

云南过桥米线的宣传语 云南特色小吃过桥米线做(优秀5篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

云南过桥米线的宣传语篇一

云南特色小吃有很多种类，而且云南特色小吃的味道也是杠杠的。今天小编就为大家介绍云南特色小吃中最经典的小吃——过桥米线的做法，制作流程十分简单，大家快来试试。

特点：汤烫味美，肉片鲜嫩，口味清香，别具风味。

原料：光肥母鸡半只(约750克)，光老鸭半只(约750克)，猪筒子骨3根，猪脊肉、嫩鸡脯肉、乌鱼(黑鱼)肉或水发鱿鱼各50克，豆腐皮1张，韭菜25克，葱头10克，味精1克，芝麻油5克，猪油或鸡鸭油50克，芝麻辣椒油25克，精盐1.5克，优质稻米400克，胡椒粉、芫荽、葱花各少许。

1、将鸡鸭去内脏洗净，同洗净的猪骨一起入开水锅中略焯，去除血污，然后入锅，加水2000克，焖烧3小时左右，至汤呈乳白色时，捞出鸡鸭(鸡鸭不宜煮得过烂，另作别用)，取汤待用。

2、将生鸡脯肉、猪脊肉分别切成薄至透明的片放在盘中。乌鱼(或鱿鱼)肉切成薄片，用沸水稍煮后取出装盘。豆腐皮用冷水浸软切成丝，在沸水中烫2分钟后，漂在冷水中待用。韭菜洗净，用沸水烫熟，取出改刀待用)葱头、芫荽用水洗净，切成0.5厘米长的小段，分别盛在小盘中。

3、稻米经浸泡、磨成细粉、蒸熟，压成粉丝。再用沸水烫二三分钟成形，最后用冷水漂洗米线。每碗用150克。

4、食用时，用高深的大碗，放入20克鸡鸭肉，并将锅中滚汤舀入碗内，加盐、味精、胡椒粉、芝麻油、猪油或鸡鸭油、芝麻辣椒油，使碗内保持较高的温度。汤菜上桌后，先将鸡肉、猪肉、鱼片生片依次放入碗内，用筷子轻轻搅动即可烫熟，再将韭菜放入汤中，加葱花、芫荽，接着把米线陆续放入汤中，也可边烫边吃。各种肉片和韭菜可蘸着作料吃。

原料：春卷皮

配菜：胡萝卜、白萝卜、莴笋、海带丝、石花、香菜

1、这是干石花。

2、用40度左右的清水浸泡2个小时。

3、准备好其他的蔬菜。

4、刨成丝。

5、海带丝煮一下，捞出来晾凉。

6、泡好的石花去掉杂质，再用清水清洗一遍。

7、准备好调味汁。

8、淋在菜菜上，拌匀。

9、准备好春卷皮，先在春卷上抹一些芥末，然后放上蔬菜，卷起来即可。

云南过桥米线的宣传语篇二

中国地大物博，美食小吃之类的`更是少不了。北京烤鸭，上海生煎包子，河南烩面，杭州小笼包，西安羊肉泡馍等等。但在那么多的美食中，要说我最喜欢的，那就是过桥米线。

过桥米线味儿好，看相也不错，一条条、一根根白色晶莹剔透的米线，浸在米黄色的骨汤里，配上泛黄的腐竹，绿油油的小油菜和粉红的火腿肠，还有金黄的玉米，橙红的鸡排……啧啧，说到这里，我的口水也“飞流直下三千尺”了。

过桥米线让人垂涎三尺、百吃不厌，它的做法却十分简单：把事先准备好的肉切薄，同香菜、葱段放入一个碗里，再把烧开的骨汤和清汤倒入碗中，把米线在热水中烫熟，再放入有汤和配菜的碗里，这样一碗色香味俱全的米线就做成了。不过，喜欢吃辣的人可以叫上一小勺红红的辣椒酱，也十分的美味。

吃过桥米线的时候更有意思，我喜欢先用筷子挑出几根米线，然后“嘘”的一声吃进嘴里，然后再喝一口汤，米线的劲道和顺滑，还有骨汤的鲜美就尽收口中了。吃配菜的时候我喜欢先小口小口地尝一尝，细细品味。最后快吃完了，再把它全部放入嘴中，大口大口地嚼。

过桥米线据说还有个传说哩！很早以前，有一个书生在云南南湖的南湖亭苦心读书，他的妻子每天都要过一座桥，给他送饭。有一天，妻子觉得丈夫十分辛苦，就炖了只鸡，放入土罐，准备送给丈夫吃，可是中途有事，便耽搁了。等回来才发现那土罐中的鸡肉还是热的，上面还有一层厚厚的鸡油，于是就用鸡油烫米线给丈夫吃，书生吃了赞不绝口。因为每天妻子送饭都要从南湖的桥上走，所以就把这美味的食物取名为“过桥米线”，从此这道美食也就在民间流传开了。

这就是我最喜欢吃过的过桥米线，你们喜欢吃吗？

云南过桥米线的宣传语篇三

俗话说：民以食为天，几乎每个地区都有自己独特的没事，比如“北京烤鸭”山西的“刀削面”西安的“小肥羊”从宴会上大菜，到街头上的小吃真的数不胜数。

我曾经去云南游玩的时候，尝过“过桥米线”而过桥米线并不像北京的烤鸭那个油腻，而米线也是那种细细的粉条，过桥米线可谓是色相俱全啊！店家给你煮一碗米线，然后由你自己搭配调料，主要的配料就是鸡肉、鱼肉、猪肉片还有一些菠菜，喜欢吃辣的朋友可以尝试加些辣椒油，看起来真的是人间美味啊。

