# 最新山西的特产东西 山西特产心得体会(优秀10篇)

作者：梦回唐朝 更新时间：2024-02-13

*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？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。山西的特产东西篇一作为中国的一个省份，山西在人文、自然、历史等方面都有很*

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？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。

**山西的特产东西篇一**

作为中国的一个省份，山西在人文、自然、历史等方面都有很多独特之处。其中，山西的特产更是让人流连忘返。在游览山西的同时，领略山西特产的美味与魅力，更是一次难得的体验。本文将介绍我对于山西特产的心得体会。

二、精酿啤酒让人爱不释手

山西的啤酒非常有名。酒香较为浓烈，口感清爽，带着一丝苦涩的味道。其中，以泰山啤酒特别有名，不仅仅在国内享有很高的声誉，在国际上也是备受推崇。我尝试了泰山啤酒和其他品牌的啤酒相比，泰山啤酒最让人感受到的是它的浓郁香气和回味，让人爱不释手。此外，精酿啤酒在山西也很流行，无论是工艺还是口感上都非常有特色，让游客留下了深刻印象。

三、特色面食让人回味悠长

除了啤酒外，山西的特色面食也是让人流连忘返。有闻名全国的“刀削面”，以独特的刀工和烹饪方式让面条更加劲道且富有弹性。还有“过油肉”的制作方式，将切好的猪肉先进行一次干煸，之后再进行油炸，肉皮炸成了金黄色后再用汤料烹制出来，让人回味悠长。这些美食的特色不仅在山西有着高度的认知度，在全国范围内也是备受追捧的。

四、炭烤羊肉串让人食欲大开

山西的炭烤羊肉串也是许多游客来到山西不可错过的美食。只要在山西的大街小巷走一走，就能看到各种摊点架起的火炉，炭火烤出的羊肉串香气扑鼻。炭烤羊肉串的美味之处在于，烤出来的羊肉没有膻味，口感很嫩，炭火烤制更是使肉质变得鲜美绝伦。长久以来，这道美食一直是山西的代表性美食之一。

五、结语

在我的旅途中，山西这个城市一直让人印象深刻。美食有余，历史悠久，风景迷人。其中，最难忘的便是山西特产的美味与魅力。精酿啤酒、刀削面、炭烤羊肉串等特色美食都让人回味无穷。作为一位游客，在体验山西的旅程中，品尝当地的美食也是其中最不可或缺的部分。通过品尝美食，了解当地文化，也让我们更能深入了解当地的习俗与风土人情。

**山西的特产东西篇二**

1山西面食

民以食为天。北京的烤鸭，天津的狗不理包子，山东的煎饼，四川的毛豆腐，都是名闻四海的好食品。提起我们山西的面食来，那也称得上是四海闻名。山西面食历史悠久。早在东汉时期，面食就已经成为宫廷中的主食。到了唐朝，面食进一步发展。唐太宗李世民就是我们山西人，相传他特别爱吃山西风味的面食，御膳顿顿都有面。现在面食成为我们山西人的家常便饭，而且品种和花样也有了进一步的提高。

山西面食名目繁多，有切面、削面、拉面、扯面、龙须面、猫耳朵面等。其中切面易做好吃，是家庭中不可缺少的面食。还有猫耳朵面，做法非常简单，只要把一块面放在手掌上，轻轻地搓，搓成猫耳朵状的面片就成。我最喜欢吃的要算削面和龙须面。做削面，首先将面揉好，用专用的削面刀削。你看，我们学校附近的捷尔泰饭店门前的一口大锅里，滚开翻花的水“咕嘟咕嘟”地响，距离锅3米处的师傅们，左手拿面，右手用刀削，面条像鲤鱼跳龙门似的翻飞落入锅中。削面两头尖，中间宽，薄如纸，吃起来很可口。龙须面更是名不虚传。它细如丝，长如线，煮好后加上调料，那滋味别提有多美了！

