# 写美食散文的作文500字(必备30篇)

来源：网络 作者：清香如梦 更新时间：2023-12-31

*写美食散文的作文500字1我的外婆家在海边。腥咸的海风，美味的海鲜，是我对那里最直接的记忆。这不，禁渔期一结束，外婆就迫不及待地寄了一箱海鲜过来：有通体金光闪闪的小黄鱼，有银光逼人如剑一般的带鱼，还有我最爱吃的穿着铠甲，挥舞着大鳌的梭子蟹。...*

**写美食散文的作文500字1**

我的外婆家在海边。腥咸的海风，美味的海鲜，是我对那里最直接的记忆。这不，禁渔期一结束，外婆就迫不及待地寄了一箱海鲜过来：有通体金光闪闪的小黄鱼，有银光逼人如剑一般的带鱼，还有我最爱吃的穿着铠甲，挥舞着大鳌的梭子蟹。

妈妈用牙刷刷了刷螃蟹的壳，就把它放蒸锅里蒸起来。别看蒸螃蟹特别简单，其实也是有诀窍的哦：锅里不加水，锅底垫几片白菜叶子，白菜叶子含水分多，这样蒸出来的螃蟹肥。要把螃蟹白花花的肚子朝上，这样蟹壳里的黄就不会流出来了。因为螃蟹比较大，需要大火蒸12—15分钟，关火后不可以马上揭开盖子。这个原理就跟蒸馒头一样，马上开盖会缩水变瘦的。

终于，螃蟹蒸好了，可以开吃啦，我的口水都快流出来了。妈妈挑了一个最大最沉地给我：“吃吧，小馋猫。”我一手压住螃蟹腿，一手抓住蟹盖，往上一掰，蟹壳开了，香气四溢。接下来，我掰掉螃蟹鳃，然后把螃蟹拗成两半。雪白的蟹肉，一丝又一丝，又嫩又鲜。我剥下一丝，蘸点醋，放进嘴里。真是美味啊！

接下来我又打起了大鳌的主意。我先把大鳌掰成两截，然后我用筷子把里面的肉捅出来。这大鳌曾经威风，现在也不过是我口中美食，看它如何横行？！很快，桌上就剩下一堆碎蟹壳，我的肚子却饱饱的，很有满足感。我抹了抹小嘴巴，闻了一下小手，一股腥味。

菊黄，蟹肥，美好的秋天，收获的季节。我喜欢它，更因为这个季节的美食。

**写美食散文的作文500字2**

我们的祖国幅员辽阔，各地的美食应有尽有。其中，最令我回味的应数台湾的名小吃——万峦猪脚了。

万峦猪脚是精熬细炖成的，烤熟以后变得红通通的，像燃烧的火焰。万峦猪脚肉质鲜嫩多汁，让享用过后的人赞不绝口。万峦猪脚有香醇的沾料，使人吃了十分爽口。

介绍完了配料就要开始吃了。当一锅香喷喷的万峦猪脚出炉时，香味就流进了我的`鼻子，只见一盘万峦猪脚摆在桌子上，盘子的东西摆放精致，使我口水流下三千尺。我迫不及待得上一口，嗯——味道妙不可言。万峦猪脚吃起来不腻，皮、肉、筋，韧性中带点脆的感觉，我吃了还想吃。

吃了万峦猪脚让你有种飘飘欲仙的感受。原先筋疲力尽的人，吃了万峦猪脚后会感到全身都充满力气，原先闷闷不乐的人，吃了万峦猪脚会感觉心旷神怡。

我狼吞虎咽地吃着万峦猪脚，它的味道是那么美味，它的肉质是那么鲜嫩，让你吃了还想吃。

我喜欢万峦猪脚，它虽然没有贡糖那么甜蜜，没有油炸豆腐那么甜辣，但是，它在我的心中还是那么印象深刻，我爱万峦猪脚。

**写美食散文的作文500字3**

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。

**写美食散文的作文500字4**

八月初，我和妈妈去了西安游玩，妈妈告诉我西安那边是以面食和馍为主的城市。他们那的面食有100种之多，我听的口水直流，放下行李，我和妈妈立马去了西安有名的美食街一一永兴坊。

里面的美食可真多，有羊肉泡馍、肉夹馍、凉皮、臊子面、酸汤水饺等好多好多？我和妈妈点了一份羊肉泡馍，上来的羊肉泡馍量可真大，我拿起一个跟我脸差不多大的馍一点点的把馍掰碎放进大碗里，接着再把羊汤、粉丝、香菜倒进大碗里，一股香气扑鼻而来，我连忙尝了几口汤，那汤可真鲜美，我又把又薄又嫩的羊肉片放进嘴里，那滋味真赞，泡进去的馍变得又软又胀了，我稀里哗啦的把它们吃进了肚子，肚子变的圆滚滚的了。摸着圆圆的肚子我们又看到一家店门口写了一个大大的＂biang＂字，妈妈笑着说：＂你认识它吗？＂我摇摇头，店里的\'服务员告诉我这个读biang，biang面，又称陕西裤带面，因为制作过程中的biang，biang声而得名，我开心的进去点了一碗吃了起来，那面吃进嘴里又滑又有筋斗，和杭州的面大不相同。

