# 舌尖上的内蒙古作文(通用43篇)

来源：网络 作者：星月相依 更新时间：2025-06-03

*舌尖上的内蒙古作文1“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\*\*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...*

**舌尖上的内蒙古作文1**

“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\*\*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\*\*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。

**舌尖上的内蒙古作文2**

我的家乡位于四川省德阳市什邡市。我的家乡虽没有诱人的\*\*烤鸭、也没有云南的过桥米线、更没有天津的狗不理包子……但却有令我垂涎三尺的连山回锅肉和麻婆豆腐。

先去看看连山的回锅肉吧！先要准备好碑县的豆瓣酱、蒜苗、花椒、姜、味精、油、盐、豆鼓、最后选用连山特有的跑山猪身上的五花肉。材料准备好了，现在就开始做菜了。

首先，将准备好的五花肉洗干净，然后放进开水锅里煮，趁此机会，赶紧把蒜苗和姜也洗干净，一个切成段，一个切成片。当五花肉煮到七分熟的时候，拿到菜板上，切成CD碟厚、手掌长的肉片。接着来回地晃动锅，防止肉片粘在锅里。先放入几枚花和几许姜片。翻炒到有味道时，放入切好的蒜苗，翻炒了一会儿，又加入碑县豆瓣酱。炒到肉片弯曲时，放入豆鼓、味精、盐，再炒几下，待其入味后，放进盘子里，一盘连山回锅肉就完成了。

各位，紧接着我们要做的是麻婆豆腐。要准备的材料有：一块豆腐、葱、姜、蒜、肉碑县的豆瓣酱、味精、油、花椒粉。马上就开始做了。

现将锅洗干净，后将豆腐切丁、倒入一杯白开水，侵泡，沥水。葱、姜、蒜都切成末。旺火把锅烧热，加上油，下肉末炒散转变颜色，再放入葱、姜、蒜，放入碑县豆瓣酱，炒出红油，将红油倒进碗里，豆腐丁下锅翻炒，再加汤和味精，再加入花椒粉，待其入味即可起锅了。

各位，相信你们早就口水直流三千尺量吧？欢迎来我们家乡品尝美食。

**舌尖上的内蒙古作文3**

看《舌尖上的中国》第二集，看得时候又鼻子酸酸，眼泛泪光。晚上躺在床上，翻来覆去了很久都睡不着，掉下不少眼泪。

复活节假期，回家了一趟。五年没有回家过过清明了，今年妈妈使尽浑身解数，把江南的春天隆重地给我过了一遍。

鲜竹笋蒜苗红烧肉；刀鱼用筷子去肠，笋尖葱姜滚水鱼下锅，吃剩的鱼骨油炸；刚上市的小青菜做成的翡翠烧卖；冒芽的韭菜炒蛋炒饭；刚长出来的新葱做成的烧饼；芦蒿炒臭干；新蒜和新香菜用来下面；路边生机勃勃的各种野菜——黄花菜，菊花秧，采来蒸，煮，配肉配鱼，怎么都好吃……

临走时妈妈说，你以后，清明假期都回来吧，春天真好啊。于是，第二集里那句“中国人用食物的变化感受四季的更替”深深戳中了我的泪点。 因为现在的我，住在一个都市里，一年四季超市卖的菜都是一样的。 越来越觉得，我被撕裂，被硬生生从故土扯开。痛苦不堪。

我深深依恋故土的生活，物象便是食物与味道。回家的那些天，每天早晨我都会和妈妈去逛菜市场。人们挑选，购买，讨论食物，热火朝天。总是能在菜市场上遇到各种熟人，寒暄以后总是要介绍一番今天要做些什么菜。似乎这些就是一切的生活。我迷恋着这些热闹的场景，贪婪地寻找，观察，勾勒。

我不止一次地想，如果，我只知道这个世界该有多好，我永远停留在这个世界有多好。可是，我却有另外一个世界。

我不止一次地宽慰自己，故土，可能只是自己臆想出来的桃花源。可是，当我看到屏幕上，那些人，用心耕种采摘果实，郑重为家人制作食物，品尝味道而满足的神情，我便想要流泪。这不就是我的故土吗？这些踏踏实实的日子不就是我迷恋的故土吗？这些从来不是桃花源，而是真真切切地存在啊。

许许多多的味道和记忆被这部纪录片唤醒。

放学回来，外婆说，今天包饺子。记忆里的厨房便是一片永远也散不去的雾气；端午，外婆和妈妈会坐在厨房的门后，包粽子。大高压锅里是用酱油腌制好带着褐色的糯米，青花瓷碗里照例是肥瘦得宜的猪肉。那年高考，每天的早餐都是一个粽子；夏天，外婆煮黄豆，发酵。在盛夏时节满院子的酱缸；蟹肥时节，女人们围坐在家里的八仙桌前，把一只一只的螃蟹蒸煮，肢解，剔骨取肉，熬成的蟹油可以吃一年；冬天，把老豆腐浸上水，数九寒天放在院子里就可以做冻豆腐，火锅或是炖肉，都是无上的美味；……

我也会是片中所说，那些过年过节才回家的孩子。我也将会成为一个飘泊的，永远的异乡人。故土不再是故土，食物和味道却已经成为我的烙印，他们促使我自己学做饭，寻找我自己的归属感和身份认同感。我愿，我的后代，不要再与故土分离。

**舌尖上的内蒙古作文4**

临近祖国建国xx周年，每个人的心都在欢呼，每个人的心都在跳跃！\*啊！生日快乐。我们班也为祖国出了力，在班\*\*茅老师的\*\*下，我们决定来一次野炊，自己动手，丰衣足食。在过程中体会做饭的感觉。

在星期五，同学们分好组，讨论好合作方案，带锅的带锅，带菜的带菜，带碗的带碗，总之忙的不可开交。在星期六晚上，相信每个人的心情都跟我一样激动、兴奋吧。今天早上，下了点雨，好在不影响我们的计划。一大早，都在讨论带了什么东西，该带什么东西……临近12点，激动的心情无法在\*\*。

野炊终于开始了。我们小组的人都把带来的东西一一放在桌子上，地上，等待组长发令。首先我们发煤炉，再不会发的情况下，我们搞的乱七八糟，好在有位老爷爷，不然就发不着了。火渐渐地旺起来了，我和苗苗等人，用扇子拼命地扇，终于煤炉发好了。我们开始做菜，一些人做水果沙拉，一些人做炸薯条，忙得没空说话。在全组人的努力下，第一盘菜出锅了。我们尝了一下，味道可真好。最让我激动的是别人来品尝我们的菜。我们端着菜找人品尝。当品尝者打上A时，我们的心被提了起来；当品尝者打上A以下的等级时，我们的心又掉下来。这样不知掉了几回。我们做了“金牛报喜”、“桂花圆子”、“糖炒栗子”。到现在，终于该我当大厨了。我在锅里放上油，等油热了时，我又把肉放了进去，用铲子翻炒，当时我好高兴，因为这是我第一次做菜。我心里一直想：这肉一定要好吃，不然太伤我自尊心了。想着想着，肉就熟了，在组长的帮助下，肉出锅了。接下来是找人品尝，看着他们打上一个个A时，我好高兴，像吃了蜜糖一样。我又自己尝了一下，啊，真好吃。这是自己劳动的成果，所以我觉得真好吃，相信你们吃到自己劳动的成果也这样吧。

时间飞逝，接近野炊的尾声了，在茅老师的催促下，我们只好狂吃东西。搞卫生是一项艰巨的工程，要搬桌子、扫地…… 比做饭还累。搞完一切，我们爬上楼梯，都两腿发软两眼冒金星了。

愉快的心情无法在心中\*\*，每个人身上脏了，但心里一定是甜的。我爱野炊！

**舌尖上的内蒙古作文5**

《舌尖上的中国》是一档美食的纪录片，给大家带来了中国各地的美食生态，让我们了解了中华饮食文化得精致和源远流长，让各种吃货大饱眼福！！ 作为一个吃货来说，吃东西必然是最幸福的，我常常会看关于美食的电影或者电视节目，但是当我是第一次看美食纪录片《舌尖上的中国》时，堪称完美的画面，独特的旁白，垂涎欲滴的美食，我深深地被它吸引了。

《舌尖上的中国》是中国大地的美食集锦，从南到北，从东到西；从江南水乡到黄土高坡，从无际草原到广袤的黑土地；从宁静的乡村到繁华的城市；美食丰富多彩，无处不在，见过的没见过的，吃过没吃过的，统统出现在我的视野里。各种美食充满了地域特色，不仅让我了解了各地美食，同时也让我了解了各地的风土人情和美食的历史，让我受益匪浅。

最最吸引我的是那色香味俱全的各色美食，大草原的奶豆腐，澳门的虾酱，东北的酸菜炖粉条，湖南的臭豆腐，陕西的臊子面、肉夹馍，云南的腊肠……看得我是垂涎欲滴啊！纪录片里最精彩的是把各种美食从选料，到制作过程，再到成品，讲述的非常细致，甚至连最不起眼的大米，也变得神秘而充满色彩。

这档美食节目不仅让你胃口大开，更加重要的是通过美食让我开阔了眼界，让吃货们的精神境界更上一层楼，在欣赏节目的同时，由衷的赞叹我们中华民族的美食博大精深，民族文化源远长。

**舌尖上的内蒙古作文6**

家乡的美食我的家乡最著名的特产就是那迁西板栗了。每当想起那迁西板栗了，我就会口水流下三千尺，会迫不及待地去吃。

有一天，我们家东北的亲戚，来唐山做客，爸爸妈妈叫我带他们四处玩玩，吃点土特产，我兴高采烈的带他们去了，先逛了美丽的南湖公园，再逛了会展中心的陶瓷博览会，又去了抗震纪念馆。津津有味的吃了酥糖，棋子烧饼，万里香烧鸡，麻糖，迁西板栗。吃的我们肚子快撑破了。那几个亲戚连连叫好，说好久都没吃到这么好吃得东西了。一人还买了一盒迁西板栗，一袋麻糖说要拿回去给他们家人吃吃。

回到家后，爸爸妈妈夸我是个好导游，看着亲戚，那一个个满足的眼神，表情，不禁引出我的深思：这都是先辈们创造出来的佳绩却没有享受这种荣耀，我们什么都没有干过。

迁西县位于燕山南麓，长城脚下，滦水之滨。迁西板栗是河北省传统特色农产品，至今有20xx多年的栽培历史，独特的土壤和气候条件造就其绝佳的口感和风味，产品主要销往\*\*、\*\*、韩国、港台地区及上海、广州、大连、深圳、昆明等\*\*60多个大中城市，深受\*\*外消费者喜爱。

迁西板栗外形玲珑，色泽鲜艳，不粘内皮；果仁呈米黄色，糯性强，甘甜芳香，口感极佳；富含维生素、胡萝卜素、氨基酸及铁、钙等微量元素，长期食用可达到养胃、健脾、补肾、养颜等保健功效，有东方“珍珠”和“紫玉”的美称，\*\*\*\*称为“\*甘栗的最佳食品”。

听了我的介绍，你有没有兴趣来尝一尝迁西板栗呢？

**舌尖上的内蒙古作文7**

舌尖上的中国，是我所喜爱的一类电视节目。它诠释了中国的饮食文化和各地的风俗。

看完舌尖上的中国这个节目，是我对中国的各地没事都有了更深的认识，是我最记忆犹新的是山东杂粮饼。它不仅诠释出了山东人的敬业，又诠释出了中国人民的朴素。所以我对它有独特的喜爱。

