

家乡的土特产教案(精选8篇)

小学教案可以帮助教师进行课堂教学的有效组织和管理。接下来是小编精心挑选的几篇初中教案，希望能够对大家有所启发。

家乡的土特产教案篇一

昨天下午，孙老师把杭州土特产——藕粉做起来给我们吃，里面还加了我们自己做的桂花糖呢！那味道甜丝丝的，还 very 香，里面还有桂花香，还黏糊糊的。

这个桂花藕粉是孙老师做的，我打算回去做个红枣藕粉。到了奶奶家，我马上把藕粉拆开，倒入碗里面。然后等到水烧开了，妈妈舀起一勺九十多摄氏度的水慢慢地倒入藕粉里，而我就用勺子慢慢地搅拌，这时，我发现：原来一颗颗白色的藕粉都变成了灰色的糊状了！随着水的变多，又随着我搅拌的'加快，藕粉又从灰色变成了透明的了！我拿了5颗红枣把它们撕成一小片一小片地撒在藕粉上，然后又搅拌起来。正当我舀起一勺要吃的时候，妈妈说：“现在还不能吃，你看，碗里的藕粉里还有一小颗一小颗的白色的东西，这就说明了还有些藕粉还没有融化呢！一定要搅拌均匀了才能吃。”我听了又搅拌起来，在搅拌的时候，我问妈妈：“妈妈，藕粉是怎么来的呀？”

“要解决这个问题，还要先说西湖。西湖的荷花是鼎鼎有名的，古往今来有许多名人墨客赞美过荷花。荷花全身是宝，最珍贵的当然就是藕了，人们用藕做出了好多菜，但是人们觉得，用藕做成的菜保存的时间还不够长，就把用藕磨成粉，就成了现在的藕粉了！”妈妈说。不知不觉地，藕粉已经做好了。我舀起了一勺吃了一口，啊！真是太美味了！甜甜的，黏黏的，吃起来还有红枣的味道呢！

藕粉真是人间美食呀！

家乡的土特产教案篇二

苦荞凉粉是我的家乡第一风味小吃，主要以凉食，配以本地所产的豆腐干加拌料和红辣椒，吃起来滑润爽口，苦辣酸集于一体，且经济实惠。苦荞凉粉中的苦荞具有较高的营养和药用价值。长期食用可益气力，续精神。药力作用可以调治高血压，控制糖尿病等。

苦荞茶是近年来融入了灵丘人民的智慧研究出来的一种保健茶。泡制后颜色呈浅黄色，口感清香醇厚，品后或甜或苦，回味无穷。苦荞茶中的苦参，苦参碱，苦参黄酮等都有抗心率失常的作用。长期饮用苦荞茶可以降三高（高血压、高血糖、高血脂），增加人体免疫力。同时，具有健胃、清热等功效，是人们生活中必不可少的保健品。

黄烧饼源于清朝中叶，距今已有四百多年的历史，可谓历史悠久。黄烧饼有碗口大小，表面撒有芝麻，略薄，用面粉烧制而成。据传，有“一天一饼”之说，可见它的抗饥饿性极强。食后口感香甜酥脆、可口美味，油多不腻，便于日久存放。

我们家乡的特产还有许多，希望来灵丘观赏赵武灵王墓和平型关大捷的游客们，在离开的时候，一定要给您的家人买一些我们家乡的特产，为您的家人送去一份健康，灵丘欢迎您！

家乡的土特产教案篇三

相信你一定知道你家乡的特产，描写一下你家乡的特产吧，下面一起随本站小编欣赏一下家乡的土特产作文范文吧！

我的家乡松阳风景如画，古时被称为“松古粮仓”。现在又

被称为“浙江绿谷”。松阳不仅是粮食圣地，也是茶叶圣地。田野上、山坡上、路边上都种着茶叶，远远望去，茶叶地里一片绿色，郁郁葱葱。一片片茶叶好像一个个绿色的绿娃娃，充满了生命力。远看，茶园里的茶叶一大片一大片。茶叶真多呀！多得望不到边际。茶叶真绿呀！那绿色把大地涂绿了，把天也染绿了。茶叶真香呀！你要是采下一片茶叶闻一闻，一定会觉得一股淡淡的清香扑鼻而来。

