# 家乡美食（最终5篇）

来源：网络 作者：蓝色心情 更新时间：2024-08-23

*第一篇：家乡美食我喜欢的一种美味教学内容：《介绍家乡一种美味》主要是通过学生的观察体验，练习写一篇介绍自己喜欢的美味的习作，是包括说、听、写等练习在内的综合性训练。教学目标：1、介绍自己喜欢的一种家乡美食，可以从色、香、味、形或制作过程等...*

**第一篇：家乡美食**

我喜欢的一种美味

教学内容：

《介绍家乡一种美味》主要是通过学生的观察体验，练习写一篇介绍自己喜欢的美味的习作，是包括说、听、写等练习在内的综合性训练。

教学目标：

1、介绍自己喜欢的一种家乡美食，可以从色、香、味、形或制作过程等方面介绍这一美味，突出其特色。

2、引导学生观察、采访、品尝、介绍家乡美食，感受到对家乡、对生活的热爱。激发创作的热情和创作的潜能，培养孩子的写作能力。

3、能在叙述的过程中融进自己的心里体验。

教学重点：习作时能突出美食的色、香、味、形。

教学难点：能在叙述的过程中融进自己的心里体验。

教法设计：在多媒体的辅助下，以点拨、引导为主，调动学生多种感官，激发学生兴趣。

教具准备：课件

教学过程：

课前活动，激活体验：

交流课前收集的关于家乡美食的材料。

谈话导入，揭示课题。

同学们，你们知道我们的家乡有哪些美食吗？瞧，老师给大家带来了什么。（播放美食图片）这节课，就让我们走进家乡美食。

一、引导说话，指点写法

以“一捧雪”为例：

(一)指导介绍色、香、味、形。

1、（出示实物）这是什么？你能说说它为什么叫“一捧雪”吗？

2、如果让你给外地游客介绍一捧雪，你会怎么介绍呢？

3、指名介绍。

4、过渡：刚才同学们是从色、香、味、形这几个方面来介绍一捧雪的。其实啊，介绍美食还可以从哪些方面进行介绍呢？

（师板书：材料、制作过程、营养价值）

（二）简单介绍制作过程。

上课前同学们进行过调查、采访，也品尝过了一捧雪，谁知道它是怎么做成的？

（三）出示范文赏析

1、出示例文，学生读一读，看看老师在介绍时是怎样把一捧雪的色、香、味、形介绍具体的。

2、引导点评，巩固写法。

评一评老师是怎么把一捧雪的色、香、味、形介绍具体的？

3小结：同学们真会欣赏，如果我们在介绍美食时能突出色、香、味、形的特点，再用上比喻、拟人的手法，展开适当的想像，一定能给人留下深刻的印象。

二、自主构思，自由细作

1、师：第三单元的习作就是要求咱们介绍家乡美食，一起来看看习作要求吧。

2、你想介绍家乡的哪一种美食？怎么介绍呢？

3、想好了吗？赶紧动笔写写吧。（自由习作）

三、佳作共赏，评改互动

师：谁愿意展示自己的习作？ 听的同学请注意了，看看他是怎么介绍色香味形的。（引导学生围绕色、香、味、形，是否展开想象等方面来点评。教师评价时可以注意到：你的文章行款正确，书写规范，整洁。）

四、总结情况，拓展延伸

同学们，今天我们一同走进家乡美食，不仅饱了眼福，还饱了耳福，同学们的表现非常 棒。都说“好文章是改出来的”，我会把大家的优秀习作向我们的鸳鸯溪网站投稿，让更多的人们了解我们的家乡美食，争相品尝我们的家乡美食。

