# 广西家乡美食作文450字(热门9篇)

来源：网络 作者：雨雪飘飘 更新时间：2025-06-07

*广西家乡美食作文450字1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...*

**广西家乡美食作文450字1**

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！

**广西家乡美食作文450字2**

我的家乡在六安，今天我要介绍六安的一种美食，它叫蒿子粑粑。

蒿子粑粑的做法听着简单，做起来难。先要摘取原料青蒿。青蒿是野菜，通常长在路边或水塘旁，而且做蒿子粑粑只能使用嫩的青蒿头。等原料准备好后，就要开始进行加工了。把青蒿切成很小很小的段，然后手工揉搓它，把它些许苦涩的水分榨干，之后把大米磨成粉，把米粉和青蒿放在一起，加入腊肉，喜欢的还可以加辣椒，用水调稠，然后拍成一个个小圆饼，下锅煎至两面发黄即可。

由于蒿子粑粑独特的香味和口感，还上了《舌尖上的中国》。在毛坦厂上学的高中生高欣雅，她的母亲为了给将要参加高考的女儿做一顿美味的、家乡的饭菜，特地采摘了新鲜的青蒿，用传统的烹饪手法来制作蒿子粑粑，用家乡的美食来给孩子补充营养。真是充满了浓浓的母爱啊！

我也很喜欢吃蒿子粑粑，于是奶奶经常做好后送给我们放在冰箱里冷冻，想吃的时候拿出来放在煎锅里，不停地翻面煎熟即可。做好的粑粑外焦里软，蒿子的青香、腊肉的咸鲜、脆皮的焦香交织在一起，引得人垂诞欲滴！

蒿子粑粑不仅可以当主食，还可以做为配菜和零食。每年春季，我们这儿的菜市场，到处都有做好的半成品粑粑。每家的味道都不太一样，人们根据自己的口味喜好进行购买，成为一道独特的风景。

**广西家乡美食作文450字3**

我的家乡在驻马店。话说在很久很久以前，驻马店是一个很大的驿站，来往的行人都在这里休息。那要拿什么来招待客人呢？那就是胡辣汤——驻马店正宗风味的胡辣汤。

我吃过天津的狗不理包子，太腻了，让人不敢下咽；我吃过四川的辣味火锅，太麻了，让人张不开口；我吃过北京的全聚德烤鸭，太油了，让人吃不下去……但是，唯有我们家乡的胡辣汤，香而不腻，辣而不麻，滑而不油。十里外，光香味就能让人垂涎三尺；眼跟前，看样子就会让人食欲大发；到嘴里，咽下肚，吃了一碗还想吃。

我们这儿的胡辣汤，看着就想吃。玫红色的汤汁，晶莹发亮的粉丝，红褐色的肉块……各个食物搭配在一起，竟变得如此美味！尤其是粉丝，吸收了汤汁，也变得发红，看着满锅的汤，你一定会说：\_老板，来一碗胡辣汤。\_

胡辣汤不光看着让人想吃，问起来那叫一个香。高汤里带着佐料的辣味，粉丝里含着肉的香味，就是一个盲人，闻着香味也能找着胡辣汤的小吃店，去喝一碗胡辣汤。

吃的东西光好看、好闻怎么行？味道才是关键。胡辣汤的吃法是口味的变化之道，用不同的吃法口味自然也不同。胡辣汤的传统是要稀里糊涂一口气喝下去，不可以挑着吃。这样吃下去，第一感觉就是辣，粉丝也是筋道的，滑进你的肚子里。汤不像羊肉串一样灼喉咙，只是口腔里觉得就是辣，爽！