一走进茶园，你会觉得一股棵棵茶树枝繁叶茂，那一片片茶叶好似一个个绿精灵在树枝上，风儿一吹，便迎风跳起来舞来，那舞姿多么美妙，多么动听呀！你采下一片茶叶用鼻子闻一闻，一定觉得一种幽香扑鼻而来。那幽香闻了会让人心旷神怡。走在茶叶地里，我好像走进了绿色仙境之中。

茶园里不仅茶叶多，而且采茶的农民也很多。你瞧那采茶农民都头戴凉帽，腰系一个大布袋子，来到茶叶园里采茶叶。那些农民们的手好似两把剪刀，不停地在茶叶的田上嫩头的地方翻动着，手法很熟练。因为今年茶叶大丰收，所以农民们很高兴。他们一边笑，一边聊天，“今年的茶叶长得真好呀！”第一个农民说道，“是呀！今年茶叶真有很多可以采，比如：乌龙茶、白茶、龙井茶、银猴茶……呢！”另一个茶民说。“既然茶叶多，那我们来比赛吧！看谁快。”又一个农民说。

望着美丽的茶树，我心想：近年来，家乡的茶叶发展迅速，种植面积不断扩大、改进，茶叶质量不断提高，人民的腰包越来越鼓，茶叶已为农民脱贫致富的支柱，那一幢幢崭新的小洋楼，一辆辆漂亮的小轿车，一台台高档的家用电器……，已渐渐地步入了千家万户，茶叶已为家乡经济腾飞做出了巨大的贡献。

我的家乡是一个穷乡僻壤的小镇，位于东北的一个小平原，基本的农作物就是玉米，更谈不上有什么特产。

在改革开放政策指引下，在建设新农村的基础上，把一大片一大片的土地改成了经济田，农民们开始着手在经济田棚起了拱棚，种植起蔬菜和瓜果类。

我特别喜欢的就是“地雷西瓜”。

种植西瓜其实是一件很麻烦的事。先把种子用水浸泡。待种皮泡软后捞出，微干拌药待用。然后在拱棚里，做好的苗床上浇水，把种子埋在土里，盖上一层薄膜育苗。

在小苗掩四片叶片时，又开始移栽，平均1平方米1株，植株成活后长到六七十分米就开出白色的小花，花下有一个小小的西瓜粒。等到第一个西瓜蛋有皮球大小时就把西瓜秧的“尖”掐掉。西瓜成熟时有足球那么大，瓜身有条形的花纹。如果到成熟时期，你还不去采摘，它就会自己炸开，露出一排排黑色的牙齿，让人们看着就馋，当你真正咬到它时，嘴角就会滚下一粒粒“红珍珠”来。

如果你们谁要是想尝一尝我们家乡的“地雷西瓜”，请来东北的小镇，让你吃个够“地雷西瓜”。

我的家乡松阳风景如画，古时被称为“松古粮仓”。现在又被称为“浙江绿谷”。松阳不仅是粮食圣地，也是茶叶圣地。田野上、山坡上、路边上都种着茶叶，远远望去，茶叶地里一片绿色，郁郁葱葱。一片片茶叶好像一个个绿色的绿娃娃，充满了生命力。远看，茶园里的茶叶一大片一大片。茶叶真多呀！多得望不到边际。茶叶真绿呀！那绿色把大地涂绿了，把天也染绿了。茶叶真香呀！你要是采下一片茶叶闻一闻，一定会觉得一股淡淡的清香扑鼻而来。

一走进茶园，你会觉得一股棵棵茶树枝繁叶茂，那一片片茶叶好似一个个绿精灵在树枝上，风儿一吹，便迎风跳起来舞来，那舞姿多么美妙，多么动听呀！你采下一片茶叶用鼻子闻一闻，一定觉得一种幽香扑鼻而来。那幽香闻了会让人心旷

