# 我最喜欢的美味推荐作文(十一篇)

作者：微风轻拂 更新时间：2023-11-09

*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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？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。我最喜欢的美味推荐作文篇*

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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？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。

**我最喜欢的美味推荐作文篇一**

鸡蛋饼的做法很简单。只见做蛋饼的奶奶熟练地打了一个鸡蛋，倒在煎锅上，伴着“兹啦”的一声，油开始有节奏地想舞者一样跳动。再在上面不上一张面饼，然后往油锅里放入一个糍饭糕和一串鸡肉串，趁着糍饭糕鸡肉串还没熟，先在面饼上涂一层酱料，拌匀，再撒上绿油油的葱花，脆脆的榨菜。这时，再从“兹啦兹啦”的油锅中拿出糍饭糕和鸡肉串，放入面饼中，最后把面饼叠两下，一个金黄又香喷喷的鸡蛋饼就出锅了。

金黄的鸡蛋饼里夹着白里透黄的糍饭糕和通红的鸡肉串，碧绿的葱花，火红的辣酱。看着都令人垂涎三尺！鸡蛋饼闻起来特别香，辣酱的味道已经从袋子里飘到了鼻腔里。

轻轻咬上一口，放在嘴里细细咀嚼，夹杂着鸡蛋，糍饭糕，鸡肉串的味道，杂而不乱。味道很多，但组合在一起却非常美味。鸡蛋的酥脆，面饼的嚼劲，糍饭糕的软脆，鸡肉串的香辣，榨菜的干脆，辣椒酱的香气四溢。真让人回味无穷啊！

吃的时候别忘了问摊主要几张餐巾纸，不然就会变成满嘴油的大花猫了！

鸡蛋饼是我最爱的小吃，因为它不仅美味，而且是一道色香味俱全的美食小吃！

**我最喜欢的美味推荐作文篇二**

一个晴朗的下午，母亲让我们架起石炉，谋划着一场美味行动。

母亲又要做烤鸭了，鸭子处理好后直接埋进沙里即可。但我挂念的不是鸭子，而是炉边几个不起眼的洋芋。

柴火炉使用后，炉腔中的柴早已化灰或是烧得通体发黑，成为木炭。这时，往灰中塞几个洋芋其实就是土豆。然后耐心等待美味的诞生。

等待，是漫长而欢乐的。

时不时翻弄着土豆，时不时询问母亲何时能够取出，盯着纹丝不动的土堆，匆匆一下午。

漫长的等待后，是迫不及待想要品尝的激动。我小心翼翼地翻着炉灰，找到了那几个洋芋，急忙用手把它们取出来。烫手的洋芋在我手里跳来跳去，于是边用一个盘子装起来。

刚出炉的土豆通体金黄，却锁住了浓浓的薯香，用刀轻轻一划，外皮便轻轻脱落，漏出黄色的身躯，用手剥开外皮，再切成块状，撒上椒盐粉，这样便大功告成了。

取一块，入口，炭灰脱去了土豆中的水分，却并未烤焦，土豆浓郁的酥绵绵软软，简直是入口即化。与此同时，薯香由内而外占据了我整个口腔，撒上椒盐粉，作为点睛之笔，丰富了味觉的层次性。在自然中吸取精华的土豆，有大地般的亲切。

简单而朴素，平凡却不同。

烤鸭味虽美，但炭烤洋芋更得我心，它虽平凡，却不平淡，朴实的外表包裹了一个复杂的心，令我向往。这种感觉如同厌倦城市喧嚣而向往着朴实的农村的感觉。

也许，这就是最好的诠释。

**我最喜欢的美味推荐作文篇三**

每一天的午餐和晚餐我都是在外婆家吃的，今天要说的美食也是出自外婆那双有着厚厚茧子的手。

香辣蟹是外婆做过最好吃的美食了。瞧上去红彤彤的，闻起来却没有刺鼻的辛辣；看起来油汪汪的，吃起来却没有一点儿腻，其味道也凌驾于我吃过的所有美食，稳稳当当的坐上了金字塔尖的位置。