后面的几天，我和妈妈都去不同的地方品尝美食，让我领略了陕西的美食文化。

**写美食散文的作文500字5**

20\_年4月3日星期六天气：晴

做太阳饼

今天下午，我妈妈又要给我做我最喜欢吃的太阳饼。我突发奇想：我都看过很多遍太阳饼的制作过程了，今天为什么不自己做一做呢？

说干就干，我先在肉馅儿里放上葱姜蒜末，这样可以去腥、提鲜。再加一勺淀粉，可以保持肉的嫩滑。然后加入少许盐、味极鲜和香油。最后打入一个鸡蛋，它可以增加肉的韧性，搅拌均匀。肉馅儿就准备好了。另外还需要准备饺子皮和鹌鹑蛋。

哇，想不到光准备肉馅儿就要这么多步骤，真不容易啊！

接着，我开始做太阳饼。我先打开电饼铛，让它开始预热，往里面倒多一点的油，这样可以让太阳饼更酥脆。然后，我拿出两片饺子皮，撒上面粉，这样可以让饺子皮不容易粘连。我又用擀面杖把饺子皮擀大了一点，因为饺子皮又要包鹌鹑蛋又要包肉馅儿，可它现在太小了，所以只能用擀面杖擀大一点。接着，我在饺子皮的上面放上一些肉馅儿，再在上面掏一个洞，打一个鹌鹑蛋进去。然后，在上面放上另外一片饺子皮，用手压紧，太阳饼就做好了。

最后，等电饼铛预热好了，将太阳饼放进去，煎至两面金黄，就可以开吃了。

吃着自己做得太阳饼，我心里美滋滋的。我想：自己做太阳饼，既可以帮助妈妈分担一些家务，又可以得到生活经验，真是一举两得啊！我下次还要自己做饭。

**写美食散文的作文500字6**

俗话说得好：民以食为天！我一听到北京烤鸭这道菜，就忍不住咂咂嘴，回忆起我到北京到处尝美食的时候。

寒假时的北京，长城、故宫、天安门广场，几乎每个景点都人山人海，我们东逛西走了一天。到了傍晚，爸爸把我们带到了一家专门做烤鸭的餐馆，我一进到屋里，不仅闻到了各种美食的香味，餐馆里豪华的装饰及摆设也顿时映入我的眼帘，雅致的桌椅边上的雕刻非常精致，美丽的大水晶灯吊在顶上，那灯光照得四处光明，这是一座古色古香的怀旧式酒楼。我喜欢！

我们坐下来，点好了菜，不一会儿，面前推来一张桌子，上面摆着一个大圆盘。切烤鸭的师傅打开盖子，美味的烤鸭的香味就弥漫了整个餐厅，师傅拿着刀，细心地割着烤鸭皮和肉，只见师傅手拎起鸭脖子，从鸭胸部位置慢慢割下来，哇！皮割到鸭腿时候，居然还有一摊汁水流了出来，那汁金黄金黄的，真像妈妈平时煲的鸡汤呀！

皮割完后，接着就是那鲜嫩的肉。当师傅切下来时，我都想立刻塞进嘴里，先一吃为快！真不愧是北京烤鸭啊！

终于可以开吃了，我迫不及待地拿了一张面皮，挑了一块又大又嫩的鸭肉，蘸了些许酱，拿了一块鸭皮，再配上翠白的青瓜条和白白的大葱段，我迅速地把面皮一卷，卷成了一条面卷，哇！一口咬下去，那鸭肉的丝滑，鸭皮的脆爽，青瓜的清甜和大葱的香辣，那味道真是绝配，真是太美味了！

北京的风景和北京烤鸭，让我终身难忘！

**写美食散文的作文500字7**

手抓十三龙虾是外婆家的风味小吃。

手抓十三龙虾不但味道好，而且卖相也十分好看，一盘香味扑鼻的龙虾中央放着一团绿茵茵的香菜，周围撒着一些雪白的蒜泥，盘内的龙虾张牙舞爪如同披着红铠甲随时出征的大将军，旁边还有一些红辣椒点缀在其中，看着真让人垂涎三尺呢！

手抓十三龙虾虽然好吃，但是做起来可不简单呢。首先把准备好的干辣椒、花椒、葱、姜、蒜等配料放入锅中，等翻炒出香味的时候，把它们一一再捞出来，再倒入洗净的龙虾，不停地翻炒，炒到虾壳发黄的时候，倒入一小瓶啤酒，继续翻炒，接着倒入没过龙虾的温水，加入盐、糖、辣椒面和十三香香料，大火烧到水煮沸时转小火炖十分钟后，关掉火，让龙虾在锅内焖一会儿，最后把龙虾盛入盘中，浇上汤汁和炸好的干辣椒和花椒，再在中间放上一小团绿油油的香菜，这样，一盘色香味俱全的龙虾就出锅啦。

吃龙虾的时候也挺有意思的。首先把龙虾的一身红铠甲脱掉，然后再把虾肉沾着汤汁放入口中，慢慢品尝着它的美味，麻、辣、香、甜、嫩，让人欲罢不能，吃完后余味不绝，叫人无法忘记。

在盱眙，手抓十三龙虾已经成了每逢过节时的必备佳肴，而且每次不管谁家有了喜事，都会烧一盘十三香龙虾来祝贺。每年6月12日盱眙都会举行一年一度的“龙虾节”至今为止，已经举办了13届“龙虾节”了。

盱眙的龙虾不仅让人吃了留恋忘返，而且卖相也十分好看，值得品尝哦！

**写美食散文的作文500字8**

有人喜欢吃薯片，有人喜欢吃干脆面，有人喜欢吃果冻，而我却喜欢吃旺仔QQ糖。

旺仔QQ糖住在一个粉白色的宫殿里，宫殿的外表是三个大桃子，上面还有一个穿着背心的小娃娃，他的旁边是一个牌子，上面写着QQ级，还写着“添加果汁，含有维生素c”，这袋糖是水蜜桃味儿的。