这就是我们家乡的胡辣汤，怎么样？想吃吗？快来品尝吧！

**广西家乡美食作文450字4**

我的家乡在合阳，这里的美食琳琅满目，可我却对羊肉泡馍情有独钟。

一提到羊肉泡馍，我就想起了那段历史故事。很久以前有一个叫赵匡胤的人身无分文，当时特别饥饿，几乎都快晕过去了。他走到一家烧饼铺门前请求店主给他一张烧饼。店主见他可怜，于是给了他两张几天前的烧饼。那两个饼非常的硬，怎么也咬不动。就在这时，一股羊肉汤的味道扑鼻而入，他发现不远处有肉铺正飘着香味，就上前讨了一碗羊肉汤，把饼掰碎泡到汤里。没想到烧饼吸了肉汤的香气，肉汤泡软了烧饼，赵匡胤这下可大饱口福了。一碗羊肉汤泡馍吃得赵匡胤浑身发热，饥寒全无，精神大振。

许多年后，赵匡胤成了皇帝，所有的山珍海味都吃腻了，他又想起了那碗令自己香到嘴里，暖到心里的羊肉泡馍。之后，他又去了当年乞讨的店铺重新找回了那种感觉！皇上吃羊肉泡馍这件事人人皆知，那家店也因此而红火了起来，就这样羊肉泡馍成了合阳乃至关中地区的美食之一。

下来我再给大家讲讲羊肉泡馍的制作方法吧。首先盛一碗原汁羊肉汤，撒上几片新鲜的羊肉，淋上一些辣子油，撒上葱花，再泡上一些掰碎的烧饼。一碗色泽鲜艳扑鼻而入的羊肉泡馍就做好了。哇，可真是香呀！我忍不住吃了一口，那口味真是醇正，油而不腻，满口留香，可真称得上是一道人间美食呀！

你们想吃吗？肯定被我说的口水直流了吧！不跟你说了，我现在要去吃羊肉泡馍了。

**广西家乡美食作文450字5**

我的家乡在宁波，那里有很多的美食，其中，油炸汤圆就是我最喜爱的一种。

油炸汤圆的做法十分简单，只要先用糯米搓成一个圆球，用手压扁，用大拇指压出一个小坑，放上加了猪油的芝麻，再搓成球，千万不能有一点破裂，不然放入油锅的时候芝麻油就会调皮地流出来。最后要放进油锅里炸，汤圆在油中一浮一浮，还噼啪作响，等汤圆的表面变成金黄色，飘出淡淡焦香时，便可以出锅了。

看着眼前这金黄色的小宝宝，我不禁“口水直流三千尺，疑是银河落九天。”这时，一阵微风吹来，空气中就充满着糯米的清香和芝麻的甜香了。我肚子里的馋虫再也忍不住了，我像一阵风似的拿起筷子夹起一个油炸汤圆放在嘴边轻轻一咬。顿时，香甜的芝麻就从外酥里嫩的汤圆中缓缓流了出来，浇在我的舌尖上，酥酥的外皮与Q弹的糯米让我回味无穷，我忍着火烫，风卷残云般吃光了其它的油炸汤圆，但依旧意犹未尽，回味无穷。

