

2023年家乡的特色面食日记(优质9篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

家乡的特色面食日记篇一

我的家乡梁河是一个美丽的地方，有着各种各样美味的小吃，每种小吃都具有浓郁的民族风味。在这众多的美食中，撒苳最有特色，尤其让人垂涎欲滴的是刺五加撒苳。

传统的撒苳有两种，一种是柠檬撒，一种是苦撒。两种撒苳的绝大部分原料一样，不同的是一种使用柠檬汁，另一种则用牛苦肠汁。我今天要给大家介绍的是我的家乡人打破传统做法，创新推出的刺五加撒苳。

刺五加是家乡常见的一种植物，浑身長满小刺，味苦，人们喜欢凉拌它的嫩尖来吃。刺五加撒苳的做法是：选新鲜的牛脊肉剁碎，干锅炒熟备用，再把香柳叶、韭菜、野生马蹄菜、野芫荽、小米辣等洗净切碎备用。在准备材料的同时，可以把洗净的刺五加的嫩尖放在锅里煮，煮出苦汁水备用。一切准备就绪，把以上原料混合，再依个人口味放入盐和味精。撒苳蘸水大功告成，就可以用凉米线蘸着放开肚皮吃啦！

刺五加撒苳刚入口时，一股苦味会瞬间充满整个口腔；嚼几下，一股说不清道不明的香味混着爽滑的米线开始蔓延；紧接着，牛肉的鲜香与辣椒的辛辣不断冲击着味蕾，它们在舌尖的舞台上轮番登场……这味道会让人吃了一口再吃一口，吃了一碗再吃一碗，欲罢不能，直到肚子圆滚滚的也舍不得放下筷子。

刺五加本身具有清热解毒的作用，加上配的各种具有药效作

用的植物原料，刺五加撒苳便成了一道口味极佳的药膳美食。胃热、上火、牙痛等病症，都可以通过食用刺五加撒苳得到缓解或疗治。听大人说，常吃撒苳还具有预防癌症的作用呢！

这就是我们美丽梁河的特色小吃——刺五加撒苳！

家乡的特色面食日记篇二

我的家在东北长春，说到家乡的小吃，我马上就会想起学校旁的烤冷面摊儿。每每想起，总感觉那香辣的气味直往我鼻孔钻，那酸甜的口感令我欲罢不能。

学校旁有一条小马路，这里聚集了一些小吃摊儿，有卖烤串儿的、卖烤地瓜的、卖炸鸡柳的……烤冷面摊儿总是在下午两三点钟放学的时候出摊儿。只要放学的铃声一响，这条小马路立刻就热闹起来。顺着人流往前走，我马上就找到了我的最爱“烤冷面”。这时的小摊儿旁已经聚集起一帮食客，大家都排队买烤冷面，生意很是火爆。

烤冷面摊儿是由一个三轮车改装而成，塑料搭的棚子架在车上，大大的煤气炉上方方正正地放着一块铁板，烤冷面所需要的食材和调味料全部整整齐齐地摆放在铁板旁，虽然是个简易的小摊儿，但看得出老板是个干净的人。老板是一位中年的阿姨，黝黑的皮肤，穿着洗得有些泛黄的红围裙，因为不停地忙碌着，所以质朴的脸上挂着滴滴汗珠。她手上的动作很是麻利，因为要同时烤两三个面饼，所以动作必须非常快。食客们都围拢在小车旁，大人们有的一边刷着手机，一边时不时瞟一眼烤冷面；而我们小学生却等得着急，眼睛都紧紧盯着一个个即将出锅的烤冷面，艰难地咽着口水，生怕错过了自己那份，都迫不及待地想把那简单的美味吃到嘴，一碗小小的烤冷面就算是在学校辛苦学习一天后对自己的奖赏。

美味的食物往往只需要最简单的烹饪方式。只见老板先在加

热的铁板上淋上一些油，当油有些冒烟了就迅速放上面饼。为了使烤冷面吃起来更软糯，她还会掀起面饼的一角，用矿泉水瓶在下面呲点水。当面饼被烤的冒出小泡儿的时候，在上面打一个鸡蛋，待鸡蛋差不多成型，与面饼粘在一起后，快速用毛刷刷上秘制的多味辣酱，然后给面饼翻面，当这一面也烤的微黄冒泡儿，就撒上糖、醋、香菜、葱花、辣椒面、孜然粉等调料。老板用小铲刀快速地将烤冷面切成小块儿，放入小碗，插上一根竹签，一道美味绝伦的烤冷面就做好了。当老板把烤冷面递到我面前时，我的内心迅速得到了极大的满足。