神怡。走在茶叶地里，我好像走进了绿色仙境之中。

茶园里不仅茶叶多，而且采茶的农民也很多。你瞧那采茶农民都头戴凉帽，腰系一个大布袋子，来到茶叶园里采茶叶。那些农民们的手好似两把剪刀，不停地在茶叶的田上嫩头的地方翻动着，手法很熟练。因为今年茶叶大丰收，所以农民们很高兴。他们一边笑，一边聊天，“今年的茶叶长得真好呀！”第一个农民说道，“是呀！今年茶叶真有很多可以采，比如：乌龙茶、白茶、龙井茶、银猴茶……呢！”另一个茶民说。“既然茶叶多，那我们来比赛吧！看谁快。”又一个农民说。

望着美丽的茶树，我心想：近年来，家乡的茶叶发展迅速，种植面积不断扩大、改进，茶叶质量不断提高，人民的腰包越来越鼓，茶叶已为农民脱贫致富的支柱，那一幢幢崭新的小洋楼，一辆辆漂亮的小轿车，一台台高档的家用电器……，已渐渐地步入了千家万户，茶叶已为家乡经济腾飞做出了巨大的贡献。

我的家乡是美丽的青岛，青岛紧紧地按着广袤无垠的大海，美丽的大海里生长着许许多多的美味的海鲜。有肥美的大蝎子，鲜美的大虾，丰富的鱼类……而我喜欢的是我们家乡的老特产——蛤蜊。

在酒宴上、饭店里，就连家里的平常饭都能够见到蛤蜊的身影。蛤蜊的外壳很漂亮，如果把它的壳摆在一起，那一定是一幅令人折服的作品。近看上面有许多的花纹，上面一条，下面一条，但又觉得像是一把小扇子。远看它就像是一块小小的石头一样，好迷你，好似珍珠一样大小。蛤蜊壳不仅好看，里面的肉也很可爱，你仔细一瞧，好像在和我微笑。小蛤蜊在水里的时候，尤其的有趣，在水里，它就会时不时地伸出那长长而又纤细的尾巴，有时我会把手伸进去碰一碰它，但是它好像不让似的，急忙把尾巴收回去，像一只缩头乌龟。

这就是我们家乡的特产——蛤蜊，你看它的形状就那么美，那味道一定更好，如果你是外国的朋友，有机会一定要来尝一尝呀！

家乡的土特产教案篇四

我家乡的土特产怎样，东岭的.田鱼，大熊山土鸡，水车奉家的猪血粑黄蛤蟆，西岐柴火腊肉不多介绍，吃过的人都知道有多赞，给我们在城里奋斗的童鞋们带来家里的味道，儿时最美好的回忆。

有跟我一样赶脚的小伙伴么……

从决定要做土特产自媒体到现在这段时间除了礼拜天每天都在坚持写日记，目的是为了记录我们的学习和创业的过程。

我是农村的孩子，然后在城市里工作，但是一直没找到归属感，总是喜欢山里的环境。想要回到家里做点事情，给人打工就好比小时候去村里井里担水天天要担，没担就得渴，自己创业好比在家门口挖井，前期累点苦点以后有源源不断的水源一个为了自己有份收入，同时也为了给家里乡亲带来一个多收入的机会。

