# 宁海家乡美食600字以上作文(必备11篇)

来源：网络 作者：寂夜思潮 更新时间：2025-05-28

*宁海家乡美食600字以上作文1每个人的家乡都有自己特有的美食，我的家乡在安庆，这里有一种美食江毛水饺名震大江南北。江毛水饺可属安庆特产，一端上桌，就让人食欲大开。只见一个个白色的小月牙静静的躺在碗中，咬一口，鲜美的汤汁燃烧了你的味蕾，让你不...*

**宁海家乡美食600字以上作文1**

每个人的家乡都有自己特有的美食，我的家乡在安庆，这里有一种美食江毛水饺名震大江南北。

江毛水饺可属安庆特产，一端上桌，就让人食欲大开。只见一个个白色的小月牙静静的躺在碗中，咬一口，鲜美的汤汁燃烧了你的味蕾，让你不由自主地想再吃一碗。有外国朋友来到这儿，都说这个“江毛水饺”好吃，但当地人会说：“这个念gang不念jiang！”原来关于这个水饺还有一个故事。

据说，古时候有个人叫江（gang）毛，因为他的后脑勺有一撮白色的毛故叫他江（gang）毛。他会做水饺，并且做的非常好吃，因此取名为“gang毛水饺”。如果你来到安庆却没有吃江毛水饺，可以说，你这一趟完全是白来了，因为江毛水饺是最能代表安庆的食物了，只要你在不超过四里的路上，都能闻到江毛水饺的香味。你肯定会一直沿着这个香味寻找过去，然后大吃一顿。

江毛水饺不仅闻起来香，吃起来那更是没的说。我小时候，妈妈带我去吃，来到点餐点时，根本过不去，因为人们把点餐点围了个里三层外三层，水都进不去，更别说人了。我们好不容易排到队了，我兴致勃勃地点了一份水饺

水饺端上来了，一股香气扑鼻而来，青花瓷的碗中漂着绿色的葱香和鸡丝，看着碗里那一个个的白月亮，开始品尝起来。我把其中一整个饺子塞到了嘴里，顿时，我仿佛置身于人间仙境一般，鲜美的鸡汤在味蕾中融化，大块的肉馅在咽喉中燃烧，简直比意大利披萨好吃几百倍。我还往上浇了一点辣椒油，再放入嘴中，一股火辣辣的感觉侵入我的口腔，连汤汁和肉馅也变辣了，这种感觉我现在还记忆犹新。

江毛水饺，安庆的特色，史上最好吃的水饺，只有第一，没有第二，吃水饺请认准安庆江毛水饺。

**宁海家乡美食600字以上作文2**

食饼筒又叫麦饼筒，是象山石浦的一道传统美食。每逢佳节或亲朋好友相聚，饭桌上总少不了美味可口的食饼筒，我自然十分爱吃。

食饼筒里裹的料理很丰富，其中酱色的炒米面、金灿灿的蛋丝、香喷喷的姜丝炒肉、糯糯的南瓜和洋葱炒鱿鱼是必不可少的。当然，光有这些还远远不够，青椒炒土豆丝、红烧大鲳鱼、莴笋炒鱼面等都可以当作食饼筒的料理。这些料理都有一个共同点，那就是要把食材切成长溜的丝或条，这样包起来才方便。

包食饼筒可是门技术活。先把一张平底锅大小的圆形面皮平摊在桌上，然后用筷子夹少许炒米面或蛋丝放在面皮的四分之一处，排成一长条。这两样菜之所以铺在底层，是因为它们没有水分，不至于把面皮弄湿弄破。接着就可以随心所欲地把自己喜欢吃的食材一层一层地铺上去，铺好后把四分之一处的面皮包裹着料理卷起来，等卷了一半多时再把两头折进去继续卷，最后的成品是圆柱形的。真正的包食饼筒高手会把食饼筒包得又大又实、又挺又壮，而我却包得又瘦又长，跟自己的手臂一样细。

食饼筒包好后，可以直接吃，咬一口，软软的面皮裹着各式料理，真是满嘴留香；也可以把它放在平底锅里用油煎得两面金黄，此时，咬一口，外脆里香。我觉得不管哪一种都极为好吃。