微黄的面饼块裹着金灿灿的鸡蛋，上满涂满了红红的辣酱，绿油油的香菜和葱花做点缀，看着就让人食欲大增。吸气狠狠地闻一闻，一股烤冷面独特的香味迎面扑来，有点酸、有点辣、又混合了香菜的清香，刺激着吃货的神经。迫不及待地扎一小块儿放在嘴里，细细地嚼一嚼，裹着鸡蛋的面饼软糯香滑，配上酱料的酸、舔、辣，还有葱花和香菜的锦上添花，多种味道挑逗着我的味蕾，让我欲罢不能。烤冷面虽然算不上是大餐，但却满足了我对小吃的全部想象。

烤冷面作为东北特色街边小吃，越来越受到老百姓的喜爱。它没有华丽的包装，精致的摆盘和高档的食材，但却用物美价廉的优势吸引着食客。它也是我最爱的家乡小吃，有着满满的回忆。

家乡的特色面食日记篇三

我的家乡在佛山，这里有一座远近闻名的古建筑——南风古灶。南风古灶是建于明代正德年间(1506--1521)是中国乃至世界最久远、保存最好的，最古老的龙窑，被载入世界吉尼斯记录。

你做陶瓷时，可要小心你的手了，那儿的转盘很粗糙的，一不小心，可能就会划伤你的手哦！

南风古灶是我们佛山一颗璀璨的明珠。

我爱你啊!----南风古灶!

家乡的特色面食日记篇四

我的家乡一年四季景色宜人，不信你来瞧!

春天，小河上的冰化了，小河尽情的流淌，清澈的河水下还有几条活泼机灵的小鱼，自由自在地游来游去。

夏天，石榴花开得非常鲜艳，几只调皮的小蜜蜂在上面采花蜜呢!树上的知了热的叫个不停：“知了，知了。”许多人都 在郁郁葱葱的大树下乘凉呢!小鱼时而露出水面吹了个小泡泡;时而在小河下游来游去，像是在寻找食物;时而又跃出水面，好像在游泳馆里游泳呢!

秋天果实成熟了，一个个石榴熟得马上要掉下来似的，田地里农民伯伯正在大丰收，一株株稻谷沉甸甸的，都弯着腰，好像在向我们打招呼呢!

冬天，皑皑白雪把小河覆盖了，小溪上结了冰，调皮的孩子在冰上滑雪，大雪给大地披上了一层厚厚的冬装，给大树披上了一层洁白的棉袄，给我们制造了一个打雪仗，堆雪人的游乐场。

我的家乡美吧!是不是一个美丽的地方!

家乡的特色面食日记篇五

家乡的特色小吃俗话说：民以食为天。

每个地方都有自己独特的地方特产。我的家乡漯河就有许多著名的风味小吃，如，炸臭豆腐干的、麻辣烫、土豆粉、白

吉馍加腊汁肉、鸡蛋灌饼、串串香、酱爆鲜鱿鱼…数不胜数。其中，我觉得最好吃的莫过于酱爆鲜鱿鱼了。

酱爆鲜鱿鱼色香味俱全，好吃至极。你瞧，那外皮上抹着有些孜然味，又有些甜甜的酱，酱爆鱿鱼的味就出在这个酱上，酱还是从很远的地方来的。

拿一串刚烤完的鲜鱿鱼，不等着放入嘴中，一股香味就直冒进你的鼻孔。轻轻咬一口放进嘴里，满嘴的孜然味和甜甜的酱味在嘴里飘来飘去，慢慢的变成一滴水，如同雾变成水滴一样，滴进你的肚子里。鱿鱼肉咬一口后，细细地咀嚼，肉特别有嚼劲儿。你如果吃了第一口，那么这种味道绝对会促使你吃第二口。

酱爆鱿鱼的做法其实也很简单。就是把顾客要的鱿鱼放在烤东西的铁板上，拿一个平平压一会儿后，刷上一层酱再压，过一会再翻过来刷一层酱，就这样反复地做几次，即把鲜鱿鱼烤熟了，又把酱的味道深深的融到了鱿鱼里了。

把烤好的鱿鱼放在一张馍上然后卷起来就可以吃了。鱿鱼的类型也很多，又大串的小串的，也有整片的…朋友你想吃酱爆鱿鱼么？如果想，就赶紧到我的家乡做客，我一定能让你吃到美味的酱爆鲜鱿鱼！

家乡的特色面食日记篇六

大抵想起家乡时，只有那一片模糊的记忆，而这份记忆中，只有那家乡的特色。我把特色归为了两个字：景与饕。

首先介绍景：我的家乡位于福建省福安的财洪村，从远处看，通往财洪之路，像似蟒蛇横冲直撞。左邻河流据听村中传闻说：这河吃人。自此不敢在河旁久留。从近处看，像极了一幅五颜六色的壁画，满山的茶林中，又有错落的松树，时常有几只松鼠，把松树当作游乐园，上蹿下跳，“飞檐走壁”，