每逢过年过节，祖母都会亲自做给亲戚们吃，所有的原料都是她亲手做的。我也吃过店里卖的，但是远不及祖母做的好吃。祖母做的油炸汤圆也成了我童年中的美好回忆。

当然宁波的美食还有许多，这令人回味无穷的油炸汤圆只是其中之一，希望你能来宁波品尝一下这舌尖上的美食。

**广西家乡美食作文450字6**

湖南的美食数不胜数，而我最喜欢的就是剁椒鱼头了。

通红的剁椒碎片摆放在鱼头的全身，看上去像穿上一件龙袍。

撇开鱼头上的辣椒，里面透露出灰墨色的鱼头。

看着看着一股鱼头的鲜香配着辣椒的辣味扑进你的鼻子。

简直是“口水直流三千尺”啊！金黄色的油汁浇在鱼头是，看着就让你的食欲大开。

用筷子夹起一块鱼肉。

从表面上看白白的，把鱼肉沾一些油汁配着辣椒一口吃进嘴里。

那金黄色的油汁后外表的色泽金红，才叫一个香。

鱼肉本来是无色无味的，加上一点辣椒，那真是太美味了。

经常有许多吃剁椒鱼头时嘴巴都像个香肠嘴。

可是等嘴巴停歇下来后，全身的每一个器官都死死地盯着他，手也不知怎么了，便主动上去一尝。

剁椒鱼头香在它是把辣椒当成了主料。

大家肯定意想不到一个小小的辣椒能坐出这么美味的菜肴。

它的香很神奇。

鱼肉的平淡被油汁点色，辣椒的搭配让这道菜变得味重，让它更加让人们喜爱。

它简直是百里挑一呀。

大家要知道剁椒鱼头是美味，但是大家不要大口大口的吃。

鱼是有刺的。

不要为了吃一口鱼而让你的喉咙受伤。

我觉得剁椒鱼头表示红红火火。

中国的菜肴有很多，俗话说，民以食为天。

食物对我们来说很重要，请大家不要浪费食物。

...

**广西家乡美食作文450字7**

光阴似箭，日月如梭，一转眼，二十年过去了，现在是2033年，我在一家大名鼎鼎的广告公司当总经理，接了不少大单子，都很成功。

现在正在国外的一个度假村里过着舒适豪华的生活。

一天，我在琢磨：世界上大部分地方我都去过了，还能去哪里玩呢？忽然，我想起了我的故乡，我可爱的故乡，整整二十年没有回去了。

于是，我立刻收拾行李，带上我的助手和生活秘书，坐上我那自动导航的超音速飞机，一最快的速度从北京飞向故乡去。

经过几个小时飞机，我来到了故乡——广西南宁。

眼前的景象使我备感诧异，我还以为自己找错地方了呢。

放眼望去，从前窄小泥泞的路道变成了宽敞结实的水泥路，路两旁种满了各种各样的奇花异草，显得格外生机盎然；公路上不时驶过各种各样的小汽车，有丰田，有宝马，还有劳斯莱斯……应接不暇，真酷！环视四周，以前破旧不堪的民屋早已不翼而飞，取而代之的是d一栋栋摩天大厦。