当然我也是希望跟我有同样经历的人，共同探讨土特产自媒体，共同做成这件事情。盼盼就是这种志同道合的人，也希望看我日记的你能加入我们，共同努力。

上面说完了小刘哥自己的互助，下面来看看人家都是如何借力的。

我们已经开始行动啦，为的是在城里的这些吃货们，提供给你们纯天然、绿色、无污染的农家产品。让在城里的山里娃也能感受到家的温暖，体会家的味道。儿时的味道，吃货最

爱。

家乡的土特产教案篇五

在刺骨的寒冷天气里，一定要吃一碗热腾腾的腊面！我问你，只要你来一碗我们台湾省的特色面线，吃了就回味无穷。

要知道，台湾省的面线有很多种。加入不同的材料会使面条的味道不同。位于台北县中和市，有一家代代相传的面馆。店里唯一不同的是它的表面线条。每次回台湾省老家都会尝试一碗。每次离它一公里远，都能闻到它店里线的香味，勾起我的鼻子。每次看到一大锅面都会流口水三千尺。吃完一碗，又想再吃一碗，让人回味无穷。

台湾省风味小吃，被称为小吃中的顶级面条，是我们台湾省的美味特产。面条是台湾省最受欢迎的民间小吃，在每条街上都不难看到。面条纹的确切起源无法考证，但据老一辈说，它起源于台湾省最早的农业社会的面汤，是当时农民烹制的小吃。

其实为了方便很多人，面条一般都是煮到一个大锅里，不加任何食材。但是由于海域海鲜丰富，我们加了虫子补充营养，变成了我们现在吃的面条线。面汤后来流传到各地，根据当地材料的不同，加入大肠、肉羹等不同材料。这也是我们南方经常吃的蚝面线。要比较正宗的`线路，就是鲁岗地区。由于鹿港是虫子的产地，虫子又大又好吃，没泡过水，肉又好吃又饱，含水。所以这个地区的面条线是最好的！在北方，你经常吃的是大肠面条。肉一样好吃，软而不硬，是面条界的一大美味。

我经常去那家面馆吃面。老板很热情，很有礼貌。每次去那家店都是大碗端上，价格便宜，所以成了附近居民的最爱。每次看着那些透明芬芳的新鲜虫子，都忍不住又流口水了。看着端上来的几碗面，我想一口吞下去。咬一口，你就会把

胃里的懒虫钩上来。

台湾省有很多种小吃。同样会让你匆忙停下来。除了面条，还有很多小吃，比如牛舌饼等等。来一次就好，不想走！等你尝尝！

家乡的土特产教案篇六

我的家乡松阳风景如画，古时被称为“松古粮仓”。现在又被称为“浙江绿谷”。松阳不仅是粮食圣地，也是茶叶圣地。田野上、山坡上、路边上都种着茶叶，远远望去，茶叶地里一片绿色，郁郁葱葱。一片片茶叶好像一个个绿色的绿娃娃，充满了生命力。远看，茶园里的茶叶一大片一大片。茶叶真多呀！多得望不到边际。茶叶真绿呀！那绿色把大地涂绿了，把天也染绿了。茶叶真香呀！你要是采下一片茶叶闻一闻，一定会觉得一股淡淡的清香扑鼻而来。

一走进茶园，你会觉得一股棵棵茶树枝繁叶茂，那一片片茶叶好似一个个绿精灵在树枝上，风儿一吹，便迎风跳起来舞来，那舞姿多么美妙，多么动听呀！你采下一片茶叶用鼻子闻一闻，一定觉得一种幽香扑鼻而来。那幽香闻了会让人心旷神怡。走在茶叶地里，我好像走进了绿色仙境之中。

茶园里不仅茶叶多，而且采茶的农民也很多。你瞧那采茶农民都头戴凉帽，腰系一个大布袋子，来到茶叶园里采茶叶。那些农民们的手好似两把剪刀，不停地在茶叶的田上嫩头的地方翻动着，手法很熟练。由于今年茶叶大丰收，所以农民们很高兴。他们一边笑，一边聊天，“今年的茶叶长得真好呀！”第一个农民说道，“是呀！今年茶叶真有很多可以采，比如：乌龙茶、白茶、龙井茶、银猴茶……呢！”另一个茶民说。“既然茶叶多，那我们来比赛吧！看谁快。”又一个农民说。