舌尖上的中国，是我们中国有可能是唯一的一类关于饮食和文化同在的一类电视节目。看完这哥节目候，我的口水流的是越来越严重，说起来不怕大家们笑话，实际上我对与舌尖上的中国上演出的大多数美食都没有吃过。但是我通过这个节目使我知道了中国地方差异和地方文化。

中国，是一个五十六个民族组成的国家，有着最起码五十六个不同的文化差异。所以，舌尖上的中国这个节目的推出，使我们更加知道了中国文化和饮食的博大精深。

所以，我希望大家都可以看看舌尖上的中国这个节目，他它可以教我们做菜，也可以教我们知道饮食的文化。

**舌尖上的内蒙古作文8**

一说到舌尖上的中国，毫无疑问，人们的脑海里肯定会想到很多名吃，比如：重庆的酸辣粉，开封的小笼包，郑州的烩面，山西的刀削面等等，这些都是各具特色的名吃。

但在我看来，早上喝一碗热气腾腾的胡辣汤才是王道。那一碗鲜美的胡辣汤含有好多种独特的味道，特别是上面撒的一些牛肉丁，更是美味。看那颜色，浓浓的咖啡色，让人垂涎欲滴，再看汤里面，有花生、豆皮、牛肉片和粉条等，真是一个食物的博览会啊！

馋嘴的我一进店里就迫不及待地想吃，因为，一股浓郁的香味扑鼻而来，让人垂涎三尺。我趴在桌上看着那满满的一碗胡辣汤，急忙拿起勺子，慢慢品尝起来，那味道真是妙极了。在嘴里品上几口，汤的热和辣就开始扩散起来，稍不留神，那滑滑、嫩嫩的粉条，就会悄悄地滑进你的喉咙，接着就是那花生，一咬，花生就崩在嘴里，又香又脆。虽然我被辣得舌头打颤，满头大汗，可我还是越吃越想吃，真是过瘾啊！我又喝了一口，汤碰在我的舌尖，麻麻的，嘴里满满的，汤又滑进了我的喉咙里，顿时，我的嗓子像着了火一样，我想喊，可是又被满嘴的辣堵住了，几秒后，我才缓过神来，我想，如果你能揣起碗，大口喝，那才叫豪爽呢！吃了好一会儿，我才停下来，

这就是郑州的名吃——胡辣汤，热与辣的搭配可谓天作之合，如果你能来郑州的话，那才叫有口福呢！

**舌尖上的内蒙古作文9**

美食是每个地方不可缺少的东西，像城市的明信片，鲜明又好记。我的家乡也有口味各异的美食—泰山炒鸡、粉皮炒鹅蛋、泰安三美……没事数个几小时没问题。不过，这最有名的当属煎饼卷大葱。

煎饼卷大葱--听着土气，但吃起来却很香，很美味！人们用高粱、小米、玉米……混在一起，浸泡，打成面糊。再经过一夜的沉淀，发酵，隔天早上早早地起来，支好特制的锅，烟雾缭绕中工作就开始了。墩布擦锅，原本\*滑的锅面刹那间亮如镜子。趁热熟练的舀起面糊，倒在锅面，熟练地用耙子顺着旋转的锅面摊\*面糊。整个过程无缝衔接。当边缘的煎饼翘起时，用\*铲顺锅轻滑一周，一张薄如纸，金黄香脆的煎饼就做好了。整齐的码在盘内，吃的时候配上几根油绿的大葱，压好的花生碎，芝麻椒盐，几根细细的提味的咸菜，卷成一个卷，咬一口，咸香辣脆，别提多带劲了！

别看这么简单的一卷一咬，里面的学问可大了去啦！比如说蘸的大酱。大酱是由黄豆，蚕豆等为主料，以麦麸、淀粉、盐、糖等为配料，利用毛霉菌的发酵作用制作而成。这可不是随随便便的酱，因为后期还要经过店家的秘制，才能上桌。这可是整道菜的精华。再比如说，如果食客点了这道菜，一定会先上。这又是为什么呢？这是因为这道菜有开胃的功效。当刚刚烙好的“煎饼哥”遇到“甜酱妹妹”，绝对是一道大菜。不过，由于各家的制作方法不同，煎饼卷大葱的味道也就不同。但有人却认为煎饼卷大葱并不好吃—觉得又粗又硬。但没关系，正所谓“酸甜苦辣，众口难调”。

好啦，不多说了，欢迎你们来我的家乡亲口品尝美食。

**舌尖上的内蒙古作文10**

“啊，”正看着电视\*\*的\'我禁不住大叫起来，刚被饭填饱的肚子，顿时变得饥肠辘辘，妈妈也被画面中的“朝鲜打糕”馋得一塌糊涂，爸爸则被“炭烤大肥羊”搞得肚子不停地“咕咕”叫。

“爸爸，明天我们就去坡子街吃个饱，怎么样？”

“好啊！”

第二天，我们全家来到坡子街，满怀着希望而来。刚进坡子街，人山人海。香气溢人的臭豆腐一下迷住了我。爸妈却一声不吭地拉着我望前走。天呀！这就是美食文化节？地上垃圾随处可见，小摊上苍蝇也飞来做客。在挨挨挤挤的人群里，细菌们可高兴了。从这个小孩身上蹦到那位女士手上，又跳到这位老爷爷将要入口的食物上。爸爸买了一份汤，喝后只想吐，险些送医院检查。我也无心品尝我的“美食”，只觉得肚中疼痛不断\*\*我。妈妈差点呕了。

唉呀，这就是美食文化节？不如左家垅前面的小摊。“美食节”的美食既不便宜，也不干净。这才使完美的坡子街成了“跛子街”，真是气愤！我们扫兴而归。

这就是坡子街的美食文化节！

**舌尖上的内蒙古作文11**

民以食为天。\*自古就以独特的美食闻名于世，什么八大菜系呀，什么蒸煮烹炸呀，\*的美食受到了全世界人民的青睐。不必说香酥可口的\*\*烤鸭，也不必说味美肉嫩的南京盐水鸭，更不必说肥而不腻的上海酱鸭，在我们繁华美丽的上海就有一道远近闻名的地方小吃——南翔小笼馒头。

我想外人听了也许会不以为然：“不就是小笼包吗，有什么稀奇！”哎，你们可说对了。这小笼馒头确实是\*凡，不过它在\*凡中体现出了自己的奇特。且听我慢慢道来。

南翔小笼馒头又叫南翔小笼包，是上海郊区南翔镇的传统小吃，已有100多年的历史。该品素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而闻名，是深受\*\*外顾客欢迎的风味小吃之一，南翔小笼馒头的馅心是用夹心腿肉作成肉酱，不加葱蒜，仅撒少许姜末和肉皮冻、盐、酱油、糖和水调制而成。馒头的皮是用不发酵的精面粉做成的，50克面粉可以包8个，100克一笼。蒸熟后的小笼馒头，小巧玲珑，形似宝塔，呈半透明状，晶莹透黄，一咬一包汤，满口生津，滋味鲜美。如果吃时佐以姜丝、香醋、配上一碗蛋丝汤，其味更佳。南翔小笼馒头的馅心还可以随季节变化而变化。初夏加虾仁，秋季加蟹肉、蟹黄、蟹油。豫园商场内的南翔馒头，是豫园商场内的有名风味小吃之一。

正是由于这样，南翔小笼馒头才受到这么多人的欢迎。同时，南翔小笼馒头也带来了一定的经济效益，现在，上海几乎所有的早点摊子上都在做南翔小笼馒头，而且有些摊子大胆创新，还发明了蔬菜汁皮的南翔小笼馒头，销量也不错。

听了我的介绍，我相信不管有没有吃过南翔小笼馒头的人一定会喜欢它的。相信在不久的将来我们上海的南翔小笼馒头也会走向世界、面向未来，让那些老外也赞美一声Very Good！

**舌尖上的内蒙古作文12**

当当！我来啦！今天，我作为一名没事评委来到这里，像我这种资深的吃货，怎能会对这种事不兴奋呢？

那我今天要品尝的菜是野生鱼煮豆腐，我迫不及待地坐在椅子上，只见妈妈端来一个大砂盆，隔着锅盖，我似乎都能闻到香味了，一打开盖子，上面的水蒸气就像极速赛跑的运动员一样，全部跑到我的眼镜片\*\*，我瞬间成为了一个“盲人”，终于可以开吃了，经过刚才那么一折腾，汤都快凉了，再一看，汤部形成了一圈胶质层，几块老豆腐漂浮在鱼汤上面，一块一块，像七巧板一样，小巧可爱，那条大鱼沉没在盆底，炸至金黄的外表，在阳光的照耀下晶莹透亮，它的皮薄得似乎一动就破，终于可以开始品尝了，因为对外面那层很好奇，便夹起一块豆腐沾上一点儿胶层，尝尝，也没什么味道，我就把鱼汤搅开，发现汤变得很白很白，好像粉笔似得，就盛了一碗鱼汤和几片鱼肉，还有豆腐，因为妈妈说太烫了，让我等一会儿，那像我这种吃饭，一定是等不了嘀！

所以，趁老妈不在，赶紧吃下了一块豆腐，我不尝不知道，一尝“烫”一跳，那豆腐从我的嗓子先窜到心脏，再从心脏窜到肚子，烫得我抱着肚子“嗷嗷”大叫，果然是“心急吃不了热豆腐”啊！，我只好耐心地把豆腐吹了吹，，慢慢吃下去，入口滑嫩，我又尝了一口鱼皮，金黄的外皮又脆又香，吃起来“吱咯吱咯”的，里面的鱼肉很鲜，味道很细腻，入口即化的感觉，再吃一口，有一点五花肉的味道，肥肥的，软软的，吃着吃着，又觉得是牛排，很有嚼劲，越吃越香，越吃越想吃，我又把鱼汤端过来，上面又结了一层胶质，我以为汤凉了，但刚尝一口，就先被鱼刺卡到了，接着，一阵火山爆发在我的嘴里开始，我跳了起来，脸通红通红的，喝了一大瓶饮料才止住了舌头的麻木。

鱼鱼煮豆腐，看似普通的\'一道菜，吃起来却能吃出不一样的风味。

——家乡的美食小学作文

家乡的美食小学作文

**舌尖上的内蒙古作文13**

一早，20xx年杭州市天长小学“伙伴节”正式开幕了!这次与往常不同，是以家乡为题，寻找自己的“同乡”结成一个伙伴团。每个伙伴团可以选“民歌团”(家乡歌曲展示);美食团(家乡美食品鉴);工艺品团(家乡工艺品展卖)进行活动。

上午举行的是家乡民歌展示和家乡民俗趣味知识竞赛，有10余个“民歌团”展示了自己的节目，有的拍摄得很有“明星范儿”呢，同学们在教室里通过视频看得津津有味。等到家乡知识竞赛的.时候，班级里更是一片火热的讨论声音，唯恐自己班的答案不正确。

当然，大家更加期待下午的展卖会。

时针一指向一点正，刹那间，同学们“倾巢而出”，蜂拥到希望园集合，操场上一片繁忙的景象：很多美食展卖的摊位为了吸引顾客，都挂起了横幅，有些同学和家长还\*\*着装，像真正的大厨一样!浦江的小伙伴索性把两个团合在一起，现场做起了麦饼、面条……吸引了很多人在旁边大快朵颐。

我带了两个一年级的小朋友，也加入了品尝的人流中。

“嗨，正宗的缙云烧饼嘞!”“我们去那儿看一看!”“你这多少钱?”“五块一个，五块一个!”“太贵了吧!”操场顿时变成了一个“美食城”，热闹非凡，人山人海。我不但自己得买点东西品尝，还得看住三个小朋友(有一个是别人请我管的)，不能让他们走丢了。不同的家乡美食确实都别有风味，每样都很好吃，不一会儿，一个小朋友就“金钱耗尽”了，我只能用我的钱来帮他们买东西，让小朋友一饱口福，不留下遗憾!

