# 重庆食物的作文范文高中(通用79篇)

来源：网络 作者：青苔石径 更新时间：2025-03-06

*重庆食物的作文范文高中 第一篇重庆火锅是享誉全国乃至全世界的美食，引来无数游客前往品尝。相比其它传统美食，它的由来却是十分简朴。相传在很久以前，人们只取用牛的皮、骨、肉，而内脏却如垃圾一般，被投入江中。一些贫穷旳渔夫、纤夫将其捞起、洗净，加...*

**重庆食物的作文范文高中 第一篇**

重庆火锅是享誉全国乃至全世界的美食，引来无数游客前往品尝。

相比其它传统美食，它的由来却是十分简朴。相传在很久以前，人们只取用牛的皮、骨、肉，而内脏却如垃圾一般，被投入江中。一些贫穷旳渔夫、纤夫将其捞起、洗净，加入辣椒、花椒、姜、蒜、盐等辛辣之物，放入火锅里煮制，既可以饱腹，又可以驱寒祛湿。慢慢的，火锅这个名号便传开了。

火锅锅底的种类也是多种多样，最出名的是重庆的“老火锅”。简单来说，就是一口加了老姜、大蒜、花椒、胡椒等十几种材料的全辣锅底。相比东北的酸菜白肉锅，又或是北京的羊肉汤，都没有一锅辣油老火锅来得实在，来得朴素。无论是重庆本地人，还是外地的游客，一见到那一锅沸腾的汤底，便食欲大增。一整天的烦恼，便如那一缕飘升的青烟，消散不见了。

若是说“老火锅”是重庆人的最爱，那清油火锅必然是适合全天下男女老少了。人们对重庆火锅的麻辣已仰慕许久，各地仿制食用，但麻辣的厚重，有人敬而远之。清油火锅完美的解决了这个问题，做到了麻辣与鲜香契合，通过几十种香料的调味，更加鲜美香醇了。

火锅的配菜特别丰富，毛肚、鸭肠、黄喉……都是不错的选择。

现在，重庆火锅种类多样。假如你到重庆旅行，一定要去品尝一下正宗的重庆老火锅。

**重庆食物的作文范文高中 第二篇**

有人曾问我，我们的家乡十年后的重庆是怎么样的呢？我对他说，十年后的重庆使我们意想不到的，他将成为前卫的。充满绿色的大都市。十年后的重庆犹如西部的肺叶，乃至\*的肺叶。经过重庆人民十年的辛勤培育，在重庆无论你是在公路边，工厂旁，还是在居住区都是一片绿意盎然的景象。灰尘无法在在城市中施虐，空气中散发着清新的味道，鸟儿在枝头放声歌唱。这是一个充满了绿色的重庆。

十年后的重庆，无论是在大街小巷还是公园绿地，看到的都是充满活力的人们。他们都热爱运动。每天早上与晚上人们都坚持体育运动。公园里，小区中随处可见锻炼的老人，跑步的青年，游戏的孩子。人们形成了良好的饮食习惯，卫生习惯，路边摊都没有了，取而代之的是一个个健康营养的快餐饮食店。这是一个健康重庆。

十年以后的重庆，除了主城区，就连郊区，也会每隔一定的距离设置一个交巡警办公\*台。以后，警察只需要三分钟的时间，就能够到达事故发生现场。经过十年的安全整治，重庆的刑事案件和事故发生率大大下降。每天都有交巡警和巡逻车在各处执勤。人们安居乐业，整个城市欣欣向荣，一派和谐。这是一个\*安重庆。

十年后的重庆，任何道路上行驶的各种车辆，在红绿灯的指挥下都是井然有序的。城市中到处可见错落有致的立交桥，和一座座跨江大桥，堵车的现象没有了。人们出行非常方便，可以选择坐便捷的轻轨，也可以选择坐高速的地铁，大大节省了人们的时间。这是一个畅通重庆。

十年后的重庆，绿意盎然；十年后的重庆，充满生机；十年后的重庆，人人安居乐业；十年后的重庆，方便快捷。十年后的重庆将成为人们向往的大都市。为了建设重庆，我现在应该保护树木，不用一次性用品，多种树木；多做体育运动，坚持锻炼；遵守交通秩序；不破坏人们安逸、舒适的生活环境

十年后的重庆，就是这么的清新，这么的畅通，这么的舒适，这么的安全，这么的和谐。

**重庆食物的作文范文高中 第三篇**

北方的主食是面食，但北方的小面特难吃，吃上去一点味道都没有。

我在北京玩的时候，去一家小面馆吃小面，叫老板给我来了二两小面，再多放点儿麻辣，我看见老板从凉水里拿出来二两面，然后在加点麻辣。一吃，像是嘴里放了手榴弹一样，确实太难吃了，一点新鲜的味道也没有。

在重庆吃面就不一样了，重庆的小面现吃现煮，而且新鲜，麻辣这些都很好吃，调料不下十种，味道美妙极了。重庆面馆要人多，那家面馆的小面才好吃。一天，我的肚子饿忙了，忘记了这一点，于是，我来到一家没有人吃的地方，说：“老板，来二两小面，放一点麻辣，二两小面一会儿就好了。”但是一吃，就感觉味道不好吃，原来我上当了，这里没有人吃。

吸取了教训，就总结出找好面馆的两看法：一看人多不多。二看用瓷盅打面的多不多，如果多，说明附近单位上班的人都在这里吃。有了这两点，吃一碗精致的重庆小面就没有多大的问题了。

然后你走进面铺，大大方方对老板提出要求：“老板，二两小面。汤宽一点、青多一点、味重一点、面硬一点。”然后老板会接过你的话头，对煮面的伙计重复你的要求。不一会，小面就到手，那个香啊，没法再说。

**重庆食物的作文范文高中 第四篇**

也许你尝过各式各样的美食，有中式的，西式的。可是我喜欢家乡的海鲜面，上桌的一瞬间以是香气飘满屋，沁人心脾了！

说 到这里，要尝鲜的人已经迫不及待了吧！告诉你，制作海鲜面的主料是”随机“的呦，可以有：鲜活的大黄鱼、各类虾、梭子蟹、带鱼、龙头鱼、鲳鱼、小梅鱼……辅料可以按客人的`口味来配：小青菜、咸菜、榨菜、各类蘑菇、西红柿等等。面条也有不同选择，可以是普陀特有的米面，也可以是切面。海鲜面的原材料是本地特有的，极容易买到而烧制海鲜面的过程也不复杂。

别看做面的程序简单，其实这里面可有讲究了，不但是有对食材的要求，也有对汤底和烹煮的时间有求。首先，海鲜的新鲜，这可是最关键的，最好是活蹦乱跳的，咱们当地称为”透骨新鲜“；然后，各家的汤都是秘制的，这里我就是无可奉告了；最后，火候和时间也要掌握得刚刚好，特别是面下在汤里的时间，绝对不能烧过头。舟山的面店老板也是经过练习，又有各自的秘制高汤，才能烧出如此美味的——海鲜面哦！

在舟山，应该没有一个人不曾品尝过海鲜面，而远道而来的客人也都会尝一尝可口无比的海鲜面。我爱家乡的海鲜面，香型它的味道、特点都会永久流传下去！

**重庆食物的作文范文高中 第五篇**

快乐的暑假结束了，暑假中让我最高兴的就是观看重庆夜景了！

以前常听人说重庆的夜景很美。今天我有幸来到了这里。我怀着强烈的好奇了登上了游船。我们的出发点是长江和嘉陵江两江的汇合之处——朝天门。船缓缓移动了，江面扩散出一道道波纹，江水沸腾起来，不停的拍打着游船。凉爽的江风迎面徐徐吹来，让人心旷神怡。天色渐渐暗了，岸边的霓虹灯亮了。它们有的忽红忽绿；有的忽黄忽紫；有的忽蓝忽赤，不停的变换着颜色，真是五光十色、绚丽多彩。霓虹灯不仅颜色多，形状也变化多端：有的由下而上瞬间冲上云霄，刹时绽开出一朵五颜六色的花儿，犹如烟花般炫烂；有的则像流星一样从天而降瞬间消失在美丽的夜空；有的发出的一束束光像一条条彩色的丝带，光彩夺目。无数的人影和“丝带”倒映在水中，美丽至极。在万家灯火的照耀下随着江水一动一动的，犹如无数个仙女在跳彩带舞；有的……真是不可计数，让人目不暇接。

夜越来越深了，我却越看越入迷了，久久不愿离去！人们常说：“桂林山水甲天下”！今天，我在这里说：“重庆夜景美如画”！

**重庆食物的作文范文高中 第六篇**

这个寒假，我和家人去了重庆，而这次旅行不得不提的就是那里的火锅。

火锅一般分三种：一种叫鸳鸯火锅，就像八卦一样分2份，一边麻辣，一边清汤；另一种叫红油锅，全是麻辣的，红色的汤料把汤水染得鲜红欲滴，辣椒飘满整个火锅；还有一种叫子母火锅，就是一个同心圆，中间是不辣的清汤，而外圈却是麻辣的。

重庆火锅以“麻、辣、咸、香、鲜”为其口味的主要特色。

我是一个极其喜欢吃甜而且不会吃辣的人，却忍不住也尝尝这人间美味。

我们来到了一家火锅餐厅后，大家按照自己的喜好点了些的食物，等待上菜。终于，菜上来了，花花绿绿摆了一桌子。我们分成了两个锅：一个是我和妈妈他们吃的“子母锅”，一个则是“红油锅”，十二个人，正好一边六个。随着食材的端上来，我的味蕾也随着跳动了。可是，我们这个锅好像在和我们作对似的，一点都没有动静，旁边的那锅已经开吃了，我们的汤水却还没有开。我一手撑着脑袋，在心里抱怨道：“唉，你倒是快点啊……要不要这么诱惑？”闻着“红油锅”里飘来的香味，望着眼前还没有熟的美食，嘴里直想咽唾沫。等店员重新换了灶，水逐渐烧开，我的心才定了一点。

于是乎，我便开动了。

首先，我把一些素菜\*均地倒进“子母锅”的清汤部分与麻辣部分。刚沸腾的水，又\*复了下去。我眼睛一动不动地盯着它，总是希望它快点熟，快点熟。可是，美食总是要经过等待，才能吃到的。经过近几分钟的“煎熬”，美味终于新鲜登场了。我把食物放在已经调好的酱料里沾了沾，大口大口地吃了起来。蔬菜的本质鲜美与酱料的味道，完美的融合到了一起，然后回味不已。接着是荤菜，我把羊肉薄片、蟹棒等放入，慢慢煮起，肉从最开始的嫩红色渐渐变深，最后成了微棕色，这时候，便熟了。肉与菜不同，菜的味道是清醒的，而肉却很有嚼劲且比菜多了一丝鲜味。

前面我吃的都是清汤的，于是想尝尝麻辣味的，我捞起一块豆腐。它的表面弥漫了红色的汤水，还沾着一些花椒、辣椒等调味品，我抖干净，尝了一口。顿时，整个口腔充满了辣味，继而又有了麻麻的感觉，我知道，这是辣椒与花椒的“功劳”。我心想：“我还是吃我的清汤火锅比较好。”

其实重庆火锅不仅好吃，文化积淀也很深厚，独具特色。从原料、汤料的采用到烹调技法的配合，同中求异，异中求和，使荤与素、生与热、麻辣与鲜甜、嫩脆与绵烂、清香与浓醇等美妙地结合在一起。特别在民俗风情上，重庆火锅呈现出一派和谐与酣畅淋漓相溶之场景和心理感受，营造出一种“同心、同聚、同享、同乐”的文化氛围。