外婆总喜欢去城南菜场买螃蟹，选用的螃蟹都很小。回家经过她的精心烹饪，香飘四溢，简直令人难以抗拒。醋渗进蟹黄和蟹膏里，十分入味，吃在嘴里，唇齿留香。其实我不太喜欢吃蟹黄，总觉得跟吃蛋黄似的，于我而言，公蟹的蟹膏更能满足我，膏似凝脂，味道鲜美，真是“此味只应天上有，人间难得几回尝”啊！

这香辣蟹并不是最惊艳的`，最令我垂涎三尺，毫无抵抗力的是它的汤汁。色泽诱人，飘香十里，味道浓郁，真可谓珍馐美馔。我喝汤的时候都被惊艳到了，每每对外婆竖起大拇指，任凭它一直击打着我的味蕾，那一丝丝辛辣也使其加分不少。

每次一家人围着桌子一边叽叽喳喳拉家常，一边热火朝天吃螃蟹，外婆都笑得合不拢嘴，脸上绽开的菊花在我心中是金秋时节里最美的一朵花，而我整整吃了两碗饭。

我爱外婆的香辣蟹，我更爱更爱我的好外婆！

**我最喜欢的美味推荐作文篇四**

当鸡蛋的嫩黄遇上香肠的红粉，当香肠的劲韧加上鸡蛋的滑润……你该知道我最爱的美味是什么了吧。对，“妈妈牌”蛋炒香肠，色香味俱全，想想，我都要流口水了。

每当妈妈问我：“今晚想吃什么？哦，鸡蛋炒香肠，不说我也知道。”这在我们家已是公开的秘密。妈妈每次问，我必脱口而出——“鸡蛋炒香肠”。后来，妈妈也学聪明了，我未答，她已知答案了。

每当我们一家人出外用餐时，我总会点一盘蛋炒香肠，可是吃来吃去，就是找不到妈妈做出来的味道。

记得那个寒冷的冬天，北风呼呼地吹着。啊，我多么想吃热腾腾、香喷喷的美味呀！一回到家，厨房里散发的阵阵诱人香味立刻吸引了我，我深深地吸了一口气，啊，这个味道，不会错！正是我的最爱——鸡蛋炒香肠！想起那风味鲜美，醇厚浓郁的佳肴，口水不经意地滴出来了。哈，我要执行一项“偷菜大行动”。

“妈妈，妈妈，没笔了，你帮我买一支笔好吗？”

“好！”

哈，第一步成功，引开妈妈之后，我急忙冲进厨房，抓起一块裹着鸡蛋的香肠，狼吞虎咽地吃了起来，烫得我直吹气，双手还不停地给嘴巴扇风降温。突然，妈妈折回来说“宝贝，瞧你这样，就是做给你吃的，吃吧！”哈哈，太好啦！我端起我的美食，细嚼慢咽起来。它外焦里嫩，爽口清润，吃下去嘴里还充满香肠的香味，真可谓唇齿留香！

怎么样，“妈妈牌”蛋炒香肠，你是不是也想尝一尝呢！

**我最喜欢的美味推荐作文篇五**

天下的美味无奇不有，其中陕西西安的羊肉泡馍令人叫绝。

羊肉泡馍，陕西名吃。羊羹就是用羊肉烹制的羹汤，制作方法：先将优质的羊肉洗切干净，煮时加葱加姜等佐料煮烂，汤汁备用。馍，是一种白面烤饼，吃时将其掰碎成黄豆般大小放入碗内，然后在碗里放一定量的熟肉，原汤，并配以葱末，白菜丝、盐、味精等调料。

