

# 山西美食导游词(精选5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 山西美食导游词篇一

说起美味佳肴，你们一定会忍不住地问是什么？我告诉你们江西的美味佳肴可不同，它有着一股原汁原味的乡土气息，那种感觉，一定大不相同！

江西的名点名菜，你都品尝过吗？记得在《豫章记》曾称江西“嘉疏精稻，擅味八方”。赣菜，如史料记载，虽不属八大菜系，却以广泛的选材和精良的制作而积淀出一股乡土气息。

我们江西的美味佳肴在烹饪技法上，注重火候，以烧、焖、炖、蒸、炒为主。而在选料上，崇尚绿色、生态、健康理念。江西生态环境很好，赣菜选料大部分都是本省的特产，如鄱阳湖的藜蒿，井冈山的竹笋，军山湖的大闸蟹，余干的辣椒等。这些都是赣菜不可缺少的条件，也是江西美味佳肴的根本。

在味型上，赣菜以辣为主。与川菜的麻辣、湘菜的辛辣不同，赣菜的辣是香辣、鲜辣、辣味适中。正如白糖糕、啤酒烤鸭、粉蒸肉、南昌炒粉那样有滋有味，越吃越有劲。

说起江西的名菜，最有名的要属藜蒿炒腊肉了，这个做法容易，作料又少，只要买些藜蒿、腊肉、干椒、姜末。这一切轻松了，只要按照方法去做，一盘美味的佳代肴就好了。

“鄱阳湖的草，南昌人的宝。”说的就是藜蒿。藜蒿营养成

分，药用价值很高，有关它的故事也不少。相传当年朱元璋在争夺天下时，他的战船被围困在鄱阳湖附近的草滩上，朱元璋为此十天吃不下新鲜蔬菜，心情很不好。一天，一位伙夫去采摘了一些嫩草茎，与腊肉同炒后呈上，朱元璋吃后味品大开，精神振奋，一举挫败了敌军，之后赐名此草为藜蒿。从此藜蒿身价百倍。“藜蒿炒腊肉”也成了江西的一道名菜。

江西的名菜有许多，但赣菜一直享有不同的地位，因为它的魅力。江西美食的独特之处在于坚持原汁原味。烧也好，炒也好、蒸也好，江西菜注重的就是突出原料本身的包、香、味。王勃赞誉江西“物华天宝”，这在赣菜中的取材中得到了充分的表现。山青水秀的江西可谓是一处资源宝地——单单鄱阳湖里的170多种鱼就能反映江西物产的丰饶。

赣菜的烹饪师傅们认为，原料里内藏的新鲜味儿是任何佐料大替代不了的，三杯鸡、粉蒸肉、井冈山的烟笋、兴国豆腐、萍乡熏肉、南昌狮子头等，都是原汁原味的江西风味美食的代表。

## 山西美食导游词篇二

阎良区是我国甜瓜主要生产基地，今年早春甜瓜种植面积5.5万亩，预计总产14.3万吨。阎良甜瓜以其甘甜爽口、风味纯正、肉厚腔小、耐贮耐运而享誉全国，受到广大消费者的青睐。眼下正值甜瓜上市旺季，阎良区在馥康甜瓜专业合作社率先试点，在往年每个甜瓜都贴有“馥康”商标的基础上，特别印制了“质量承诺卡”千余张，加盖合作社印章、公布区农检中心监督电话，实行一户一号、每箱一卡，于5月1日正式启用。

## 山西美食导游词篇三

各位朋友大家好!欢迎大家来湖南做客，今天呀就由我来给你们介绍一下湖南的三大有特色代表性特产，分别是湘菜、醴

陵瓷器以及湘绣。

首先呢就来介绍一下我们的湘菜，想必有很多人就已经尝过它的味道了吧！湘菜是以长沙、衡阳、湘潭为中心，是湖南菜系的主要代表。它制作精细，用料广泛，口味多变，品种繁多。其特点是：油重色浓，讲求实惠，在品味上注重酸辣、香鲜、软嫩。在制作手法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。煨、炖讲究微火烹调，煨则味透汁浓，炖则汤清如镜；腊味制法包括烟熏、卤制、叉烧，注明的湖南腊肉系烟熏制品，即作冷盘，又可热炒，或用优质原汤蒸；炒则突出鲜、嫩、香、腊，井市皆知。故有人称赞“辣味烈性一相逢，便胜却人间无数。”

