

# 我是美食家800字

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zuowen/jingpin/224595.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

# 我是美食家800字

## 我是美食家800字篇1

“哇，这是什么味道？”一股香气扑鼻而来，我快步奔入饭厅，只见桌上放着一盘蛋炒年糕，香气正是从中发出。

原来这是妈妈所煎的，我们寒假开始的第三天，爸爸提出了一个“游戏”：从大到小轮流煮一道美食，看谁煮的最美味，就封为我们家的“美食家”。采用进阶赛制度。今天轮到妈妈，给我们煎了她的拿手美食——蛋炒年糕，想一夺“美食家”称号。

我迫不及待的用筷子夹了一块，呀，好烫！但美味至极，让我等不及让它凉下来，又夹了一块吃了起来。到了评价环节，虽然我觉得很好吃，但我不能长别人威风灭自己志气呀，于是我绞尽脑汁的找了个借口，说道：“是好吃，但是太软了，粘牙，如果能硬一点就更完美了”。爸爸姐姐也是七嘴八舌的评论了一翻，最后评定中等。

轮到我煮时，我做了蛋炒年糕的升级版——东莞特色糖不甩，是用糯米粉合水搓成丸子，用水煮透后，融糖，再一起煮。虽然说听起来很简单，但是每个丸子要大小一致，软硬适中，还是费了我一个下午的时间。再炒了鸡蛋丝和花生碎点缀，一盘色香味俱全的陈氏糖不甩就出锅了。

我特地用扇子扇了扇，诱惑他们来吃。果不其然，他们像一阵风一样，瞬间都到了饭厅，个个争先恐后地吃了起来。等我收拾完厨房的东西，都还来不及加入吃的行列，盘子已经底朝天了。妈妈还意犹未尽地问我：“还有吗？”我非常无奈地回答：“没有了，我都还没吃呢。”跟着又非常自豪地问道：“这次美食家的称号非我莫属了吧？”一家人一致的给了我一个肯定的回答：进级了。

进级了，就意味着我还要做一道美食，来肯定我的地位。我苦想了二天，最后决定使出杀手锏——糖醋排骨，是用红糖、冰糖、陈醋、生姜等为配料，排骨为主料，烹调出来的一款超好吃的菜品。在我用心的操作下，一盘外焦里嫩、咸甜适宜，色泽艳丽的排骨就出炉了，我为了更加美观，还拿了红萝卜和青瓜请妈妈帮我切了花儿，放在盘子四周，让人一看就垂涎三尺。

这次的美食让我如愿以偿的成了我们家的美食家，虽然姐姐、妈妈也做的很美味，但是他们的卖相没我的好。我十分高兴，谦逊道：“你们的美食也很好吃，我会努力取长补短，做更美味的食

物给大家品尝。”

“民以食为天”，看了我的美食介绍，你们想尝尝我的美食吗？快来吧。

## 我是美食家800字篇2

一谈到吃，我可有发言权了！经过近14年吃货生涯的磨砺，我可算是一个资深美食家呢！

### >能吃

据我的母后大人回忆，我小时候，在吃东西方面没让她费多少心。

我吃饭的时候特别乖，像米糊之类的婴儿辅食，吃完过后连碗底都舔得干干净净。饭后水果更是来者不拒，常常吃得肚儿溜圆。长大后，我对各类美食都有兴趣，不管是奶奶家的玉米饭还是外婆家的南瓜粥，我一律吃得津津有味。邻居家追着给孩子喂饭的阿姨，常常羡慕我妈养了个健康能吃的娃！我妈笑道：“我这娃，吃嘛嘛香，将来定是个美食家！”

### >会吃

上了初中，妈妈买了烤箱，我便走上了DIY的会吃之路。

作为一枚忠实的甜品爱好者，我开始研究一本《烘焙手册》，准备自制我最爱的曲奇饼。

我从超市买来黄油，放在室温下软化。“软化的程度很难把控，太硬了，会卡在蛋抽的缝隙里，太软又很难打发...”网友的指导帮了我的大忙，我顺利做好第一步。再加入白糖粉，糖粉会让曲奇口感更细腻，甜度也会稍浅一点。

“牛奶一定要先于低筋面粉放入，好让黄油更充分吸收。”我边做边学习。老妈见状笑道：“研究得真够细致的，这是要成烘焙专家的节奏啊！”

一盘曲奇出炉的那一刻，香味自然分外诱人。

“味道不错！比超市里卖的曲奇饼香得多呀！”老爸迫不及待地尝了一块，称赞道。我举着一块曲奇，在鼻前晃动着，深吸它的气味，然后咬了一小口，细细咀嚼、品味，然后煞有介事地说道：“甜香，酥脆，油而不腻！‘小阳’牌曲奇，让你着迷！”我的这一番自我品评，让爸妈乐不可支。他们笑称：“服了服了！我们家真是出了个能做会吃的美食家！”