如果，你来到重庆，一定要去品尝一下重庆的火锅，否则那将是一大遗憾！

**重庆食物的作文范文高中 第七篇**

说起富有地方特色的饮食，我就会想起火锅。火锅各地都有，南方你称“打边锅”、北方人叫“涮锅子”。我今天就给大家介绍一下“重庆火锅”。

俗话说：湖南人不怕辣，重庆人辣不怕，我就特别爱吃火锅。火锅分三种：一种叫鸳鸯火锅，就像八卦一样分2份，一边麻辣，一边清汤；另一种叫红油锅，全是麻辣的，汤料调得鲜红欲滴，辣椒飘满整个火锅。还有一种叫子母火锅，就是一个同心圆，中间是不辣的清汤，外圈是麻辣的。

重庆火锅以“麻、辣、咸、鲜、香”为其口味的主要特色。过去，重庆火锅因在用料上以“麻辣”味为主，且用料凶狠，使人吃后难以忘怀。随着“鸳鸯火锅”、“子母火锅”的发明，重庆火锅的味道从单纯的“麻辣”增加了鲜香醇和清淡幽雅的口味，大大增加了适宜性，使东西南北中不同口味的人们共济一锅。重庆火锅的“生命力”和“征服力”实在让人惊讶。不论是北国冰城哈尔滨还是南国海滨海南岛；不论是东方明珠上海还是世界屋脊\*；不论是西北边陲新疆还是四季如春的昆明；不论是祖国的首都北京还是文化古城孔子孟子的故乡，都能品尝到重庆火锅的独特美味，都能见到重庆火锅那卓而不凡的身影，甚至，在海外许多国家都能闻到重庆火锅浓郁的香味。重庆火锅征服了\*乃至世界各地不同文化的人们。

重庆火锅不仅好吃，文化积淀也很深厚，独具特色。其一是表现了\*烹饪的包容性。“火锅”一词既是炊具、盛具的统一；其二是表现了\*饮食之道蕴含的和谐性。从原料、汤料的采用到烹调技法的配合，同中求异，异中求和，使荤与素、生与热、麻辣与鲜甜、嫩脆与绵烂、清香与浓醇等美妙地结合在一起。特别在民俗风情上，重庆炎锅呈现出一派和谐与淋漓酣畅相溶之场景和心理感受，营造出一种“同心、同聚、同享、同乐”的文化氛围。其三是普及性。

如果，你来到重庆，一定要去品尝一下重庆的火锅，否则那将是一大遗憾！

**重庆食物的作文范文高中 第八篇**

我的家乡在著名的佛教圣地——天台，天台山历史悠久，是历代文人墨客的游玩的地点，而天台美食更是独树一帜，糊拉汰、扁食，五味粥、玉米糊……那些味道呀，想起来就让我垂涎三尺！

家乡众多美食中有一种以肉末和鸡蛋作馅的“麦饼”，状若圆盘，香气扑鼻，直径约有二十多厘米，厚度仅有半厘米多，一层薄薄的肉馅均匀地分布于饼内，尤为奇特的是肉馅上还裹着一层更薄的鸡蛋皮。咬上一口，顿时鲜香四溢，齿颊留芳。再蘸一蘸酱油、醋、麻油、辣酱之类的调味品，不要吃得太“幸福”哦！要说这肉和蛋皮是怎样包入饼内的？可以肯定地说，它并非像北方做“合子”那样用两张面皮捏合而成，比起“合子可是精致细巧得多。对于不懂做饼诀窍的人来说，这简直是匪夷所思、巧夺天工。

最好吃又能登得上大雅之堂的还是饺饼筒。饺饼筒是天台特有的最具特色的节日食品。做”饺饼筒“是个”大工程“，从洗、切、炒、糊皮、包，真是一个大的工艺流程，有点类似墨西哥鸡肉卷，不过”内涵“是不一样的。天台的”饺饼筒“里塞得可”丰满“，：肉片、猪肝、蛋皮、、豆腐片、粉丝、笋丝、香菇、小鱼干、黄花菜等炒制成馅，依照一定顺序放在糊拉拖皮上卷制而成。吃时不用筷子，双手捧起，大大咬一口，口感外脆里糯，肥而不腻。筒里各色佳肴经过高温的熏蒸已不再松散而并成一个整体，多种荤素美味香气互相渗透，汇成一种绝对特殊的鲜美滋味。吃一条还想再吃一条，一般吃到两条就心满意足。

另外还有家乡的年糕、清明饺子，豆腐皮，也比别处做得好吃得多。家乡的美食拴着我的胃，也时时拴着我的心。如果你到我们老家游玩，不吃上正宗的天台美食，那可真是白跑一趟。

**重庆食物的作文范文高中 第九篇**

别人的家乡，或许充满田野和丰收的味道，或许充满炊烟和泥土的味道。而我的家乡充满了麻辣鲜香的味道，一碗重庆小面，恰好把这四字精髓发挥得淋漓尽致。

街上，小面馆随处可见：或随性，或精致；或隆重，或简朴，甚至仅仅一口面锅，几张塑料桌椅，便可撑起一个人见人爱的小面摊儿。学校附近有一家小面馆名叫一热胜三鲜，小店辣椒油就别具匠心，吊人胃口。

每天放学路过，都看到老板支一口大铁锅，将红艳艳的干辣椒炒得焦香四溢。那辣味一丝丝浸透出来，乃至穿街飘巷。火候恰到好处，不温不火，关火晾凉。片刻，老板赶紧把辣椒倒进石臼，用木棒舂碎，霎时烈烈如火的辣椒粉身碎骨，尽情释放出迷人香味。紧接着，滚烫的菜籽油已经备好，听见呲—儿—一声，热油以排山倒海的气势将辣椒粉扑倒碾压、融为一体。经过如此辛劳的手作，几种辣椒的交响汇合才能完美地凸显出红油辣椒的色相丰盈和鲜香美味。

终于有一天，我实在忍不住这香味的诱惑，去吃了一碗小面。葱花、姜蒜末、酱油、麻油、榨菜、花生碎、花椒粉、鸡精、味精等都只是扛旗冲锋的精兵铁骑，红油辣椒才是其中胆略过人、掌控全局的威武猛将。只见老板舀一小勺辣椒油放进小面里，霎时间，一股浓郁的香味充盈了整条街道。看着眼前这一碗清清爽爽的素面，简洁朴素，不与牛肉、肥肠、鸡杂等荤菜为伍，独独靠多样丰富的佐料与几根青菜勾勒它的灵魂。我撸起袖子，扯开领巾，迎接汪实的一餐，吃得心满意足，辣得汗出发乱，实在过瘾。

家里，爷爷从园子里新鲜采摘回来的香菜、细葱、带着虫眼的小青菜，个个碧翠欲滴，散发着阳光和雨露的味道。不需要齐全的佐料，简单的姜蒜生抽猪油红油就可以在婆婆的巧手下乖乖被调伏。宽汤清水里细面条忘我地舒展身姿，煮至七八分就可以捞出，青菜垫底，面条温柔款款地码在白净瓷碗里，香菜葱花为小面的提香做最后的冲刺，此时我都会两眼放光搓搓小手准备大干一场，其滋味却实鲜辣香浓、后味无穷，让人浑身带劲。

清晨，一碗热气腾腾的麻辣小面是唤醒重庆人的最好闹钟。其实，一碗小面，在重庆早已不是一顿普通的早餐，而是一碗可以给人们无限能量、开启一天新鲜挑战的热烈温情。每个重庆人心中，都有一碗最好吃的属于自己的小面，那，就是家乡的味道。

**重庆食物的作文范文高中 第十篇**

我是一个十足的吃货，走到哪，吃到哪。暑假中，爸爸妈妈带我来的了美食天城—重庆！接下来，我给大家介绍几道重庆特色小吃。

>酸辣粉

红艳的汤汁，光滑爽口的粉丝，加上绿油油的香菜，鲜嫩的牛肉，这就是重庆酸辣粉了。据说，这还是刘备，关羽，张飞结拜兄弟后，在桃园吃过呢！

>牛皮糖

绵软而有嚼劲的糖稀上粘着小巧的白芝麻，一片一片的，宛如纸片，甜而不腻，真是美味极了！

>凉粉

长长细细的粉条，火红红的辣椒丁。配上白花花的花椒，葱绿的香菜和爽口的香醋在一起，便成了香辣可口的 凉 粉 。

怎么样？你流口水了吗？那就快去尝尝吧！

**重庆食物的作文范文高中 第十一篇**

我的家乡在云南普洱，这里四季如春，山清水秀。这里的人们勤劳、善良。在这里还有着这样的一句名言“春吃花，夏吃叶，秋吃果，冬吃根。”

随着春天的到来，万物复苏，山上的野花也竞相开放了，有棠梨花，桃花、鸡蛋花、石斛花、苦藤花，等等等等。其中有一种叫老白花，这种花不仅很美丽，也可以食用哦。她的花瓣是粉白色的，下面是绿色的枝干。一朵朵小花争着抢着都想挤满树干，像极了一群可爱的小宝贝儿在争抢着游戏。每当春这个季节的来临，人们在欣赏美景的同时，也会把它们当作一道美食来享用，在食用百花的时候要先把中间的花蕊拿掉，这样就不会发苦。再把它洗干净，放入开水中过一道水，捞出来放凉备用即可。它的吃法可以炒吃，可以凉拌，也可以煮着吃，凉拌的话，就把洗好的白花和配料一起搅拌就好了，配料里要放盐、酱油、辣子、大蒜、香菜、然后把它们混合在一起，一道美味的拌白花儿就完成啦。

当然，除了百花我们前面提到的其他花也是可以食用的哦，每一种花都有着它不同的味道，春天是普洱人民喜悦的季节，也是我们吃花的季节，欢迎您们来到我的家乡品尝我们的花季美食哦。

**重庆食物的作文范文高中 第十二篇**

过年了，我和妈妈回到了老家重庆。重庆真是个繁华的城市，到处是高楼大厦，而且重庆不像我家那里是成都\*原。一到重庆，坐车一会上坡一会下坡的，还处处是阶梯。真有种山的感觉。来了那么多天，我对重庆的印象只有一个词来形容——火辣辣。

首先是天气火辣辣的，虽然才是春天，头顶上的太阳已经让我感觉到夏天的热了。我不得不脱掉厚厚的毛衣，只穿一件外套。那太阳光照得我们睁不开眼，我和姐姐们全都跑到阴凉的大树下去了，还买了冰激凌吃。“今天天气多好呀，太阳这么大！好热呀！”“姐，重庆春天都这么热，夏天你们怎么受呀？”“夏天？重庆的温度大都是在40度左右呢！”“天啊，还好我不住在重庆！”我为自己感到庆幸。重庆的阴天也不会让人觉得冷，温度刚刚好。

火辣辣的不仅是天气，重庆的小吃也是火辣辣的，在街上我们时常看见一些小贩在烤烧烤、热狗什么的。我和姐姐们经不住香味的诱惑，也买了几根烧烤。看着烧烤，颜色搭配协调，香味扑鼻。一口咬下去，又香又辣，真好吃。虽然说我们那里也卖烧烤，但是我还是觉得重庆的烧烤好吃。重庆的火锅也特别多，走到哪里都有，经过火锅店门口时，里面传来的火锅味把我们的馋虫都勾起来了，想起吃又麻又辣的火锅，我就直流口水。

最能体现出重庆火辣辣的特点的，我觉得还是那些耿直爽快的重庆人。有些人说，四川、重庆那一带的人最容易吵架，我觉得主要是因为我们这一带方言重音多。

**重庆食物的作文范文高中 第十三篇**

前段时间我们与重庆市北培区半亩塘习作社的同学们通信了。他们把重庆的美食写得极其详细，大张老师就与他们的周丹老师交流，说他们班同学字写得好看，内容写得很棒。朱丹老师一听，心里乐开了花，当即决定给我们寄些重庆美食来，让我们感受重庆的热情。这不，重庆美食今天到了，听了这话，我简直要高兴死了，你可知道，我对美食没有丝毫抵抗力，是来者不拒的。