六、布置作业：

和同学交流，认真修改自己的习作，可以突出美食的色、香、味、形，也可以加上制作过程、营养价值。

**第二篇：家乡美食**

家乡美食——小笼包

俗话说：民以食为天，每个地方都有自己独特的地主特产，所以，生活中的美食多如繁星，我最喜爱的是家乡的——小笼包。

人们常说小笼包美味可口，我却从没尝过，也不知道是啥味道，这天早晨，爸爸同妈妈带我来到包子店，让我开开眼界，饱饱口福，那天终于如愿以偿了。

小笼包一个白生生，皮薄薄的，里面好像有一包汁水在，小笼包的样子小巧玲珑，形似宝塔，呈半透明状，晶莹透黄，宝塔顶上一阵阵香气随风四溢，形状也和包子差不多，难怪人们叫它“小笼包”。它的做法令人不敢相信，“小笼包”！撖好面皮之后，剁好饺馅，之后呢？哈哈，还是让我来你吧！拿起面皮把馅包起来，在放在锅里蒸一蒸，不一会儿便好了。小笼包还没上来，我就被那香气熏得神魂颠倒，如痴如醉了。真恨不得把它一口吞了，小笼包上来了，我坐在椅子上，一闻到这种香气，我就忍不住大口大口的吞了它。于是我用筷子小心翼翼地夹起小笼包，因为轻咬了一样子，汁水就像千军万马往我嘴里流。我马它醮了点醋，轻轻咬了一口，把里面的“金花”——汁水全部吸出，再吃皮和吃肉，就这样，我按妈妈的吃法进行着，果然小笼包一会儿不知不知道，一吃忘不了。我狼吞虎咽地吃了起来。它的肉非常十足，咬

一口鲜鲜的、浓浓的、咸咸的，让你吃了还想吃。

于是，我又缠着妈妈买一笼，我还是吃了一个又一个，我吃得是满口流香，咂咂嘴，不住称道“美！真是美味极品”。一眨眼，一笼包子又被我给消灭了，摸了摸鼓鼓的肚子，舔舔嘴，余兴未了。怎么样，心动了？心动不如行动，快来吃吃我们家乡的小笼包吧！

**第三篇：浅谈家乡美食**

浅谈家乡美食

11010354

赵凯茵

四川古称天府之国,物产丰富,人杰地灵。四川人民在漫长的历史中,创造和发展了独具特色的饮食文化,在全国乃至全世界享有盛誉,所以有“吃 在中国,味在四川”之称。作为成都人，出生在亚洲第一个世界“美食之都 ”，要我谈论家乡的美食，还真是易如反掌。

川菜历史悠久,源远流长。川菜起源于我国古代的巴国和蜀国。川菜从春秋至两晋已具雏形。西晋人左思在《蜀都赋》中有“金垒中坐,肴隔四陈,觞以清酊,鲜以子 鳞”的描述,说明川菜在汉晋时期已有相当高的水平。隋唐到五代的川菜有了较大发展。时至今日,川菜博采众长、大胆创新,传统菜肴精益求精,创新菜异彩纷呈。川菜历经几千年的发展,至今品种已有三四千个,其中名菜就有几百种,如“宫保鸡丁”、“回锅肉”、“水煮牛肉”、“樟茶鸭子”、“干烧鲤鱼”、“口袋豆腐”、“麻婆豆腐”等都久负盛名。

川菜有鲜明的特色。一是选料认真。川菜在选料上很注意蔬菜的时令季节,根据老嫩程度及颜色深浅的不同选择适当的部位。对肉类原料的处理上,去皮、抽筋、剔骨、涨发、上浆等方面都有其特别的讲究。二是川菜刀工精细。川菜讲究规格,根据菜肴烹调的需要,将原料切配成形,使之 大小一致、长短相等、粗细一样、厚薄均匀。三是技法多样。川菜的烹调方法很多,火候运用极为讲究。其烹调方法达几十种,常见的如炒、馏、炸、爆、蒸、烧、煨、煮、煸、炖、潦、卷、煎、炝、烩、腌、卤、熏、拌、参、蒙、贴、酿等。川菜的烹制,在“炒”的方面有独到之处, 它的很多菜式都用“小炒”的方法,特点是炒菜不过油,不换锅,急火短炒,一锅成菜。干煸干烧也是川菜中一种特有的烹制法,成菜后都不见汤汁 ,味全收入菜中。四是川菜味型多样。川菜讲究讲究色、香、味、形,尤其在“味”上风格独具,素有“吃在中国,味在四川”之称。川菜以味型 多样、变化精妙、口味之厚为主要特色。人们常把川菜的特点归纳为“麻、辣、烫”,川菜以麻辣见长,但并非以麻辣压其他味,而是很重视味的 变化。川菜有“一菜一格,百菜百味”的赞誉,其基本味型为麻、辣、甜、咸、酸五种,在这几种基本味型的基础上,又可调配变化为多种复合味 型。在川菜烹饪过程中,常运用味的主次、浓淡、多寡,调配变化,加以选料、切配和烹饪,形成具有独特风味的各种美味佳肴。