它的配料有：麦芽糖，白砂糖，食品添加剂，果胶，柠檬酸等等，保质期是12个月，生产日期是20xx年11月13日。

我再也抵挡不住它的诱惑了，我撕开包装纸，一股水蜜桃的清香味扑鼻而来，里面一共有10颗糖果，粉嫩透明，QQ弹弹的，我轻轻拿起一颗放入口中，水蜜桃的清香弥漫在舌尖味蕾，让人口齿生津。

QQ糖吃起来非常有嚼劲，摸起来软软的，口感十分美味，又软又甜，真是让人吃了还想吃。QQ糖有三种味道，水蜜桃味、苹果味和蓝莓味。我最爱吃的是水蜜桃味的。

QQ糖有两种特别之处，“甜”，QQ糖十分香甜，吃了几个嗓子就开始发腻了。“弹”，QQ糖十分Q弹，吃在嘴里，嚼劲十足。

这就是我最喜欢吃的旺仔QQ糖，听了我的介绍，你们是不是也想来一颗？

**写美食散文的作文500字9**

相信小朋友都喜欢吃小食品吧，我就对锅巴情有独钟。

锅巴住在一座立体形的金黄色宫殿里，远远望去，就像古老的埃及金字塔。看！包装袋的中央印着醒目的大字：快乐锅巴。下周有一圈锅巴的图案，看上去非常诱人。包装袋的背面清楚的印着配料：大米、小麦粉......包含了这里面的精华，上面还有生产日期，方便人们去看。宫殿边缘密密麻麻的锯齿你知道是干什么用的吗？答对了，这是方便小朋友去撕的，怎么样，很周到吧！

包装袋鼓鼓的，挺着一个大肚子，用手摇一摇，“唰啦”，小锅巴们就像在跳舞。

我再也抵挡不住小食品的诱惑，轻轻的撕开包装袋，一股香喷喷的烧烤味扑面来。哇！包装袋里面是一个银色的世界。我用食指和拇指捏着一个小锅巴，是正方形的、薄薄的，呈网状，就像一张捕鱼网，又像小朋友玩的气垫床。

我迫不及待的尝了尝。脆脆的，嘴里还发出清脆的“吱嘎”声。锅巴甜中带咸，真令人回味无穷啊！

锅巴变得越来越小，竟不知跑到哪儿去了。

这诱人的锅巴，真让人爱不释手！

**写美食散文的作文500字10**

今天是国庆节，阳光明媚，万里无云。

妈妈带我和姐姐来到了曾厝垵游玩。今天海边的人可真多啊！称得上是人山人海。我一看到大海，就像是离弦的箭一样，飞快的冲向沙滩。手里拿着铲子，兴致勃勃的挖着沙子，不一会儿姐姐也过来帮忙，我们挖了一个大大的坑，里面立刻就流出了很多水，接着又在旁边挖了几条小沟，不一会儿，坑里的水顺着小沟流了出来。这时站在一旁的妈妈说：“这就是一个成语，叫做水到渠成知道吗”？我不住地点点头说：“哦！原来水到渠成是这么得来的啊，太有意思了”！正当我们堆着沙子玩得兴奋的时候，突然后面来了一个大浪淘沙，把我和姐姐挖的坑和渠，一下就给吞噬了。不过我们还是很开心的你看着我，我看着你，情不自禁的笑了。接下来妈妈又带我们去骑自行车，妈妈坐前面，姐姐坐后面，因为我个不够高，脚够不着脚踏板，所以就不用踩脚踏板只好坐在中间位置“好爽啊”！秋风习习一路欣赏着美景。又是另一种享受。

最后我们来到了曾厝垵饮食街、和购物店，我们在这里品尝了厦门的特色小吃。如：沙茶面、葱油果、海蛎煎、土笋冻等等。在购物店里面我看到了有蜡笔小新的小玩偶，很可爱，拿在手里爱不释手，一眼就被妈妈看出来了，她笑着说“喜欢就挑两个吧！”于是我就挑选了两个与众不同的蜡笔小新。

时间过得真快！我们要回家了，我还是依依不舍的离开曾厝垵。今天真是开心快乐的一天！

**写美食散文的作文500字11**

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！

**写美食散文的作文500字12**

说起饺子，可以说大家是再熟悉不过了。在我们中国，每当逢年过节，迎亲待友，总会包饺子。每年除夕之夜，在我国北方家家户户都会围坐在一起包饺子。“水饺人人都爱吃，年饭尤数饺子香。”这句话代表着人们对饺子的钟爱之情。

饺子是中国传统的一种面食，我最喜欢吃它。妈妈经常会包饺子给我吃。你们瞧！那一盘盘饺子上桌啦！只见盘子里装满了白白的胖胖的饺子。那一个个小饺子小巧玲珑，比我们的手掌还要小。它形状像金元宝，又像一个个小耳朵，还像一片片树叶。

那饺子皮晶莹透亮，里面包上馅，有猪肉大葱的，韭菜鸡蛋的，虾仁儿的等等。夹起一个，咬一口，饺子皮那麽筋道，那饺子馅又鲜又香，还有浓浓的汤汁滴下来，味道简直妙不可言。

饺子不仅好吃，而且做法独特、简单。我也经常和妈妈一起包饺子。首先需要将面团搓成长条，再把长条切成一个个小块，擀成面皮。然后将一些菜或肉剁碎，用油盐酱醋等佐料调成馅。再用面皮把馅包起来，用手把面皮一点点儿捏紧，这样一个漂亮的饺子就做好了。我还包不好饺子，经常把饺子包成一个丑八怪。但是我觉得我自己包的饺子特别好吃，因为那是我自己的劳动成果。