”湘菜的主要名菜有“东安子鸡”、“红煨鱼翅”、“腊味合蒸”、“面包全鸭”、“油辣竹笋尖”、“板栗烧菜心”、“五元神仙鸡”、“吉首酸肉”等。其中“红煨鱼翅”又名“阻庵鱼翅”，是湖南地方名菜。烹调方法是用鱼翅加鸡汤、酱油等，用小火煨制而成，汁浓味鲜，以清鲜糯柔著名。清代光绪年间进士谭组庵十分喜欢吃此菜，其家厨便将黄煨鱼翅的制法作了改进，加上鸡肉、五花猪肉和鱼翅同煨，使鱼翅更加软糯爽滑，汤汁更加醇香鲜美。谭进士食之称赞不已，从此闻名天下。因此，菜为谭家家厨所创，故称为“组庵鱼翅”。

接下来介绍的就是闻名遐迩的湖南醴陵瓷器了，瓷器文化是最具代表性的汉族文化，在英文里中国和瓷器都称为“china”<sup>□</sup>可见中国瓷器在世界范围内的巨大影响。釉下彩瓷是中国汉族传统的陶瓷装饰艺术，尤其是醴陵出产的釉下彩瓷，在世界享有很高的声誉。醴陵瓷器的瓷质细腻，图案画工精美，尤其釉下五彩瓷器，五彩缤纷，具有较高的艺术价值和使用价值，是凝聚了古代汉族劳动人民智慧和艺术的结晶。漫长的历史长河中，有许多仁人志士和能工巧匠，为醴陵瓷业的发展呕心沥血，作出了重大贡献。1920\_\_年，湖南凤凰人熊希龄(辛亥革命后担任北洋政府)与曾参与“公车上书”的醴

陵举人文俊铎，本着实业救国的思想赴日本考察。在日本期间，他们发现日本瓷业技术先进，产品精良。第二年回国后，熊希龄在文俊铎陪同下，前往醴陵的主要粗瓷产地进行调查，找出了醴陵瓷业生产落后的主要原因，同时又看到了醴陵进一步发展瓷业生产的有利条件：消费市场广阔，瓷土资源丰富，劳动力价格低廉。随即提出了“立学堂、设公司”等主张，得到了湖南官府的大力支持。

。湘绣与苏绣、蜀绣、粤绣齐名，为中国四大名绣之一。湘绣传统上有72种针法。分平绣类、织绣类、网绣类、纽绣、结绣类五大类还有后来不断发展完善的?毛针以及乱针绣等针法。湘绣擅长以丝绒线绣花，绣品绒面的花型具有真实感，曾有“绣花能生香，绣鸟能听声，绣虎能奔跑，绣人能传神”的美誉。湘绣起源于民间刺绣，已有20\_\_多年历史。现已发现最早的实物是1958年长沙楚墓中出土的一幅龙凤图。湘绣艺术特色，主要表现为形象生动、逼真，质感强烈，它是以画稿为蓝本，“以针代笔”，“以线晕色”，在刻意追求画稿原貌的基础上，进行艺术再创造。故其独特技艺，尽在“施针用线”之中。湘绣以其独特的捣鬼魅力吸引着国内外人士，1920\_\_年在南洋劝业会上被誉为“浑笔墨于无痕”，“字格簪花，迹灭针线”。湘绣先后参加过日本、巴拿马、美国等地举办的国际博览会，多次获得优胜奖，在国际市场上享有盛誉。好了，我的讲解就到此结束了，谢谢大家！

## 山西美食导游词篇四

火烧是山西省孝义县具有特殊风味的一种饼类小吃、孝义火烧有咸火烧、糖火烧、菜火烧之分。咸火烧是内包咸盐和茴香，上鏊烙烤。食时，若佐以葱花、大蒜、醋、酱油、盐、味精，更是美味可口。