时间像小马车啊，时间像小马车啊，伙伴节在不知不觉中就到了结束的时间，我和一年级的小伙伴一一告别，我祝愿明年的伙伴节更有创意!

**舌尖上的内蒙古作文14**

俗话说：“民以食为天。”每个地方都有着自己独特的风味小吃。提到美食，大家一定会想到四川成都，因为它有着“吃在四川，味在成都”的美誉。其中最令我垂涎三尺的就数水煮肉片了！

水煮肉片属于川菜系，麻辣，是这道菜的特色。在四川，家家户户都会做这道菜，当然，也是我们家出现频率最高的一道菜。它不光好吃做法也很独特。

做水煮肉片，配料是关键。有碧绿的生菜，乳白的豆腐，晶莹的豆芽和金灿灿的土豆，还有花椒和小米辣。首先把豆腐放入锅中，然后再把去皮的土豆放进去。等过了三四分钟后，再将豆芽和生菜放入锅中。这样，第一道程序就完成了。我们开始第二道程序。把切好的小米辣，姜，干辣椒，花椒放入另一个锅中加油翻炒，等小米辣炒至金黄色时再加入肉片和一碗高汤煮沸，第二道程序也好了。现在只差最后一道程序了，就是把两锅合二为一，这样美味的水煮肉片就做好了。

做好的水煮肉片把菜和肉的颜色都汇聚在了一起，可好看了！乳白色的汤上飘着金黄色的油，汤中浸泡着白色的豆腐，深绿色的生菜，淡黄色的土豆，晶莹的豆芽和鲜美的肉片，再加上金黄色的小米辣点缀，就像绽放于春天的花朵。

水煮肉片不仅看相好，味道也好。

吃水煮肉片就是一种享受。咬一口肉片，那汤汁立刻从嘴里溢出来，流进我的嘴里，瞬间感觉到舌头上的每个味蕾都张开嘴巴尽情地吸允着美味的汤汁，那香味充斥到每个细胞里，等肉片里的汤汁滋润过每一寸味蕾后，又伴着肉片从喉咙里滑下去。三五下水煮肉片就进了我的肚。味道好极了！

第一次吃水煮肉片时，它的味道就深深的刻在我的脑海里。虽然它隐与民间，但是仍掩饰不住其熠熠的光辉。

“舌尖上的中国，味蕾中的精灵。”用这样的的句子来形容水煮肉片，不带一点儿浮夸的成分。

**舌尖上的内蒙古作文15**

其实每看完一集后，静心回想一下内容，总会羞愧难当。“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的诗句从小就会背诵，但是不经历田头劳作的辛苦，怕是永远不能理解这句话的含义。影片最起码告诉了我们在今后吃饭的时候一定要怀有一颗敬畏之心。在你品尝鲍鱼等海味的时候，要知道潜水员的工作之危险，在吃藕的时候也要想到那挖藕人的辛苦，在吃鱼的时候也要明白这可能是渔民苦苦等待数月的一次运气的成果。

其实能够有和自然接触的生活经历是幸福的。小的时候，爸爸总是要我去农村住段时间体验生活，那个时候不懂什么是生活，误把电视，干净的厕所和没有蚊虫的夜晚当成美丽的生活。幼小的年纪即被这些现代化的东西俘虏了，更可怜的是把这种俘虏还当作是一种享受。现在明白了爸爸当初的良苦用心，可是为时已晚，我这样一个没有多少在农村童年生活的人注定是一种不健全的人生。爸爸虽然文化水平不高，但是从农村长大的他深深地明白那齐腿根深的泥土意味着什么。

我们这代人，最起码像我这样的人是无法挽回了，可是我们的下一代呢，他们连一个叫他们去农村体验生活的爸爸都没有啊。我们出生在高楼间，不知道邻里的热情，也不知道泥土的芬芳，不懂得协作的精神，更不明白取舍的智慧。占有的欲望充斥着我们的大脑，自私的念头无时无刻不在摧残我们的心灵，我们还能有父辈那种背朝黄天面朝土的质朴吗，我们还可以有收获的喜悦和感恩的心吗。想起了普利策克奖得主王澍提出的质疑“再过二十年，我们还能叫我们自己中国人吗，我们周围的一切都不是中国的。”是啊，我们甚至抛弃了养育我们千年的土地。钢铁怪兽的牢笼里的你我甚至已全然没有勇气去找寻我们自己本来的面貌。

一个怀揣设计大师梦想的我还在学生阶段，但是不得不去思考这个问题并尝试去寻找答案。

全剧的结尾说的好：“无论埋头种田，还是低头吃饭，他们总不会忘记抬头看一看天。”看着每一集结束时那些可爱的人自然而又真切的笑容时，才真正感受到中国人的伟大和智慧。苦难是一种磨练，是上苍的馈赠，而收获更是一种喜悦，是自然的礼物。

最后一集的张桂春留给我很深的印象，他似乎提供了一种答案。生活在高楼大厦中我们真的就不能重新拾回自我的本真了吗。自然总是无私的，只要你愿意投入她的怀抱，他必然会敞开她的胸怀给你最温暖的拥抱。

我又想起了我以前写过的一句话：“如果说土地是母亲的话，那么中华民族就是集体恋母的民族，男性坚强的外壳里是一颗温柔而善良的心。”我们的血脉里流淌着这样性格，只要我们愿意去拾回，就会有属于我们的明天。哀莫大于心死，我激励自己前行。

**舌尖上的内蒙古作文16**

世界上有凶涌澎湃的大海，清澈见底的小河，有起伏的山峰，有金黄的沙漠……我最喜欢的是辽阔的草原。

一个暑假，我们一家去到\*\*\*大草原。一下车，映入眼帘的是湛蓝的天空，迎面扑来的是新新的空气，泥土的芳香。远远望去，是连绵不断的小丘，高山。目之所及，满目苍翠，密密麻麻的小草就像给这一片草原铺\*\*绿色的地毯。远处还有一些羊群，就像给无边的地毯绣\*\*白色的大花。一些五颜六色的小花，点缀在上面，有红的，黄的，蓝的，紫的，粉的……为草原增添了许多生机。

我们继续向前走，看到是马群。原来这里是马场，马儿见了我们，“呼呼”地叫着，好像是在欢迎我们的来到。我们走到小丘旁，只见连绵起伏的山峦与天相连接，在太阳的照耀下，仿佛披了一层红纱，显得格外魅力。小丘的旁边还有一条明亮清澈的小溪。小丘倒映在河面上，加上蓝天白云的，就像一幅风景画。风来了，拂过万物轻轻地来了，好似一股清凉的甘泉，泌入人们的心田。

在辽阔的草原，处处可见一朵朵白色的大鲜花，它们就是家喻户晓的蒙古包。远远望去，它们宛如粒粒珍珠，在柔软草绒布上闪闪发光，仿佛是在碧绿草原上绽放的一朵朵白莲花。每个蒙古包的花纹都不一样，许多蒙古包连起来，就成了一道亮丽的风景线，独特，神秘。住在蒙古包，不时飘来烤羊的肉香。

我爱\*\*\*的草原。

——介绍\*的美食作文3篇

**舌尖上的内蒙古作文17**

藕蒸大骨这道菜被我们全家公认为是妈妈做的最好吃的一道菜了，妈妈总能把这道菜做得香气四溢，老远就能闻到一股诱人的香气。

我和爸爸每次都会被这香气所折服，直奔厨房而去，没有胃口的人，只要闻到这香气，胃口就大开了。

要做这道菜时，妈妈总会一大早就去菜市场买新鲜的藕和大骨，再把它们分别洗干净，把藕切成小块儿，准备好花椒、清水、还有食盐、八角，接着把准备好的材料放入高压锅里蒸一个小时左右。等白色的蒸汽直冲上来时，就能闻到藕的清香了。把做好的.菜倒扣进一个大碗中，就可以开吃了。

我先夹了一块肉，不过大多是骨头，把骨头外的肉吃了，再把骨头里的肉一吸，里面的骨髓也随之一起被吸了出来，据说营养十分丰富呢。这样大的一根骨头能被我吃得干干净净。再夹一块藕，轻轻一咬，里面的汁液流入我的嘴里，还有许多藕丝，细长细长的，从我的嘴里抽出，好像我也会吐丝一样。

一锅藕蒸大骨顷刻间就能被我们解决掉，如果有机会，大家也可以品尝一下我们家的藕蒸大骨，一定会好吃的让你念念不忘。

**舌尖上的内蒙古作文18**

三人行，必有我师焉。办公室丁丽娜老师是个女诸葛，听其言，经常令我脑洞大开。这不，本次的“舌尖体”就是从她那里获知。

很喜欢玩文字游戏。带着一帮学生，玩文字游戏更是不亦乐乎。以前玩过“说明书”、玩过“剧本”、玩过“控告信”、玩过“宝塔诗”。这次，一听可以玩“舌尖体”，全身细胞顿时活跃起来，这个学生一定喜欢玩，也一定能玩得得心应手。

“舌尖上的中国”也看过几集，其语言很有特色，也很风趣。往俗了说，就是“有话偏不好好说”，偏要“折腾着说”……

适逢本单元介绍民风民俗，可以结合这个写法介绍民间小吃，就这么定了！

从网上找了一些“舌尖体”语言，读给大家听，引来一阵笑声：“老师，这‘舌尖体’不难，不就是把蔬菜当作人来写吗”？

孺子可教也！

挑选自己熟悉的一道菜，动笔开始涂鸦，不一会儿便交上来片段若干，读罢，顿觉赧然：六年级学生，已然情窦初开，感情生活貌似比成人还丰富。所有的蔬菜，但凡是A炒B或炒C的，一律谈起了恋爱。其语言之俏皮之老练，令我惊讶。只是在描写的时候，一味夸张地写它们之间的相遇，倒把制作方法和口味给遗漏了。

拿了学生习作，再度讲评，夸张要有度，描写要结合材料介绍、制作过程、佐料、菜品的色香味……讲完，继续修改。

少顷，学生习作基本完成。一读，口水狂飙。虽介绍的均是下沙本地家常菜，然，在它们的笔下，却成了一出出充满感情色彩的艳遇，且色香味俱全。读之，令人捧腹。

“舌尖体”文字游戏结束，欲罢不能，心里不禁浮想联翩，接下去我们该玩什么呢？三国体？甄嬛体？古文体？红楼体？对，一个个玩过去，玩它个天翻地覆。让他们看看，六年级学生，玩文字游戏，一样能玩得风生水起。

**舌尖上的内蒙古作文19**

一年一度的“六一”儿童节快到了，学校特地举办了一次快乐的美食嘉年华活动。

“雨儿”为了参加孩子们的节日，和太阳公公调了个班，跑来祝贺。一大早，就下起了倾盆大雨。雨儿滴滴嗒嗒地跑到学校为美食节搭建的雨蓬上，开心地跳着舞。雨儿结伴跑到孩子们的雨衣上，陪伴着孩子来到各个摊点吃美食。雨儿哗啦哗啦地说：“今天，我们真快乐。”