做成的\'饺子可以蒸，可以锅贴，还可以煮。我最爱吃的就是煮饺子。当锅里的水沸腾起来，将饺子放到锅里，一开始它们都像小鸭子一样沉到了水底，渐渐地它们就漂了起来。用勺子轻轻的转动它们，它们就像在水里游泳一样。当它们的肚子都鼓了起来，饺子就成熟啦！

我在电视里看到，饺子可不仅仅是中国人的喜爱，外国人对饺子也情有独钟。听到这里，你一定很馋了吧！那就让我们一起动手，做一份香喷喷的饺子吧！

**写美食散文的作文500字13**

我向大家介绍一种我喜欢的美食，它很像鸡蛋饼，但皮是软的，叫“煎饼果子”。

起先，我听说\_煎饼果子\_这种食物时，以为是一张坚硬的饼皮上放上几颗甜甜的果实。我很好奇，于是跟着爸爸一起到店里去看看它到底是什么东西。爸爸让我仔细观察煎饼果子的做法。

只见做煎饼的叔叔先把火开起来，将一大勺白白的面粉糊洒到锅上，用一个像竹蜻蜓一样的工具把它铺展开来；接着把一个鸡蛋打碎，并把它放在饼皮上，用工具捣匀；再撒上一些葱，大约一分钟以后，将饼翻面；然后把甜面酱均匀地洒在饼皮上；最后放上一些调料，如榨菜、油条、肉串等。把它包起来，切成2~4段，一个煎饼果子就做好了。

我不禁闻了闻手中的煎饼。那浓郁喷香的味道久久不散，令人垂涎欲滴。我觉得它应该很好吃，于是咬了一口。果然，酱的甜，蛋的香，饼的软……都混合在了这里面，真是人间美食啊！它尽管已经进入了我的胃，但味道却一直弥漫在我嘴里。我深深地沉醉在其中，真想把这一小块煎饼好好回味一下……过了好一会儿，我才缓过来，把它一口气全吃下去了。吃完以后，我甚至还想再“吞”几个煎饼果子。

爸爸还告诉我，煎饼果子是天津的特产。中国的美食品种繁多、数不胜数。所以我们应该多来来街上，多品尝中国美食。

**写美食散文的作文500字14**

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！

**写美食散文的作文500字15**

随着一阵阵“噼里啪啦”的鞭炮声，空中弥漫着烟火的气息。我国人的节日——春节又到来了。一大早，老妈就在灶前忙个不停，老爸带我来到了街上，每条大街都有五颜六色的身影在晃动，像河流一样流淌。超市里，五颜六色的糖果任人选购。顾客们抱着满意的物品挤着走出超市。个个脸上挂满脸笑容。心里跟吃了蜜一样甜。超市外面，人声鼎沸，叫声喊声，鞭炮声混为一片，只见一条金龙伴随着嘈杂的响声上下翻腾。舞龙者个个精神抖擞，表演着精彩的技艺。

到了晚上，一串串鞭炮被人们点燃，一阵阵爆竹声接连不断，热闹非凡。四处飞溅，仿佛要把一个祝福送到千家万家。“吃饺子了”伴着奶奶的喊声，我们大家威龙在一个大桌子前，望着眼前丰富的佳肴，小小孩们馋的流出来口水。只见爷爷奶奶笑眯眯的看着我们说：“祝大家万事如意，新年欢乐！”然后我们便开始吃了。真好，什么鸡翅虾丸，什么牛肉鸡肉，远远望去，简直像是一幅美丽的图画。吃完了饭，一家人便聚在一起看春节联欢晚会。伴随着一阵阵的欢笑声，一眨眼就到了十二点。随着“嗵”的一声，一朵五颜六色的花朵出现在天空。随即，只听“噼里啪啦”的烟花炮声。那烟花时而像仙女撒花，时而向火焰争锋，时而像含苞欲放。红色象征着喜庆，蓝色象征着希望，绿色象征着生机，黄色象征着温暖……五颜六色，叫人陶醉，使人迷恋。

今天真是个难忘的日子，我会把它珍藏在心。永恒的记住这个美好的时光。

**写美食散文的作文500字16**

今年的春游又是去左海，说心里话我并不爱玩这个幼稚游乐园，我是冲着去吃那些平常想吃而不能吃零食。而且觉得，只要能在一块儿玩，总会感到很快乐！我们一大早就到学校了，不用早读，大家都在教室里谈笑呢！同学之间看看带着什么东西，我给你一个暗示，你让我摸摸旅行包，让你猜猜带了什么？教室里弥漫着一股兴奋、喜悦的气氛。

坐在旅游奥运专用车上，我们兴高采烈，你给我一点儿暗示，我让你摸摸口袋，不断让别人猜测到底带什么好吃的，玩完游乐项目，段长为我们找了一个地方来吃饭，一听到这个消息我们都兴奋不已，大家随地坐了下来，都纷纷地打开自己的旅行袋，在大人眼里，可能只有山珍海味，鲍鱼海参才属于美食，但我觉得我们带的各式各样的食品才是真正的美食，我们带的食品有蛋糕组合，有饮料组合，有水果组合，有休闲组合……让大家随意地挑拣自己喜欢的东西吃，许多同学都愿意和别的同学互相换食品吃。我和陈志晗在一组，我丝毫都不客气地吃他爷爷送来的台湾芒果，他也津津有味地品尝着味美肉嫩的洪赖鸡爪，我们边吃边玩，不知不觉地我一大书包的食品吃了个精光。同学们的旅行包也轻了下来，只有身边的垃圾桶却堆成了金字塔。