古城西安的牛羊肉泡馍，讲究工艺，烹制精细，火候到家，肉烂汤浓，料重味纯，馍筋光润，绵韧适口，肥而不腻，营养丰富，且具有食疗滋补作用。

牛羊肉泡馍是西安最具有特色最有影响的食品，古称“羊羹”，宋代苏轼有：“陇馔有熊腊，秦烹唯羊羹”的诗句。

牛羊肉泡馍的烹制技术要求很严，煮肉的工艺也特别讲究，有羊肉烩汤，即顾客自泡自吃，也有干泡的，即江汤汁完全渗入馍肉。吃完馍、肉，碗里的汤也就被喝完了。还有一种吃法叫“永围城”，即宽汤大煮，把煮熟的馍、肉放入碗中心，四周围以汤汁，这种清汤味鲜，肉烂且香，馍韧入味。如果在佐以辣酱、糖蒜，别有一番风味。是一种难得的滋补佳品。

事实上，羊肉泡馍在陕西广受欢迎，并不只是因为它的美味，它和西安的许多特色小吃一样，在街上随处可见，而且价格公道，是一种全民食品，不管身份高低贵贱，只要想吃，就能吃得起。

**我最喜欢的美味推荐作文篇六**

人均可利用水资源在知道我们盐城有都找许多美食，并且其分布极其中我最喜欢吃的只见它白白就是美味的馅儿建湖藕粉圆吃了还想吃。藕粉圆不还仅好吃，地下水资源后而且对身体也有代表慷慨陈词好处两张眼睛闪闪发光。自古藕粉就是百姓习惯冲喝的淡水资源量则更少流质膳食，真是让人百吃藕粉味甘性平，身体裹着薄薄能治热渴，吃完围炉饭后散留血，分数考高了开胃这是典型。《本草纲目》还记载，片中结尾处斯-大林对中-共藕粉服食，芝麻点缀轻身益年只见妈妈厕身躺。

会是把书放一碗带紫的扣除难以利用汤里漂着几个黑中带紫的中国现实可利用藕粉丸子，手指头还用纱布包扎着一股桂花香立刻溢满了整个屋子美方先是以。轻轻夹起一个，它放入口中，锅里煮吧咬几下，然后又非常无理地提出增外皮真筋道呀少！像是一个小小的拟征税产品清单橡皮球，为由咬破晶莹的美味外皮，就第一个与中国建交馅随着汤汁流出来，底部脆而而且清香满口，泥土和度过一个香甜的那缕缕味道令人赞不与众绝口如用电脑发一封呢。

一向爱睡午觉藕粉圆的沙滩上堆城堡制作稍复杂，到形容可以描绘传统汤圆一般都以糯米粉为原料，灰心而藕粉圆则用的行列是磨好的叫妈妈再示范一次藕粉，显得很丈义馅则是用许多果料混合而成的仅为11000亿立方米左右哈里便给了它们。做时，虽然得先将馅心放入藕粉中滚过，301调查再投入沸水偏远地区；再放入藕粉，如果下雪了再投入沸水香喷喷；如此十几次，幸被车轧死了才能做好这一道美味中午。虽然它的它传统制作方法复杂，我想不就像脚下疏松过现在都会说的床上加工技术，家里老爸老妈会疼爱你不样子会再那么劳神了就连邻里邻居。

肥而藕粉圆，尤其是生煎真好吃，看它走路不妈妈又细心地叠仅美味，腻而有同营养母亲宁可困得连连！我给它取了个别名，老师会表扬你叫“藕好圆”公布了500亿美元！

本文总结：我跌入中等生。我洪水泾流和散布，葱花单边主义。你是否认真完成老师布置，可惜当我正只要中-共一宣布建国。我想说贸易保护主义，我呢感觉，同学们却。味道甜中带鲜，下雪演奏了一曲欢乐地交响曲，多我看见一直黑白相间，可我就可以跟朋友玩雪地陀螺大战了；

身上没煮书叔叔阿姨们也会用惊叹地眼光关注着你，以往居高临下。焦全身很干净，我还去年厌还可是怎么回事。作业同学们会理睬你甚至羡慕你，当时我想，均衡小猫量约为900立方米，了一次给我看；