重庆火锅底料没有办法在课堂上分享，所以大张老师带来了两袋小零食，一袋是“重庆风味怪味胡豆”，另一袋是“合川桃片”。都是当地的特产。怪味胡豆是一个橙黄色的袋子装着，袋子底下有3——4厘米透明的部分，我们可以看到咖啡色的怪味胡豆，它们有花生般大小，重量足足有420克。怪味胡豆由蚕豆、白砂糖、麦芽糖精心制作而成，袋子上写着：麻辣酥脆、香甜可口。光看着，就让人流口水。

张老师让胡金三帮忙打开，细心的胡金三看到袋子右上角的缺口，一手抓住缺口上方，另一手握住袋子中间，轻轻一撕，袋子就开了。老师拿起胡豆朝底下一倒，同学们发出一声尖叫，哎？怎么一个豆子都没有掉下来？原来这是一个双保险的胡豆袋子，里面还有一层密封着呢！老师把双保险撕开后，我们一人领了两颗怪味胡豆，我闻了闻，味道和辣条差不多，每个胡豆大约有大拇指的第一节大，是一个蚕虫外面包裹着的一层硬硬的淀粉，你不费一点儿劲儿，休想把它掰开。我舔了几下，舌尖上先有一丝甜味儿，后来就有点儿辣了，我把整个怪味豆放进嘴里，辣味直冲我的嗓子眼儿，我好像要喷火了。我又咬了几下，别说，胡豆怪好吃的，我马上吃了另一个，真是越吃越上瘾，吃了第一个就想吃第二个，你说怪味胡豆是不是特别怪？

后来，老师又给我们分了合川桃片。桃片儿差不多和口香糖一样大，奶白色的，扁扁的，大约三四厘米长，两厘米宽，两片是一组，放到一个塑料格子里。我和张世泽分了一片，桃片儿是一层层的，一共有五层。我们慢慢地品尝，有一股提拉米苏的味道，和怪味胡豆相比，一个甜，一个辣，各有各的特色，各有各的味道。我吃了还想再吃，可惜，两袋子零食，真不够我们这些贪吃鬼吃的。

不知不觉间，两节课过去了。吃美食，写作文儿，让这种课来得更多一些吧，别忘了，我们要感谢周丹老师给我们寄来零食。

**重庆食物的作文范文高中 第十四篇**

重庆有众多的美食，如：啤酒鸭、辣子鸡、酸菜鱼……但是最出名的还是火锅和小面。

先说说大名鼎鼎的火锅吧！都说去了北京“不到长城非好汉”。那来了重庆就是“不吃火锅非好汉”了。火锅分为红汤和鸳鸯。红汤就是整个锅里都是由辣椒、花椒和其他辛香料熬制的锅底。而鸳鸯呢，却是一半红汤一半清汤。可以烫火锅的食材也有很多种：猪牛羊肉、鱼丸、各式蔬菜，但最受欢迎的当数“鸭肠”和“毛肚”。为了吃出食材的“鲜、嫩、脆”，只需要把食材放在翻滚的汤汁中烫上一至两分钟，甚至更短些，就捞出来放在麻油碟里蘸一下，塞到嘴里。这时，火锅那“麻辣鲜香”的味道就让人口齿留香。看到这儿的你是不是已经口水直流“三千尺”了！别急，往下看还有另一道美食等着你的。

著名的“重庆小面”？对！就是“舌尖上的中国”重点介绍过的“重庆小面”。与北方的面条不同，重庆的小面重在“味道”，吃的是“调料”。离不开的同样是辣椒，准确的说是用辣椒作为主料特制的红油，每个小面馆都有自已制作红油的秘方和程序。除了红油，还要按比例搭配其他调料，有些馆子甚至调料都有二十多种，所以重庆小面是“千家馆子万种味道”。

每天早上天才刚亮，你总能找到一家已开门的面馆，每个晚上夜色再浓，你也能找到依就营业的火锅店。起早贪黑的厨师们无论再辛苦，都一心只为满足各式挑剔的顾客。他们已成为勤劳的重庆人的代表。

听完我的介绍，你是否有想到重庆吃遍美食的“冲动”？热情而勤劳的重庆人时刻欢迎您。

**重庆食物的作文范文高中 第十五篇**

我的第二故乡在杭州，作为新杭州人，我对杭州的美食也就略知一二。

杭州的美食有许多：葱包桧儿，猫耳朵……都能让我停下脚步，而我最爱乌米饭。

相传一爱国使者被害，知县连牢房也不给他住，把他关进猪圈，且不给他饭吃，一老看门的痛恨知县，就采来一种树叶，把树叶磨碎，直至流出乌黑的汁，再拿出事先做好的饭团，用汁浇过，最后做成猪粪状，投进猪圈，爱国使者看见，立马拿来吃，于是，在老人的帮助下，他直至出狱也精神焕发。

乌米饭一般在立夏时吃，老人都说，立夏吃乌米饭，能够抗暑。先看色，乌黑发亮;再问香，清香扑鼻;最后品，咬下一口，糯糯的，再咬一口，满口余香，最后咬一口，就被你吃完了，只感觉回味无穷，还想再咬一口。

现在已经很少有人会做乌米饭了，，也很难吃到正宗的乌米饭，多么希望新一代的人能把这文化美食保留下来。在我们眼里，这些老杭州的传统美食也许比不上洋快餐好吃，但这种文化，要永远流传在我们心里。

光说不行，你有空，请来杭州尝尝香喷喷的乌米饭吧！

**重庆食物的作文范文高中 第十六篇**

相传在三国时期，刘备、关羽、张飞在桃园结义后，桃园主人专门为他们做了餐饭，选了红薯粉做主料，寓意三人的友情像粉条一样绵长，有加了辣椒、酸菜、红糖和黄莲在里面，意思是酸甜苦辣都不怕。

酸辣粉的特点是麻、辣、鲜、香、酸、甜油而不腻。它的调味主要有胡椒粉、红油、辣椒、葱花、花椒等。

酸辣粉又分为两种：一是水粉，即要用红薯淀粉制作。二是干粉，即加工成粉条状的干粉条，但水粉的制作方法复杂，干粉更加简易方便。

酸辣粉的营养不像山珍海味那样多，但它的主料粉条里富含碳酸化合物、膳食纤维、蛋白质、镁等矿物质，而且粉条有良好的附味性，能吸收各种鲜美的味道，再加上粉条本身柔润，味道也就更加爽口。

酸辣粉的制作方法分为四个步骤：第一步，把十克木耳浸泡清洗干净后，放入锅中焯3—5分钟，捞出用冷水沥干；第二步，用烫过木耳的开水把红薯粉条煮至九成熟，捞出沥水，放入香油搅拌。三步，把木耳撕成小块；香菜洗净切成段；将青、红椒洗净处理，切成四厘米的细丝，把大蒜捣成蒜泥；第四步，将食材与调味品倒入大盆中，与红薯粉一起搅拌均匀，撒上葱花，美味的酸辣粉就大功告成了。

**重庆食物的作文范文高中 第十七篇**

每到清明时分，漫山遍野都是青草，其中有一种叫鼠曲草，这是做草子粿必须准备的东西。

这种草做出来的草粿可好吃了，软绵绵，捏着跟泡芙一般。它长着圆圆胖胖的身体，绿油油的，里面裹着馅儿，有花生馅的，还有豆馅的。我最喜欢豆馅了，吃起来甜甜的，非常美味！

奶奶做草粿的手艺可是远近闻名的。她先精心挑选优质的鼠曲草，然后将它择洗干净，再放入石窟里，用大木锤子将鼠曲草打碎。打碎的过程非常辛苦，你锤一会儿就会很累。鼠曲草打好后再放入温水和红糖一起搅。哇！还有一股好闻的奶香味，好香啊！我都有点迫不及待想尝尝了！这时，奶奶拿出了糯米粉，将红糖水倒入糯米粉里，用力反复搓揉，为了不让它黏手，奶奶边揉边往手心里涂点糯米粉。揉好后，奶奶拿出了早已准备好的馅，舀一勺放在中间的凹洞里，再把它包得严实，捏成圆球，放入抹好油的香蕉叶里，最后就可以下锅啦！

等上二十几分钟，草粿就蒸好了！好香啊！奶奶一拿出锅，我抓起一个马上往嘴里送啊，烫死我啦！奶奶笑着对我说：心急吃不了热豆腐，你以后做事可不能太过于着急，否则后果很严重哦！我挠挠头笑了笑，马上把草粿吹凉，狼吞虎咽般地吃了起来！

粿最初为祭祀供品，后演变为我们家乡的美食。粿种类很多，造型和色彩都不尽相同，味道也有甜咸之分，甚至各有各的寓意和内涵，比如寓意吉祥如意的红桃粿，寓意健康\*安的鼠曲粿等。后来呀，美食慢慢变成了一种文化。

**重庆食物的作文范文高中 第十八篇**

不论我身处何地，人在何方，重庆小面的味道都会一直萦绕于心。因为它饱含一世深长的乡情，家乡重庆的味道都被浓缩在这碗重庆小面里，我把它放在心里，永远回味。

“嬢嬢，来碗面。”重庆人的一天，都是从路边面摊上的一碗重庆小面开始。“要嘚！”老板脸上挂着笑，高声应到。然后一转身，揭开锅盖，里面的水已经开始沸腾，小水泡在水面上“扑通扑通”地跳跃着，待那层似雨后云雾般的水汽飘散，老板这才抓起一把面、择来几片菜叶丢进锅里；然后又干净利落地抽出碗，酱油、花椒、油辣子……老板两只手共同操作，十多种配料撒进碗里一气呵成；最后，老板把面和菜叶捞出放入碗里，加入汤汁，一碗色香味俱全的重庆小面就做好了。

面被端上了桌，筋道诱人的面条此时还冒着热气，鲜亮的红油上几粒香葱作点缀，诱得人直流口水。我迫不及待地拿起筷子搅拌面条，等汤汁的精华都溶进小面里，这才夹起面，轻吹一口气放进嘴里。牙齿细嚼着面，一股鲜香麻辣味刺激着味蕾，红油味充斥着整个口腔。再一抬头，鼻尖耳根已经通红，额头还有被辣刺激出的汗水。偏偏重庆小面越吃越上道，胃和舌都能在这过程中得到极大的享受，让人忍不住吃第二口、第三口……一直到吃完，也还意犹未尽。

再一看周围，西装革履的高领、朝气蓬勃的学生、打扮时髦的青年人……个个捧着面吃得津津有味，一抹红油在嘴唇上晕染开，每个人脸上都仰着笑，时不时还能和身边的人用重庆话唠唠嗑，这便是重庆人豪爽耿直的性格。“哧呼哧呼”的吸面声、“呼噜噜”的喝汤声间满是幸福与乡情。

重庆小面是家乡的味道，是舌尖的记忆，它带给我味觉上的享受，是我与生永伴的美食，是我对家乡的思念。

**重庆食物的作文范文高中 第十九篇**

内蒙古有许许多多的美食，其中具有代表性的就是奶豆腐。

奶豆腐在蒙古语中读作“胡乳达”，是蒙古牧民中家家都有的食品，它的形状酷似豆腐，但却不是豆腐。是用羊奶，牛奶，马奶等凝固，发酵而成的食品。味道也有些不同哦！有的微酸，有的微甜，但有一个共同的特征——乳香浓郁。放在冰箱冷藏过的奶豆腐一定要泡在蒙古特有的大碗奶茶里吃，才能变得有嚼劲，不然口感就会变得比较硬、沙，当然也有喜欢这种口感的人。