听了我的介绍，你有没有垂涎欲滴了呢？可是你知道吗？在美味的食饼筒背后还有一段关于勇气和智慧的传说呢！

传说以前的东南沿海经常遭到倭寇的侵扰，百姓民不聊生，于是朝廷就派了戚继光将军到石浦来打击倭寇、保护百姓。当地百姓为了犒劳神勇的戚家军，准备了丰盛的酒菜，但最后却不方便送去军营。见此情景，有个聪慧的渔家姑娘就用面粉做了一张张面皮，再把菜都裹在里面，送到军营里。后来，人们也都纷纷效仿这位姑娘的做法。于是，石浦就有了节庆之时吃食饼筒的习俗。

听了这个美丽的传说，你是不是觉得食饼筒吃起来更加美味了呢？

**宁海家乡美食600字以上作文3**

我的家乡柳州，美丽富饶、城市繁荣，只要你来了，就会舍不得回去，但柳州最有名的就得数那鲜香麻辣的地地道道的螺蛳粉了。

螺蛳粉具酸、辣、咸、鲜、烫的独特风味。它由柳州特有的软滑爽口的米粉，配上酸笋、腐竹、木耳、花生、萝卜干等一些劲口的配料，再淋上一大勺滚烫滚烫的螺蛳汤，一碗色香味具全的螺蛳粉就做成了。不过，你别小看这螺蛳汤，它可有讲究了，它是以青螺作为主料，加上五香八角等几十种香料熬制成的，在柳州，要是你做的螺汤淡而无味是不会有人看一眼的，精心熬制的螺汤具有清而不淡、麻而不躁、辣而不火、油而不腻的特点，一般是用一个大铁锅来煮，骨头、螺蛳浸在锅里，汤面上浮着厚厚的一层鲜红的辣油，散发着浓郁的辣香。

当你看到一碗正宗的螺蛳粉时，你肯定会食欲大开，瞧，晶莹白滑的米粉和翠绿的鲜菜浸在殷红的辣油里，而被炸得金黄酥脆的腐竹也点缀在其间，花生、黄花菜、酸笋，披上油亮的红油外套，沾沾自喜。令人垂涎三尺.

可以毫不避讳的说,螺蛳粉是柳州第一小吃!走在柳州街头,总能闻到风味独特的螺蛳香,那游离在空气中若有若无的酸辣美味,以及\_吸溜吸溜\_的吸粉声,构成了柳州街头一道必不可少的靓丽风景线.

**宁海家乡美食600字以上作文4**

从小到大，我最爱家乡的腊肉。

每年农历冬至到腊月是湖南农家熏制腊肉的季节。家家户户把腌好的肉挂在灶台前，让一日三餐的柴火炊烟一点点沁入肉里，同时，松枝、椿枝和麦积杆混合着柴烟蔓延的气息，任意穿梭其间，不断缭绕上升……不久，那些鸡肉、牛肉、猪肉也失去水分，慢慢地被一层黑亮亮的“盔甲”包裹，接着湖南的特色腊肉成型了。

腊肉有很多种做法，简单的是放辣椒大蒜叶干炒，也可以下火锅或炖粉条，但我最喜欢吃的还是过年时外婆做的蒸腊肉。它的做法是先把整条腊肉洗干净过水，用菜刀切片，切好后装盘，再把处理好的腊肉放进锅蒸一蒸。只过了几分钟，从锅中就散发出扑鼻的香味，让人忍不住流口水，甚至不顾一切提前打开锅盖一吃为快。蒸熟后，盘中腊肉一片片肥瘦相间，是未经修整的均匀。那肥肉呈半透明状，透明得像薄膜，似乎能让人能透过它看到一切。最后一道工序——淋上点点香油，天啊!肥的不腻，瘦的紧致，十分有嚼劲，简直是唇齿留香!那色，那香，那味必能让五岁小孩至七十岁以上的老人挪不开眼、回味无穷，止不住地满足、赞叹。腊肉上桌前，我们小孩子是一定要偷吃的——轻轻地溜进厨房，用手指拈上一片放入口中，偷笑着提前享受美味。可当我们再蹑手蹑脚地走出厨房时，总能被大人们抓个正着，因为我们的嘴边还残留着油亮亮的印子呢!