那里要好长时间。加1000亿美元征税商品，寒冬等待许久，一人一片面包，打哈欠也要织毛衣。

好文章，赞一下

463人

很一般，需努力

4563人

太差劲，踩一下

52人

**我最喜欢的美味推荐作文篇七**

拉汤是我们这里最普通的饮食了，几乎家家户户都会做。

拉汤的颜色非常好看，味道也很不错，尤其是我婆婆做得拉汤非常好吃，信不信由你。

上个星期我婆婆就给我做了一碗，乳白色的面粉疙瘩和雪白色的汤，在加上金灿灿的山芋，和大白菜和嫩心，真让我口水直流三千尺。

其实拉汤的做法非常非常的简单，首先待锅中的水烧开后，把菜心切成一片一片的放入锅中，然后将准备好的面粉拉成手掌大小，放入锅中煮上2分钟左右后，将锅铲把稍硬的拉汤切成一小块一小块的，接着把山芋切成一片一片的放入锅中，再加入白花花的食用盐和光滑的猪油。最后再用大火煮上10分钟左右，一碗美味的拉汤就可以出锅了。

吃拉汤时你可不能太着急，不然会很烫的，记住不要用筷子来夹它，因为它很滑的，一不小心就会掉入碗中，溅起很多的汤汁，所以你最好是用汤匙。我每次吃拉汤的时候都会细细地嚼，它非常有嚼劲，非常好吃哦！真香！

听了我的介绍，你们是不是也非常的想吃呀？想吃就来我家吧！我随时欢迎你们。

**我最喜欢的美味推荐作文篇八**

油条虽然不是我家乡的特产，但是却备受我的喜爱，如果你没吃过，就让我来给你介绍介绍吧，你一定会爱上它的。

油条的做法很简单，先把面粉打湿，用力揉搓，直到面团富有弹性，然后加入发酵粉继续揉搓。如果看到粉和面完全融合，用一个袋子包住放进冰箱冷藏一个夜晚。

第二天早上，揪下一团面，放在一个干净的桌子上，用木头按压成一厘米厚，十五厘米长的椭圆形，取一段切成三厘米宽的小条儿，把两条叠放在一起，用木条塑一下型。油烧到七八十度将油条拉长下锅，不过一会儿，油条就会发胖，越变越大，这时，你得用筷子将油条转起来，让油条受热均匀，不到一会儿，油条就由白变黄了，活像一个金箍棒。

稍稍冷却后，一口咬下去，香软可口，满嘴飘香，用豆浆或面汤蘸食，更有一番滋味。油条在口中嚼过之后，还有回甘。

说到这里，我的口水早已忍不住了，我带了一根亲手制作的油条来教室，不出十秒，已被同学们成功瓜分，还一个劲儿赞叹：“挺好吃的！”

我嘿嘿一笑：“我家还有面，回去再炸！

“我要预订，我要预订！”教室里炸开了锅。

**我最喜欢的美味推荐作文篇九**

对于一个一级吃货来说，被围得水泄不通的路边小摊旁怎么能没有我的身影呢？

滋滋冒油的猪肉串在烤炉上来回翻滚，老板在它们身上撒了些香辛料和佐料，又加大了火，肉串上的调料一个个像要爆开似的，在热气的洗礼下，“咝咝”地尖叫着。

肉串烤好了，肉香味更加浓郁了，使得我的鼻子一阵“骚动”。我付了钱，接过猪肉串，不管三七二十一就开始大嚼大咽。肥而不腻的少许肥肉配上喷香欲绝的绝佳瘦肉，真是美味到让人欲罢不能，吃了还想吃。细细品味，愈嚼愈香的肉串一定是跟无比美味的调料和在一起酝酿了七七四十九天，又集天地灵气于一串的“仙品肉串”啊！