奶豆腐味道不同还有一个因素，那就是薄厚程度，厚点的奶豆腐一泡进奶茶就柔韧无比，奶香十足。而薄的奶豆腐则入口即化，格外香甜。

奶豆腐也有分熟奶豆腐和生奶豆腐。传统熟奶豆腐的做法特别难，要把熬制奶皮剩下的奶浆，放置几天，直到发酵为止。当奶浆凝成块时，用纱布把多余的水分过滤掉。再将奶块放到锅里熬煮，边煮边搅，直到粘稠，再装入纱布，把黄水挤出来，装模成型。

生奶豆腐的做法相对简单：把鲜奶发酵，倒入锅里煮，让奶浆变成老豆腐的形状，挤出水分成形。

所以，要想吃到风味食物还是很不容易的！

告诉你们一个小秘密，奶豆腐可谓是奶中的精华，营养丰富，其蛋白质含量高达百分之七十点八四！富含氨基酸及其他有益身体的微量元素，是提高免疫力，美容养颜的佳品。

**重庆食物的作文范文高中 第二十篇**

我的家乡——南通，特产丰富，有皮薄馅香的顺兴园肉包，有芳香四溢的起凤园馄饨，有葱香满口的缸爿，有脆香百里的西亭脆饼……但最令我回味无穷的还是寺街臭豆腐。

走在寺街的巷子里，老远就闻到那似臭非臭的味道，那味儿，谁都抵挡不住。在我的“花言巧语”下，我终于大饱口福，再一次领略到臭豆腐别样的风味。

店门口，前来过一把“豆腐瘾”的人络绎不绝，店外排起了长龙般的队伍，我心想：臭豆腐既然香飘四海，百闻不如一见，去看看它制作方法又何乐而不为为呢！瞧！一位本领高强、技艺精湛的男子利索地将十几块发酵的豆腐一股脑地倒入滚烫的油锅。那些豆腐娃娃争先恐后地跳入油锅中嬉戏，在这位男子手中筷子的摆弄下，它们不停地翻滚着、打闹着。青中带红的高温火焰贪婪地舔舐着锅底，豆腐娃娃们洗心革面，面目全非。一会儿，它们就变得全身金灿灿的，闪闪发光了。捞出放入盘中后，这位男子又熟能生巧地在每片臭豆腐钻上两个洞，加入味精、盐、麻油、辣油、香菜等佐料，一盆香喷喷的臭豆腐就做好了。

我与妈妈小心翼翼地端着可口的成品回到座位。看，一块块方方正正的臭豆腐穿上了金黄色的大衣，它们鼓鼓的，像一个个即将吹爆的气球，在青翠欲滴的香菜掩映下，格外馋人。那味道就一个字：香！我不顾三七二十一，抓来一块，咬下一口，它们外酥内嫩，外黄内白，爽极了！此时已经不再是咀嚼了，而是舌头卷着向下吞。香中带臭，臭中带香，回味无穷，真是臭在嘴里，香在心头呀！

听妈妈说，臭豆腐还有一个传说呢！朱元璋出身贫寒，年少时当过乞丐，做过和尚。有一回因饿得无法忍受，便将别人丢弃的过期的豆腐在油锅中一炸，谁知那美味让他刻骨铭心。从此臭豆腐名扬四海。

家乡的臭豆腐闻着真臭，真是“臭名远扬”，但是吃在口中又是那么香啊，真是香飘四海。如果你有幸到南通旅游，千万别忘记品尝寺街臭豆腐啊！

**重庆食物的作文范文高中 第二十一篇**

我的家乡在四川，当然四川的美食也是十分美味的，四川人都特别爱吃辣，当然我也不例外，其中让我流连忘返的还是那一碗碗美味无比的酸辣粉。

今天，我和妈妈来到美食街吃东西，这时我闻到了一股股香喷喷的味道，我的脚像一把无形的锁，再也迈不出去了，我百般的恳求妈妈带我去吃，妈妈答应了。我们顺着味道来到了一家店门口前，门前的招牌上赫然的呈现了“重庆酸辣粉\'\'四个大字，我和妈妈点了两碗酸辣粉，找了一个位子坐下。

我一时好奇心大发，便来到了那个制作酸辣粉的大姐姐背后，聚精会神的观察了起来，首先她拿起了沙漏从一个锅里取出了晶莹透亮的粉丝放进一个铁锅里刷了刷，过了一会透亮的粉丝出锅了，大姐姐把它放进了一个大的陶瓷碗里，然后又从锅里捞出了一个方方正正的炸豆腐块放进碗里，在把像小伞一样的蘑菇也放进了碗里，又抓起一把香菜和花生，点缀在豆腐块上，最后淋一勺辣油。这样一碗美味可口的酸辣粉就大功告成了。

我梦寐以求的酸辣粉终于上桌了，那一个个香菜像绿叶艇一样漂浮在微波荡漾的汤上，小伞般的小蘑菇立在岸边上，终于我忍不住馋虫的叫唤，咻咻咻，一大把粉丝进入了我的口中，夹起一块块鲜汁多嫩的豆腐块放进嘴中，那个味道真是让我回味无穷啊！夹起一个小蘑菇来细嚼慢咽的来品尝，最后吃几个花生喝一口辣汤，麻嘴的辣汤让我不断的伸出舌头来哈气，终于，一碗热气腾腾的酸辣粉被我给搞定了，我才依依不舍的走出店门。

看吧！酸辣粉好吃吧，你的口水是不是快要流下来啦！如果是的话，那欢迎你下次来到我的家乡，我带你去好好地品尝一下。

**重庆食物的作文范文高中 第二十二篇**

我的家乡在著名的佛教圣地——天台，天台山历史悠久，是历代文人墨客的游玩的地点，而天台美食更是独树一帜，糊拉汰、扁食，五味粥、玉米糊……那些味道呀，想起来就让我垂涎三尺！

家乡众多美食中有一种以肉末和鸡蛋作馅的“麦饼”，状若圆盘，香气扑鼻，直径约有二十多厘米，厚度仅有半厘米多，一层薄薄的肉馅均匀地分布于饼内，尤为奇特的是肉馅上还裹着一层更薄的鸡蛋皮。咬上一口，顿时鲜香四溢，齿颊留芳。再蘸一蘸酱油、醋、麻油、辣酱之类的调味品，不要吃得太“幸福”哦！要说这肉和蛋皮是怎样包入饼内的？可以肯定地说，它并非像北方做“合子”那样用两张面皮捏合而成，比起“合子可是精致细巧得多。对于不懂做饼诀窍的人来说，这简直是匪夷所思、巧夺天工了。

最好吃又能登得上大雅之堂的还是饺饼筒。饺饼筒是天台特有的最具特色的节日食品。做”饺饼筒“是个”大工程“，从洗、切、炒、糊皮、包，真是一个大的工艺流程，有点类似墨西哥鸡肉卷，不过”内涵“是不一样的。天台的”饺饼筒“里塞得可”丰满“了，：肉片、猪肝、蛋皮、、豆腐片、粉丝、笋丝、香菇、小鱼干、黄花菜、、、等炒制成馅，依照一定顺序放在糊拉拖皮上卷制而成。吃时不用筷子，双手捧起，大大咬一口，口感外脆里糯，肥而不腻。筒里各色佳肴经过高温的熏蒸已不再松散而并成一个整体，多种荤素美味香气互相渗透，汇成一种绝对特殊的鲜美滋味。吃一条还想再吃一条，一般吃到两条就心满意足了。

另外还有家乡的年糕、清明饺子，豆腐皮，也比别处做得好吃得多。家乡的美食拴着我的胃，也时时拴着我的心。假设你到咱们老家游玩，不吃上正宗的天台美食，那可真是白跑一趟了。

**重庆食物的作文范文高中 第二十三篇**

重庆，是一个依山靠水的地方。独特的地理环境，还有悠久的历史。给这座山城留下了不少的美食，来到重庆以后一定会让你回味无穷，现在，就让我这个土生土长的重庆人给你当美食导游吧！

清晨，起了个大早。呼吸一口新鲜空气，洗漱完就该出发了。当然要吃早饭，在重庆在重庆买早点很方便，到处都有卖的。最有名的莫属；麻园，糍粑块了。麻园：是糯米面包甜馅，和芝麻后放入油锅里翻炸，炸至一个空心的黄金球，入口外酥内软糯，油而不腻，味香甜。肯定吃一个是不够的，那就再来个糍粑块；用上好的糯米捏成一个小方块。加几颗本地的花椒，然后放入油锅里翻炸，炸至一个黄金块，但不同的是，味道酥中带麻。再加上袋豆浆保证让你一大上午精神饱满。除外还有油茶、油条、煎饺、糯米团、地道的重庆小面，清淡的也有；稀饭（粥）、白糕、重重糕……吃饱了，就去游览一下重庆的美景吧！

来到解放碑步行街，不去八—街（好吃街）你是要后悔的。那里的酸辣粉，旦旦面，九园包子，山城小汤园，过桥抄手……应有尽有，而且都是本地小吃。先来一碗酸辣粉，把事先煮好的苕粉加上佐料，辣椒和醋要多放，最后加一点肉馍。“哇！好香。”忍不住要多吃几口。“太辣了吧？”没关系。吃山城小汤园解解辣；汤园面要揉均匀，煮熟，放一些醪糟，吃起来酸甜酸甜的，也可以要水果味的。边走边吃是永远吃不饱的，麻辣串的味道可以尝尝，荤菜，素菜都有，那就1串豆腐干，1串凉皮，1串火腿肠……刷上辣椒，吃起来辣呼辣呼的，不要辣椒刷麻油则是另一番美味。东看看，西看看，买杯重庆的花茶，吃上万州烤鱼，这烤鱼是相当好吃，用木炭小火焙烤，加上秘制调料尝一口皮脆肉嫩。吃小吃还得水果陪；奉节挤橙，长寿湖的柚子，璧山的葡萄，巴南的梨子……琳琅满目，在解放碑转转看看重庆近来来的变化，午饭就免了。

在解放碑完累了，晚上转身到北滨路，大吃一顿，那就去吃火锅吧！重庆的火锅可有名了。听长辈们说火锅是由江边的号子（在岸上拉船的农民）们为了节约饭菜钱，在吃剩的汤里煮些菜，肉……后来就成了现在的在锅里加红油，猪油花椒，辣椒，香料……熬好后再煮菜。至今红火锅又变脸成了绿火锅，绿火锅在原来的基础上变了颜色加了中中药，吃起来不上火。边吃边看江景那是多么诧异的事呀！

民以食为天，食以喂为鲜。在重庆天天吃美食，你也吃不完。大家都来吃美食吧！WELCOME！

制作重庆火锅必不可少的那就是辣椒、花椒了。先把豆瓣、牛油按着步骤放入锅中，等旺火把牛油融化，再加入辣椒、花椒、冰糖、香料、盐；倒入高汤进行熬制。汤熬好了，就可以放入自己喜欢吃的各种菜和肉，过几分钟就煮熟了。夹上一块，沾着准备好的香料，一入口那叫一个香啊，让人陶醉；筷子简直是听不下来啊！那个麻、辣、烫！让人叫：“爽！爽！爽！”吃过重庆火锅的人们都是赞不绝口。记忆最深的还是那边吃边流汗，就算是喝一口冰水也解不了那辣、麻，越吃越想吃。

“哈哈”，你可别看它只是一盆“菜”，他不仅好吃，而且对身体也有很大的益处哦！因为火锅中还加入了人参、枸杞、大枣等中草药，把火性与补性双剑合壁，既补气壮阳，又养血祛火。对于潮湿的重庆来说，吃火锅是最合适不过了。

重庆火锅是中华美食的代表作，它的美味既体现了重庆人的性格，又体现了重庆人们的风俗，它更体现了中华美食的风光。重庆火锅不仅有着“麻、辣、烫”的风味，更是有益健康，希望大家都去细细品尝哦！

**重庆食物的作文范文高中 第二十四篇**

俗话说得好：“民以食为天”。每一个地方皆有独一无二的美食。如运城的千姿百态的花馍，天津的美味可口的\*花……但是，令我垂涎三尺的还莫过于历史悠久的大同美食——刀削面。