在我的记忆里，全家人围坐在一起吃腊肉才是真的过年了。这时出门在外的游子总会回家，吃着父母做的腊肉。大家喜气洋洋、欢聚一堂，筷子上夹着一片刚出锅的腊肉，嘴里同时道着这一年发生的大事小事，诉说着对来年的期许和心愿。我想，在享受家乡风味食品的背后，我们最馋、最割舍不下的并非它本身，而是无法割舍的亲情，是一家人围坐在一起对幸福生活的向往，是浓浓的家与爱的味道。

**宁海家乡美食600字以上作文5**

俗话说的好，民以食为天。在中国这个注重美食的国家，东南西北个个地方都能找到各具特色的食物。当然，每个地区的风格不同，人人也都各有所好，从宴会的正餐大菜，到街头的风味小吃，都是许多美食家津津乐道的话题。而在众多的美味佳肴中，我却最喜欢家乡的大锅菜。

下面我给大家介绍一下怎么做大锅菜，要事先浆好粉条，把红薯粉条放在大盆里，温水浸泡，使之变软。做好卤水豆腐，分割成大块上锅蒸，减少水分，再切成小块，油锅煎黄。菜一般用大白菜，也可以是冬瓜茄子，择好洗净，大锅菜关键的一道工序是炒肉，一般是用五花肉，肥瘦兼有，锅烧热了放入葱姜蒜，首先倒入肉，肉色发黄，倒入面酱，炒到七分，再倒入酱油，漫肉一寸，然后把粉条肉块丸子豆腐海带丝白菜一起放入，加盐和各种佐料，锅里的菜经过烟熏火燎和柔柔的细火慢炖，沸腾翻滚中，飘溢出一阵阵沁人心脾的菜香。味烂在锅中，多种营养复合味道简约而不简单。左后加上葱花香油香菜，油汪汪的大锅菜，酱色的粉条，金灿灿的豆腐，漂浮着丸子，看着都馋。

我问妈妈大锅菜的历史，于是我们百度一下居然是历史悠久的汉代传统小吃，距今已有一千多年历史了。吃大锅菜的风俗还与民间灶火有关，逢年过节亲朋聚会，婚丧嫁娶的宴席中，最少不了的便是大锅菜，我也吃过一些各式菜，但吃的最舒服的还是家乡的大锅菜。那飘香的味道，那蕴含的感受，那传承的意义，永远也改变不了。大锅菜是一种超出饮食文化那种憨厚的性格，真不可思议！

通过我的介绍你们是不是都流口水了？从此是不是也爱上了大锅菜？那你们就试着做一锅吧！让大锅菜永远传承下去！

**宁海家乡美食600字以上作文6**

我的老家在重庆。一提到重庆，人们首先想到的就是火锅。重庆火锅店之多是令人咋舌的。大街小巷，胡同里弄，宾馆酒店到处都是。不管在什么地方，只要不出门，一出门你必然闻到火锅香。如果不是这样那就不是重庆了。

重庆火锅的特色归纳起来就三个字，麻，辣，烫。这三个字在不同人眼里有不同的反应。爱刺激的南方人则“喜”；爱清淡的北方人则“惧”。慢，这个结论只是在没到重庆之前可以这样说，一旦到过重庆，别说外地人，就是外国人外星人也会九九归一，热爱火锅。你看，火锅馆里，不论男女老少，国人洋人，一个个吃得汗流浃背，泪流满面，嘴里还歇斯底里的喊着爽，爽，爽！

重庆火锅非常讲究制汤底料。主要原料有牛油，麻油，菜油，猪油，辣椒，花椒，老姜，豆瓣，醪糟等三十多种调料。制作很讲究火候时段。哪些先放，哪些后放，哪些先要油煎，哪些先要水煮等等都有严格的程序。汤料则是用牛骨或猪骨或土鸡事先慢火熬制，到时再掺入底料中混合熬制。吃的时候每人还要配上一个油碟。油碟是用麻油，蒜泥，芝麻，味精，小葱伴成。需把烫好的菜放入碟中浸泡一下然后放入口。至于所用之主菜则更丰富了，可以说千奇百怪，荤素不论，包罗万象。一句话天上飞的，地上跑的，水里游的，土里长的，什么都有。但最突出的则是毛肚鸭肠。离了这两样不叫重庆火锅。毛肚是黄牛牦牛的内脏，鸭肠是本地土麻鸭内脏。烫这两样菜很讲究火候。时间短了不熟，时间长了不脆，二分钟起筷则恰到好处。好的标志是毛肚片上布满一个个小油泡，像在油锅里捞出的，鸭肠则卷曲成团，又红又亮，放进嘴里又香又脆。顿时你会惊叹普天之下竟有如此美味。正所谓“世有佳肴，不食不知其旨也”！重庆火锅象征着重庆人的性格，热情，豪爽，阳光，大度。有人说是重庆火锅陶冶了重庆人的性情，还是重庆人的性情赋予了重庆火锅无穷的魅力。我想是先有鸡还是先有蛋并不重要，重要的是重庆火锅是令人叫绝的，重庆人的人格是令人敬佩的。