虽然现在回家了，我的心依旧沉浸在美食中，欢乐中……

**写美食散文的作文500字17**

我的家乡安远有许多美味的小吃，糍粑、粄干留给我的印象最深。

粄干是安远最普通、最常见的一种小吃。也可以称作“烫皮”，未炒之前坚硬如骨俗称“骨纸”，但只要把骨纸放入锅中爆炒后，干瘦的骨纸就如花儿一般盛放，变得洁白如云，有些像庥雀变凤凰的华丽转身。炒骨纸是一件很有趣的活计，说它有意思主要是因为炒骨纸得用较粗的河沙，农妇们将河沙洗净，晒干，然后洒上油入锅爆炒，多炒几遍，河沙由黄变黑，这时就可以用来炒粄干了。粄干炒起来也是有技巧的，关键是懂得烧火。火烧大了，粄干会焦，火小了，骨纸不能完全膨化，吃起来有“骨头”。

用大米制成的粄干物美价廉，上世纪九十年代以胆，安远家家户户都会做，现在市场上经济发达了，有专门做粄干的专业户，人们要吃，习上一袋即可。但在我看来，还是少了以前的那份乐趣，以前大家参与了浸米、磨浆、上锅、切片、晒干、爆炒的全过程，就像一个园丁目睹了一朵花的.孕育与怒放，感觉完全不同。

和烫骨纸、炒粄干一样有趣的还有打糍粑。

打糍粑是男人的一项集体活动，也是一项甜蜜的劳动，挥动胳膊时，人们常常被扑鼻而来的米香所迷倒。将蒸熟的糯米饭放入石锥中，在粗木棒不断捣之，直到米饭碎烂，再将其做成圆形，洒上芝麻豆粉，可煎可炸，香糯无比。糍粑若蒸，多用蕉叶包着，既美观，也能随身携带，真正的一举两得。

也许正因如此，作为我们客家骄傲的\_先生才会评道：“是烹调者，亦美术之一道也。”

**写美食散文的作文500字18**

今天我和妈妈去看外婆，到了她家，听说人民公园在郑州举办第一届台湾省美食节，就在外婆家吃完饭，迫不及待的和妈妈一起来到人民公园。

我一进公园大门，就看到远处有一个很大的美食节广告牌。我赶紧带着妈妈往里面跑，一走到会场，一股浓浓的.香味扑面而来，好香！我看到一个铁架子，里面装满了四五英寸长的竹筒。里面是什么？我很惊讶我妈没有回答我，反而给我买了一节。当我看到里面装着米饭、绿豆、肉丁的时候，非常漂亮，五颜六色。我尝过了。哦，太难吃了！妈妈说是南方味，我们北方人吃不惯。

我们继续往里走，发现里面有很多红色的大帐篷，里面有很多泥。我们一问才知道是洪七公吃的叫化鸡和荷叶包的荷叶鸡。最让我吃惊的是看到了炸海星，蝗虫，蚕蛹。这些东西看起来很恶心，所以我没有吃。但是听说老舅舅很喜欢吃这些怪物，可惜出差不在家。

走着走着，突然看到金丝雀在一个大锅里炸。我可怜那些鸟。如果他们还活着，他们会多美啊！我厌倦了玩，所以我决定回家。

**写美食散文的作文500字19**

对美食，我没有多大的研究。我的炒菜技术不高，在家里也帮不了爸妈多大的忙。但是，对“糯火肥肠”这道菜，我有一定的研究。

“糯米肥肠”，可想而知，“糯米”和“肥肠”是其中的两大主料。肥肠尽量要用大点的。肥肠在炒之前要用清水浸泡，放些醋、咸或盐，用高压锅压十十分钟，那样腥味就会被除去，肥肠也煮熟了。糯米在煮之前浸泡一小时，然后在锅内蒸半小时。

肥肠切成两公分左右比较合适，然后准备下锅，锅里汕要多放点，因为糯米本身也要吃油。油温八成热，把生姜片放入，再放点盐，使生姜的香味容易出来。然后放入肥肠。把肥肠炒上三分钟，然后盛到盘子里，锅里的底油先不要倒出来。

然后再把干辣椒和大蒜放在肥肠上，洒点米洒酒那样会更香。如果没有米酒，可以放白酒。再话点酱油。这些弄好之后，把底油浇上去，再把浇的底油倒入锅中，那样，就会更入味。锅里的`底油用来炒糯米，这时候要把火锅小一点，那样才不会把糯米烧焦。把锅里的糯米找散，在米中加点盐，再把肥肠倒入锅中，一起翻炒。加入鸡精，放入香葱。最后就可以出锅了。一盘色香味俱全的糯米肥肠就这样出来了。

**写美食散文的作文500字20**

有人喜欢香脆可口的薯片，有人喜欢苦中带甜的巧克力，还有人喜欢麻辣十足的辣条……而我喜欢劲道耐嚼的豆腐干。

豆腐干的包装虽然算不上华丽，但是却十分美观，包装长约20厘米，宽约15厘米，正面印着豆腐干三个大字，反面写着生产配料，大豆、食用盐……哦，难怪这么好的味道，它包含了多少种食物的精华呀！

在袋子的侧面有一些齿状的边缘，这应该是为了方便打开设计的，后面还写着生产日期和保质期。

我从商铺里买上一袋豆腐干，打开包装，黄澄澄的豆腐干映入眼帘，匆匆咬上几口，黄豆的香味弥漫在口腔，香软弹牙的豆腐干便下了肚，饥渴的肠胃被充满，那时，我抛掉一切烦恼，只沉浸在豆腐干的美味中了。