“美食”争先恐后地在多个摊点散发出诱人的香味，摆弄着各个姿态，引诱孩子们来品偿。有“寿司”穿着紫菜做的燕尾服，在来回地滚动；有“冰激潾”舞蹈家穿着粉\*\*\*舞稻衣在翩翩起舞；有“泡芙”游泳队员穿着五颜六色的游泳衣在油里\*\*地游着……“美食”们异口同声地说：“今天，我们真快乐。”

活动开始了。

“小主角”们迫不及待地冲向多个摊点。每个人手里拿着钱币，脸上洋溢着喜庆的笑容。大家七嘴八舌地议论着：“这个便宜。”、“这个好吃，我们去买吧。”……孩子们撑着圆圆的肚子，满足地说：：“今天，我们真快乐，能吃到这么多好吃的东西。”

家长们像变戏法一样变出了各种各样的食品，摆在了放满食品的桌子上。妈妈们有的在制作冰激凌，有的在烤鸡翅，有的在做泡芙，还有的忙着做买卖……家长们一边擦着汗，一边想：今天，可真累坏了，但看见孩子们很快乐，我们也很快乐！

六一美食嘉年华的活动上，雨儿快乐着！美食快乐着！家长们忙碌着！孩子们是最快乐的！！！

妈妈感言：孩子参加了学校的六一美食节后，虽说下着大雨，但回家后仍旧非常非常的快乐。刚好老师布置了此篇文章，就和孩子花了一小时时间，围绕快乐的主题进行讨论。听过非常老师的课，脑中一直记得要围绕一个中心去写。让孩子开门见山的点出了活动的主题。提示孩子，当天的各个角色分别的雨、美食、孩子和家长。可以从这四方面入手。最后结束按非常老师的说法，把各段意全部中心归纳回来，要孩子把雨儿、美食用拟人的方式去写活。当然主角孩子们和忙碌的家长们，也是当天活动的关键点。

班级老师：此文老师改后，就直接在作文后写着打印发博客。

**舌尖上的内蒙古作文20**

先给你们讲个笑话，从前有两个人来到米线店，问米线多少钱，老板说：“米线五元，过桥米线十元”，其中一个人不解的问：“同样是米线，为什么这一种这么贵呢？”那一个人说：“那五块钱不是过桥费吗！”可见那时过桥米线已经天下文明了。

今天，爸爸带我去大刚鸡丁米线馆，还没有进门我就闻到了阵阵米线的香味，当热气腾腾的米线散发着诱人的香味，令人垂涎欲滴，碗内有鲜红的鸡肉丁，翠绿的菠菜，还有浓香的鸡汤，还有一个个圆圆的鹌鹑蛋，馋的我口水直流，但我转念一想，如果知道米线是怎样制作的，就可以天天让妈妈做给我吃，岂不是更幸福呀！

我三蹦两跳来到厨房，看到厨师正将米线放入汤内，一边往锅里加入菠菜，鸡肉丁，和一些不知名的调料，我好奇地问，：“叔叔，刚才往锅里面放的是什么呀？”叔叔回答道：“刚才往锅里面放的是八角，桂圆，花椒，和一种秘密的调制料。”我看到叔叔把一个袋子放入汤锅，我好奇的问道：“为什么要把袋子放入汤锅里呢？叔叔说：“我秘制的调料有一些了辣，放入汤锅直不过增加一些味道，不会让人觉得这么辣，把香料放到袋子里只不过是捞的时候更方便罢了。”“哦”我没有探到什么经，只好回去了，米线凉了就不好吃了，回到位上我问爸爸米线的来历，爸爸边吃米线边对我说：“从前有一个媳妇，她非常有孝心，有一次她的婆婆大病不起，她的儿媳绞尽脑汁，用上好的米做成线，拌上汤汁和佐料，让她的婆婆吃，她的婆婆吃了后病好了大半。”

在听着爸爸讲故事声中，我不知不觉吃完了米线，当我打着饱嗝出来时，我高兴极了，因为今天我不仅饱了口福，还学到了知识，还有我更为那位儿媳的孝心所感动。

——\*\*\*的作文3篇

**舌尖上的内蒙古作文21**

“老板，来六碗汤包！”

汤包，在我们嵊州就是馄饨。每次回嵊州，我们一家三口都要每人吃两碗汤包。呵呵，不是我们肚子大，实在是因为这个汤包太好吃了！

不一会儿，热气腾腾的汤包就上来了，满满三大碗。一只只可爱、透明的汤包在汤水中半沉半浮，像一个个白色的小精灵在尽情地舞蹈，碧绿的葱花在一旁点缀着，扑鼻而来的猪油的香味。轻轻舀起一只，吹吹热气儿，送入口中，嗯～馅儿肥瘦相间，细腻松软。那皮儿因为纯手工制作，薄得接近透明，入口即化。一碗汤包下去，我们满头大汗，痛快淋漓。

说完了汤包，再来讲讲我最最爱吃的生煎豆腐包吧。

说起生煎包，最地道的要数“老马夜排档”了，它是越秀路上一间不起眼的小店铺，非常简陋破旧。讲究环境、气氛的人肯定不会走进这么一家小店。可是当生煎包一端上桌，你就会对它刮目相看。那个香嘞，简直令人“口水流下三千尺”！生煎包装在一个铁盘里，端上来的时候还“滋滋”冒着热气。包子与包子之间的空隙里是煎得焦黄喷香的鸡蛋，另外当然少不了的是葱花的点缀。夹起一个，蘸点山西老陈醋，一口咬进去，豆腐柔滑鲜美，加上醋的调味，显得更加香嫩。让人叫绝的是，豆腐包的底部因为经过铁盘的烘烤，有了一层香脆可口的酥皮，咬起来香酥而有嚼劲儿，让人一吃就忘不了！

除此以外，我们嵊州还有许许多多美味的小吃，如：春饼啦、干菜蒸饺啦、马蹄酥啦、豆腐年糕啦……哎呦，不行了，不行了，再说下去口水都要流出来了。怎么样，你也嘴馋了吧？要不下次回嵊州时带你一起去尝尝？

**舌尖上的内蒙古作文22**

如果说去年的《舌尖上的中国1》拍出了一部饮食纪录片的趣味精髓，那么，今年《舌尖上的中国2》则引领着我们一起走进了这部片子的思想内核，用独具特色的镜头诠释出了舌尖与人的关系，同时也为食物与文化定义了全新的答案。历经一年之后，《舌尖上的中国2》仿佛是旋转在一方琉璃天台上的舞者，自她转身或凝眸的每一个瞬间，我们似乎都能清晰地看到她思索的表情。从《脚步》到《心传》，从精湛的食材制作再到奇妙的发酵过程，我们跟随这个灵动的舞者，从金黄的麦田起步，旋转于无限唯美的深山、海边，溪流，还有激情四射的露天餐台。当那些欢畅的神态与幸福的情绪，还有期盼的眼神，逐个呈现在一方多姿多彩的荧幕上，我们也终于发现，原来在这方寸之间用音乐、画面和旁白串联起来的，不单单只是挑逗味蕾的美食，剔除掉所有的惊喜与感动，《舌尖上的中国2》所勾勒出的分明就是一道富含中国色彩的文化长廊，在这个独特的长廊里，所有的人性故事将以舞动的方式流转于纷繁的天幕或澄明的侧窗，而这些由智慧和力量铸就的美食则幻化成了一束束流光溢彩的灯柱，照亮了每一个精灵般的舞者。

我们究竟该怎样品味，才能咀嚼出一碗碗羊肉泡馍的恬静与安适？又该如何甄别，才能分辨出一张张裤带面的劲道与浑厚？当我们在饥肠辘辘的时候面对一份份食材，我们又该用怎样的动作抽离出蕴含其中的莫大能量，使这些绽放在容器中寂静的配角们逐个鲜活起来？

我们终于在《舌尖上的中国2》中找到了最贴切的答案，在渐入佳境的《心传》里邂逅了一个个浪漫的舞者。当寻觅成为反哺式的馈赠，当相遇升华成独一无二的觐见，我们会突然发现在《心传》里，正是这些穿梭于天地之间，流连于口舌之中，翻滚于汤火之内的奇妙生命体，为我们构筑了属于自己的生命世界，也正是她们带着我们一起行走在通往生命巅峰的征途中，让我们和她们一同回味着历史，珍重于当下，展望于未来。

一部《心传》就是一部武侠，我们在这里见证了人与自然的默契，感知着生命力的强大，也挖掘出中国人餐饮习惯的独特魅力，从大美徽州菜籽油的人工锤炼，到大山深处蕨根籽粑的天然烹制，我们都能够轻而易举地罗列出单单属于中国的无以言表的传统特色。师傅与徒弟的授业经历，父亲与儿子的家族血脉之恩，在美食和文化的对接交融过程中触动着国人的感动情绪，这些人们传递着美食制作与把握天赋的绝世秘籍，将高矮胖瘦的苏州糕点和抽丝剥茧的陕北挂面，也将姹紫嫣红的烫三丝和火候绝妙的上海本帮菜统统命名为一道道趣味考题，考验着所有食客的阅历与舌功，同时也延续和发展着国人的饮食文化。

在这部《心传》里，透过方寸之间我们自然不能用温度计去感知来自祖国四面八方的温度，但是我们却可以用一架天平来衡量出所有劳动者的辉煌和汗水，他们以十足的感性历练出真实的自我，用劳动的形式解答着各自对生活和岁月的理解；他们也以充盈的理性铸造着眼前的世界，这些创造着美食的人们将灶台上的食物推动了2000年，缔造出了灿烂的东方文明，让全人类在中国大地的天南海北各具特色的食物中找到了中国文化的真谛。

这就是《心传》，在这里的每一个舞者都是蹁跹于绚丽舞台上的武侠，在这部纪录片里，我们用鼓声、琴声等中国传统的乐器奏响了华夏音律，同时也用这些符号连接起了巧夺天工的食材制作，将视觉和味蕾，江湖与心传的概念逐一勾兑出不可替代的东方意味。

**舌尖上的内蒙古作文23**

说起花生酱拌面，常去“福建沙县小吃”的人一定不陌生，它可是这家小吃的特色食品，其他地方可是难得一见。

花生酱拌面不仅味道十分美味独特，样子也是别具一格，勾人食欲。米白色的面条盛在棕红的盘子里，再抹上花生酱，撒上翠绿的葱花，配上一碗散发着浓香的鸽子汤，真乃人间美味，令人垂涎三尺！

花生酱拌面做起来也要有技巧，见来了客人，店里的师傅又开始忙活起来，他麻利地捞起一大勺浸在水里的面条，举得老高，在空中一扬，细面如银丝纷纷坠一落，撒入锅中，接着一勺油绕着圈地浇上去，干锅白面就闪起了一层金光。整个过程动作又潇洒又迅速，简直就是一场绝活秀。煎煮时，火候要适中，太大了容易焦，太小了面条又不够筋斗，一般在一分钟左右便能起锅。出锅后要盛进盘子里，不能用碗，因为碗较高，花生酱不容易漫\*\*。接着浇两三勺花生酱在上面，撒点葱花，花生酱拌面就完成了。当然，还可以根据自己的喜好加辣油、醋等作料，美味极了！