有道是，中国面食在山西，山西面食在太原。来太原的游客不品尝山西的面食，那真是白来。山西人是好客的，您若来了，那味香色美的面食一定会使您吃得满意。

2梦论山西特产

大家好!我来自山西。一提到山西。不得不说说山西的醋和煤。被称为煤乡的山西。名不虚传--煤产量居全国第一。山西已经建起大同、阳泉、西山、汾西、潞安、晋城、轩岗等七个大型矿务局和霍州中型矿务局以及东山、荫营、小峪、王坪、寨沟、固庄、南庄等八个小统配矿务局，此外还有一个全国最大的中外合资露天煤矿。起储量之大。足以看出。说起醋，我得多说：明清以来，山西便以醋名扬海内外，成为当时山西的一大支柱产业。上千年的历史积淀，不仅使山西形成了深厚的“醋文化”，而且制醋作坊遍地开花，延绵至今山西仍有制醋企业1100多家，年产量25万吨，约占全国总产量的十分之一，居全国之首，其中老陈醋年产量15万吨。拥有辉煌历史的山西老陈醋在中国醋业一骑绝尘。

毫不夸张的说，山西醋业正处在一个生死抉择的关口。一方面，省内多而小的企业连年征战，不仅消耗资源而且破坏市场，企业越来越弱；另一方面，外省企业不断发展壮大，形成了对山西醋业的强大压力。山西醋业面临着前所未有的严峻挑战。

我的演讲就到这里。希望山西的醋和煤，可以给你永久的记忆。

谢谢。

3山西刀削面

刀削面是山西有名的风味小吃，因其风味独特、制作方法别具一格，而跻身“五大西食名品”之列，它在国内外都享有很高的声誉。

刀削面绝对是色香味俱全的风味小吃。做好了的刀削面，面条又薄又宽，浸在散发着滚滚浓香的鲜美汤汁里，加上几块闪着小亮点的红烧五花肉，再将绿油油的小青菜、淡黄的豆腐皮和一小片一小片的香菜散落其间，着实令人垂涎三尺。

刀削面的做法十分有趣，这得名于它非比寻常的做法——刀削。先搓一个面团，揉匀，揉软，揉到表面光滑、平整为止。然后左手托着面团，右手持着特制的弧形削刀，“嚓，嚓，嚓……”一刀接一刀地削出薄薄的\'面片。只见这些面片一叶连一叶，如流星赶月一般，在空中划出一道道白色的弧线，“扑通扑通”落入汤锅。汤滚面翻，这些被翻起的面片好似一个个机灵可爱的小鱼宝宝，自由自在地在水里游来游去，真有意思!等到热气腾腾的刀削面出锅时，再根据个人的口味浇上不同的卤汁，一碗香飘十里的美味佳肴就做成了。

品尝刀削面也是一门学问。我总是先舔一舔香浓醇厚的卤汁，感受它鲜美的味道，然后夹起三两根面条和一块五花肉，放进嘴里慢慢咀嚼，体味那外滑内筋、软而不粘的刀削面和鲜嫩可口的五花肉，任那浓郁的气息在嘴里回荡，接着再将卤汁等一扫而光，吃到满嘴是油才意犹未尽地离开。

记得有一次，由于急着吃五花肉，我没把筷子拿稳，“扑”，五花肉一下子被送到了我的脸上，红色的卤汁也沽在了我的脸上，而我的脸，则像抹了大红胭脂一般红艳光泽。从此，我又为刀削面取了个好听的名字——“胭脂面”。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

**山西的特产东西篇三**

民以食为天。北京的烤鸭，天津的.狗不理包子，山东的煎饼，四川的毛豆腐，都是名闻四海的好食品。提起我们山西的面食来，那也称得上是四海闻名。山西面食历史悠久。早在东汉时期，面食就已经成为宫廷中的主食。到了唐朝，面食进一步发展。唐太宗李世民就是我们山西人，相传他特别爱吃山西风味的面食，御膳顿顿都有面。现在面食成为我们山西人的家常便饭，而且品种和花样也有了进一步的提高。