我又买上一碗凉皮，提着一小袋豆腐干回到家中，拿出一块豆腐干，泡在凉皮汤中，那豆腐干裹上了美味的汤，吃一口凉皮，吃一口豆腐干，各种美味混合在一起，顺着喉咙潺潺而下，那味道真是鲜美极了。

妈妈把豆腐干放在黄焖鸡锅中，那豆腐干便有了肉的香味，吃起来美味耐嚼，有时还觉得肉还不如这东西好吃呢。

豆腐干的吃法很多，单吃、拌凉皮吃、做菜吃、黄瓜、豆腐干则是家家必备的凉菜。

“广灵豆腐干，谁吃谁当官”，这句俗语，更是体现了它有多好吃，我爱这广灵的豆腐干！

**写美食散文的作文500字21**

要说美食那就多了，比如说：北京烤鸭、鸭血粉丝汤、酸菜鱼、糖醋排骨、青椒土豆丝……要问我喜欢吃什么？我最喜欢吃酸菜鱼了。

本来我是不喜欢吃辣椒的，后来就慢慢的喜欢吃辣的了。每次我到阿姨家里去我都会叫阿姨给我做酸菜鱼。阿姨做的酸菜鱼我最喜欢吃了，有一次我跑到厨房里看阿姨是这么做的。其实也不难，首先，阿姨先把鱼处理好，切成鱼肉片，鱼头和鱼骨备用。再将炒锅烧热，放入3汤匙的油，再把酸菜倒入并放入花椒。然后加入适量清汤（水的量要能没过所有）烧开，把鱼头和鱼骨放入煮10分钟，将鲜味熬出来。最后，把鱼盛出来，这样就做好了。

我看了看酸菜鱼，酸菜鱼的看相给人一种很舒服的感觉：一块块鱼片看起来好鲜嫩，半隐半现地浮在水面上。如荷叶般酸菜在水面上漂浮着，看起来就给人一种食欲感。还有一些火红的干辣椒像一朵朵亭亭玉立的荷花，害羞地隐藏在“荷叶”下，一切都显得恰到好处。再看看汤汁表面漂浮着的辣油，红得就像夕阳照在池水上，让人迫不及待地想尝尝它。

我在凑上去闻了闻那味道，真是太香了，我都忍不住想去尝尝她得味道了，我迫不及待的拿起筷子，大口大口的吃了起来。这鱼的味道可鲜美了，嫩嫩的鱼肉，酸溜溜的酸菜，真是让我回味无穷。没有多长时间一大盆的酸菜鱼已经被我吃完了。

这个味道我太爱它了，我的口腔里一直停留着这么美味的酸菜鱼的味道。这就是酸菜鱼听了我的介绍，你有没有忍不住流口水了呢？

**写美食散文的作文500字22**

我的家乡，是个美丽的鱼米之乡，她便是中国湖城————鄱阳。

说鄱阳是鱼米之乡，一点都不假，远近驰名的银鱼，便是我们这里的土特产；无污染的优质大米是农民伯伯的杰作。

鄱阳确实是个美丽的地方。先让我来说说芝山吧。我非常庆幸，因为我的学校就坐落在芝山的脚下，它便是芝阳学校。芝山学校旁边有一个芝山公园。公园前面有个“止水池”，池中有个止水亭。夏天，在那里又凉爽，又可以欣赏美丽的风景，还可以拍照，多么令人心旷神怡！公园里便有一个很大的广场，里面有绿茵茵的草地，变化万千的喷泉。来到这里，你可能流连忘返了吧？别急，跟我上山吧！一直往前爬，便可以看见一座人民烈士纪念塔。绕过它，再往上走一些路，便到了山顶。往下看，真可把鄱阳的美景尽收眼底。此时人们的屋顶便成了一道亮丽的风景线，五颜六色的琉璃瓦十分漂亮。芝山，虽没有泰山那么高，没有香山那么红，没有黄山那么险，更没有庐山那么峻，但芝山，却有他们没有的绿，整座山，一年四季也是绿的。

如果说芝山的美是一种自然的\'美的话，那么鄱阳湖公园则是一种现代的美。那里有宽阔的广场，灵巧的小石路，高大的石碑，还有低矮的小木屋。公园旁还有个五星级大酒，里面有游泳场，篮球场，健身房。全国各地的游客来这里入住，观看鄱阳的美景，无不啧啧称奇。

中国湖城鄱阳，我的家乡，你真美啊！

**写美食散文的作文500字23**

扬州炒饭又名扬州蛋炒饭，相传源自隋朝越国公杨素爱吃的碎金饭，即蛋炒饭。隋炀帝巡视江都（今扬州）时，将蛋炒饭传入扬州，后经过历代烹饪高手的逐步创新，揉进淮扬菜肴的“选料严谨，制作精细，加工讲究，注重配色，源汁源味”的特色，终于发展成为具淮扬风味有名的主食之一。扬州炒饭的名气遍及世界很多国家，据国外来的朋友讲，许多外国人都喜欢吃扬州炒饭，却不知道扬州是怎么一回事，在他们的头脑中扬州并不是地名，而误认为是这种炒饭的做法。

扬州炒饭的品种丰富，有“金裹银”、“什锦蛋炒饭”及“青菜炒饭”等。

所谓“金裹银”就是在饭粒的外层裹上一层金黄色的鸡蛋，其作法是：先将米饭放入锅中翻炒，然后将打散的鸡蛋液均匀地包裹住米饭。经过这样炒制的米饭，其饭粒的外层是金黄色的，里面则是白色的。