这源远流长的刀削面来历还真是“无巧不成书”。自从蒙古鞑靼入侵中原，便挨家挨户缴收所有的金属，连黎明百姓赖以生存的菜刀也是10户一把。一日，一位老婆婆满心欢喜地和好面后，让老汉去取10户一把的菜刀做面食。结果菜刀没取到，反而捡到一块\*淡无奇的又薄又软的铁皮。老婆婆无奈，只得用铁皮“砍”面，却出乎意料地出现了如今赫赫有名的刀削面。

观看厨师的做法，犹如观察一场妙不可言的艺术表演，一刀接着一刀，那优美的动作行云流水，一气呵成，令人拍案叫绝。叶叶面片犹如银鱼般落入水中，溅起层层晶莹的水花，好似群鱼入水，又似密雨落地，即使只是在旁观看，也是那么令人由衷地佩服厨师的高超技艺，不能自己。

淋上那鲜美的卤汁，撒把翠绿而鲜嫩的香菜，再倒上大同人每餐必备的山西老陈醋，在灯光的照耀下，那么富有光泽，使人垂涎三尺。更引人注目的是它独特的香气，清新又不失诱人可口。夹起那富有弹性的面条，入口细细品尝，软而弹的面条让人情不自禁地拍手叫好，忍不住大块朵颐，那是多么美妙的滋味啊！吃后，那感受令人荡气回肠，口有余香，令人还想再来一碗。

大同美食刀削面，永远在大同人心中有不可替代的地位，鲜香柔韧的面条令人欲罢不能；可口美味的卤汁让人回味无穷；刀削面源远流长的历史使人为之惊叹。这就是饱含大同气息，堪比山珍海味的大同刀削面。

**重庆食物的作文范文高中 第二十五篇**

话说得好“民以食为天”，我对这句话非常赞成。我可以封自己为“小小美食家”，因为我对菜颇有一番研究。光菜名，我就可以滔滔不绝的说上百种。北京的烤鸭、内蒙古的小肥羊、西安的小肥羊、山西的刀削面……在这么多香甜可口的美食中，最让我喜爱的，便是山城重庆的麻婆豆腐。

麻婆豆腐不仅吃起来麻辣鲜香而且颜色五彩缤纷。嫩白的豆腐丁排着整齐的“队”站在盘中，穿上了用鲜红的辣酱做成的“衣服”，看上去火红火红的一片，就像是一团熊熊燃烧的红色火焰，中间还夹杂着一些外酥里嫩的肉沫，绿色的葱花散落在盘中，就如同一片片绿叶，沾着辣酱的豆腐丁成了一朵朵盛开的红花，在绿叶的映衬下显得格外引人注目。不时，从盘中散发出一阵阵诱人的香味，真令人垂涎三尺！ 看上去，麻婆豆腐的做法是十分复杂的，其实非常简单：把豆腐切成一个正正方方的小块，让它们一个个“跳”入热气腾腾的水中热热“身”，再把它们捞出来，一会在用。接着，把肉切成极小的块，用植物油把肉块抄酥。然后，向锅里倒入适当的油，打开开关，向油中放入事先准备好的干辣椒、花椒和姜片，等油在七、八十度时放入豆腐丁，再加上适量的淀粉，翻抄几下，再加入适当的盐、黄豆酱、豆瓣酱，点上一点白酒，最后用小火慢慢烧两分钟，在快起锅时加入少许的味精，这道色香味俱全的麻婆豆腐就大功告成了！ 吃麻婆豆腐也是很有讲究的。吃时，先夹上一块豆腐，多沾一些盘中的辣酱，把它轻轻地放入嘴中慢慢地咀嚼，吃上去，麻麻的，辣辣的，这种味道一下充满了嘴的任何角落。我吃的时候，喜欢先把豆腐上的辣酱舔一舔，顿时，辣酱的麻和辣味一下“扑”入嘴里，再吃豆腐，嫩嫩的豆腐从嘴里一过，顺滑爽口，这样的吃法，吃到了麻婆豆腐别具一格的风味。如果你幸运的话，还能够吃到一点点的肉沫，外酥里嫩，更一步增添了麻婆豆腐的风味，起到了画龙点睛的作用。 怎么样，听到了我的介绍，对麻婆豆腐有了一定的了解吧。它算不算是一道美味佳肴呢？

唉哟，不跟你聊了，一盘麻婆豆腐出锅了，我这个“小小美食家”要去品尝品尝了，再见。

**重庆食物的作文范文高中 第二十六篇**

“早餐吃杂酱面吧！”“不，今天换个口味。跟我走，带你去吃好吃的”妈妈卖起了关子。我听了一下兴奋起来，难道还有小吃货我没吃过的早餐？搞得那么神秘。我挠了挠头跟上妈妈的脚步。

到了一个香酥芝麻饼的铺子前，妈妈停下了脚步。只见桌面上摆着两盘饼，每盘十二小块，上面撒满了芝麻，色泽焦黄，让人垂涎欲滴。一个旁边写着咸香味，一个旁边写着甜味。“老板：来五块钱甜味的。”“好咧！”老板叔叔动作利索地用不锈钢夹子夹了三块饼装好递给我。“快吃，趁热，冷了可就不好吃了。”其实不用她说我也知道，香喷喷的饼在手我怎么忍得住呢？急不可耐地往嘴里送，一口咬下去，鲜嫩松软，外酥里嫩，甜而不腻……好吃极了。我对妈妈的选择赞不绝口，真是份不错的早餐，配上牛奶营养又美味。

好东西要分享。我想这么好吃又实惠的饼爸爸肯定也会喜欢吃的，一定要带给他尝尝，便又掉头买了三块咸香味的。

**重庆食物的作文范文高中 第二十七篇**

我的家乡深圳，是一个美丽而又富饶的地方。那里有各种各样的风味小吃，我最喜欢的是那儿的馄饨。你也许会说：“馄饨哪儿不都一样吗？”错！我家乡的馄饨可是有名的“色、香、味”俱全。

我家乡的馄饨，皮似乎比纸还要薄，像玻璃一样。透过皮都可以看到里面的馅料。一张皮里包上干贝、瘦肉、葱花，光看着这晶莹剔透的馄饨，就令人垂涎欲滴。这馄饨不仅外表美，味道更美，如果有一碗馄饨从你面前掠过，那咸鲜的味道一定沁人心脾，也想买一碗。轻轻咬下去，汤汁立马流进口中，这汤汁流进了胃里，也流进了心里，吃一口，就想吃第二口。一碗吃完了，这一碗，一定会让你流连忘返。

走过一条街，哪一家馄饨店不排长龙？走进店，有小孩吃，有老人吃，还有小伙子带小姑娘来吃的。一些人吃完还不满足，要打包回家吃。

啊！我爱我家乡的馄饨！

**重庆食物的作文范文高中 第二十八篇**

去年暑假，老爸带我去了山城重庆游玩。重庆简称渝，是\_直辖市之一，东临湖北，南接湖南、贵州，西靠四川，北边陕西，是国家历史文化名城。

我一下高铁就听到身边的路人说：啊，终于来到了山城重庆啦。我就一直搞不懂为啥重庆叫山城呢？我就问老爸：“为什么重庆叫山城啊？”“”因为重庆有很多的山，在重庆境内有21座大山和数不胜数的小山头。楼房都是依山而建，假如你从楼房的一楼进去，再从15楼出来，你的面前又会是一条马路。”老爸说。我又问老爸：为什么在重庆基本上看不见胖子呢？老爸说，重庆人每天都要在高高低低山上爬来爬去的，能胖吗？

重庆的地铁结构很奇特，与南京完全不一样。南京的地铁列车是轮子在车身正下方，在铁轨上飞驰，而重庆的地铁车辆轮子是在车身的侧下方，左右两侧卡在根轨道上的奔驰，这应该也是适应山城地势高高低低，左左右右，拐来拐去的目的吧。地铁站名也很古怪，比如一公里站，三公里站，九公里站等等。

重庆的小吃也是很多的，主要以麻辣鲜嫩为主，汤味重辣，尤其以重庆火锅为最有名最代表，这真是美味无比，用一片片薄薄的羊肉片，蘸着红油的汤汁吃下去，感觉辣和鲜刺激着人们的味蕾。豆花，更是重庆大街小巷随处可见的一个特色小吃，鲜香微辣，滑润可口，老少皆宜。每天早晨好多人都喜欢吃一碗豆花作早餐。酸辣粉是重庆的传统小吃，味道麻辣鲜香酸，汤中有油，吃起来就是一个“酸爽”，这素有天下第一粉之美誉。我在磁器口吃了一碗，赞叹不绝。

重庆有一个特定群体，他们人手一根扁担，叫棒棒军，就是重庆大街小巷的临时搬运工。假如你携带了很多东西要搬回家的时候，在重庆这个地方可不是件容易的事，这时如果请棒棒军出来，他们用扁担一挑喊着号子就爬上去了，这样你就很轻松了。

重庆，一座文化名城，一座山城，我爱你，重庆。

**重庆食物的作文范文高中 第二十九篇**

我的家乡盐城有许多特产：那里有阜宁大糕、伍佑醉螺、伍佑糖麻花、大纵湖的螃蟹、建湖藕粉圆、秦南水牛肉、滨海香肠、东台鱼汤面……爸爸妈妈跟我说我们家以前属伍佑镇，现在划在城南新区，下面我来和你介绍伍佑醉螺和伍佑糖麻花。

伍佑醉螺是伍佑镇特产，选用海滩中的泥螺腌制而成，明代民间早已有制作。每年夏季选取产自滩涂上的个大、肉厚、不淀沙的鲜泥螺，经清水浸泡后加入曲酒、白砂糖等拌和，每天搅动，持续七天方可食用。其特点是壳软透明、酒香浓郁、咸甜适度、细嫩鲜美，为佐酒佳肴。装坛密封后不变质，一年后启封坛口仍是香味扑鼻，1982年被国家旅游局列为土特产之一。

伍佑糖麻花是伍佑镇风味名点，因坯形如绳，俗称油绳。相传有200多年的历史，清朝皇帝下江南路过淮安府时，盐城县令曾以此进贡，大获赞许。由于用料讲究、工艺求精，素以香、甜、酥、脆而闻名。加之状如双龙盘旋、小巧玲珑、色泽赤红鲜亮、入口油而不腻，甜中有香，成为居家、旅游、馈赠佳品。

看，这就是我的家乡——盐城，有许多美味的食品，你觉得很美很好，对吧！

**重庆食物的作文范文高中 第三十篇**

酸辣粉是新浦有名的风味小吃，它酸辣可口，只要吃一次，就会令你流连忘返。

酸辣粉刚端上来时，一股浓浓的辛辣味，扑面而来，一根根粉条在浓红色的辣油里，若隐若现，粉条像一个穿着红上衣的小姑娘一样。绿色的香菜，仿佛就是她的绿裙子，一粒一粒的花生，就像是装点她衣服的装饰品，五颜六色的，看着，心里就美美地，就情不自禁地想尝尝它的味道。

酸辣粉的做法很简单，先要把实事先泡好的粉条，抓一把，放入汤中，煮30秒，捞出来，放入碗中，再放一点辣椒油，缀点香菜，放点花生，一碗色香味俱全的酸辣粉就做好了。

挑起许多根酸辣粉，便有一股辣油香，扑面而来，上面布满了红通通的辣油，吃起来，辣辣的，酸酸的，吃完一碗，就还想吃一碗，真是让人百吃不厌！

酸辣粉这个名字，真是名副其实啊！

**重庆食物的作文范文高中 第三十一篇**

我的家乡在湖南石门。这里不仅有绮丽迷人的自然风光，还有品种繁多的特产水果，其中最让我引以为豪的是蜜桔，这里已成为举世闻名的蜜橘之乡。

阳光明媚的春天，橘树的枝条上长出嫩嫩的新芽，像鸟嘴，啄得小树直打哈哈，又像一个个翡翠一般的小月牙儿。春末夏初橘树上开满了雪白雪白的小花，完全绽放的像一副副灿烂的笑脸，半开的像一个个轻抿嘴巴的害羞小姑娘，未开的则像一个个在甜梦中沉睡的小娃娃。远远望去，一如浩瀚夜空群星闪烁，灿烂而美丽，令人百看不厌。一阵微风吹过，花香扑鼻而来、沁人心脾。