虽说是拌面，但上桌时还没拌好。要客人自己去拌，拌久一点呢，味道较浓，食用之后令人唇齿留香。稍拌一会儿，味道淡，可依然清新爽口。我总是挑一起面条翻来覆去，拌了又拌，一是为了好玩，图个乐；这第二则是想要它的味道香飘四座，馋坏那些新进来的客人，看他们迫不及待的样子真的很逗。不过，最根本的原因还是因为爱\*\*浓香的拌面，忘不了，也换不掉。面拌好了，我夹起一把面，卷在筷子上，接着像吃肉串一样，小品两根，再一大口把剩在筷子上的面吃掉。久违的香醇在口腔一内萦绕，我细细咀嚼，回味无穷。

说到这里，你一定早已口舌生津，也想尝尝了吧？心动不如行动，赶快去“沙县小吃”吧！

**舌尖上的内蒙古作文24**

中国上下五千年的历史，随着时代的进步，事物也随之进步，当然，也包括我们的支撑物食粮。

上世纪，怎样获得一家老小的粮食是令人绞尽脑汁的，而现代社会面临的大问题是剩饭剩菜该如何处置，因为浪费随处可见。

暑假期间，我爷爷生日，我们去了一家饭店。上完菜后

闻着菜香我有了食欲，我抓起筷子尝了一口眼前的食物。真香。我想。这时我看见旁边有一个少年也在吃同样的菜，我想听听他的评价。“这菜真难吃，是不是人吃的，我不吃了。我窝着一肚子的火继续吃菜。这桌人一会儿就走了，他们走后人们就开始议论纷纷，都是浪费什么的。我回头一看，他们说的没错，这桌人很浪费——桌上的菜只吃过一两口就剩下了，服务员也说他们浪费。我回过头继续吃菜，心中却若有所思。走时我要求打包，叔叔说太丢人了，我瞪着叔叔说“浪费才更可耻，更受人谴责。”我拎着包在人们赞赏的目光中走出饭店，后来我看到人人都拎包出来。我很欣慰。

勤俭节约是从古至今人们崇尚的美德，现代人却打破了常规。我要告诉你们，粮食不是自来的，是农民伯伯顶风冒雨种出的，希望你们明白：“锄禾日当午，汗滴禾下土。”珍惜我们宝贵的食粮，延续中华民族的传统美德。

**舌尖上的内蒙古作文25**

中华上下五千年，中国人似乎对吃有着一种狂热的迷恋，古有易牙烹子而食，今有各种美食比赛络绎不绝，是什么让国人这么热衷于吃呢？

闲来无事，翻阅了满清的满汉全席食谱，驼峰，狮乳，鱼翅，胎衣……鲜血淋淋的食谱啊！里面传递出的是原始，野蛮，以及狂热。

说到吃，最早可以追溯到石器时代，茹毛饮血，造就了国人的一副好牙口。燧人氏钻木取火，这大概就是第一种烹调方法，从此国人对吃的迷恋一发不可收拾，秦周时期有了小米，唐宋有了以肉食为主的烧尾宴，明清有了饮食之巅峰为代表的满汉全席，现如今更是肉食，果蔬，水酒，炒，蒸，闷，煮样样精通，中国饮食文化不得不令人大为折服啊！

俗话说得好，饱食才能思\_，人活在世上最主要的就是填饱肚子，这样单纯的果腹毫无文化可言，中国饮食文化多种多样，最具有代表性的定是以下几种。

你们听说过饕餮吗？饕餮是一种中国传说中的动物，这种动物对于吃有着不可抑制的狂热，最后竟把自己给撑死了，这一境界图的就是一个爽字，三五人合伙下一馆子，吃的喝的叫上一大桌，胡吃海喝，谈天说地，到最后竟赤膊上阵，那是一个大汗淋漓，不亦乐乎。

而饭桌上的交流又是中国饮食文化的另一个重点。俗话说饭桌上好说话，是中国人长年累月积累下来的习惯，我想那是由于古代男人外出工作，妻子儿女在家只有吃饭的时候见得到一家之主一面，自然，家中的大事小事也只有吃饭的时候能够一叙。到后来逐渐发展为国人交流感情的好帮手，老友见面下馆子，找人借钱下馆子，求人帮忙下馆子，将我们中国的饮食文化发挥到了极致。

还有养生问题。国人总是迷信于吃能够解决任何问题，天气冷了吃羊肉，肾虚了吃甲鱼，头发白了吃芝麻，便秘了吃香蕉，强身健体吃牛肉，要想补脑吃核桃，红枣补血，天麻生发，在这一道道食材中是古人的传承与经验，传统的饮食文化指引着我们今人不断前进，不断完善。

而家宴则是中国饮食文化里最最有代表性的。除夕春节，窗外的寒风飘雪也阻挡不了屋中一家人其乐融融的心情；外出打工的人儿总是要风尘仆仆的赶上春运，赶回家吃顿年夜饭。那是一顿名叫思念的饭，那是一份慈祥的关爱。也许外出的游子一年到头念的就是那一顿饭，念的就是那一顿饭中浓浓的思乡之愁，从古至今酒香菜香里飘然而出的就是那无尽的思亲思乡，奏响了中国饮食文化的主旋律。

中国饮食文化比之其他国家更为博大精深，天南地北，口味各异，甜的，酸的，咸的，辣的，得色香味俱全才能算得上一盘好菜。在这一盘盘的好菜中，我看见的是中国饮食文化中的野性，承接，以及我们据之以傲的传统，怪不得中国人这么热衷于吃。

**舌尖上的内蒙古作文26**

我看过公园的草地一角，也见过学校绿得发亮的“草坪”，却没见过\*\*\*的草。\*\*\*的草真绿呀!绿得仿佛是去无杂质的翡翠。\*\*\*的草真高呀!高得让人一躺下，人一下就被这茫茫的“绿海”吞噬掉了。\*\*\*的草真多呀!多得让你感到道路、汽车、人群、牛羊都是这广阔大草原五颜六色的点缀罢了。

\*\*\*的天空真蓝呀!蓝的像一块没有瑕疵的蓝宝石。\*\*\*的天空真多变呀!刚刚还是倾盘大雨，现在美丽的云之城已经出来了，害得我们一会儿打伞一会儿收伞，忙的不亦乐乎。\*\*\*的天空真像童话世界呀!大块白色云朵在透蓝的天空中上演着不同的童话故事，您看这边灰姑娘的马车在行进，那边白雪公主已经和七个小矮人跳起了舞，灰太狼怎么也追不上喜洋洋，哈哈有意思极了。

我见过波澜壮阔的大海，欣赏过水光潋滟的西湖，却从没见过\*\*\*额尔古纳河这样的水。额尔古纳河真清呀!清的可以看见河里快活的小鱼。额尔古纳河真宽呀!宽的可以装下十几只肥壮的大象。额尔古纳河真深呀!深的连两只长颈鹿摞在一起也能没过。

这样的草拱围着这样的水，这样的水滋润着这样的草，草、水之间又有着这样的天。让我不由想起：“千里绿原铺翡翠，万里蓝天白云堆，宁静悠长河九曲，天鹅飞来不愿归”。

**舌尖上的内蒙古作文27**

在济源，如果给美食投票的话，一定是鸡蛋不翻的得票率最高。济源作为我的第二故乡，我已经深深地爱上了这个地方。家乡的亲人和朋友，如果你能来济源，我一定会带你去品尝美味的鸡蛋不翻。

所谓不翻，即制作过程中不用翻即熟。在济源，鸡蛋不翻还有一层美好的心愿在里边。因为不翻儿是旧时船家的干粮，丈夫出船捕鱼，妻子希望能平平安安，每次出门捕鱼都带上不翻儿，希望不要发生翻船的事情。所以，制作过程和名称，也都是为了吉利。

鸡蛋不翻是济源的传统小吃，济源的早晨，大街小巷都是卖不翻的。鸡蛋不翻是由大米面、水、酵母、鸡蛋等一些材料做成的。虽然材料简单，但是做起来却不简单。在做鸡蛋不翻之前，需要先把大米用水泡一个晚上，第二天早上，将泡过的大米打成糊状，然后加入水和酵母制作成米浆。据说，这样打出来的米浆新鲜，做出的不翻口感好、味道香。

鸡蛋不翻有两种做法，可以把米浆和鸡蛋直接打到一起，然后倒入专门制作鸡蛋不翻鏊里，把盖子盖上，等上3至5分钟，鸡蛋不翻就做成了。另一种做法，就是先把米浆做成不翻，在等待的过程中，再拿一个小碗，在碗里打上一个鸡蛋搅拌成鸡蛋液，等到不翻做好取出来后，再将容器刷上一层油，把搅拌好的鸡蛋液倒入容器内盖上盖子，然后将刚才用米浆制作好的不翻摞上去，最后，盖上盖子再焖2分钟左右就完成了。打开盖子，出锅，一个香喷喷、热腾腾的“鸡蛋不翻”就做好了。你还可以在上面加点辣椒、咸菜之类的自己喜欢的配菜。

济源的鸡蛋不翻制作考究，历史悠久，风味独特，再加上浓郁的地方风情，独特的地方文化，鸡蛋不翻已深受大众喜爱。它的味道非常好吃，吃起来味觉大开，看起来垂涎欲滴，它的香味也是香飘十里呀！

舌尖上的鸡蛋不翻不仅是一种味道，更是一种文化，一种古老的精华，让这传统一直流传下去吧！

**舌尖上的内蒙古作文28**

自古以来，中国人就以吃为主，所以才有了那么多的美食节目。有吃就有浪费，中国人在餐桌上浪费的粮食一年却高达2000亿元。

有人说，中国是一个特别注重人情面的国家。在餐桌上多点的菜显的有面子，点的菜多吃一半留一半显得大方，孩子吃什么点什么才显得爱孩子，这就是中国人的习俗。

现在的餐饮浪费已不是原来的吃了倒掉，而是演变成了故意浪费。应为只有这样才可以显得出了自己多么有钱，多么大方。这只不过是一种奢侈的浪费，一种虚荣的浪费。可是当我们在炫富，炫奢侈时，有多少人吃不饭，有多少人连浪费的资格都没有。我们的这种行为就好像用鸡蛋“练靶子，用牛奶“打仗”，而且玩的不亦乐乎。

或许我们扔一个鸡蛋的时间内，就有一个儿童因饥饿而去死。在中国，吃完盘中的食物是一种卑贱，被人看起的行为。“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”每一粒粮食都是来之不易的，更何况我们已经是幸运的了，起码我们的温饱问题已经解决了，如果我们浪费了的食物给那些吃不饱饭的人，那我们不就成了大善人

或许，有些人会说，浪费又怎么样，反正我有的是钱。对啊，你有的是钱，那么请问，你的这些钱就会用来吃么。一粥一饭当思来之不易；半丝缕，恒念物力艰难。

我们都应该从自身做起，不做“必剩客”，争当“光盘族”。

**舌尖上的内蒙古作文29**

我的家乡大姚有水\*如镜的永丰湖，清澈见底的白塔湖，一泻千里的三潭瀑布，以及名胜千里的唐朝百塔。而最\*\*我的，还是烤羊肉串。

在大姚，大街小巷里都有卖羊肉串的。周末的晚上，如果你和伙伴一起去路旁的一家烧烤店吃羊肉串，你一定要记得点五十或一百串，只有那样，你才能吃得够，才能过瘾。吃羊肉串时，如果你爱吃麻辣味的，可以加点胡椒粉、辣椒面和孜然粉。如果外加一瓶啤酒，那滋味，别提多爽了，保证让你吃得都不想回家。