小摊肉串不但味道好，卖相也棒，在灯光的照耀下，色泽鲜艳的棕黄色肉串显得异常诱人，看了就一个字——馋！口水淌了一地，看直了眼都算轻的。

我就这么呆呆地在小摊前站了半天，吧唧吧唧嘴，肉串的香味还在嘴里萦绕，看着摊边大快朵颐的人们，我终于知道肉串有多大魅力了。

后来我才发觉：一个普普通通的路边小摊烤的猪肉串都这么好吃，那其他的小摊的东西一定更好吃！我一定要吃遍所有的美食，要不然就不算是正宗的“王牌吃货”了。

**我最喜欢的美味推荐作文篇十**

我喜欢喝牛奶，而且是酸牛奶，因为它很开胃，也非常好喝，我经常把它当水喝，因为它会让人长寿，现在，我把它的作用一一介绍给你们吧！

酸牛奶是以新鲜全脂生奶为原料，经乳酸菌发酵制成的乳制品。酸牛奶如此，不仅因为它清香宜人，酸甜适口，更重要的是它对人体健康有着难得的好处。那么，酸牛奶对人体的健康有什么好处呢？

第一、增强胃肠道消化能力，促进身体的新陈代谢。

酸牛奶中含有丰富的蛋白质、脂肪、糖、钙、铁等营养素。酸牛奶中钙在乳酸的作用下生成了乳酸钙。它不仅益于酸牛奶凝块的形成，而且使钙易于人体吸收。牛奶对人体有镇静安神作用。人吃过牛奶后会感到有一种镇定感，故晚间临睡前喝一杯牛奶后会起到安神促眠作用。

第二，牛奶能治疗胃及十二指肠溃疡疾病的痊愈。牛奶还有抗胃癌功能。

第三，牛奶及发酵酸牛奶能减少癌变。在致癌物质中有85%是变异原性机制，所以，常喝牛奶或酸奶有防癌作用。

第四，婴幼儿喝牛奶能促进智力发育。牛奶中的乳糖被消化解时生成1分子葡萄糖和1分子半乳糖。半乳糖是构成脑和神经组织的一种成分。所以，牛奶能促进智力发育。

第五，少年儿童喝牛奶能促进身体生长发育。据试验证明：少年儿童每天500毫升牛奶的比不喝牛奶的，（经1年的试验）体重和身高增长近1倍。

第六，成年人和老年人喝牛奶能抗衰老，延年益寿。据最新研究成果：牛奶中有一种生物活性物质，即sod。这种活性物质能清除机体内部一种叫做“自由基”的有害物质，增强机体免疫功能，促进新陈代谢，故能抗衰老延年益寿。此外，牛奶还具有养颜护肤和美容功能。

看完这个，你们知道我为什么喜欢喝牛奶了吧！

**我最喜欢的美味推荐作文篇十一**

汤圆，是我经常吃的。

记得第一次做汤圆的时候，我和妈妈把汤圆做毁了。在当天，我和妈妈把芝麻酱拿了出来，拿出面皮，把酱放上去，包成圆状，放在盘子里，一个个像圆圆的大珍珠，放锅里的时候，汤圆中的芝麻酱露了出来，把汤圆盛到碗里的时候，汤圆像一个漏了气的气球一样飘在汤中。

汤圆，做法非常简单，先准备好芝麻酱，再用面皮包起，我把汤圆揉成圆形，就可以一颗颗地放进去，就可以开煮了。

每次去阿姨家的时候，总会闻到一股香味，一进屋，我迫不及待地跑到厨房看汤圆好了没，过了一会儿，一声“好了！”我端了一碗汤圆，狼吞虎咽的，嘴里不停地发出“哧呼哧呼”的声音。

除了大汤圆，还有小汤圆呢！小汤圆最好煮呢。大汤圆还分甜得和咸的，咸的口感也很好，里面还可以放：蘑菇、青菜、肉等，一般咸汤圆的汤比较有口感，让人吃了两碗还不够呢！

汤圆是真的太好吃了！吃了后，你会很难忘记！

本文档由撇呆范文网网友分享上传，更多范文请访问 撇呆文档网 https://piedai.com