川菜文化中四川火锅也是其一大特色。四川火锅既是一种美味佳肴,又是一种烹饪方式,它具有几个方面特点:麻、辣、烫、鲜、脆、嫩,选料广 泛,口味适中,精益求精,乐趣无穷,养生益年,方便随意。

四川小吃的精品和基本种类大都集中在成都,素有“成都小吃甲天下”的美誉。成都小吃同川菜一样,在我国烹饪技术遗产的宝库中,占有相当重 要的地位。成都小吃具有以下特色:一是历史悠久。成都名小吃多由小商小贩在实践中创制出来。他们在长期经营中,或肩挑手提,或沿街开店设 铺,在小吃的色、香、味上精心制作,天长日久,逐渐创制出某人或某个地点的名小吃,如春熙路的龙抄手、总府街的赖汤元、荔枝巷的钟水饺、耗子洞张鸭子、洞子口凉粉、长顺街治德号小笼蒸牛肉等等。二是品种繁多。据不完全统计在成都常见的小吃有五百多种。如赖汤圆、龙抄手、夫妻肺片、钟水饺、珍珠圆子、韩包子、古月胡三合泥、谭豆花、担担面、灯影牛肉、川北凉粉等都是成都著名小吃。在成都大街小巷随处 可见到各种各样的小吃店。三是口味丰富。它同川菜一样,不仅选用多种调味品和复合调味品,并且十分注重调味的技巧,形成了多种风格,是其 他地方小吃所不能比拟的,常用的口味就有香甜、咸甜、椒麻、红油、怪味、家常、麻辣、咸鲜、糖醋、芥末、蒜泥等十余种,而每一种口味针对不同的品种又各有不同的使用方法和变化。

**第四篇：家乡美食**

家乡小吃-------核桃馍 基本信息

核桃馍是北依秦岭，南枕巴山的陕西宁强地区美食中历史最悠久、身份最特殊的小吃。清光绪26年慈禧避难时作为贡品，后流传于民间，代代兴旺。核桃馍是将核桃仁去皮后与椒盐、芝麻等一起制成馅泥，再将油面经过三次发酵后，抹上核桃泥，放入烤炉里烘烤后制得的糕点。小如瓷盖，色金黄，入口香酥，放置累日逾旬色味如初，特别适合老年人及儿童食用。

主要特征

核桃馍小如瓷盏，色城隍，味浓郁，入口香酥，食后每一回味，便觉余香自舌中滋生。尤难得者为耐放，虽累日逾旬仍与新出堂无异，这在旧时代可以说是有口皆碑的。核桃馍虽叫馍，实为饼。它一般分为大、小两种。小的有口杯大小，颜色橙黄，味道浓郁，入口香酥，嚼之生津口爽。一般是精致加工，按原料使用的多少和口感差别，又分为高、低两档，依据时代和物价的变更，过去1角、5分的，后来变成2角、1角；5角、3角，到现在的1元、8角、5角，大的有碗口大，核桃、清油放得少，外焦里软，为廉价实惠食品，过去5分、1角、2角、3角都卖过，现在已卖到1元到2元一个。因其具有如许特色，所以北上西安，南下成都的旅客，慕其名者都要买上几封，或馈赠亲友或自家品尝，以增添生活中的佳趣。《中国饮食大辞典》载有条目，中央电视台也做过专题报道。然而宁强核桃馍虽然名声大振，但产量少，分布范围小，因其生产、制作工艺独特，愈显珍贵难得。历史渊源

随着岁月推移，在宁强小城衍生了不下十多家核桃馍摊点和经营核桃馍项目的糕点铺。然而在众多核桃馍店中最富盛誉的是“福兴老号王家核桃馍”。王家核桃馍历史悠久。据王家核桃馍传人口碑相传，天津的一个都督周玉姬兵败领罪后，他的儿子带厨师逃来宁强，在王家做了上门女婿，他的厨师在王家做厨 艺，主要制作海味酱菜、糕点等。时间一长，厨师熟悉了宁强的情况，就将宁强盛产的核桃及其当地制作核桃馍的方法融进了自己生产的糕点中。这就是宁强核桃馍的最初雏形。