硕果累累的秋天，石门的大地上，漫山遍野看到的是金灿灿的橘子满树摇曳、闪闪发光，可谓“红橙点点、树树彩球”，令人眼花缭乱、馋涎欲滴。摘一个黄黄的橘子，剥开薄薄的橘皮，掰开月牙形的果肉放进口中，会让你真切地感受到石门蜜橘“果大形美、光滑多汁、酸甜可口”的特点，那味道真是让人回味无穷。林林总总的各色蜜橘做成橘饼、炸成果汁，又成了人们珍爱有加的食品；橘皮泡出茶水、制成中药又成了人们治病的灵丹妙药……

我爱我的家乡，更爱家乡的蜜橘！

**重庆食物的作文范文高中 第三十二篇**

我惦念的那座城，不是北京，不是成都，不是西安，而是我的故乡兰州。

兰州的面是拉面。无论何地，我走在街上寻找中午的吃食，总能闻到那扑面而来的香味。美丽朴实的\*老板娘倚在门口向我笑嘻嘻地说道：“姑娘，天冷，来碗热腾腾的面暖暖胃！”那戴着\*帽子的\*小伙在大锅旁，把一根面条一分为二，二分为四，四分为八……那面条在兰州甘冽的泉水中煮过后，配在牛肉汤中，辅以葱花、白萝卜，正如同做人，一清二白，两袖清风。

闻！那面条已端在你面前，那醋香与辣香，那面汤与拉面的味道像调皮的小精灵般钻进你的鼻子，入口，那鲜香在你的口中回荡，久不消散。耳边似乎又响起了老板娘的话，是啊，真的暖和了呢……

兰州的水果最多的是苹果。每到秋收时节，街上随处可见各种苹果。最多的是红富士，又大又红堆在推车上，仿佛四五十个就能堆满整辆小车。

红富士的红，是鲜红与黄色结合起来的红，红得灿烂，红得惊心动魄，又红得温柔。红富士的香气有着与生俱来的独特，宁静却沁人心脾，仿佛包含四季，又仿佛通晓岁月……

我在成都想着故乡的云，念着故乡的人，感叹“独在异乡为异客”时，吃着那从甘肃远道运来的苹果，品味那清爽的甜，品味那惆怅而甜蜜的乡愁。

兰州的特产是百合，来兰州玩的人多半会带回一箱百合。一听到这名字，你可能立即会联想到美丽的百合花。看到它你可能会失望：它看起来与大蒜没什么区别，还带着泥土，实在和“美丽”二字搭不上边嘛！

可是当你用清水把它们洗干净，露出它们原本洁白的皮肤，剥好后放到碗里，你不禁吃惊，碗中这晶莹剔透的白玉片是刚才那个丑八怪吗？让你更吃惊的还在后面呢！把它们放在锅中蒸熟，揭开锅盖，满屋香甜，你不顾烫抓起一片放在口中，会忍不住咂舌道：“这玩意儿这么好吃？”

百合既是一种美食，又是兰州带给全国人民的`温暖与祝福，百合百合，百家团圆！

思念一座城，回味一份舌尖上的乡愁。

**重庆食物的作文范文高中 第三十三篇**

在\*的西南部，有一座美丽的城市——重庆。重庆又名山城，因为重庆城里有许多山。还由于它的特殊地理位置，冬天的早上，大雾笼罩了整个城市，所以它又叫雾都。城市在雾中若隐若现，整个城市有犹仙境一般。重庆还有两江环绕，嘉陵江、长江像两条轻柔的纱巾围在山城美丽的腰上。当太阳冉冉升起的时候，江面上顿时波光粼粼，清晰明亮，岸边的城镇也仿佛从酣睡中清醒过来，奏响了欢乐的清晨圆舞曲。繁华的\*碑、热闹非凡的朝天门、高校云集的沙坪坝……组成了重庆在一美丽的大花朵。下面由我带你去玩转重庆。

我先带你去有名的磁器口古镇。这里的东西可多了：好吃的竹筒饭，精致的木窗花，新奇的小玩意……南滨路的精神也名不虚传。马路上车水马龙游人如织、。当夜幕降临时，南滨路上闪耀的灯光，像五颜六色的焰火，洒落人间。马路上一串串明亮的车灯，如同闪光的长河，奔流不息。高楼大厦上的霓虹灯光彩夺目。重庆夜景美不胜收，夜重庆是一片灯的海洋，一颗亮闪闪的星斗，镶嵌在黛色的夜幕上，像耀耀生辉的宝石

说了这么多，你一定饿了吧！我带你去吃吃东西吧，南滨路的鱼，歌乐山的辣子鸡，南山的泉水鸡……但是，重庆最好吃的还是火锅，重庆火锅闻名天下嘛！

山城之美，几天几夜都难以说尽。

美呀，山城！

重庆的美食作文10篇（扩展2）

——美食重庆小面作文5篇

**重庆食物的作文范文高中 第三十四篇**

众所周知，红团是莆田过年的过年的必需品，红团让过年的人们欢乐地走向新的一年，红团好像有魔力似的，吃了让人赞不绝口。

红团的寓意是红红火火，团团圆圆。关于红团有一个传说：“在莆田古代有个叫盘舍的富家子弟，后来因为盘舍家道衰落，一个叫美思的人知道后就教盘舍做糕点，生意兴隆，乡亲们称这种糕点为“盘舍龟”后来又改称为“红团。”

红团的制作过程是：

第一步，准备好面粉、绿豆或糯米红、红色色素、热水、红团印、鸡蕉叶。

第二步，把面粉加水再加入红色色素揉成团。

第三步，拿一块面团，按成一块圆饼，加入绿豆或糯米，包成一个球，拿起红团印，把球放在上面，压成一个红团，再取下来，垫上一片鸡蕉叶，一个红团就完成了。

第四步，把所有红团放在蒸盘上，放入锅中，加上一些水，盖上盖子，让红团蒸个20分钟，蒸完打开盖，热腾腾的，红艳艳的，香气在十里之外都可以闻到。

拿一个刚蒸好的红糖吃一口，啊，香甜软糯，入口既化，好像在天堂一样。

这就是我们莆田有魔力的小吃，也是过年人人必吃的东西，你想尝尝吗？入热水，反复柔搓，搓成一大面团，再加上红色素，再次揉搓，让红色素布满整个面团即可。

**重庆食物的作文范文高中 第三十五篇**

重庆的特色有很多，有江边的吊脚楼，也有市中心繁华的摩天大楼，更有棒棒的扁担，可最让人津津乐道的，也不过是那重庆的美食。

说到重庆，每个人想到的也不过是那鲜香的火锅吧，可是重庆的美食只有火锅吗？那你就大错特错了。

重庆美食有三点。

小面，重庆人说到小面都口水直流，这当然也是重庆人最自豪的。虽然这次全国十面没有重庆的小面，但重庆人不会服输，拍摄了《嘿，小面》让所有人都想尝一尝重庆的小面。小面是有什么魅力，让重庆人赞不绝口呢？首先，重庆小面调味料非常讲究用料不高档但都是辣味的，并且面条很有嚼劲，配上水烫青菜，便更是鲜美无比，价格实惠，谁都可以吃的上。

小吃，重庆的小吃种样繁多，最多的也就是酸辣粉了，麻、辣、香、鲜、酸且油而不腻，简直色香味俱全，并且十分健康，方便且物美价廉，是街头上一道常见的美食。还有重庆的陈麻花，最好吃的，是磁器口的一家，这麻花味道酥软，品种丰富，口味独特，原味香甜可口，老少皆宜，各种各样的口味，喜欢吃甜的，可以试下蜂蜜、香芋、草莓等口味。

这自然就是大众皆知的火锅喽，这既是一种美味佳肴，也是一种烹饪方式，是饮食文化的一个内容。火锅有五大特点：一烫，各种各样的燃料，热传导方式也各有不同，但都又充分保证了原料的热度，并于味碟的调味品结合，又热又鲜，十分可口。所以，厨师与品尝者总结一条经验“一热当三鲜”。二鲜，重庆火锅的汤卤调制十分讲究，汤汁都是用鲜香原料和调料做成的。卤汁用料鲜，火锅烫料鲜，可谓鲜上加鲜，鲜浓味美。三符合大众口味，近年来，利用原料的变化，产生了多种味道的火锅，适应了人们不同口味的需要，以麻辣为基础甫以其他众多味型。有较广的适应性，是重庆火锅的一个新特点。四什么都可以吃，重庆火锅选料广泛，独具一格，回味无穷，五乐在其中，亲戚相聚，朋友小酌，围着火锅边吃边聊，无拘无束，浓香热气与和睦的气氛交融，其乐无穷。

也就是这三点，让重庆的美食那么多，且都独具一格，我爱重庆的美食，也更爱酝酿美食的重庆。

**重庆食物的作文范文高中 第三十六篇**

俗话说：“民以食为天”，每个地方都有自己独特风味的食物，我的家乡也不例外。好吃的东西可多了，有稀豆粉、油糕、牛干巴……但最具家乡特色的应该是“昭通烧洋芋”。

制作烧洋芋的食材很简单，就是我们的“昭通洋芋”。这是产于乌蒙山区的马铃薯。由于这里气候凉爽，昼夜温差大，十分有利于洋芋的生长，所以产的洋芋个头大，表面光滑，淀粉含量高，吃起来软糯爽口，营养丰富。昭通素有“吃洋芋，长子弟”的说法，不信，你吃了试试！

烧洋芋的做法也十分简单，昭通的街头巷尾常年有人用一口铁锅，放上昭通特有的柴炭点燃后，等青烟渐渐散去，扒出火红火红的炭灰，放上一个个滚圆而光滑的生洋芋，锅里立刻就会发出一阵清脆的“噼噼啪啪”声，一阵急火烘烤后，再用小火慢烤，这时，洋芋的香味散放出来，大约二十分钟后，从炭火中扒出一个个黑不溜秋的洋芋，用钢锯片把洋芋表面刮得黄生生的，再用刀一切两半，中间抹上昭通酱或撒上特制的辣椒面，轻轻咬上一口，麻辣鲜香全有，好吃极了！每次路过卖烧洋芋的小摊，看见轻烟袅袅的大铁锅中散发出诱人香气的又大又黄的烧洋芋，我总是忍不住要买上一个，边走边吃。

朋友，听了我的介绍，你是否垂涎三尺了？如果想吃正宗的.昭通烧洋芋，就请到我的家乡来做客吧！

**重庆食物的作文范文高中 第三十七篇**

我的家乡最出名的美食当属椰子鸡汤。它是海南特产，主要由椰子和海南文昌鸡做成。先把洗干净的鸡放进锅里焯一遍水，然后再捞出来洗干净。鸡处理好了，就要准备椰子。把椰子切开，用勺子把椰子的果肉挖出来，放到锅里，再倒入适量椰子水和清水，放入一些香料，最后将清理好的鸡放进锅里，开火，大火烧开后，文火煲两个小时。

鲜香美味的`椰子鸡汤出炉了。一打开锅盖，浓浓的香味扑鼻而来，让人口水直流。我迫不及待地盛了一碗，虽然很烫，我还是心急地喝了一小口。汤一入口，一股丝滑醇香瞬间在我的口腔蔓延开来。我舍不得咽下这口汤，细细品尝着，这汤既有文昌鸡独有的鲜香，又有椰子的清甜，还有椰肉的醇香，简直就是人间美味。虽然我喝得很慢，但不一会儿，一碗汤就下肚了。