望着美丽的茶树，我心想：近年来，家乡的茶叶发展迅速，

种植面积不断扩大、改进，茶叶质量不断提高，人民的腰包越来越鼓，茶叶已为农民脱贫致富的支柱，那一幢幢崭新的小洋楼，一辆辆漂亮的小轿车，一台台高档的家用电器……，已渐渐地步入了千家万户，茶叶已为家乡经济腾飞做出了巨大的贡献。

家乡的土特产教案篇七

我家乡的土特产怎样，东岭的田鱼，大熊山土鸡，水车奉家的猪血粑黄蛤蟆，西岐柴火腊肉不多介绍，吃过的'人都知道有多赞，给我们在城里奋斗的童鞋们带来家里的味道，儿时最美好的回忆。

有跟我一样赶脚的小伙伴么。

从决定要做土特产自媒体到现在这段时间除了礼拜天每天都在坚持写日记，目的是为了记录我们的学习和创业的过程。

我是农村的孩子，然后在城市里工作，但是一直没找到归属感，总是喜欢山里的环境。想要回到家里做点事情，给人打工就好比小时候去村里井里担水天天要担，没担就得渴，自己创业好比在家门口挖井，前期累点苦点以后有源源不断的水源一个为了自己有份收入，同时也为了给家里乡亲带来一个多收入的机会。

当然我也是希望跟我有同样经历的人，共同探讨土特产自媒体，共同做成这件事情。盼盼就是这种志同道合的人，也希望看我日记的你能加入我们，共同努力。

上面说完了小刘哥自己的互助，下面来看看人家都是如何借力的。

我们已经开始行动啦，为的是在城里的这些吃货们，提供给你们纯天然、绿色、无污染的农家产品。让在城里的山里娃

也能感受到家的温暖，体会家的味道。儿时的味道，吃货最爱。

家乡的土特产教案篇八

每个人都有自己的家乡，我也是。只是小时候对家乡的记忆已经随着时间的流逝变得模糊了，而令我记忆犹新的只剩下了家乡的土特产——猪血丸子。

每年一入冬，奶奶与爸爸便会忙活起来，因为这时是做猪血丸子的最佳季节。记得奶奶曾经告诉过我，做猪血丸子的主要材料是豆腐、猪血和猪肉。爸爸在选材上很讲究，豆腐要用自家的黄豆制成，而且不能湿漉漉的，得沥干；猪血要能起到粘肉的作用；猪肉不要瘦的，只要肥的。

那时的我每天清晨都会听到厨房里传来“嗒嗒”的`剁肉声，有时我会趁爸爸不注意，偷偷溜进去学着他的样子剁肉。有时我也会跑进大厅里看奶奶做豆腐，奶奶会把豆腐包在一块布里，然后打个结，用力把里头的水挤出来，这样反复几次，豆腐就做好了。肉和豆腐都准备好了，奶奶就会拿来猪血，和爸爸一起做猪血丸子。他们先把豆腐和猪肉搅拌在一起，加入适量的盐，然后不时地用猪血去和，不一会儿一个个圆溜溜的丸子就出世了。

丸子做好了，奶奶便把松树叶子平平整整地铺在竹箴笼里，再把丸子整整齐齐地摆在上面，盖好盖子，奶奶便开始烧火了。这时奶奶可不会吝惜柴火，而是任凭柴烟去尽情地熏烤丸子。几天后，丸子越来越小，表面的颜色也越来越深，最后变成了黑色，表面还长满了凸凹不平的疙瘩。爸爸取出猪血丸子，洗干净后便开始用水煮。不一会儿，诱人的香味便会弥漫整所房子，闻起来让人垂涎三尺。猪血丸子煮熟了，爸爸会把它们切成一片一片的，然后再放上佐料。夹起一片来放进嘴里，嚼上一口，那股独特的香味总是让人回味无穷，

那种美美的感觉使人如同来到了仙境。

童年已经远去了，故乡的印象在我的记忆里也日渐淡漠。可是，我依然牢牢地记得故乡的猪血丸子，因为它带着浓浓的乡情和暖暖的亲情。