王家的厨师跟着天津来的厨师学艺，生产酱菜和糕点的同时，一边改进核桃馍的工艺，一边扩大生产，经过代代相传，定型为今天的色、香、味，在漫长的岁月里，有关王家核桃馍的趣闻轶事：清光绪二十六年慈禧太后携光绪帝逃到西安避难，地方官闻讯急奔西安参朝，曾将此馍作贡品进陈御用。此事一经传开，这馍在群众中骤然身价百倍。1921—1928年（民国10年至17年）之间，陕南的北洋军阀第七师师长吴新田盘据汉中 时，酷嗜此馍成癖。有次派一名心腹护兵到宁羌来购买。这个护兵怕登山涉水，走到半路便在沔县一家馍铺依样画葫芦地定做了若干带回汉中交差。见吴面带喜色，满以为有赏。那知吴一搭牙，便勃然大怒，掷馍于地，说他撒谎，叫了声：“来人啦!”喝令重责20军棍。可那个护兵仍然嘴硬，连喊冤枉，直到吴吩咐人从厨里 拿出剩下的1块王家真品命他亲赏，才不敢再吱唔狡辩，终于道出真情。

1941年（民国30年）国民党陕西省主席蒋鼎文路过宁羌，县府以核桃馍作招待糕点。蒋一经品赏，大加赞许!返回西安以后，特地给王家馍铺颁发了1张《生产奖状》，以资鼓励!同年辛亥革命元戎、当代书坛巨星、国民党中央政府监察院长于右任入蜀途中，曾在宁羌中央银行下榻。据说品赏了此馍，也连声称好。离开时随行人员又买了好几封带往重庆，那时陪都有些国民党高级官员，凡尝到者无不点头称赞。

王家核桃馍小如瓷盏，色橙黄，可见附着的核桃泥，味浓郁，未入口其香味已沁入肺腑，引起食欲，入口香酥，回味无穷。尤为可贵的是，这种馍即使在炎炎盛夏，放置数日乃至逾旬，其色、香、味依然如初，没有丝毫改变。无论核桃馍如此与众不同的特点，在于它独特的制作工艺。王家核桃馍为油面发酵，一年四季的时间、水温各不相同。发酵过程分为三次。第一次的酵面完全发 好后，加入一定比例的生面粉，再发酵到一定程度后加入一定比例配制好的食用植物油，再次稍微发酵后加入核桃泥和匀，揪剂，擀成长条，表面再抹上核桃泥，做 成圆饼，最后再加上核桃泥和植物油，进炉烘烤。旧时做成的饼呈“龙眼”形，周围有凤凰图案，称“满汉龙凤喜饼”，是慈禧太后的贡品。

核桃馍与众不同更主要的是原因是核桃泥的配制，工艺复杂。先要将剥好的核桃仁经过浸泡去皮，然后剁碎，加入盐、花椒等调味品再次浸泡发酵，再捣成泥，加入苦豆子、植物油等浸泡发酵，直到发酵出异香来。

旧时宁强县城核桃馍店铺比比皆是，但都没法和“王记福兴老号”相比，自然淘汰了。合作化时期，福兴老号也销声匿迹，从业人员加入了城关食品行业，但福兴老号王家核桃馍的名声在外，20世纪80年代，西安财经学院教授马先贤就介绍学生前来拜师学艺； 汉中籍台湾人要他的家属去台湾惟一必带的，家属宁强核桃馍；出国探亲访友的人还将宁强核桃馍带往美国、澳大利亚、日本等地，作为馈赠佳品，使宁强核桃馍声名远播。

主要价值

宁强核桃馍的流布并受人喜爱，是因为具有独特的宁强县风味，其中的核桃具有极高的营养价值和其它食物不能取代的香味，其香、味也是现代五花八门的食品所不能匹敌的。独特的发酵过程和制作工艺，使核桃馍的存放时间较长，即使夏天，也能存放20天以上色香味不变，是其它食品不能的。2024年5月11日，“宁强福兴老号王家核桃馍制作技艺”被陕西省人民政府列入《陕西省第一批非物质文化遗产名录》，这是迄今为止宁强唯一一个入选的“非遗”项目。

制作工艺

做核桃馍的工艺也以王家核桃馍为正宗。若按早年间的工艺，是头天将面发酵好，第二天和面时再加些灰面和适当的清油，搓揉至松软，接着和做花卷一样，分成大小块，将面拉条擀至扁平，面皮上抹以核桃碎屑和清油混合的馅料（选上等核桃仁，将其烘干去皮，捣成碎屑，加清油调成糊状，加入适量花椒粉及盐），卷筒，按成圆饼，再以掌沿中心按压，以成凹形，最后在表层覆上一层馅料。成型后放在炉灶上的平锅里，炉下有炭火烘烤；上面再架上鏊子，鏊子上也是炭火，馍在中间的平锅里上烘下烤，经两三次翻转，约十分钟左右，便出来一锅外面金黄、里面酥脆的核桃馍。核桃馍因油料裹面，质干水少，不易变质，一般能存放半月左右，为携带储藏方便之食品。