而过桥也可以由店家来搭配，“过桥米线”的过程也很简单，首先，将鸡肉、猪肉、鱼肉卷、以及一些菠菜和玉米粒放入锅里熬成汤，如果喜欢吃辣就放入一些辣子，为了达到保温呢，可以尝试加入一些鸡油，客户可以根据口味自由搭配，到最后将米线放入碗中，经过搅拌米线和汤融入在一起，一碗美食就完成了。

而品尝过桥米线真的是乐在其中，如果喜欢吃美食的朋友可以尝试吃碗米线，尤其是冬天的时候可以增加热量这种米线，大概只有云南白族店才是品尝到正宗的味道！结账的时候，店员问他们怎么样，我说道：回味无穷！

过桥米线配菜丰富，原汁原味，现在想起来真的是人间美味

云南过桥米线的宣传语篇四

说起家乡的美食，我首先想起的是可与过桥米线相比的——砂锅米线。若到此处不吃一碗砂锅米线，可以说你枉到此处。

砂锅米线的样子和普通米线差不了多少，但是它的做法十分讲究：首先熬制汤底，舀一点汤在砂锅里。待汤开始沸腾时

很快地放入米线，然后放入一些肉末、豆腐、豆芽、韭菜、葱花、肉酱、辣椒、芝麻等，一碗美味的砂锅米线就烹制成功了，但在砂锅里千万不能去摸，不然会烫到手。

砂锅米线端上桌时一阵香味扑鼻而来，让你闻得口水直流。你是不是想说做好就可以直接吃了，我要告诉你，千万不能狼吞虎咽，它不但碗烫，而且米线更烫！它必须吹一吹再吃。你若直接吃下去，你就只能感受烫，不能享受其中的美味。

我吃砂锅米线时经历过一件很有趣的事：我第一次吃砂锅米线时由于太心急了，夹起来就往嘴里送，可它把我烫得直接吐出来。我想试试吸的方法，可我正在吸的时候竟甩了一点汤在我眼睛里，辣得我直乱跳。现在我已经掌握了正确吃法，而且越吃越想吃。

是不是看了直流口水了呢？来姚安吧！来到我的家乡我请客，保证让你吃饱为止。

云南过桥米线的宣传语篇五

我最喜爱的特色小吃-云南“过桥米线”作文（小学生版）

俗话说得好，民以食为天。在中国这个注重饮食的国家，东南西北个个地方都能找到各具特色的美食。当然，每个地区的风味不同，人人也都各有所好，从宴会的正餐大菜，到街头的风味小吃，都是许多美食家津津乐道的话题。而在众多的美味佳肴中，我却最喜爱云南的“过桥米线”。

记得第一次吃“过桥米线”是很偶然的。那是个星期天，跟妈妈逛街不知不觉都过了午饭时间。碰巧经过丰富路，看到一家“云南过桥米线”店刚巧在新开张，推开店门，香喷喷的鸡汤味便扑鼻而来，虽然不是正常就餐时间，但是洁净宽敞的店堂里还是有不少客人在品尝美味。当服务员把热气腾腾的一大碗飘着金黄鸡油的浓汤和各种菜品及烫熟的米线放

到桌子上时，我的食欲立刻就被打开了。我迫不及待地按照服务员的指导，先将肉片、火腿片、鹌鹑蛋以及熟的鸡块等主料倒入浓汤，然后将蔬菜、葱花、香菜等佐料倒进汤里，最后再将雪白的米线放入其中并用筷子轻轻地在汤里搅拌。此时，浓郁而扑鼻的鸡汤香味不断刺激着我的味觉，看着浓汤里漂浮着的、薄如蝉翼的白色肉片和红红的火腿片、整块白皮粉肉的鸡腿、翠绿的葱段、菜秧以及黄白相间的鹌鹑蛋，一道色、香、味俱全的美味小吃在自己的亲自参与下已经完美地呈现在了我的面前。我轻轻地尝了一口，哇，一时间，肉的鲜嫩与米线的清香以及鸡汤的鲜香一下溢满我的口中，天下怎么还有这么美味的东西啊？我简直难以置信！我不停地一口接一口地吃着喝着，最后要不是肚子实在撑不下了，我真想把那碗鸡汤喝个底朝天。

品尝过“过桥米线”后，我问妈妈：“这么好吃的东西是谁发明的？为什么叫这个名字啊”妈妈笑着说：“这里可有个美丽动人的传说呢！据说清朝时期，云南蒙自县城外有一湖心小岛，有一个秀才为求安静在小岛上苦读诗书，而他的一日三餐都要靠妻子过桥送来。可是路途遥远，每次饭菜送过来都变凉了。做妻子的为此焦虑歉疚。有一天，妻子做了丈夫最爱吃的鸡汤和米线，为了方便携带，鸡汤和煮熟的米线是分开的，而在送去的途中，妻子因为过度劳累而晕倒在小桥边。等到秀才寻来并唤醒妻子时，他们惊奇地发现装鸡汤的瓦罐还是热的。原来是鸡汤上一层厚厚的油阻止了热量的丧失。从此妻子每天依法炮制，秀才吃上了热乎乎的饭菜，读书也更加用心，终于考上了状元。因此后人就把这种方法做出来的米线叫作‘过桥米线’，并因此衍生出了秀才米线、状元米线、牛肉米线等等许多品种。由于其汤烫味鲜、肉片细嫩、米粉清香等特点，所以成为云南地区别具一格的传统风味美食”。

听了妈妈的介绍，我更加对“过桥米线”这种云南的风味美食情有独钟了！因为它不仅美味，还书写了爱的奇迹！