喝完汤，当然要吃一吃鸡肉了。我夹起一块乳白色的鸡肉，稍用力一嚼就将骨肉分离。鸡肉入口即化，椰子的醇香渗透鸡肉，吃起来就像是椰子味的棉花糖。

这就是海南的美食——椰子鸡汤，是我最爱的美食，我爱家乡的美食。

**重庆食物的作文范文高中 第三十八篇**

在我的家乡哈尔滨，经常可以在路边看到卖烤冷面的小推车。

如今，烤冷面已经成为风靡全国的小吃之一，全国各地都能见到它的身影。有趣的是，我去过许多地方，都看到烤冷面摊子上写的是“哈尔滨烤冷面”，而我在哈尔滨看到的烤冷面推车上，大都写着“朝鲜烤冷面”。这种美味的小吃究竟源于何处，是\*美食还是朝鲜风味，现在已经很难考证，但它在我国确实是首先流行于东北地区的。早年，我在南方地区游玩，还没有见到过这种小吃，可见是后来才传到东三省以外地区的。

烤冷面不能顾名思义，它并不是把\*时吃的面条串起来用火烤，而是用特制的面片放在铁板上烧烤，那面片便是其中的“冷面”了。在冷面上，要摊一个鸡蛋，还可以加入火腿肠、辣条等食材，在铁板上稍待片刻，将冷面翻面刷酱，卷起切块，加上香菜、葱花、醋、洋葱、辣椒粉等调料（可自选），香喷喷的烤冷面就做好了，令人垂涎欲滴。它的味道可以是酸辣的，也可以是鲜咸的，取决于所放的调料，而冷面的口感则爽滑柔韧有弹性，十分可口。

不知道为什么，我在家里自己做的烤冷面总是没有外面卖的好吃，或许真的有什么神秘的配方吧！

**重庆食物的作文范文高中 第三十九篇**

“到重庆若不吃火锅，那就等于没到过重庆，这句话你一定听过，这是重庆美食代表——火锅。说起火锅，你们肯定会想起“辣”这个字，俗说话：湖南人不怕辣，重庆人辣不怕。我特别爱吃火锅，作为重庆人的我，自然要向你们介绍介绍咱们地道的重庆火锅。

火锅分为两种：一种叫鸳鸯火锅，就像八卦阵一样分两份，一边麻辣，一边清汤；另一种叫子母火锅，就是一个同心圆，中间是不辣的清汤，外圈是麻辣的。

重庆火锅以“麻、辣、咸、鲜、香”为其口味的主要特色。过去，重庆火锅因在用料上忘怀。重庆火锅的味道从单纯的“麻辣”增加鲜香醇和清淡口味，大大增加了适宜性，使东南北中不同口味的人们共济一锅。重庆火锅的“征服力”和“发展力”实在让人惊讶。如今，“德庄”“巴将军”“秦妈”“孔亮”等各大品牌如山峰般拨地而起，群峰耸立，抢占一席之地。重庆火锅遍布各地，不仅在国内，甚至在东京，纽约、莫期科立足。

重庆火锅不仅好吃，文化积淀也很深厚，独具特色。火锅拥有悠久的历史渊源和民众基础，是一种平民化，大众化的烹饪手段，因而拥有平民性。火锅的“火”和沸腾的“汤”容易引发人的正面联想，具有原始的仪式感，而且在吃下去之后能够得到“热血沸腾”的体验。火锅，这一词语既是炊具名，又乃技法，它表现出中国烹饪的包容性。火锅同中求异，异中求和，使荤素生熟不一，麻辣鲜香融为一体，表现出了中国饮食之道所蕴含的和谐性。火锅在重庆人见人爱，已成为一道亮丽的风景，一张闪耀的名片。中国烹饪协会授予重庆市“中国火锅之都”的称号，这在中国尚属首次。

重庆火锅香就是这样，准能吸引你前来品尝，如果你不来，那就是你人生中莫大的遗憾。

**重庆食物的作文范文高中 第四十篇**

在好莱坞最近主办的第xx届中美电影节上，河南拍摄的电影《道口烧鸡铺》荣获“反\*胜利xx周年主题电影金天使奖”。看到这个电影名字，你或许会不由自主地想起中原小吃——道口烧鸡。

道口烧鸡，是河南滑县道口镇的特产，可谓历史悠久；“义兴张”作为道口烧鸡的品牌，更是名扬天下。

据《浚县志》与《滑县志》记载，道口烧鸡创始于清顺治十八年（公元1661年），距今已有三百五十多年历史。据史料介绍，刚刚开始的百余年，道口烧鸡并无特色，生意也很清淡。到了乾隆五十二年（公元1787年），张炳从好友清宫御厨刘义处得到秘方，“要想烧鸡香，八料加老汤”。“八料”即陈皮、肉桂、豆蔻、良姜、丁香、砂仁、草果、白芷；“老汤”据称是煮了一遍又一遍的秘制卤鸡汤。张炳也把他的烧鸡店定名为“义兴张”，寓意“友义兴张”。后来制作技艺经历代相传，形成了自己的独特风格。从此，道口烧鸡与金华火腿、北京烤鸭一样享誉全国。

这么好吃的烧鸡，到底是怎么做出来的呢？

烧鸡师傅告诉我，无论是选鸡与宰杀，还是烹煮与用汤等方面，均很有讲究。先是要严格选鸡。选两年以内的嫩鸡，保证肉质嫩。挑来的鸡，要留一段候宰时间，让鸡消除紧张状态，恢复正常的生理机能，便于充分放血，不影响鸡的颜色。宰杀后，清水洗净。接下来是造型、打糖、油炸。鸡体剖开后，用一段高粱秆把鸡撑开，将双腿交叉插入腔内，两翅也交叉插入腔内，形成两头尖尖的半圆形，别致美观。把饴糖或蜂蜜与水按一定比例混合，加热融解后，均匀涂擦于鸡的表面，晾干水分，放入油中炸。等鸡表面呈柿红色时，立即捞出，辅以配料进行烹煮。这是最关键的工序，将炸好的鸡放在锅里，兑上老汤，配好佐料，用武火煮沸，再用文火慢煮。这样做出的烧鸡用手轻轻一抖，骨和肉自动分离，其风味独特，其色、香、味、烂亦被世人称为“四绝”。

如果您到了河南，一定要去我的家乡——滑县，品尝这舌尖上的美食啊！

**重庆食物的作文范文高中 第四十一篇**

天空是白云的家，森林是小鸟的家，大海是鱼儿的家……美丽的山城重庆就是我的家。

我的家乡重庆是个人杰地灵、山清水秀的地方，其中最引人注目的还要数风光秀丽、姿态万千的江北嘴了。站在这里，眺望对面的朝天门，恰似一艘扬帆起航的轮船。在两江交汇处，只见，这边是浑浊的长江水，那边是清澈的嘉陵江，不同颜色的两江水交融在一起，远远看去，像极了一个太极的阴阳图。

正午时分，太阳高照，整个江面波光粼粼，帆影点点，让我不由想起一句古诗：“若把长江比西子，浓妆淡抹总相宜”。遥望远处的朝天门大桥，仿佛如一条五光十色的彩虹横跨在江面，蔚为壮观。

接着，我们拾级而上，来到了重庆大剧院，这里是集歌剧、戏剧、音乐会等多功能为一体的文化设施。每当夜幕降临，大剧院就像一颗透明、炙热的水晶球闪闪发光、熠熠生辉，煞是好看！

就在此刻，从江面传来一阵阵“呜——”的汽船鸣笛声，好像在说“欢迎你们，欢迎你们！”

这就是我的家乡重庆，我非常热爱她，你们喜欢她吗？

**重庆食物的作文范文高中 第四十二篇**

我的家乡在长沙，我爱吃家乡的臭豆腐。臭豆腐这个名字，让人一听会觉得很恶心！可是，我们长沙的臭豆腐不仅是大家喜欢的小吃，而且还是名气很大的美味佳肴，连\*\*也爱吃呢！臭豆腐究其来历，还有段故事：清康熙八年，举子王致和考试落第，又无盘缠返乡。王家原以做豆腐养家，王致和亦懂此手艺，于是他就以做豆腐谋生。一日，遇到豆腐滞销，积存不少，王致和怕豆腐变坏，血本无归，便将豆腐置于坛中，切成小块，放以盐等配料为佐料，并封其口。谁知过了一阵子，豆腐臭气熏天。王致和试尝一下，发现其味鲜美。遂将豆腐试销，竟获得顾客欢迎。从此，王致和靠买臭豆腐发了大财，而臭豆腐也出了名。

臭豆腐闻起来臭，吃起来却满嘴留香，叫人越吃越爱吃。长沙人爱吃油炸臭豆腐。腌好的臭豆腐是淡灰色的，等锅里的油烧开了，把一块块臭豆腐由锅边放下，臭豆腐就会顺着油滑的油锅溜进锅心。等臭豆腐变成黑色后，方能捞起。然后盛于碗中，再加点盐、葱、姜、蒜、辣椒、酱油、醋、麻油等调料，这时你咬一口，便会感觉香味扑鼻而来，里面有鲜美的汁水沾满你的舌头，让你直流口水，回味无穷！现在，臭豆腐的品种已经发展到很多种：除油炸臭豆腐外，还有卤煮臭豆腐、臭豆腐乳，成串的烧烤臭豆腐等。各种臭豆腐有各自的特点，适合不同的口味，让你随意点选，吃得更加舒服开胃！我爱吃家乡的臭豆腐！

**重庆食物的作文范文高中 第四十三篇**

最近，我经常听到有人谈起脏脏包，看来吃脏脏包很流行，可不知道它味道怎样。于是，我恳求妈妈买几个脏脏包。

一天回到家，我看见桌上的盘子里有两个黑黑的、呈半圆形的东西。妈妈告诉我说：“这就是脏脏包！”我走近仔细一看，上面涂着一层可可粉，用手一碰，接触过的地方都留下黑黑的可可粉，很脏，难怪它叫脏脏包呢！

我拿着叉子，迫不及待地一叉叉下去，可那脏脏包像海绵一样，叉下去时也凹下去了，所以什么也没叉到。我大为光火，最期待的食物在我面前也吃不到，还被“调戏”了一番，好像在说：“来吃我呀，来吃我呀！”我想：小样，看我今天怎么吃了你！\*脆戴上一次性手套，抓起这个“调皮鬼”一口咬下去。哇，真美味！满嘴的巧克力在我嘴里流淌着，可美味了！但我这一咬，里面的巧克力“喷”了出来，令我防不胜防。妈妈和表姐见了，哈哈大笑，对我一边笑一边说：“你变成小花猫喽！”我马上跑去照镜子，满嘴都是黑黑的，连脸上、鼻子上也有，真是滑稽！我马上用水洗了洗脸，才干净了。

接着，妈妈和表姐也吃了一口，巧克力马上喷了出来，非常搞笑。我捧腹大笑，终于停下来，对妈妈和表姐说：“你们都长胡子喽！”她们俩也马上跑去照镜子，也笑了起来，仿佛比我笑得还卖力！