一个小小的核桃馍，从发面到成型，要搓揉几十上百次。核桃买回来，如果是新的，必须先晾晒干，晾干一批，储存一批，既防虫蛀，又防霉变。到用时，再砸破，剥壳，洁仁，烘焙，捣碎。每一种调料从选购到加工，都是自己人工操作，严格炮制关，最后六七种调料才能加在一起调合成馅。

随着时代的发展，制作核桃馍的燃料和成品包装也有所改变。原来打核桃馍

用的统统都是炭火，现今因退耕还林，保护天然林，禁止砍伐青㭎及其它杂木烧炭，于是，有的店家就使用蜂窝煤替代木炭，有的改用电烤箱，因电烤箱出炉的速度快，提高了成品的数量，但每次烤多长时间恰到好处，这都需要不断调整，没有一成不变的；再比如包装，原先都是把烤好的馍装到食品袋里，虽然馍香四溢，但总感觉上不了档次，现在大都换成了精美的礼品盒，盒子上印有宁强核桃馍的发展历程，图文并茂，让人一目了然。

因核桃馍制作全靠人工，加之用料和做工都非常考究，在整个宁强县城，每天做成的核桃馍也不过5000来个，每天中午12点不到便一抢而光。如遇到节假日要的多一些，就得提前预订，否则那是拿上钱也买不到的。

相关物品

1、储料桶：用于储存核桃仁、核桃仁的发酵、成料的储存。

2、面盆：用于酵面发酵、面团发酵、盛放面团。

3、案板：用于揉制面团、制作面饼等。

4、粉碎机：用于核桃仁的粉碎。

5、擀杖：用于面团加料、面饼擀制。

6、烤箱：用于核桃馍的烘烤。

7、储柜（盘）：用于核桃馍的盛放、储存。

我在宁强县城居住已有20年，从小吃核桃馍长大。我曾无数次到过王家核桃馍铺买馍，或自食或送人。我庆幸，我家住在宁强，吃王家核桃馍不是一件难事。我祝愿，王家核桃馍这朵祖国食品大花园中的奇葩，越开越艳，让更多的人分享她的美味她的芬芳。

**第五篇：家乡的美食**

家乡的美食 我的老家在青贵德，它是一个丰富多彩的地方，那里到处都体现出五彩缤纷的地域特色，到处都展示着青海人的独特魅力。

尤其是这里的饮食。小面片、手抓饭、牛肉面、羊肉泡馍口感独特；捆锅、馓子、麻食、酸奶、甜醅是女人们的最爱；手抓羊肉、花花儿、烤腰子、杂碎汤是男人们的最爱。其中，我最爱吃的是捆锅、馓子和甜醅。捆锅是撒拉族人的馕。它是金黄色的，跟馍馍差不多，但是跟新疆的馕截然不同，一口咬下去，酥酥的，再一口，软软的。啊，那是何等的香啊！馓子是一种油炸面食，外观纤细黄亮，入口浓香酥脆，为面食中的佳品。在青海，人们都是在腊月底就做好了，它不仅是逢年过节的特色食品，还是回族、蒙族、撒拉族等一些少数民族，在欢度传统节日，以及婚丧大事中的食品呢！

如果说捆锅和馓子已经让你“口水直流三千尺”的话，那甜醅就会让你留“三万尺”了。

甜醅是用青藏高原耐寒早熟的粮食青稞加工而成的一种风味小吃。我们民间有个顺口溜：“甜醅甜，老人娃娃口水咽，一碗两碗能开胃，三碗四碗顶顿饭。”它醇香、清凉、甘甜。夏天，它能提神，冬天，它能暖胃。甜醅选料精细，青稞粒粒饱满，脱皮洁净，蒸煮适度。入口醅甘汁浓，绵软可口，食后满口留香。青海人不但嗜之不舍，还把它作为访亲探友的礼品，你能说它不是青藏高原上一种有独特风味的小吃吗？

怎么样？经过我的介绍，你肯定馋得口水直流吧！来呀，有机会到我的家乡青海贵德品尝品尝，我请客！

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！