**宁海家乡美食600字以上作文7**

潮州是我的家乡，她是一座历史文化名城，也是名副其实的小食城。这里的小吃应有尽有：有如雪中金的咸水粿，有像金枕头的春饼，有似小雪球的鸭母捻……其中，最令我情有独钟的便是那色香味俱全的牛肉丸粿条汤。

走到小摊前，叫上一碗牛肉丸粿条汤，坐等几分钟。不一会儿，一碗热气腾腾的牛肉丸粿条汤就上桌了，绿油油的芹菜珠，翠绿如碧玉的生菜，雪白剔透的粿条，还有主角——胖嘟嘟，身穿灰色外衣的牛肉丸！一股诱人的香味扑鼻而来，那牛肉丸的浓香啊，一个劲儿地往你的鼻孔里钻。谁能挡得住这美食的诱惑呢？

我迫不及待地用勺子舀起一颗圆鼓鼓的牛肉丸，上面氤氲着一层“薄雾”，令人垂涎欲滴！一口咬下去，浓郁的牛肉香味立刻在你的嘴里蔓延开来，再使劲一嚼，劲道的牛肉丸里含着饱满的咸牛肉汤汁，越嚼越香。如果你喜欢吃辣，还可以蘸点儿辣椒酱，辛香的味道会逐渐侵占你的味蕾，让你回味无穷。

我又夹上几条粿条送到嘴边，撅起嘴对准粿条地狠狠一吸，“刺溜”一声响，滑溜溜的粿条一下子滑进我的嘴里。q弹的粿条咸乎乎的，让你吃得根本停不下来。吃着粿条，不要忘记呷上几口粿条汤，鲜甜无比的牛肉汤汁涌入嘴里，喝下它，满口留香。此时，再来一片生菜，它那翠绿的百褶裙明如玻璃，裙摆上绣着好看的花边，裙子上还滚动着几颗金黄色的珍珠。轻轻夹起它送往嘴里，脆脆的，甜甜的，其间还夹杂着若有若无的麻油的香味。

我大口地喝着鲜美的牛肉汤，一刻不停地往嘴里塞粿条和牛肉丸，味蕾得到极大的满足，那种滋味只化为一个字——爽！最后以一个响亮的饱嗝结束了这场“大扫荡”。我的嘴里还残存着一股含着牛肉香的热气。

怎么样？听了我的介绍，勾起了你的小馋虫了吗？快快叫上一碗牛肉丸粿条汤饱饱口福吧！

**宁海家乡美食600字以上作文8**

“一个热乎的小砂锅，冒着热气腾腾的香气，滚烫的汤汁没盖着Q弹滑嫩的粗米线，秘制臭豆腐，衬托出它无法抵挡的美味”听到这，你一定会问：“这是什么东西，竟如此美味？”哈哈，告诉你吧！这是我家乡大姚的美味之一臭豆腐砂锅米线！

砂锅米线的做法简单，但选材一定要好，从锅到每一个配料，都是独一的。做砂锅米线时，要用自家做的上好砂锅，有人会问：“现在好锅无数，为什么偏要用那丑陋的小砂锅呢？”你可别小看这砂锅，用它煮出来，会散发着独特的香气哦！砂锅米线的营养特别高，汤汁是用骨头熬一夜制成的，喝一口，香味迅速占据味蕾。特别注意哦，煮米线时，不能离开，要不停地轻轻搅着，既是怕粘锅，又是防止米线煮稀或煮硬，会影响口感。快煮熟时，要迅速放下臭豆腐，不能快，也不能慢，掌握好时间。臭豆腐可不是一般的豆腐，它是人们秘制而成的，具有独特的香味儿，吃时味道香浓可口。豆腐下锅后，在“咕咚、咕咚”声中，拼命地吸着浓厚的汤汁。煮好后浇上一勺红油，盖上一勺香味十足的杂酱，撒上葱花香菜。一碗美味无比的臭豆腐砂锅米线就做成了！

目送心爱的砂锅米线端到面前，就可以开吃了！停，停，停！先别急着吃嘛，我来教教你怎么吃？首先，夹起米线，放在勺子上，动作要快，不然软软的米线会在中途断开。然后把勺子轻轻向下一摁，灌进汤汁，再夹起一块小小的、QQ的豆腐，放在米线上方，在旁边放上一点肉，张大嘴巴，一口吃进嘴里，啊！滋味无穷！