突然，我又想去了曾经在小学里教了我们六年知识的老师——青老师。

我坐着自己定制的私人小轿车，开往以前的学校。

过了几分钟，我来到了学校门口，看见了门卫，问道：“请问一下，青老师在吗？”门卫有些迟钝，我又说：“我是她以前的学生，不信我拿照片给你看。

”门卫看了照片后，高兴地说：“原来你是她以前的学生啊，现在都长这么大了，真是女大十八变。

不过你还懂得来探望老师，你可真懂事啊！”说完，门卫就把门打开，让我进去了。

我对门卫笑着说：“谢谢。

”接着，我又来到了老师休息的办公室，见到了老师，感到得哭了。

老师说：“你是谁？”我说：“您不认识我了，我是您以前教的学生啊，一直是当班长的。

”老师恍然大悟，高兴地说：“原来是你啊。

”我说：“是啊。

”我和老师抱在了一起。

现在看老师的脸上，有许多皱纹，也有黑眼圈，但青老师任然是一位值得尊敬的老师，任然是我的指路人。

“故乡的楼房，故乡的人……”我仿佛又听到了那首动人的歌曲，只是它听起来不再那么陌生，因为我现在正站在土地上，还欣赏着家乡的美景。

我爱我的故乡！青慧英老师点评：二十年后的生活真令人期待

一说到家乡名吃，我就流口水了，我家乡名吃有许多许多，但最有名的是邓俊旭“白切鸡”。

广东不少地方有吃鸡的习惯，但化州人尤其喜爱吃白切鸡，它是化州人节日加菜、宴客的“第一菜”。

我们做白切鸡一重选鸡，二重煮鸡，三重配味，所选鸡均为本地细骨农家鸡，绝不用饲料鸡和大骨鸡；煮鸡要求慢火浸熟至成即可；配料：沙姜、蒜容。

本地之白切鸡均肉嫩骨香，十分可口。

一刚刚开始，我怕得要命，妈妈叫我那鸡，我嫌它丑。

我拿也不肯拿，我还说：“妈妈，这鸡脏得要命，我才不拿，要拿你拿。

”妈妈说：“不拿就算，我现在教你怎样做。

”妈妈柔和的说：“先把整只鸡的毛拔干净，洗净，这个你快做。

”我只好慢慢的把鸡的毛拔光，在拔的过程中，我心里苦滋滋的，一点也不好受。

我终于把鸡毛拔光了，然后，我把鸡洗干净了，我和妈妈说：“妈妈，我把级毛嘎光了，也洗干净了。

”妈妈说：“现在我们要把鸡放入锅中，加入冷水淹没。

”一会儿功夫我做完了，妈妈说：“接下来，将锅盖盖上，用大火煮，水煮开了后5-10分钟关火。

”我说：“好的。

”我细心的等待着，8分钟过去了，我就关了火、“准备要把锅盖打开，妈妈说：”我就知道你心急，不可以掀开盖子。

”妈妈接着有说：“等谁量化，在掀开锅盖把锅盖拎起，放置在盘子上等干了水，。

我终于盼到水凉的时候了，我把锅盖拿起来，照妈妈谁的去做。

妈妈说：“再把在把生抽倒入锅中，加入姜和葱和蒜耳爆炒起锅。

我听着妈妈的指挥，再爆炒的时候，我还真怕那油会搞到我，二，三个小时过去了，鸡已滤干水，妈妈说：“切成小块，即可蘸着料吃。

”我说：“终于大功告成了。

”妈妈说：“不要高兴，今天做好了下次呢，我不在你身边了，你就爱会做吗？”我说：“不会。

”妈妈说：“教你一些要注意的事项希望你不会做错。

”我说：“好啊。

”妈妈说：“要注意的事项有：1.鸡必须是一整只，不要太大。

最好是湛江鸡，若没有就用普通鸡来代替。

2.加入冷水，千万不要加热水。

3.水煮开后5分钟就关火，不可太久。

4.关火之后，你要切记不要掀开锅盖，一定要等冷却后才可掀开锅盖。

5.此白切鸡做法简单，但费时颇久，可在中午做晚上吃。

记住了吗？”我说：“记住了。

”今天我很开心，我终于自己做了一道菜，而且是我们家乡的名吃吖。

今天，我的收获很大，我学会了做白切鸡，今天我太高兴了，因为我学会做我家乡的名吃，虽然，做的不好吃，但是我以后会更努力的。

今天，是我最难忘的一天了。

**广西家乡美食作文450字8**

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！

**广西家乡美食作文450字9**

话说：“上有天堂，下有苏杭。”杭州是一个景色优美的旅游胜地，杭州也是一个有着丰富美食的地方。

在西湖旁的楼外楼里飘出一阵阵小笼包的香味，我随着爸妈的脚步走了进去。小笼包被装在一个蒸笼里，大概有八九个吧，轻轻夹起一个，细细观看，只见那白白的皮滑溜溜的，小小咬上一口，里面的汁一下子涌出，把嘴放在咬破的地方，使劲的吸着，温热的汁便一下子从我的嘴巴流了下去，那味道真是让我永远不会忘记。

上第二道菜了，是东坡肉！东坡肉被放在一个大大的碗里，被烧得红红的，把黑色的叉子叉进肉里，肉里的油慢慢流出，咬上一口，便能看见雪白的肥肉和白灰色的瘦肉，一种甜甜的、咸咸的味道便在舌尖上弥漫，这东坡肉看上去和妈妈做得红烧肉差不多，但是味道却不同，吃多了仍然一点都不腻。

正当我在细细品味东坡肉时，一阵阵酸酸的味道飘入了我的鼻子，我一下子就从东坡肉里醒了过来，一个词从我的脑海里跳过：“西湖醋鱼”！只见在一个大椭圆形的盘子里，有一条色泽金黄的鱼，上面有一层厚厚的金黄色的皮，夹起一点，蘸点糖醋汤汁，放入嘴中，细细品着。鱼肉细软，白嫩，放点糖醋后，一种特殊的感觉在我口中散着，我品了一口服务员端上来的龙井茶，顿时让我口气清新！

我的家乡在杭州，我爱它的美丽风景，更爱它的美食！

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