山西面食名目繁多，有切面、削面、拉面、扯面、龙须面、猫耳朵面等。其中切面易做好吃，是家庭中不可缺少的面食。还有猫耳朵面，做法非常简单，只要把一块面放在手掌上，轻轻地搓，搓成猫耳朵状的面片就成。我最喜欢吃的要算削面和龙须面。做削面，首先将面揉好，用专用的削面刀削。你看，我们学校附近的捷尔泰饭店门前的一口大锅里，滚开翻花的水“咕嘟咕嘟”地响，距离锅3米处的师傅们，左手拿面，右手用刀削，面条像鲤鱼跳龙门似的翻飞落入锅中。削面两头尖，中间宽，薄如纸，吃起来很可口。龙须面更是名不虚传。它细如丝，长如线，煮好后加上调料，那滋味别提有多美了!

有道是，中国面食在山西，山西面食在太原。来太原的游客不品尝山西的面食，那真是白来。山西人是好客的，您若来了，那味香色美的面食一定会使您吃得满意。

**山西的特产东西篇四**

俗话说，一方水土养育一方人，可是一方的人也同时创造着一方的水土，一方的特产。

作为一个地地道道的山西人，陕西的特产也是特别的多！

单从吃的上来说，山西有名的刀削面，让人想起来就忍不住流口水！我二舅家就开着一家山西刀削面馆，每次去二舅家的时候，总不忘记让二舅给做上一碗热气腾腾的刀削面，感觉一碗面吃饱之后，所有的烦恼都不见！

当然，山西比较出名的还有醋，都说山西人爱吃醋，山西的姑娘吃了醋之后，不止长的漂亮，还更加的善良大方！

此外，山西还有大红枣，到了秋天的时候，如果你有幸来到山西的农村，你会发现有好多好多的大红枣，那你一次性吃个够！

同时，山西的特产还有一首歌，平遥的牛肉，太谷的饼……

柳林的碗托，也是特别的出名，还有陕西的凉粉，和柳林的碗托，是在盛夏季节里，一道特别出名的美食！

每当想起这些东西的时候，自己哪怕吃的饱饱的，都还忍不住流口水！

山西的特产真的是太多太多了。

当然，山西不仅特产多，山西的人民更加的热情好客。

如果你有幸来山西做客的话，山西的人民一定会热情欢迎，并且也会带你吃遍山西的特产。

你的家乡在什么地方呢？你的家乡又有什么特产呢？

是不是也和我的家乡山西一样，有好多的特产呢？

**山西的特产东西篇五**

今天又有一个快递来了，我迫不及待地打开箱子，原来是爷爷奶奶邮寄来的醋。我的老家在山西，那儿的`老陈醋可是著名的特产！

说道醋啊这背后的故事可多了。还记得那年的冬天回老家过年，爷爷奶奶带我去老陈醋专卖店买醋。一走进那条买醋的街巷就闻到了好香的醋味儿。我们来到了大名鼎鼎的宁化府老陈醋的专卖店，一推门进去，香浓的“醋”味儿扑鼻而来。各种各样包装精美的醋排列整齐，等着顾客的挑选。店里面像我们这样慕名而来的顾客可真多，柜台前咨询、品尝的人络绎不绝，酸酸的醋香勾引的我直咽口水。听售货员阿姨说，醋厂里的工人天天闻醋味，都很少生病的，因为醋能杀菌!我赶快深深地多呼吸几次，让醋味进入我的肺消消毒，哈哈。爷爷告诉我，北方的冬天，流感盛行的时候，几乎家家都会在家里熏醋预防感冒呢。

我可爱吃醋哩!我有一个小爱好：吃饺子必须蘸醋，而且一定要是山西的老陈醋，不然再好吃饺子我都觉得不够味道。反正所有带醋味儿的菜肴我都爱吃！比如说：西湖醋鱼、糖醋里脊、酸辣土豆丝等等。除了能消食开胃，增加美味，醋还有很好保健的作用，可以降血压、抗疲劳，还有美容的作用呢，难怪我的爸爸妈妈也可爱吃醋啦。