没一会儿“松树”生气了，就“抓耳挠腮”把树上无辜的松果“挠”了下来。每次去采完茶回家时，总会捡几个回去做装饰品，玩具等等。通往茶林回家路上有许多杨梅树、茉莉花，等到了雨后，杨梅从树上“逃脱”与大地融为一体，形成天然的红毯，天上的太阳像似闪光灯，一旁又有茉莉花香的加持，让人身临其境，仿佛在时装周走秀似的，一整天沉迷在景中无法自拔，其乐无穷。

其次介绍为馐：机械面。制作过程极其繁琐不已，先从脚丝面粉开始，搅完湿面粉之后放入面斗，经过我机器加工，一条条湿面就出来后，通过半自助的流水线上架后之后取下把湿面对折，再对折，还要螺旋几下，之后成了一匾匾面条，放在太阳底下暴晒一天就干了，然后烧水起锅等水开的时间可以先准备在碗中放入两勺生抽，一勺醋，一勺香油，适量的盐、鸡精、胡椒粉、葱花。等水开后下入面条等三分钟出锅，出锅前先在碗中加入两勺面汤最后，再将面条放入碗中，即可食用。面条食用起来，唇齿留香，回味无穷。因制作过程中无任何添加，让人吃得放心安全。

每次想起家乡特色时，总会即熟悉又陌生，在梦里又会难忘家乡的味道。

家乡的特色面食日记篇七

下面先来介绍桥吧！我奶奶家对面有一条河，河上就架着一座桥，名叫谢公桥。这谢公桥横跨在西小河上，两旁长着浓密的植物，这是老桥的特点。这座桥也有悠久的历史了，从我认事就看着它了，所以它也是如我的挚友一般。绍兴的桥也有很多，八字桥、鲤鱼桥、东双桥……桥多得说也说不完了。

说到吃，我就已经有些迫不及待了，咱绍兴有的是，现在就来给大家介绍几样。臭豆腐可是名声远扬的，它的特点是闻起来臭吃起来香，如果没吃过的要赶紧来尝尝，口感外焦内

嫩，相当的好。臭豆腐卖的好还有一个故事，那就是慈禧太后当年尝过臭豆腐后，写了一块匾给店主，从此臭豆腐的生意也就越来越好了。还有一小吃想介绍一下，那就是茴香豆，茴香豆这东西，价格便宜，普通人家都买得起。茴香豆很硬，但吃点对牙齿会有好处。爷爷总是会在喝酒时拿点茴香豆嚼一嚼，哎，就可惜爷爷不给我吃，口水都忍不住要留下来了呀！

这就是我最爱的家乡绍兴，绍兴我爱你！

家乡的特色面食日记篇八

正月十五闹元宵，团团圆圆吃汤圆。妈妈告诉我：“今天是盛大的元宵节，晚上还要去看精彩的闹元宵。”

吃过团圆饭，我们一家高高兴兴地出发了。真热闹啊！只见大街上灯火辉煌，人山人海。一辆辆装扮成活灵活现的十二生肖彩车缓缓开来。看，开在最前面的是玉兔彩车，车头上用彩灯连成的“玉兔吉祥”格外耀眼，一双闪亮的眼睛一眨一眨地，可爱的爪子对观看的人们拱手作揖。接着是老黄牛、金鸡……震耳欲聋的鞭炮声和锣鼓声迎来了舞龙队。龙的'身子随着锣鼓声有节奏的舞起来，一圈一圈的，真好看！

“嗖”的一声，一颗颗五彩的烟火腾空而起，闪闪发光如彩色的流星在夜空中穿梭，如同一道道彩色的金环把天空变得光彩夺目，真是太美了。我挥着烟棒欢快的走来走去，小烟花像无数的萤火虫，一闪一闪地飞舞，把元宵之夜变得更加美丽！

啊，家乡的元宵节充满了深厚的特色！

家乡的特色面食日记篇九

湖北省历史悠久，特产种类丰富，仅仅是有名的美食就有热

干面、面窝、精武鸭脖、武昌鱼、三鲜豆皮等等。其中，我最喜欢吃的就是热干面了。

热干面是湖北早餐文化的代表，香味十足，食材丰富，无论是本地人还是外地人，到了武汉，一定会尝一碗地道的热干面，那味道真是让人赞不绝口。

一天早上，妈妈让我去买早餐，我高兴极了，兴高采烈的带着钱去了刘奶奶开的.热干面馆。那里人很多，队伍都排成了一条长龙。我等啊等，终于到了我。我说：“我要一碗热干面。”刘奶奶听了，麻利地用大勺子烫了半碗熟面，放入了调料。我带着找的零钱和热干面，开心地回家了。

回家后，我津津有味地吃起了热干面。看，热干面里有黄色的面条、褐色的芝麻酱、绿油油的葱花、雪白的蒜、还有红色的萝卜，五颜六色的真好看！我尝了一口，哇！一股香甜可口的味道扑鼻而来。我的口里滑滑的，香香的，好吃极了。

朋友们，听到这里，是不是也想尝尝美味的热干面呢？快来我的家乡——美丽的江城武汉吧