道，只要吃过的人，都会赞不绝口，回味无穷，真是“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”。唐代诗人白居易尝过荔枝后、也不禁赞叹道：“嚼疑天上味，嗅异世间香，润胜连生水，鲜逾桔汤霜”。什么东西都有它的优点和缺点，而它的缺点就是比较燥热，吃得太多会上火的哦！

除了香浓甜醇的荔枝，当然还有其它美食，我们岭南人有喝早茶的习惯。接不来，就说说岭南美食之四-糯米鸡。说起糯米鸡也有好多种类，湖南的，赣州的……但是，我们岭南的糯米鸡就与众不同，受人喜爱。首先就简单说制造方法。顾名思义，糯米鸡必须用糯米做的，选一些大片的荷叶，将糯米浸泡两个小时，再取出滤干，放入蒸锅中蒸熟，将鸡肉切成小块，调好味道，然后再把蒸熟的糯米饭，鸡，蛋……的材料一起用荷叶裹上，再蒸一会就可以吃啦！介绍完作法，就来品尝一下吧。糯米鸡胀鼓鼓的，厚墩墩的，就像两只缩在一起的小狗熊，拆开荷叶，一阵荷叶的香味吸引你忍不住去咬一口，就能到里面的鲜甜，多汁的饭，饭里还伴有鸡肉，蛋，鲜茹等等的佐料。真是“糯米鸡中吃一口，好吃尽在此刻中。”

我们岭南的美食真是各式各样，应有尽有。吃了保证让你沁人心腑。

**推荐美食的作文24**

走进湖北，你便会看见街上形形色色的美食小吃，让人垂涎三尺。

在湖北的美食小吃中，最惹人喜爱的是孝感麻糖。湖北孝感麻糖生产历史悠久。相传在宋朝就负有盛名。封建社会曾用它作为贡品。它以精致糯米、优质芝麻、绵白糖为主要原料，并配上桂花、金钱橘饼等，经过十二道工艺流程，三十二个环节制成。吃起来不沾牙，香甜可口，具有润燥、暖肺、养胃等功效，对肝肾也有补益。

而闻名长江中下游的传统糕点——青山麻烘糕也颇受人们欢迎。它既有米烘糕香、松、脆、爽的特点，又有云片糕甜润易融的风格，麻烘糕选料讲究，它采用应山县的糯米、咸宁市的桂花、黄梅县的黑芝麻及上等白绵糖精致而成。吃起来具有麻仁、桂花的香味，又疏松、甜、脆、爽口等。

坐落在汉口闹市区的老通城酒楼，以特有的传统风味小吃豆皮而享誉国内。迄今，许多高级政府官员、首脑人物都品尝过。豆皮以糯米、鸡蛋、鲜肉丁、鲜虾仁等为主要原料，做成一厘米吼、小块见方的式样。用油煎好，盛于盘中。吃起来外皮香脆内里酥软，好吃可口，油而不腻。国内仅武汉独有。

而湖北最有名气的美食，便是云梦鱼面。云梦鱼面生产于古泽云梦，始产于清道光年间，历史悠久。云梦鱼面选用“白鹤分流”之鱼，桂花潭中之水，新麦上等面粉及芝麻香油等为主要原料，白如银、细如丝，故又称“银丝鱼面”。云梦鱼面营养丰富，风味独到，鲜美可口。1915年，云梦鱼面在巴拿马万国博览会参加特产比赛获优质银牌奖，畅销全国及国际市场。、

湖北还有许许多多的美食小吃：沙湖盐蛋、咸宁桂花茶、桂花糖果、桂花糕、风味鸭脖、热拌面……湖北的美食小吃琳琅满目，真不愧是“美食之城”呀！

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找