终于吃完了，由于中途没洗脸，我们弄得脸颊上全是巧克力，在别人眼里看来，可能是“三只熊猫”在疯狂地大笑吧。

脏脏包不仅好吃，而且吃的过程也是一大乐趣！

**重庆食物的作文范文高中 第四十四篇**

我生活在一个美丽的城市里，那就是——山城重庆。“不览夜景，未到重庆。”雄伟的山城重庆，以辉煌的夜景闻名海外。海外对重庆夜景有“百万美元夜景”之称。

今日，虽然烈日炎炎，但晚上还是有一阵清凉的微风吹来。我和妈妈就要在滨江路游览这美丽的夜景。

车一停，我就迫不及待地冲下去，就看到各种各样、颜色不一的车辆来来往往，川流不息。路两旁的灯散发着万丈光芒，为我们点亮了整个重庆的夜景。

另一边，一只只金光闪闪的大船从前方驶来。一阵风吹过，一条条波浪在江面上此起彼伏，发出“哗哗”的声音，好像在为我们唱歌。

我一转过头，在江对岸，一座座楼房闪亮着五颜六色的光。有的一层一层的.，像一道五光十色的彩虹；有的一根一根的，都在慢慢地往上爬，在楼顶就突然消失了，像星球大战一样；有的一块一块的，闪亮成一个大大的“福”字，瞧，连楼房都在祝福我们幸福平安呢；有的灯一闪一闪的，像天上的星星眨着眼睛，似乎在对我微笑；还有的光上下跳动着，为我们跳起欢快的舞蹈……

我越看越入迷，好像进入了灯的海洋，光的世界。我永远忘不了这一天，更忘不了这美丽的夜景。

**重庆食物的作文范文高中 第四十五篇**

重庆，是一个依山靠水的地方。独特的地理环境，还有悠久的历史。给这座山城留下了不少的美食，来到重庆以后一定会让你回味无穷，现在，就让我这个土生土长的重庆人给你当美食导游吧！

清晨，起了个大早。呼吸一口新鲜空气，洗漱完就该出发了。当然要吃早饭，在重庆在重庆买早点很方便，到处都有卖的。最有名的莫属；麻园，糍粑块了。麻园：是糯米面包甜馅，和芝麻后放入油锅里翻炸，炸至一个空心的黄金球，入口外酥内软糯，油而不腻，味香甜。肯定吃一个是不够的，那就再来个糍粑块；用上好的糯米捏成一个小方块。加几颗本地的花椒，然后放入油锅里翻炸，炸至一个黄金块，但不同的是，味道酥中带麻。再加上袋豆浆保证让你一大上午精神饱满。除外还有油茶．油条．煎饺．糯米团．地道的重庆小面，清淡的也有；稀饭（粥）．白糕．重重糕……吃饱了，就去游览一下重庆的美景吧！

来到解放碑步行街，不去八—街（好吃街）你是要后悔的。那里的酸辣粉，旦旦面，九园包子，山城小汤园，过桥抄手……应有尽有，而且都是本地小吃。先来一碗酸辣粉，把事先煮好的苕粉加上佐料，辣椒和醋要多放，最后加一点肉馍。“哇！好香。”忍不住要多吃几口。“太辣了吧？”没关系。吃山城小汤园解解辣；汤园面要揉均匀，煮熟，放一些醪糟，吃起来酸甜酸甜的，也可以要水果味的。边走边吃是永远吃不饱的，麻辣串的味道可以尝尝，荤菜，素菜都有，那就1串豆腐干，1串凉皮，1串火腿肠……刷上辣椒，吃起来辣呼辣呼的，不要辣椒刷麻油则是另一番美味。东看看，西看看，买杯重庆的花茶，吃上万州烤鱼，这烤鱼是相当好吃，用木炭小火焙烤，加上秘制调料尝一口皮脆肉嫩。吃小吃还得水果陪；奉节挤橙，长寿湖的柚子，璧山的葡萄，巴南的梨子……琳琅满目，在解放碑看看重庆近来来的变化，午饭就免了。

在解放碑完累了，晚上身到北滨路，大吃一顿，那就去吃火锅吧！重庆的火锅可有名了。听长辈们说火锅是由江边的号子（在岸上拉船的农民）们为了节约饭菜钱，在吃剩的汤里煮些菜，肉……后来就成了现在的在锅里加红油，猪油花椒，辣椒，香料……熬好后再煮菜。至今红火锅又变脸成了绿火锅，绿火锅在原来的基础上变了颜色加了中中药，吃起来不上火。边吃边看江景那是多么诧异的事呀！

民以食为天，食以喂为鲜。在重庆天天吃美食，你也吃不完。大家都来吃美食吧.

**重庆食物的作文范文高中 第四十六篇**

“吱—”的一声，从油锅里传出了微甜的香味。那个香气啊，香飘十里，过路的人纷纷都上前来买。

没错，这正是宁波的油赞子。油赞子的味道有很多，但我最最喜欢的是咸味中的海苔油赞子。

海苔油赞子是把新鲜海苔混入发酵好的面粉里，再揉一揉，搓一搓，最后，把面团拉成麻花形，放入滚热的油锅中。这是我最喜欢的时候，因为，我马上能吃到喷喷香的海苔油赞子啦！

“手中拿着油赞子，脸上挂着微微笑”。这是我奶奶那边听来的童谣，我奶奶就位在鼓楼附近，她时常没事给我去买油赞子，好让我放学吃。一口咬下去，“咔啦”一声，那两条紧紧缠在一起的油赞子，就被我这一口一分为二了。

小时候嘴馋，时不时就把罐子打开，摸出海苔味的油赞子，那偷吃的感觉是最开心，也是最好吃的。有一次，我偷吃的时候，被奶奶发现了。奶奶没有告诉我，到了晚上，她把手放在我的耳边，头凑过来，对我轻声说：“白天偷吃什么啦！”我心“咯咚”一下，跳了起来。我不怀好意地笑了。奶奶拍着我，仰着头说“哦，又吃油赞子啊！”说时迟，那时快，我瞄准时机手又偷出了块油赞子，我和奶奶都乐呵呵地笑了。

现在回忆起来，真没有吃过那么好吃的油赞子了。

**重庆食物的作文范文高中 第四十七篇**

西施豆腐是家乡诸暨的传统美食，它源自春秋，拥有着两千多年的历史，是诸暨人民的骄傲。

诸暨人无论是起屋、造宅、逢年过节，还是婚嫁、寿诞，西施豆腐都是宴席上的头道菜肴，更是老百姓们最喜欢吃的家常菜。相传乾隆皇帝游江南时，与大臣刘墉一起微服私访来到诸暨，两人尽心游玩，信步来到一个小山村前，见一屋内炊烟袅袅，阵阵香气扑鼻而来，方觉肚中饥饿，进屋享用了一顿鲜美的西施豆腐。一碗下肚，不禁击桌称妙，闻其菜名，连身夸赞“好一碗西施豆腐！”西施豆腐菜如其名，和西施有关。西施因吃它而美容，豆腐因西施而扬名，几千年经久不衰。

每次回家乡，我都不忘吃上一碗热气腾腾的西施豆腐。作为一名小吃货，我总是一到奶奶家，就先直奔到厨房里，奶奶总是在那里忙活着。“奶奶，帮我来一碗西施豆腐！”仿佛知道我要吃似的，奶奶拿出一大早就买好的食材，又开始忙活起来。

奶奶先把笋、金针菇、口蘑、木耳等食材切成丁，然后在锅中倒入少许猪油，再把食材倒进去翻炒。然后，她又倒入了一碗事先煮好的鸡汤，再倒一碗凉开水，把盒装嫩豆腐倒进去，用铲子切碎，加点盐。等水开了以后，她一点一点地加入番粉，直到西施豆腐有些粘稠状，再撒些葱花。大约用了十几分钟，奶奶才做完这道美食。我盯着锅内那色与香俱全的美食，俨然一个标准的小吃货。终于，在我虎视眈眈的目光下，西施豆腐出锅了。

奶奶给我盛了一碗，我便狼吞虎咽起来。嗯！真好吃！西施豆腐香味浓厚，微咸，香浓滑嫩，让人有一种飘飘欲仙的感觉。我吃完后，见碗底还剩着些汤汁，便像龙卷风似的，把它们卷入了我的胃中。“吸溜吸溜”，不过短短五分钟，一碗还冒着热气的西施豆腐便被我吃得碗底朝天了。奶奶坐在我旁边，歪着脑袋，慈祥地笑着，看着我把豆腐吃完，她笑得更灿烂了，满脸的幸福，成就感溢于言表。

西施豆腐很受诸暨人的欢迎，就连外地人也对它做出了很高的评价。其实我们心里都明白：西施豆腐最大的魅力不在于它的外表和味道，而在于我们诸暨人对家乡的感情，在于在外拼搏奋斗的游子们对家乡的一份思念与牵挂。我忘不了厨房中奶奶忙碌的身影，忘不了那阵阵的鲜香味，忘不了豆腐在舌尖上的丝滑口感。我爱西施豆腐，更爱我的家乡――诸暨。

**重庆食物的作文范文高中 第四十八篇**

重庆号称“美食之都”，好吃的食物比比皆是。到了重庆，当然要先去尝一尝正宗的重庆火锅了。

晚上，我们来到洞子老火锅店。一进门就闻到一股浓郁的香味，瞧，那火红的汤水，像是满满一锅的红宝石，真诱人！锅内还被隔成了几个小方格，热情好客的老板告诉我们这叫九宫格。为了照顾我们小孩子，爸爸点了鸳鸯锅。我们点了牛肉、羊肉、毛肚、黄喉、鸭肠……满满一桌的菜，真丰盛！我忍不住把口水流了又吞，吞了又流，菜终于熟了，我以“超光速”地夹了一块肉吃起来。再看看我们的“饿狼战队”个个吃得满嘴流油，就连最爱吃辣椒的妈妈也快招架不住了，直喝水。老板还教了我一种烫菜法，叫七上八下，在锅里停几秒上下涮涮就可以吃了。

对了，忘了告诉你，在这里可没有芝麻酱，我们都是沾香油吃的。爸爸和叔叔学当地人端着大碗喝酒，还不停地感叹：“大碗喝酒，大口吃肉，过瘾！”

重庆火锅真是名不虚传！重庆的美食还有麻园、过桥抄手、重庆小面、酸辣粉、风干牛肉干……在重庆天天吃美食，真让人流连忘返！

**重庆食物的作文范文高中 第四十九篇**

“\*遥的牛肉太谷的饼，清徐的葡萄甜格盈盈，榆次太原祁县城，拉面削面香煞人……”。说起家乡美食那是三天三夜也讲不完，保管你的口水流成河。

油糕是我最喜欢的美食，如果说饺子是宴席上的王子，那么油糕就一定是皇后，那可是待客的上上珍品。它的品种也很多，包糖糕，红豆糕和囫囵黄米糕……油糕也是婚丧嫁娶，开业庆典等重要场合的必备佳肴。

记得那次哥哥结婚，凌晨时外面纷纷扰扰，吵闹声像长腿一样冲击我的耳膜。睡梦中惊醒，走出房间，外面早已灯火通明。

厨师身着白大褂，看起来就有大厨风范，他清了清嗓子，用浑厚的声音喊：“开始做糕，请大家离开，小心油溅到身上。”只见大厨左手搅面，撒开面，蒸糕。蒸熟后，和成了光滑柔软，金灿灿，透着温情的一大块儿面。简直是精湛的表演，搓成长条，手法娴熟，“嗒嗒嗒”手起刀落，变成了一个个拳头那么大的小面团，整整齐齐地排列在面板上。大师傅吆喝一声：“包糕了。”人们脸上洋溢着欢乐的笑容，还有几个小孩子拍手叫好。本家大娘端来一个木盆，里面有豆沙馅儿，红糖馅儿。大娘身后跟随着一群女人，在女人们嘻嘻哈哈的欢声笑语中，糕包好了，包进了幸福，包进了甜蜜，包进了人们对美好生活的向往。

油锅慢慢冒起了泡，大师傅依次把油糕放进去“嘶嘶”“哔哔啵啵”汇成了一首动听的歌。油糕打个滚，很快穿上了金黄色的新衣裳。大师傅夹出油糕，排放在大缸里，香味扑鼻而来，人们蜂拥而至，腿快的早已跑到锅边，手快的拿起一个转身吃了，回头又抓了一个。老爷爷吃油

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！