别光顾吃，如果学会烤羊肉串，你就可以天天享受那美食了。其实，做羊肉串十分简单。选用肥壮的黑山羊肉，把肉一块块切下来，穿在竹签上，腌制半小时就可以开始烤了。但是有个要求，山羊得用自己养的，年龄不能太大，也不能太小，最重要的是，切肉的人刀功要好，要准，不能乱切，否则口感不一样。烤的时候要用炭火，一旦烤上，人不可以离开，差不多一两分钟后，就可以刷上一些芝麻油，五六分钟就可以出炉了。你可先别忙着吃，因为油还在“滋滋”的响着，这时趁热用力抖上佐料粉，就算是再不吃辣子的人，也要抖一点上去，这样味道才好。

烤好的羊肉串颜色发红，抖上特制的佐料后，一大股香味冲入鼻子，就算再没有食欲，也会食欲大增，吃了一串，觉得好吃，又吃一串，又想吃，越吃越辣，越辣越想吃，最后忍不住了，喝一口啤酒，让人神清气爽。感觉从头到脚充满了能量，吃完后做事情，效率也高多了，你还不想来尝尝吗？反正我是不说了，否则口水该把我淹死了！

你想吃我们家乡的羊肉串吗？想的话来大姚找我吧，酒水免费！要几串都可以！虽说新疆羊肉串更出名，但是大姚羊肉串，不久后也将会与之齐名。

**舌尖上的内蒙古作文30**

我的家乡——是用很多好吃的小吃建成的。其中我最喜欢的是用烧饼填鸡蛋。

装满烧饼的鸡蛋颜色金黄，有些地方还略发黑。蘸酱后红色为黄色，黄色为白色。一股强烈的香味扑鼻而来。即使穿上上层塑料袋，也能闻到鸡蛋和烧烤的交替和缠绕。真的是令人垂涎！

你是怎么做出这么好吃的烧饼的？首先，做烧饼的师傅拿出一个面团，卷成一个细细的正方形。然后，师傅把锅巴放在热铁板上，刷上一点黄油。不一会儿，油就蹦了起来。这时，有趣的事情发生了：蛋糕的中心好像被炸了，渐渐膨胀起来。师傅赶紧用筷子挑了个小洞，把打好的鸡蛋顺着洞倒了下去。我恍然大悟，怪不得叫“填”蛋！师傅把火腿肠和烤肉沿着洞塞了三两下，然后把蛋糕放进烤箱。这时候再等几分钟，金黄香香的蛋饼就出来了！蛋糕出来后，也可以根据自己的口味刷上甜酱或辣酱。

现在，你一定想开始一顿大餐。等一下，我有一个品尝烧饼的小秘密：首先，咬一口饼皮，尝尝酥脆的味道。然后，咬一大口带馅，香味突然在嘴唇和牙齿之间扩散\*\*。这简直就是“这饼只应天上有，人间难得一尝”！

鸡蛋馅烧饼好吃又便宜，真的又便宜又好。来鉴湖做客，别忘了尝尝。一定会让你很庆幸自己来了！

**舌尖上的内蒙古作文31**

“中国人从来没有把自己束缚在乏味的的清单上”这句话将中国人对美食，但看着那的讲究和中国人的智慧做了最好的诠释。

行走在中国的大街小巷，不论是繁华都市还是寥寥数人的村落，无不有着各自独特的美味。即便食材一样，但却拥有不一样的风味，他们凭依着自己的风俗，将简单的食材转化为灵感，转化为你舌尖上的美味，给予你舌苔惊喜。

云南建水县，这个似乎无人知晓的山村，带给我们惊喜，让我们寻找到了转化的灵感的写真。随处可见的普通黄豆，在这里它找到真正属于它的美感，这里的人们用智慧贯穿出了“豆腐流水线”。似乎，豆腐已成为各地每家每户的家常菜，然而停止在这里，繁杂的制作步骤，时间的掌控，以及大豆的挑选和侵泡早已让我迷了头，但看着那纯白顺滑的豆浆，百里飘香的豆腐脑，弹性十足的豆腐，我已忘记了那些，直觉空腔正分泌的唾液，胃早已在翻腾了。再看看那白嫩的豆腐在姚先生妙手下成了那金黄金黄的豆腐丸，也早已让我忘乎了这些种种只是有那些千万颗不起眼的豆子制作的，然我想到的也只是人类智慧的无限。再想想那白嫩鲜美豆腐中的水源，来自于独特的大阪井，也只能用“水能流动认得灵感与觉悟”来诠释吧！

再看看十里飘香的黄酒，奶香豆香齐全的的奶豆腐，想想午饭的餐桌上有如此佳肴必定饱吃一顿。从黄豆到各式各样的豆腐，转化永远是不变的，应为人的智慧是永恒。

中国人对吃的讲究，自古以来都是奇妙的。最简单的的食材必定作出千百种花样，让人们在变化中寻找灵感，在灵感中感受舌尖上的中国，然你爱上美食，爱上中国。

《舌尖上的中国》看完了，那和谐温馨的画面、净化心灵的音乐，馋涎欲滴的美食，无一不在刺激着人们的视觉、听觉、味觉。在感受中华美食的同时，我们也在感受着中国人民的勤劳与质朴、更感受着人们对生活的热爱。看着接近尾声时贵春在屋顶种菜的情境，不禁感叹：这才是生活啊！

看了《舌尖上的中国》，不禁产生了要吃遍大江南北的冲动，更感怀我们中国最最古朴的、最最传统、也是我们当下人最最欠缺和需要的东西却没有保留下来。《舌尖上中国》岂是仅仅介绍美食这般简单，更是一种文化的传承，也是在启示当下人们对生活的态度。

这部大型纪录片看完后，不禁让人唇齿留香，更让人回味无穷。

**舌尖上的内蒙古作文32**

看纪录片《舌尖上的中国》，让我想起中学时代的一位地理老师和她那一堂堂生动诱人的地理课。用“生动”二字，赞美老师课讲得好，是很常见的，但用“诱人”来形容老师的课，是否有些不伦不类呢？NO，看了下面的内容，您就明白这词儿，是多么的贴切了。

中学的地理老师姓董，是师范大学毕业的高材生，小小的个头，大大的嗓门，将原本很是枯燥的地理课，讲得声情并茂、出神入化。最有特色的是她的“美食记忆法”，调动起同学们学习地理知识的兴趣，让大家轻而易举地记住和了解了全国各地丰富的人文物产常识。

这一堂课，讲到山东地区——“烟台的苹果、莱阳的梨；威海的对虾、肥城的桃”；“德州的扒鸡、章丘的葱；临沂的煎饼、黄河口的蟹”，诸多的瓜果梨桃、虾蟹饼鸡，真的让同学们听得津津有味，念念不忘。

下一堂课，跟着她的教鞭，沿着京广线，一同前行，来到广东地区。“汕头的荔枝、惠州的橘；东莞的香蕉、梅州的柚；广州的早茶、珠海的藕；湛江的海蟹、潮州的菜，”丰富的特产、美食美味，让我们在“馋虫”欢腾中，记忆清晰。

最经典的是，那年月，从北京到上海，还没有高铁。在教同学们画“京沪线”的时候，列车运行沿线共有十七个站点，很多同学画着画着，不是丢了沧州、就是少了枣庄，弯弯曲曲地总是画不全，很是纠结。这时候董老师就会再次使出她的“杀手锏”，教你一次搞定！她在黑板上，边示范便讲述：你们看，从北京出发，一经廊坊买小枣、二经天津品麻花、三经沧州吃驴肉、……八经枣庄喝羊汤，十五途经无锡一定要吃酱排骨……讲着讲着，就到了第十七个站点，那就是终点上海啦。一条完整、诱人、令人向往的京沪线，深深地记在同学们的脑海里，想忘都难矣。

当然，董老师的“美食记忆法”中，不仅有美食，还穿插了不少与美食有关的历史典故和古代名人诗句。印象最深的是，在讲到四川时，她绘声绘色地讲述了著名文人学者，同时也是著名美食家苏东坡“蜀人贵芹芽脍，杂鸠肉为之”的历史故事。讲到镇江时，“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”，苏东坡这首逍遥自在的七言绝句，让我们记住了江南地区的风土人文。还有古代画家郑板桥的“夜半酣酒江月下，美人纤手炙鱼头”，“扬州鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初。”仿佛将扬州风土美景，映入大家的眼帘。一堂堂内容丰富多彩的地理课，寓地理知识、历史典故、名人名句于其中，真可谓寓教于乐，让所有学生大开眼界。

如此一来，原本是副科的每周三堂地理课，成了全班同学翘首以盼的最爱。无论是课间休息，还是宿舍夜谈，地理课上的林林总总，都是大家津津乐道的谈资。当然，董老师的粉丝也遍布校园的各个角落……

许多年过去了，如今，每逢校庆和同学聚会，“舌尖上的地理课”总是一道永不乏味的话题，而精神矍铄的董老师依然是同学们心中的偶像，崇拜至今，永不褪色。

**舌尖上的内蒙古作文33**

房间的墙上，挂着一幅巨大的中国地图，一只昂首挺胸的大公鸡傲立在地图上，显得精神极了。这只大公鸡便是我的祖国——中国。

走进一看，这只大公鸡由许多大大小小的省市拼接而成。而对于每个城市，我喜欢的不仅是大好河山，名山胜水，更是每个城市的特色美食。

将目光投向鸡尾的新疆，我脑中立刻浮现出了那喷香的羊肉串。烤架上堆着煤炭块，再燃起火，放下一排排刚穿好的羊肉串，再撒点调料。卖羊肉串的小伙儿一手握着好几根羊肉串的铁杆子，一翻，刚翻上的一面已经烤得金，一般羊肉的鲜香立刻弥漫开来。一边烤着，他还一边吆喝：“快来看看哪！最鲜美的羊肉串！”不禁使人们驻足品尝。拿起羊肉串，轻轻咬上一口，外面的皮焦脆，里面的肉鲜嫩，再咬下一口油肉，更是美味，让人吃得满嘴流油。

再将目光转向鸡身体上的重庆。说到重庆，很多人必定会想到火锅。的确，火锅是重庆的美食代表。即使再拙于厨艺的人，火锅却总是信手拿来。扭开小炉子的开关，把锅子安稳，放下绝对麻辣的底料，盖上盖子煮开，再打开一看，飘浮着红油的表面上，嘟嘟冒出许多小泡泡，还能隐约看到辣椒、花椒在水中沉浮着，放下涮料，涮开后放到嘴中一尝，舌头顿时变得麻麻的，浓重的辣味在唇齿间荡漾，吃完一顿火锅，谁都会汗流浃背。

目光继续在地图上扫视，许久，终于发现了在鸡胸的家乡——上海。

说起上海的美食，可以用纷繁精致来形容。然而，因为这一道汤，每年的春天，上海人的眉毛都要被鲜得掉下来，它就是“腌笃鲜”。“腌笃鲜”这个名字也十分有讲究。“腌”是指腌过的肉——咸肉，“鲜”则是指新鲜的鲜肉以及时令菜——竹笋，而这个“笃”字就是上海话“笃悠悠”的意思，意味着这道腌笃鲜汤要慢慢地煮，才更有鲜味。每年初春，大量竹笋上市，上海人的桌上是绝不会放过这道美味佳肴的。慢慢用咸肉、百叶结、竹笋、鲜肉熬制出来的鲜汤，品一口，当汤汁滑过喉咙时，真让人不知用什么词来形容。