写到这，我已经淌口水了。不说了，如果你有幸来大姚玩，一定要尝尝哦！

**宁海家乡美食600字以上作文9**

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。美丽朴实的回族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！”那戴着回族帽子的\_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。

**宁海家乡美食600字以上作文10**

淳朴的家乡菜，是家乡独特的标签。一个人无论在哪儿，只要看看他碗里吃的菜，大抵能猜出他是哪里人。

我的家乡在江南水乡，正如江南淡淡的风情一样，家乡的菜也是以清淡著称。每当暮色四合，每户人家都会摆出一个小桌子，一家人就围坐在那张桌子上吃饭。此时，到处飘散着氤氲热气，弥散着扑鼻清香。那清香，如春风送来的田野的味道，沁人心脾。

我爱吃家乡菜，尤其是我奶奶做的炸响铃。这道菜的制作过程并不复杂，只要准备好油豆皮、肉末和一个鸡蛋就好了。肉馅儿用的不是很多，把鸡蛋打在肉馅儿里，放盐、胡椒粉、鸡粉，充分搅拌；再把一张油豆皮铺开，在一头码放肉馅儿；然后把这一大张豆皮直接卷过去，在豆皮的尽头抹上一点面糊；切成段，下油锅炸，不一会，一道香脆焦黄的炸响铃就制作完成。这道菜为什么叫炸响铃呢？奶奶告诉我，因为入口咀嚼的一刹那，发出嘎吱的声音，如同清脆的铃声，炸响铃因此得名。

江南水乡曾是古代游子常常光顾的所在，“独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲。”那些不能回家与亲人团聚的游子，他们可曾习惯吃我们的家乡菜？他们是否也吃过我爱吃的炸响铃？他们吃不惯江南菜的时候，是否也在思念着可口香甜的他们自己的家乡菜？十年或者二十年后的某一天，如果我在异地他乡的一处小店吃上了一道家乡菜，我会不会如苏童一样“错把异乡当家乡”？我会不会在品味家乡菜的过程中消解乡愁呢？

光阴飞逝，我离开家乡来到深圳已多年，儿时的情景现在变成了模糊的镜头，家乡的那些美味菜肴也成了朦胧的影子。年少轻狂的我似乎很少体会思念家乡的感觉，也无法体会古人远在他乡时对家乡深沉的遥想。可每当吃着清淡的家乡菜，我就会告诉自己，我不是爱吃“辣椒鱼头”的湖南人，不是爱吃“小鸡饨粉条”的东北人，也不是爱吃“生猛海鲜”的广东人，我是个爱吃清淡菜的江南人。我对江南水乡的万般情结就浸没在家乡菜淡淡的清香里。

家乡菜，在我记忆里永远散发着诱人的香味。

**宁海家乡美食600字以上作文11**

菜稞是我家乡海丰梅陇县的特色小吃，因其选材独特，味道喷香可口而远近闻名。我最喜欢的风味小吃就是它――菜稞，一种像饺子一样的小吃。据说，菜稞是为了纪念抗洪送乡亲们上岸的一位神通广大的老神仙而生的。菜稞采用刚刚收成的新米磨成粉，在太阳底下晒干。制作时用温水搅拌，用手揉搓，成为很有弹性的垛皮，再以芹菜、蒜子、瘦肉、鲸鱼丝，加上炒熟的芝麻和花生米为内馅精制而成。一般来说，蒸熟便可吃。也能够蒸后再煎，味道会更加可口。

每年寒假回家乡，我下车后的第一件事就是去吃菜稞。瞧！

那盘子里摆放着的菜稞多像一只只晶莹剔透的白色小船。咬下一口。脆脆的，香香的，滑滑的。馅料的香浓顿时溢满我口中，让人回味无穷。我再也顾不上什么淑女形象啦！

我一口接一口的吃得满头大汗。满嘴是油，我仍是吃得不亦乐乎！

直到吃得我的肚子圆鼓鼓的，我的嘴角才露出了满足的微笑。最后离开家乡，我还要拎上一大包菜稞呢！

朋友，听了我的介绍，你们是不是已经垂涎欲滴呢？如果想吃，那就请来我的家乡做客吧，我保准你会吃得啧啧称赞，让你大饱口福！

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn