# 最新元旦节习俗作文范文大全：传统元旦吃什么

来源：网络 作者：星月相依 更新时间：2024-01-14

*先介绍一下元旦的压轴菜： 鱼。年年有余。豆花鱼片 酸菜鱼 清蒸鲈鱼 冷锅鱼 烤鳗鱼 豆瓣鲫鱼 干烧鲳鱼酸辣小黄花鱼 糖醋带鱼 秋刀鱼 泡菜鱼 diy香煎龙利鱼 ……这么多鱼为什么要吃糖醋鲤鱼呢?鱼昭示新年财源广进，糖醋鲤鱼吃起来甜而不腻，滑...*

先介绍一下元旦的压轴菜： 鱼。年年有余。豆花鱼片 酸菜鱼 清蒸鲈鱼 冷锅鱼 烤鳗鱼 豆瓣鲫鱼 干烧鲳鱼酸辣小黄花鱼 糖醋带鱼 秋刀鱼 泡菜鱼 diy香煎龙利鱼 ……这么多鱼为什么要吃糖醋鲤鱼呢?鱼昭示新年财源广进，糖醋鲤鱼吃起来甜而不腻，滑而不涩，昭示着日子甜甜蜜蜜，平平稳稳。作为元旦的压轴菜最是适合不过了。

对于北方人来说，饺子可以说大节的宠物，但如今生活好了，想吃就吃，但节日里和平时吃起来那感觉还是不一样的。冬至过年吃饺子，为什么元旦要吃饺子呢?饺子旧称角子，又称扁食，远在XX年前三国时代就已经诞生了。饺子的含义取辞旧迎新之意。新历年吃顿饺子，也算是辞旧迎新吧，来年学业有成，生意兴隆，团团圆圆保平安。

对于南方人来说，糍粑、年糕炸等小吃。烤炸出来的糍粑是最饱眼福的，颜色金黄，然后又是圆圆的。不过炸出来的糍粑需要放些糖，或者加上一些佐料才会好吃些。我不推荐炸糍粑，因为经过高温油炸的东西里面的营养等成分都会大打折扣。或者煮着吃。试想一下，冬天在燃得正旺的火炉上放一个小壶，里面热着甜酒，甜酒里有一块一块的糍粑。家人就围在火炉边，端着甜酒，吃着糍粑，谈着白天发生的事情。煮出来的糍粑是温馨的。烤着吃也别有一番风味。有时候在电脑前坐久了，手是冰凉冰凉的。这是不妨拿一把铁夹放在火炉上，烤上一个糍粑，看着糍粑由生到熟，原来一个扁平的白色的糍粑慢慢的膨起来，慢慢的变黄，也是一种享受。而且，一个糍粑熟了的时候，手也烤热了。吃得不甜的朋友可以不放任何东西就这样吃，也可以放一些菜在里面。吃甜的朋友可以考虑放些糖或豆面在里面。

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！