鸡身体上的长沙，有闻起来臭，吃起来香的臭豆腐；鸡脖上的北京，有鲜艳油亮，皮脆肉嫩的烤鸭；鸡喉咙上的天津，有口感柔软，鲜香不腻的狗不理包子；鸡肚子上的宁波，有香甜可口，皮薄馅美的宁波汤团……回过神来时，眼前又只剩下了那只大公鸡。再一看自已，肚子已饿得咕咕叫。我仿佛看见新疆的羊肉串、重庆的麻辣火锅、上海的腌笃鲜汤、长沙的臭豆腐、北京的烤鸭、天津的狗不理包子、宁波的汤团……又组成了一张更美丽的美食中国地图！

呵，真是张舌尖上的地图，真是个舌尖上的中国！

**舌尖上的内蒙古作文34**

周日，下着小雨，我和爸爸妈妈还是按计划开车到灵昆岛品尝海鲜，吃农家菜。

到了那儿，我觉得像在一个小树林里用餐呢。窗外风吹着树叶，“沙沙沙，沙沙沙！”好像在说：“欢迎欢迎！”打开门，一排排树两边站立着，还能看到黄色的叶子在摇摆呢！我忍不住跑过去和大树们来个合影。

真美味的菜啊！突然，我发现了一个有趣的盘子，芝麻糯米糍装在三位笑呵呵的老奶奶的怀抱里，有一个糯米糍被夹在一位老奶奶的胳肢窝里，我用筷子使劲儿挖，费了好大的劲儿，嗨！总算是挖出来。吃到嘴巴里，软软的，甜甜的，满口的芝麻香，满嘴流汁儿呢。再看看，三位老奶奶还是乐呵呵的冲着我笑呢。好像在说：“吃吧，吃吧！”

呀？寄居蟹！香螺里有一个寄居蟹呢。爸爸说，寄居蟹一般寄居在死掉的螺类的壳里呢，我仔细看了老半天，还真有趣呢。

吃饱了，就到附近逛逛。快看，那儿有一只白鹭在啄小鱼吃呢。我赶紧轻手轻脚的走过去，可是，白鹭似乎发现了，还没等我走近，就飞走了，我小声叫着：“你别跑啊，别跑啊！”可它还是扑腾着翅膀飞到旁边田里的同伴身边去了。

**舌尖上的内蒙古作文35**

有一部纪录片，叫做舌尖上的中国。这部片主要讲述了中国的美食文化源远流长，以及中国的人民都吃各种各样的美食，借此来体现出中国美食的岁月积淀以及中国人民已经过上了富裕的小康生活，中国人民从此富起来了。

但是，这又能说明什么呢，这又是要讲什么呢，这是给谁看的呢，给中国人，中国人自己知道自己的生活状况，给外国人，向他们展示中国特有而世界没有的繁华？我估计别的国家才不会这样展示，他们落到实处，而这只是掩饰，掩饰中国人民的生活状况。

就算是中国人民都富起来了，但那又怎样，富人如何，无休止的浪费？不知有多少无辜的饭菜在中国人这么富裕的嘴里丢掉，他们又到哪里去了，垃圾场，还是猪圈？

公款吃喝之风已盛行其道，被倒掉的饭菜又应如何计算，如果少花一些钱，够自己吃，那么额那些多余的钱就白白扔掉了么？这些钱，只是给自己舌尖味蕾的一次炫耀，但是那些穷人应该怎么办，他们难道只给自己的味觉天天说对不起？

节约，从口边做起，从手边做起，不要把舌尖上的中国 ，演变成为舌尖上了浪费，一切为他人着想，一切要落到实处，中国不仅会国富民强，而且也展示了是么才是真正的舌尖上的中国！

**舌尖上的内蒙古作文36**

你当温柔，却有力量，这部纪录片没有拿天朝最习惯使用的\'教条说事，没有任何爱国主义的宣传，却在那一道道充满了家乡味的菜肴美食中，勾起了我们每一个人关于故乡，关于亲人，关于永难忘怀的那些曾经的追忆。

看完第一集，眼泪止不住的流下来。如果说第一季靠满屏幕我巍巍大天朝数不胜数的美食将一部纪录片所能够影响的受众广度铺张到了极致，同时引发诸如\_深夜报复社会\_的评论的话，那看完第二季的第一集，我又为这部纪录片所能达到深度深深折服。

在这里，读懂中国。

从这个意义上来说，这绝不仅仅是一部美食纪录片。

第二季的第一集《脚步》直接选择中国人的迁徙这样一个沉重的话题，让深夜看片的人格外觉得生活的无奈。如果不是生活所迫，向来重视安土重迁的中国人又何以会四处奔波？这一集的泪点不光在正在消失的麦客脸上那深深的皱纹，在盼了大半年终于盼到父母回乡共同制作一罐鱼酱，却在短短半个月的相聚后就要与之分离的苗家女孩的眼泪，在那个为了女儿用五年时间学会了捕猎弹跳鱼的父亲，以及从他口中说出的那句\_爸爸可是很能干的\_时女儿满脸的崇拜，更在快到片尾处的那一句\_这是巨变的中国\_。

正如有人评论的：那奔波的人群，你看到自己的身影了么？

就这一句文案，足以引发多少漂泊他乡的游子潸然泪下？

中国正在发生的巨变用沧海桑田来比喻都不过分。可是随之而来的却是6100万名终年不能在父母膝下承欢的留守儿童；是正在被大机器作业而濒临转行或失业的麦客群体；是只能靠天吃饭的渔民夫妻；是终年飘无定所的养蜂夫妻。你可曾看到他们眼中的泪水，脸上的忧伤和手上脸上的皱纹？如果你没有看到这些，你就不能说是一名真正的中国人。我们出生于不同的家庭，也许此刻我们中的很多人手中捧着最时兴的手机，喝着国外进口的牛奶，悠闲地躺在沙发上看着这部纪录片，感叹着这中间描述的种种美食；但看了第一集，我们也会知道，在这同一个中国，还有许多人为了生活而饱尝艰辛。当我们坐在大城市的高档餐厅里吃到肉质鲜嫩的海蟹的时候，千万不要忘了那是无数如打渔夫妻一般一夜辛劳的成果。

可是再多的辛劳都可以被抵消。因为不得不外出务工的苗族夫妻手中还捧着一小罐女儿亲手给他们装坛的鱼酱；因为一同出海打渔的渔民夫妇中的妻子可以在晕船时靠在丈夫的肩头，吃上一碗丈夫烹制好的热乎的蟹饭；因为在美国漂泊了四十年的老伯可以回乡吃上一碗久违的萝卜饭。这是故乡的味道，不管我们在尘世上漂泊多久，不管我们离开故乡多远，都不可能忘怀的。

有人说这一集的文案太虐心了，拿离别和奔波数千公里说事，这是在这个世界上最恋家的国人难以逾越的感情鸿沟。我想说的是，这部纪录片没有拿天朝最习惯使用的教条说事，没有任何爱国主义的宣传，却在那一道道充满了家乡味的菜肴美食中，勾起了我们每一个人关于故乡，关于亲人，关于永难忘怀的那些曾经的追忆。

真正好的记录片大概就是如此：你当温柔，却有力量。

**舌尖上的内蒙古作文37**

每一次观看《舌尖上的中国》都深深地震撼和感动着我。我从心底里热爱着这些美味的“文化”。心中也会不由得感叹：“中国的饮食文化真是令人叹为观止！”

每一个民族都遗留着最原始，最具特色的饮食文化；种植着天然的原材料，制作出各种美味的特色小吃，保留着最传统的饮食习俗，遗传着祖祖辈辈对饮食那种热衷的精神。

《舌尖上的中国》让我享受着视觉盛宴，总会不由自主地联想到那些美味的食物，嘴馋的也会感叹着那一种种美食，同时更多的是内心的感动。因为我看到了各种美食背后的故事，看到了人们辛勤地种植食材，辛苦地寻找食材，勤劳地收获食材，最后自己动手做出美味的食物给亲人品尝，我看到了人们洋溢着幸福的的笑脸，美好快乐的生活６舌尖上的中国》将各地居民那份质朴，勤劳展现的淋漓尽致！总让我油然而生一份敬佩之情。

在中国的这片土地上，各个角落的人们都有着自己的生活方式。《舌尖上的中国》中有很多令我印象深刻的人物。绥德卖黄馍馍的老大爷，每天一大早骑车很远的市上卖自己和妻子辛苦做出的黄馍馍；圣武和茂荣兄弟俩每年9月在湖北的嘉鱼县，恶劣的环境下采挖自然的美味—莲藕；一位从16岁开始以捕鱼为业的70岁老人还坚持着自己的工作，在除夕为全家人准备丰富的全鱼宴；卓玛一天走几十公里路程，只为艰辛采集有限的松茸……为了生活，他们用自己的双手给我们带来美味，营养的食材。

从香格里拉采松茸到浙江挖冬笋，从西安泡馍到新疆烤馕，从南方的水磨年糕到北方的面条，从发酵的腐乳到腌制的腊肉，从卤水豆腐到过桥米线……《舌尖上的中国》让我看到了各地的美食，看到了中国人民的勤劳与智慧。他们用自然的馈赠，制作出最温暖，最浓烈的味道。

不管是采摘食材的人，还是餐馆的厨师。正是他们，众多的个人，用辛勤的劳动和超常的智慧创造了灿烂的饮食文化。舌尖是个人的，中国则是共同的。众多人的舌尖构成中国人的共同饮食体验，从味蕾到故乡，从个人的故乡到众人的故乡—就成为了“中国”。超越美食，那些细节与温情，喜怒与哀乐，让观众不得不赞叹：多可爱的中国！多质朴的人民！

《舌尖上的中国》每一个情节都是感动的，它让我与远方的人们进行了心灵上的沟通，我看到了他们在劳作，理解了他们的辛劳与汗水；我感受到了他们的幸福，融入到了他们那个大家庭。同时，我也正洋溢着笑容，默默地支持着你们。希望你们的劳动与智慧让更多人看到，学习你们勤劳，质朴的精神。不仅仅是饮食文化，我们要将中国传承下来的各种优秀的文化发扬光大！

**舌尖上的内蒙古作文38**

\*\*\*是我去过的最美的地方，那里的草地虽然很美，可是我写过它，所以我来说一说天空。

\*\*\*的天空十分辽阔，一眼望不到边，在万里碧空上，飘浮着朵朵白云，这是晴天。要是阴天，乌云密布，万里的天空找不到一丝白云，即使看到一两片白云，也被那缕缕的微风吹的一干二净，风越来越大，吹起大地的“头发”吹走碧蓝的天空，吹来细细的雨丝，外面静静的。虽然，这不像是“银雨撒金街”可这并不比它逊色。

\*\*\*的天空和草地一样会变化。

早晨，天空是蓝色的，瓦蓝瓦蓝，亮亮的。白云飘飘，跟《敕勒歌》里写的一模一样，白云有的像汽车，有的像孙悟空踩的筋斗云，有的像一只烤鸡有的像一匹健壮的马，有的像一头大象，有的像层峦叠翠的山，还有的说不上像什么，更有会变化的云。真是五花八门，变化多端。