糖火烧的制作将老酵、碱面和凉水一起放入盆内搅成稀糊，再倒入面粉和成团、面和后，以手蘸凉水反复搓揉，直到

面团光润时，盖上湿布饧三十分钟。同时把红糖、芝麻酱、桂花搅拌调成糖酱。然后把面团放在抹了油的案板上，搓成长条、切块、摠扁，再横着擀成五寸长、三寸宽的厚片，然后，左手(拇指在上，其它四指在下)拿着厚片的左端将面提起，再反腕向案板右方一甩(甩时劲头要匀，动作要利落)，“啪”地一声横落案板上成为尺把长的面片。上面抹匀糖酱，用左手托起面片左端轻轻向外伸长，同时右手把面片由右向左卷成卷，搓匀后揪成面剂，捏成桃形，收口朝上摠成圆饼。按此法将其余面块全部做完。铁鏊在微火上烧热，徐抹麻油，火烧饼坯放鏊上烙烤，烤约五分钟，再翻过来烙正面(两面约烤十分钟左右)。随后放在烤炉中，用微火烤成酱黄色即可。

菜火烧有荤素之分。荤火烧猪肉或羊肉剁成肉沫，配以萝卜白菜，再加花椒、盐、姜沫、味精、葱，搅拌成馅。素火烧纯蔬菜捎拌调料。面用温水和起，放入苏打，揉均匀，盖上湿布饧30分钟。在案板上铺撒面粉，将饧好的面团放在上面，搓成圆条，揪成面剂，并摠成圆皮，包馅，揪去收口处的面头，再摠成圆饼，上鏊烙烤。

火烧的做法不一样，口味各不相同，但是共同的特点是它绵软不粘，香鲜可口，层次均匀，质地酥脆，宜于热吃。

孝义火烧据说与“火烧中阳楼”有关。孝义旧城中央，有一永安市市场，市中心有一座宏伟高大、壮观绚丽的古楼——中阳楼。此楼相传建自汉魏，自汉唐设郡以后，孝义为一方重镇，车骑缤纷，商贾弥至，往来郡城者，多道出其间。凡事至邑者，必身临其境，瞻仰其楼，而后赞之：真乃高矣！如此数代相传，颇有名声。而孝义人也常以其傲之。逢人便说：“俺孝义的中阳楼，半个还在天上头！”此话确有欺天之意，久之惹恼上帝，遂派火神下界烬之。

清朝顺治辛卯年四月十五日，永安市市场大会，中阳楼下的四条大街，商铺错落，车水马龙，人山人海，热闹异常。小吃

摊上人们品尝着各种风味小吃。

中午时辰，街市正红火。中阳楼下又增添了一位头发斑白、衣衫褴褛的卖火烧老翁。老翁眉头紧锁，似有忧闷之情。他一面制作火烧，一面高声反复叫卖：“世人快来买火烧，吞掉火烧，火就不烧”老翁奇特的叫卖声，引来众人围观。一个年青的后生问老翁：“多少钱一个？”翁答：“百两黄金，千两白银”。“小小火烧，这般昂贵，怪事！”围观的人们议论纷纷，深感怪异，百思不解。老翁愤激地说：“嫌我的火烧小，那你们等大火烧吧！”说罢，老翁收摊而去。中午刚过，中阳楼突然起火，不到一刻，便成瓦砾一堆。

事后，人们把中阳楼火灾与卖火烧老翁的出现联在一起，以为是神的点化。于是，城里人普吃火烧，认为不吃火烧，火即烧房燃屋，随着乡里人也照做。此后，火烧便成了邑人的食俗。至今，汾孝一带过年都吃火烧，多在大年除夕夜食，谓之“翻身火烧”。

## 山西美食导游词篇五

“天下面食，尽在三晋”，山西面食从远古走向今天，也从黄土高原走向全国，走向世界。山西面食，不仅是中华民族饮食文化中的重要组成部分，也是世界饮食文化中的一朵奇葩。

山西面食历史悠久，源远流长，从可以考证的时间算起，至少有20\_\_多年的历史。以面条为例，东汉称之为“煮饼”；魏晋则名为“汤饼”；南北朝谓“水引”；而唐朝叫“冷淘”……。面食名称推陈出新，因时因地而异，俗话说娇儿宠称多，面食众多的称谓与名堂，正说明山西人对它的重视和喜爱。山西面食种类繁多，一般家庭主妇就能用小麦粉、高粱面、豆面、荞面、莜面做成数十种的面食，如刀削面、拉面、圪培面、推窝窝、灌肠等。到了厨师手里，更被舞弄得花样翻新，让人目不暇接。有据可查的面食在山西就有280