什锦蛋炒饭，是扬州炒饭中最典型的品种，它有很多配料，常用的有鸡蛋、海参、火腿、青豆、虾仁、猪里脊肉、香菇、笋、葱花等等。制作时先将鸡蛋炒好，再将其他配料炒熟，加清汤和盐调好味，盛起备用，然后开始炒米饭，米饭要炒得粒粒分明而没有湖斑，最后将炒好的鸡蛋和其它配料倒入一半炒匀，炒匀后盛出三分之二放在盘中，再将剩下的配料与锅中的米饭炒匀，盖在盘中的炒饭上。如此做出的炒饭既漂亮，又有很多配料在上面，真是好吃看得见啊！

**写美食散文的作文500字24**

我的家乡在蚌埠，那里有许多的美食：馄饨、烧饼夹里脊、小龙虾……最美味的非元宵莫属。

在我的家乡，有一个非常知名的小吃店——雪园。只要店门开着，每次去的时候，都能看见店门口排着长长的队，人们都是慕名而来的。

在等候的时候，我就喜欢从窗口观看元宵的做法：先把糯米面和好，捏成一个像碗的形状，把调好的馅儿放进去，再把它们搓成球形，让它在沸腾的锅里面舒舒服服地泡上一个热水澡，等它们都浮出水面，白白胖胖的元宵就出锅了。还没等服务员把元宵端到面前，我就已经闻到了元宵的香味了。牙齿先咬开元宵最外的一层，里面的馅儿闪闪发光，十分诱人，味道也香甜软糯。元宵的馅儿有很多：山楂、芝麻、桂花……任你选，吃了一个，还想再吃一个。

这两年，我哥哥在外地上大学。回到家乡的第一件事就是到“雪园”吃上一碗元宵。他说，外地的元宵跟家乡的元宵根本就没法比，既不软糯，馅儿还有点儿发酸，吃了一次，就不想去吃第二次了。我听了以后，看着哥哥狼吞虎咽地吃着元宵，一副心满意足的样子，很为家乡的元宵感到骄傲。

在我的家乡，人们最喜欢的美食就是“雪园”的元宵，每个月至少要吃上一、两次。冬天里吃上几个元宵，喝上一碗热乎乎的元宵汤，那别提有多幸福了。有一次，我在电视上看见主持人在采访“雪园”里的顾客：“元宵的味道如何？”，每一个人的脸上都流露着赞美的神情。

“雪园”的元宵是我们家乡的一项“非物质文化遗产”，我爱家乡的美食！

**写美食散文的作文500字25**

今天我做了一道家喻户晓的休闲食品——骨肉相连。这可是我最喜欢的食物啦！阿姨刚把材料买回家时就把我馋的口水直流三千尺。

我央求着妈妈让我自己动手做，妈妈拿我没办法，只好同意了。妈妈帮我烧着火，（是老家那种炉灶我不会烧）。我等到锅有点烫手后，先向锅里倒了一些油就叫妈妈再加些柴火。过了一会儿油开始冒起了小泡。这时，妈妈说“油还没有热，因为这是菜籽油，必须等泡没有了，泡开始冒烟，泡也越来越少，才可以放下去炸。”我点了点头，又过了一会儿，我看到油开始有些冒烟泡也越发少了。我想这下可以放了吧，问过妈妈后。我就把骨肉相连从锅边小心翼翼的让它滑入热热的油中。油开始“滋滋”做响，慢慢的有好多的泡也冒了起来，等了五分钟左右骨肉相连变成了颜色，我敢紧用筷子帮它翻了一下身，这时候油突然间炸了一下，把我吓了一跳。慢慢的看到骨肉相连变成了金黄色，已经能闻到得香味，我又有点担心了，因为我怕锅里的油会把我烫到，但我想自己动手，我还是壮着胆子把它们慢慢从锅里一根一根的夹了起来。放在准备好的盘子里，这时候我的口水快要溢出来了，我又撒了一些佐料，这样一道色、香、味俱全的美食就完成。

看着这一盘美味的美食，吃着自己做的这骨肉相连，我又把一根根的骨肉相连分给了一个个朋友、亲人，看着他们的吃的样子，我的心里喜滋滋的。

**写美食散文的作文500字26**

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！

**写美食散文的作文500字27**

冬天，国王觉得很冷，想吃羊肉面，于是，他召集了王宫里的厨师，给他们下了一道命令：让他们作做一碗羊肉面，谁做的最好吃，谁就给他当私人厨师。

大家听了，都来劲了，正好，他们想起前天开了一家森林超市，他们去森林超市买好食材，来到厨房里做羊肉面，第一位厨师买了羊肉，切成片，准备做羊肉卷，只见他将粗粗的乌冬面，放进锅里，撒了一把酸菜，把羊肉卷放进锅，刷了几下，做成了酸菜乌冬面。第二位厨师将羊肉切成块，放进锅里，炖煮，他将细长的挂面放进锅里，做成了一碗红烧羊肉面。第三位厨师把羊肉剁成末，下了油锅，加上酱料和葱姜泡香，将手擀面下如果里煮熟，将刚才跑好的`肉末，倒在了上面，就做成了一碗羊肉末炸酱面。是士兵三碗面端过去，国王把每碗面都尝两口，觉得第二位厨师做的最好吃，他放下筷子，三位厨师怀着忐忑的心情，等待答案，国王宣布：“第二位厨师做的最好吃。”于是，第二位厨师变成了国王的私人厨师。而其他两位厨师也留在王宫里做了厨师。