我们全家都喜欢吃醋，因为醋里面有浓浓的家乡味道！

**山西的特产东西篇六**

今天是我哥哥一家从北京回来的日子。我以为哥哥会从北京给我带好吃的或者有趣的东西。

确实，我哥给我带了一包北京特产。这是一个礼品盒。里面有很多好吃的东西，比如糖果和其他蛋糕。而且这些都是北京的特产。虽然，现在方便多了。我们也可以在这里买这些东西。但毕竟是他们从北京带过来的，很远。味道可能差不多，但是感觉肯定不一样。

弟弟拿到后，我迫不及待的打开了。我拿了一块糖吃了。我把它放进嘴里，当我咀嚼糖果时，它真的很有嚼劲，卡住了我的牙齿。而我哥却笑着嘲笑我。

**山西的特产东西篇七**

我的家乡在山西省运城市，位于山西省的西南端。那里没有江南美丽的西湖，没有里约的风情万种。那里，又是一种不同的风光。

“西花园”是运城的一个大公园，也可谓是运城的一大特色，特别是在春天。你一走进“西花园”，就能看见路两旁的桃花，每一朵，都是那么粉艳艳的，犹如一个个抹了胭脂的小姑娘，它们在嫩绿的树叶衬托下，显得更加动人了。

美丽的南风广场，也是运城的一大美景。步入南风广场，草如茵，花似锦；地旷天远，气爽神怡。广场正南，玉柱耸立，蟠龙图腾，其势欲飞。广场中央，浴火凤凰，凤眼闪耀，熠熠生辉。广场北端，文化长廊，浓缩历史，展现文明，群贤毕至，呼之欲应。广场中还有休闲活动广场、健身广场、夕阳红广场等分区。整个广场布局合理，既是市民休闲娱乐的活动场所，又是运城市政治、经济、文化活动中心。

我爱我的家乡运城，欢迎五湖四海的朋友们，都来运城来游玩！

**山西的特产东西篇八**

我的家乡在山西省，那是一个既遥远又美丽的地方。说它遥远，是因为要坐14个小时的火车才能到，说它美丽，是因为那里山清水秀，物产丰富。

我的家乡有许多有名的地方，五台山就人人皆知，虽然比不上华山那么高大雄伟，可是却拥有千百年的历史传奇，站在山顶上，迎面吹来凉爽的风，令人心旷神怡。

山西省还有很多有名的特产，有麻花、馒头，肉加馍，饼子都特别好吃，到哪都很受欢迎，山西省还有一道有名的地道菜，就是凉皮，在山西省，凉皮是最普通，也是最好吃的东西，只要饿了，随时都能吃到。

我每年春节才能回一次山西省，每年山西省都有很大的变化，回去的时候我总是依依不舍。

我爱我的家乡，希望它变的越来越繁华。

**山西的特产东西篇九**

我老家在麻城，麻城的特产是板栗。我非常喜欢吃家乡又大又甜的栗子。

每年春夏，栗树都悄悄地开出蜡黄色的花。与其他花不同，它是圆柱形的，长5到8厘米，就像一朵小麦花。

秋天来了，栗子就会结果。每棵栗树的树枝上都挂着许多水果。真的很有收获。

栗子挂在树上，上面长满了尖尖的刺，又细又尖。想吃就得用大石头打开。再次出现的是一个表面非常光滑和坚固的棕色外壳。用牙齿打开后，是鲜嫩的黄色嫩肉，很甜。

我喜欢栗子，我家乡的特产。

**山西的特产东西篇十**

山西的碗秃、牛肉、面食、汾酒等等食品都是特别有名的，可是在我们印象中，最深的物产是醋就了。

醋是我们每个人餐桌上必备的调味品，在山西，几乎家家在吃鸡蛋时，都在蛋黄上滴醋，这已经成为北方人的“习俗”了。

山西的老陈醋与南方的酸有很大的差异：老陈醋是酸的泡出来的腊八蒜也会有一点儿醋吵闹味儿，南方的醋不同哪里里的醋还有一丝丝甜味儿化于口中。

直至今天，这些“老字号”的诚信是值得信赖的。

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