中午天变色了，变成了金色，给人一种温暖感觉的，云有的变成了金色，太阳很毒羊被热的咩咩叫，蚂蚱跳来跳去，马跑来跑去就连看家狗也吐出了舌头。真像到了黄昏一样！

到了真正的黄昏，天就成\*\*\*了，夕阳西下，所有的东西都成\*\*\*了。还真有点儿过年的.气氛。

晚上，天上星星多得数不清，一闪一闪的，特别美丽。

这就是\*\*\*的天空！

**舌尖上的内蒙古作文39**

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。”对于其他人来说，新年最美好的事就是收红包，放鞭炮；但对我这个吃货来说，新年最美好的事莫过于大年三十那顿年夜饭了！在中国上下五千年的文化中，年夜饭中可是涌出了不少传统美食。其中最为著名的那边是火锅了。

火锅的历史十分悠久，在古代就出现了。古代的火锅叫做染器，由盘，炉和耳杯组成。耳杯中放盐和酱等调料，吃的时候把肉放在耳杯中，点火加热，染上调料后即可食用，当时的皇宫贵族在设宴时一人一套染器，随吃随“染”。

火锅经过历史的熏陶，种类越来越多：如北京羊肉涮锅，风味别致，吊人胃口；重庆麻辣火锅，麻辣醇香，名扬天下；广东海鲜打边炉，味美无穷；广东钙骨打边炉，食而不腻，味美无穷；山东及北方的肥牛火锅，单人单锅，时尚精典；香港牛肉打边炉，名扬天下……火锅的种类令人匪夷所思。

不仅要选好火锅的种类，火锅的配料很重要，它决定火锅的口味：芝麻酱冷水调成厚糊状，加入红油四川辣酱，生抽王，糖，醋，味精，葱姜末，麻油调至细糊状；蚝油料，锅内放入植物油，蒜泥炒香，再加入蚝油炒透，在加入料酒，糖，味精，胡椒粉拌匀即可；麻酱料，芝麻或花生酱冷开水调成糊状，加入糖，盐，胡椒粉，生抽王，味精，葱白头，香菜末，麻油拌成；姜汁料，姜去皮切末，加入醋，绵白糖，生抽王，盐，味精冷开水拌匀；麻酱油料，生抽王加冷开水，糖，味精，麻油拌成即可。这就是一种有名的自制配料，喜欢吃辣的朋友可以尝试一下。

火锅如一面镜子，照出了我国深厚的传统文化；火锅如一块海绵，挤出了我国生生不息的历史；火锅如一扇门，让我们看到了背后多么朴实，勤劳的民族。

**舌尖上的内蒙古作文40**

“锄和日当午，汉滴和下土，谁知盘中餐，粒粒皆辛苦’。这首《悯农》的诗，相信从会说话的娃娃口中就能背得滚瓜烂熟，这可是家长们一字，一句地都会他们的。可这首诗的本意早已成了纸上谈兵，有多少人真正铭记于心，付诸于行动呢？

来看看我们平常的小家庭，人口虽少。可这饭菜的量可是十分的丰富，吃到最后剩下一半，放一餐用吧！觉得吃得不够健康。想想还是倒了吧？久而久之，这倒饭菜的习惯就这样养成了！有朋友到外面聚更是侈奢，大鱼大肉的点。总是觉得。多点菜。 才有“面子”生怕人说他小气。最终的结果是一桌子菜就剩在的餐馆。我们的粮食就这样被糟蹋了…… 实在是划不来。但，这还算好的，这种人浪费的是自己的钱，有些人，公款私用，名义上是公司单位的这样事那样事，实则全是自己的私事，不是自己腰包里出来的，用起来不心疼，有的一顿饭吃几千块算少的，吃到上万也不稀奇，但是，如此巨额的食物，吃进肚子的，究竟又才多少？，调查结果显示，每年浪费的粮食，够两亿人吃一年，或许还有剩余，所以，请大家爱惜粮食，让浪费不再成为我们的“家常饭”。

节约，是对祖国的最大的贡献，从小做起。从现在做起，从我做起。就象小朋友们口的读的那样，谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。不再是口号。不再仅仅是诗句。我们要做到言必行，行必果，我们大声呼吁：节约光荣。浪费可耻！

**舌尖上的内蒙古作文41**

“美食”“纪录片”“人文关怀”三个词表面上看来并无太多瓜葛，但在纪录片《舌尖上的中国》里，细腻温润的镜头、恰如其分的文字以及现场同期声完美的将它们糅合在一起，让大江南北的观众们守在电视机前，享用它所带来的精神饕鬄盛宴。有人说《舌尖上的中国》是一部美食大全，更戏称为“吃货指南”。但我觉得《舌尖上的中国》不是一部美食片，而是一部彻彻底底地记录片，是一部对“饮食文化”的追溯片，是一个对中国劳动人民智慧的“敬仰片”《舌尖上的中国》最大的魅力是让□过美食了解中国，因此，每一集的主角并非食物，而是人。

“人如其食，食物总是与人联系在一起。纪录片里那些生动鲜活、令人垂涎的影像背后，反映的是人们的生活环境和生活态度。”陈晓卿说，食材无上下之分，讴歌劳动者，敬畏自然，感恩生活，这就是《舌尖上的中国》传达出的一种对待食物的原始态度。在《转化的灵感》一节中，第一幕便是炭火上的豆腐球随着轻快的音乐在竹编上跳动。随着镜头的推进，当地居民用竹签子将豆腐球一一串起、蘸酱、入口。看着镜头前那油汪汪、红嘟嘟的小孩的嘴，即使是在电视机前，也能想象出那该是何等的美味。起初，煮熟的大豆无法引起食欲，更是让人有胀气感，所以迫切的需要寻找方法。而国人，则运用风、水、阳光、豆腐间微妙关系，从温润多雨的江南，到中国腹地，再到干旱的大漠；从由井水塑造的豆腐球，到大豆磨成的豆腐块，再到由鲜牛奶发酵而成的奶豆腐。一块普普通通的豆腐竟是有完全不同的做法。不同地域的中国人，运用各自智慧，适度、巧妙地利用自然。获得质朴美味的食物。能把对土地的眷恋和对上天的景仰，如此密切系于一心的唯有农耕民族。中国豆腐其本身的“清贫”气质。也影响了世世代代的国人——安于清贫、顺其自然。靠山吃山，靠水吃水。这不仅是一种因地制宜的变通，更是顺应自然的中国式生存之道。从古到今，这个农耕民族精心使用着脚下的每一寸土地，获取食物的活动和非凡智慧，无处不在。在明亮的阳光和当地人或嘈杂或静谧的街道的画面中，导演并没运用太多的无声源音乐来为此装饰。也许，他也认为国人的美食已是美轮美奂，无需再添加修饰吧。在影片中，豆腐成型的关键步骤就是水，水是对豆腐的塑造，似乎就像水能滋养人灵性与觉悟。但笔者却以为，豆腐无限包容的个性更是能够给予国人足够大的想象空间。“桑拿天不做毛豆腐”这是影片中黄山市毛桂荣对大女儿传授的经验。我十分惊讶于中国人对霉菌这类微小生物的应用得心应手。而绍兴的黄酒更是应用了天时地利人和——天、风、空气、菌，这一切捉摸不定的元素。

也许这一切的成果都像影片中解说的一样“漫长时间中，一切的变量都会消失、修改，更有新变量的出现。这一切的一切都要交给时间。”镜头下，青石板房内有些昏暗，老赵一家围坐在已略显残破的矮桌周围，拿起清白分明的大葱蘸了蘸放在桌子中间用大碗装着的酱料才送进嘴中。大口咀嚼。或许这同东北人直爽的性格所致，他们吃的菜肴并不珍奇，蘸的作料并不好看。但那样貌“粗犷”的酱料正如当地人粗中带细的性情一般，那么细腻、美味。时间流转，生命红火。所有这充满生命力的转化，所打造出的风味，对营养的升华，令人叹为观止。并形成一种文化的部分，得以传承。然而在笔者的眼中，《舌尖上的中国》不仅仅是荧屏中那艳丽的美食，更是美食背后所投射出来的人文的东西，《舌尖上的中国》笼括了中国各个地区大大小小的美味，让我们在观看的同时不禁会想起儿时妈妈为我下的一碗面条，爸爸为我炒的一盘番茄炒蛋……这是不能够用词汇表达的。想必每一个看这部电影的人都可以用“共鸣”这个词来形容。这是盐的味道，山的味道，风的味道，阳光的味道，也是时间的味道，人情的味道。这些味道，已经在漫长的时光中和故土，乡亲，念旧，勤俭，坚韧等等情感和信念混合在一起。才下舌尖，又上心间，让我们几乎分不清哪一个是滋味，哪一种是情怀。

**舌尖上的内蒙古作文42**

俗话说：“民以食为天”。每个地方都有自己独特的风味小吃。说到美食，大家都会想到四川成都，因为它有“吃在四川，尝在成都”的美誉。最让人垂涎欲滴的就是水煮猪肉片了！

水煮肉片属于川菜，辣味十足，是这道菜的特色。在四川，家家户户都会做这道菜，当然也是我们家最常见的一道菜。它不仅美味而且独特。

要做水煮猪肉片，配料是关键。有绿生菜、乳豆腐、水晶豆芽和金土豆，还有胡椒和小米。先将豆腐放入锅中，然后放入去皮的土豆，三四分钟后，将豆芽和生菜放入锅中。这样，第一道工序就完成了。我们开始第二个程序。将切碎的小米、姜、干辣椒和花椒放入另一个锅中，用油煸炒。小米辣炒至金黄色时，加入猪肉片和一碗高汤煮沸。第二个过程也很好。现在只剩下最后一道工序了，就是将两锅合二为一，这样美味的水煮肉片就做好了。

煮熟的水煮猪肉片将蔬菜和肉类的颜色融合在一起，看起来不错！乳白色的汤汁里充满了金黄色的油。汤中浸有白豆腐、墨绿生菜、淡黄色土豆、晶莹豆芽和鲜美肉，再加上金黄色的小米辣点缀，宛如春天盛开的花朵。

煮熟的猪肉片不仅好看，而且味道也不错。

吃水煮猪肉片是一种享受。我咬了一口肉，汤立刻从我嘴里溢出，流进了我的嘴里。瞬间觉得舌尖上的每一个味蕾都张开嘴巴尽情地吸一口美味的汤汁，香气扑鼻而来。在细胞里，肉片里的汤汁滋润了每一寸味蕾后，肉片从喉咙里滑落下来。三五倍的水煮猪肉片进入了我的胃。味道好极了！

第一次吃水煮肉片的时候，它的味道已经深深地印在了我的脑海里。虽不为人所知，但仍难掩其闪耀的光彩。

“舌尖上的中国，味蕾中的小精灵。”用这些句子来描述没有任何华丽成分的水煮猪肉片。

**舌尖上的内蒙古作文43**

我的家乡在每年秋季都会举办美食节。举办美食节的地点是会变的，我知道的就有遂昌竹炭博特馆、遂昌三中对面临时搭建的美食广场、遂昌凯兴广场等。但不管地点怎么变，美食都一样诱人。

我爱家乡的美食节，因为美食节上的食物可多了，我叫得出名字的有“千层糕”、“豆腐丸”、“竹炭脸谱鱼”、“奇味花生芽“等十多种。其中，我最喜欢吃花生芽，它是一种凉拌起来的美食，酸酸的，让人口舌生津上，吃了还想吃。

我爱家乡的美食节，因为在美食节时，妈妈不会像\*时那样，这样不许我吃那样不许我吃，而是只要我提出要求，她都答应。比如，今年的美食节她给我买了“炒鱿鱼”、“黄金小丸子”、“烤

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