第一位和第三位厨师虽然没有成国王的私人厨师，但他们非常开心，因为他们懂得为国王服务是他们最开心的事情。

**写美食散文的作文500字28**

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的美味。你看：北京的烤鸭，西安的羊肉泡馍，内蒙古的小肥羊，云南的过桥米线，山西的刀削面，南京的板鸭等。从宴会上的正餐大菜，到街头村边的风味小吃，可以说举不胜举。 然而，每个地区的风味小吃都不同，都各具特色。接下来，就让我来介绍以下山西的风味小吃－－碗托。 碗托，又名灌肠。 碗托的做法有很多， 蒸好的碗秃则银圆般薄厚似碗的形状，色略发乌色但光泽鲜亮拿在手中，在空中上下晃动，“碗托”软颤、软颤～再把碗秃则往盘中一扣，清脆响亮，可谓天下一绝。 去过山西的朋友，一定见过街边商家的招牌，有写“碗秃则”、“碗秃子”、“碗托则”、“碗托子”的吧，其实都是一回事，但这可不是错别字哦，“则”和“子”用山西的方言讲出来都是读“ze（轻声）”。而这些民间小吃又是极具山西风味的，所以，山西人用自己的方言把它写出来就有了两个版本的名称。而用“托”字，是因为碗托的制作是借助于“碗”制成的，蒸好后倒扣出来的形状如碗的底部，顾名思义为“托”。还有根据整个制作过程来看，蒸好的成品是从从碗脱出来的，所以也有写“碗脱”的，因此柳林县的碗托也叫做“碗团”。

将荞麦精粉用盐水拌成面穗，再加水调成糊状，盛于碗内，用急火蒸至半熟时，搅动一次，以防沉淀，熟后冷却即成。荞面碗托宜凉调，宜热烩，或浇以素汤，或拌以肉酱。不仅是待客之佳肴，还有疏通肠胃，清燥热，抻便之功用。外地人到此，无不以一尝为快。现五台县城专营此业者甚多，还有在外地高摊应市，深受食客欣赏。

怎么样？读了我的介绍，你是否有中种垂涎欲滴 的感觉，欢迎你来山西品尝！

**写美食散文的作文500字29**

河南是我出生长大的地方。说到河南，我有很多话要说，尤其是河南的美食。

说到豫菜，我就想到了回面。

回面是河南省的特色食品，历史悠久。它是一种传统小吃，因其美味和经济效益而在中原和全国享有盛誉。洛阳的水垫，开封的馒头，郑州的回面，是河南三大名小吃。

每天中午和晚上，街上会开大大小小的面馆，店里的回面味道四溢，让人忍不住吃一碗。慧面上来的时候，顾客拿着面，拿起筷子，拌好，就“呼呼”吃了。不一会儿，一碗回面就吃干净了。

回面的味道取决于它的汤、面和辅料。汤是用细嫩的羊肉和羊骨头煮五个多小时。先用大火煮，再用小火煮。骨油煮出来，煮出来的`汤又白又亮，就像牛奶一样，所以有人叫它白汤。

面条是用优质的高筋白面，用温开水调成很软的面团，反复揉捏使其坚韧，放置一段时间，然后卷成四指宽，20厘米长的面片，外面涂上植物油，分块包装，用塑料纸覆盖备用。当你想吃的时候，你可以把它拉成面条，这样你就可以品尝它。

辅料包括海带丝、豆腐丝、粉丝、香菜等。上菜时，取出香菜、辣椒油、糖蒜等配菜。一碗好吃的回面就是这样做出来的。

我爱河南的回面，也爱河南的大胆味道。

**写美食散文的作文500字30**

星期六早上，起床下楼，就看见篮子里静静地躺着两根“绿胖子”——黄瓜。一定是外婆刚从地里收来的！我立刻跑过去瞧了瞧，拿起来摸了摸，带刺的，还有点扎手。看着这两个新鲜的“绿胖子”，我脑海里浮过一个念头——做糖醋黄瓜吧，犒劳犒劳忙碌了一周的妈妈。

说干就干，我熟练地拿起“绿胖子”，用果皮削把它绿绿的外衣给“脱”了，再拿起小刀，小心翼翼地把它切成薄薄的片儿。然后把片儿整整齐齐地放入盘子中，倒入少许醋，适量的白糖，搅拌搅拌，最后裹上一层保鲜膜，放进冰箱里，等待它出汁。

我看了看时钟，七点三十分了，妈妈一般八点钟起床，一定要让“糖醋黄瓜”在妈妈起床前出炉。

我过一会儿去看看，过一会儿去尝尝，十五分钟后终于可以吃了，我迫不及待地拿出来，撕开保鲜膜，胃里的馋虫已经开始在叫嚣“吃掉它，吃掉它，快点吃掉它呀！”我毫不犹豫地拿出筷子，夹起一大口，塞进嘴里。顿时，丝丝甘甜、丝丝凉意直沁心脾，从舌尖慢慢扩散到了喉咙，钻到身体的每一个细胞，真爽呀！

等妈妈一下楼我赶紧把这人间美味端给妈妈尝一尝，妈妈笑眯眯地张开嘴，吃了一口又一口，那惬意的表情，告诉我这是世间美味。很快一盘醋拌黄瓜就见底了，但妈妈还意犹未尽，连汤汁都不放过。吃完她还舔舔嘴唇，直夸我能干。

听了妈妈的夸奖，我的心里满足极了，比自己吃了还甜。

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！