种之多。一般家庭妇女能做几十种，到了厨师手里，更是花样翻新，达到一面多样、一面百味的境界。

## 刀削面

是山西最有代表性的面条，堪称天下一绝，已有数百年的历史。传说，蒙古鞑靼侵占中原后，建立元朝。为防止“汉人”造反起义，将家家户户的金属全部没收，并规定十户用厨刀一把，切菜做饭轮流使用，用后再交回鞑靼保管。一天中午，一位老婆婆将棒子、高粱面和成面团，让老汉取刀。结果刀被别人取走，老汉只好返回，在出鞑靼的大门时，脚被一块薄铁皮碰了一下，他顺手拣起来揣在怀里。回家后，锅开得直响，全家人等刀切面条吃。可是刀没取回来，老汉急得团团转，忽然想起怀里的铁皮，就取出来说：就用这个铁皮切面吧！老婆一看，铁皮薄而软，嘟囔着说：这样软的东西怎能切面条。老汉气愤地说：“切”不动就“砍”。“砍”字提醒了老婆，她把面团放在一块木板上，左手端起，右手持铁片，站在开水锅边“砍”面，一片片面片落入锅内，煮熟后捞到碗里，浇上卤汁让老汉先吃，老汉边吃边说：“好得很，好得很，以后不用再去取厨刀切面了。”这样一传十，十传百，传遍了晋中大地。至今，晋中的平遥、介休、汾阳、孝义等县，不论男女都会削面。后来，“凤阳”出了朱皇帝(朱元璋)统一了中国，建立明朝，这种“砍面”流传于社会小摊贩，又经过多次改革，演变为现在的刀削面。刀削面柔中有硬，软中有韧，浇卤、或炒或凉拌，均有独特风味，如略加山西老陈醋食之尤妙。

## 剔尖

这是山西人食谱中的精品，有白面剔尖、高粱面剔尖、杂粮面剔尖等等。白面剔尖要在特制的铁板(俗称“剔面板子”)上用特制的筷子来剔。高手剔出的剔尖，呈中间圆、两头尖形状，有的用特殊技巧还可剔出宽于铁板2~3倍的长剔尖来。技艺在于面条离铁板的一瞬间，用筷头顺势将面拉长，用筷

尾快速拨离铁板。这种面食操作别致，筋软爽口，易于消化，配上大炒肉、炸酱、荤素打卤，别具一格。

### 擦面

把和好的白面按在扁眼擦子上，从擦子漏下掉入开水锅里煮熟，配上各种浇头、打卤食用，这种面食易咀嚼、好消化，适于老年及牙齿不良的人食用。

### 揪片

面和好，擀成面片切成一寸多宽的条，用手一片一片揪入开水锅里(大小与手指头肚相同)，煮熟后配上各种浇头食用。这种面食做法简单，吃着筋滑。

### 河漏

把和好的面投入特制的河漏床，迫使面从下方均匀的孔内下到锅里。待面压到一定长度，用刀从下方把面条截断，煮熟配浇头或打卤食用。

### 拨鱼

把和的很软的面放在一个带把面板上，一手端面板，一手用铁制筷子或木筷子一根一根往下拨入锅内，如小鱼在水里跳跃。这种面柔软绵滑，易于消化，配上荤素浇头或打卤即可食用。

### 猫耳朵

外形酷似猫的耳朵，小巧玲珑，吃起来有韧性，利口。做法是用白面、莜面或高粱面等和好，把面擀成面片。切成小方块，用拇指按推成薄片，自然卷成猫耳朵状，如果配以羊肉佐料，味道就更美了。

## 莜面栲栳栳

用营养价值极高的莜面做成的，将面揉精，将小莜面团一揉、一搓，再往手指上一绕，就变出了一卷卷的莜面栲栳栳，竖立在笼中蒸熟即成。

## 头脑

头脑是太原市特有的一种名早点，为汤状食品。在一碗汤糊里，放上三大块肥羊肉，一块莲菜，一条长山药。汤里的佐料有黄酒、酒糟和黄芪。品尝时可以感到酒、药和羊肉的混合香味，味美可口，越吃越香。具有滋补、活血功能。每年农历白露到立春期间，太原市各清真饭店大都有“头脑”上市。

## 沾片子

山西太原周边特色食品，煮食。以菠菜，芹菜等的叶部或者豆角，茄子，裹以干面粉煮熟，拌醋调和(醋，盐，葱花炒制)或蘸水水即可食用。