# 三年级状物作文：老北京炸灌肠400字

来源：网络 作者：九曲桥畔 更新时间：2024-01-05

*哈哈！每次我去到家尝吃饭时，老北京炸灌肠是必点的菜！　　炸灌肠是一种北京特有的风味小吃。清朝慈禧太后非常喜欢。炸灌肠是用绿豆淀粉加香料灌制成型的一个长长的淀粉肠。它的原料有：灌肠一包、大蒜四至五瓣、白开水、盐、玉米油、香油。　　它的做法...*

　　哈哈！每次我去到家尝吃饭时，老北京炸灌肠是必点的菜！

　　炸灌肠是一种北京特有的风味小吃。清朝慈禧太后非常喜欢。炸灌肠是用绿豆淀粉加香料灌制成型的一个长长的淀粉肠。它的原料有：灌肠一包、大蒜四至五瓣、白开水、盐、玉米油、香油。

　　它的做法是：(灌肠，需买白玉牌子的哦！)灌肠切成片备用。灌肠切片是有讲究的，需切成一边厚，一边薄，这样才能酥脆可口，软中有脆。煎锅中倒入适量的玉米油，小火煎灌肠，煎至变得不透明后翻面再煎另外一边。大蒜一定不能用刀拍碎，要用压蒜器压成蒜米或者捣蒜罐子捣碎成蒜末，这样才可以出来蒜的香味。兑入白开水，加入少许盐调味后，点上一点香油即可。

　　炸灌肠是我的最爱，它需要蘸蒜汁，吃起来有点咸味儿，又香又脆，吃上一口还想吃第二口，吃完炸灌肠，我的心情就快活起来。

　　我喜欢家乡小吃——老北京炸灌肠，我爱我的家乡！

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！