### >懂吃

今年新冠疫情席卷全球，让我深刻明白拥有强大免疫力是一件多么重要的事情！于是我在钟南山爷爷和网红医生张文宏的启发下，开始改善我保持13年来的饮食结构。

曾经嗜甜如命的我，开始选择代糖类食物，就算偶尔喝一杯奶茶允许自己放纵一下，也强调一句：少糖。曾经吃零食肆无忌惮的我，也学会了比较包装上的营养成分表，哪个蛋白质多一点，膳食纤维多一点，哪个钠和脂肪少一点。至于膨化食品、油炸食品，我打算与它们绝交。比起饮食带来的愉悦感，安全感更重要，作为美食家，必须懂得这一点。会做美食，享受美食，还能保证营养全面，增强免疫力，才算真正的美食家。

像我这样一个能吃、会吃、懂吃的资深美食家，你服不服？

## 我是美食家800字篇3

8月8日这一天，太仓日报社组织小记者团到太仓颇有名气的阳光海鲜城进行实践活动。我对“美食”两个字特别感

兴趣，所以我对这次活动充满了期待。

这一天，我早早地来到了阳光海鲜城。一进大门，这次“小小美食家”活动的大型海报立即映入眼帘。随后我到了小记者集合的地方，找了位置坐了下来。

没过多久，本次活动就正式开始了。首先是一位老太仓伯伯给我们介绍了太仓的历史文化和三鲜美食，让我们这些小太仓人更进一步了解了太仓的文化。随后，阳光海鲜城的张总给我们介绍了饭店的基本情况。介绍结束后，她带领我们参观了厨房。首先，我在厨房里看见了许许多多的“水中精灵”——生相勇猛的“澳龙，强壮的牛蛙，顽皮可爱的小河豚，许许多多的叫不出名的鱼类、贝类……其中给我印象最深的是：澳龙和小河豚。有一只澳龙身材特别魁梧，身披深红色的外袍，两只大螃蟹的螯高高举起，好似在说：“看，我多么强壮，多么厉害！”特别有趣的是小河豚，圆滚滚的身子，迷你型的尾巴，游起来摇头晃脑的；还有一张圆圆小小的嘴巴，一张一合的，很是天真呆萌！接下来我们继续往前行走，我看到有许多师傅在干活：有切菜的，有配菜的，有掌勺的……各尽其职，个个忙得不亦乐乎！

参观完厨房我们又回到了大厅。张总请来了朱大厨给我们介绍了他的拿手菜。据张总介绍，这道菜，来这里的客人都是必点的。朱大厨说：“这道菜叫海鲜疙瘩汤！”我不以为然：这道菜不就是海鲜加上黏糊糊的面疙瘩吗，有什么好吃的，竟然还是饭店的招牌菜？真是不可思议。没过一会儿，菜端上桌了。同伴们有的用勺子舀，有的用筷子夹，个个吃得津津有味。我禁不住诱惑，舀了一点面疙瘩和汤，送进嘴里。哇，鲜美爽滑，非常可口，让人有种浑身舒展，飘飘欲仙的感觉。特别是面疙瘩，又软又滑，很有嚼劲。我忍不住连吃了好几个，嗯，好香！好好吃！哦，我现在明白了，它被称为招牌菜，的确是名副其实！看来我刚才的想法真是“有眼不识美佳肴”呀！接下来，我们继续品尝了其他的美食，大家对每一道菜都赞叹不已。

通过这此次活动，我了解到了太仓的历史、美食文化，感受到了饭店厨师的默默付出，真是不虚此行！

## 我是美食家800字篇4

每个人都有自己的理想，它或许幼稚可笑或许宏伟远大。但都是属于自己的美好梦想，而我也不例外，我的理想是当一位美食家！

民以食为天。天上飞的、地下爬的、水里游的都被人类制作成了各式各样的美味菜肴，假如每天都能尝到美食那该多好呀！

我之所以要当美食家，那是因为有一天电视里播放着《舌尖上的中国》，里面所演出的美食色香味俱全，看着非常有食欲，我隔着屏幕都能闻到那股诱人的味道，恨不得钻进电视舔上几口。就在那时，我立志当一位美食家，尝遍天下美食。

假如我的理想实现了，成为了一位大名鼎鼎的美食家。我首先要去重庆，去吃那里最出名的“麻辣火锅”，锅里鲜红的汤中漂着密密麻麻的花椒、辣椒……叫人一看就口里生津；然后去内蒙古，去那里吃“烤全羊”，在清风徐徐的草原上席地而坐，嘴里嚼着羊肉，无疑是一件惬意的事，我一定要吃到腻为止。我还要去瑞士吃奶香浓郁、口感丝滑的奶酪；去加拿大吃甜而不腻、风味独特的枫糖浆；去土耳其吃入口即化、润滑爽口的冰淇淋……

我现在常常幻想自己长大后当上美食家的样子。西装革履，脚穿皮鞋。辗转于各家高级饭店。我的大名早已被美食界熟知。各个厨师见到我都必须全心全意的去做美食。而在我苛刻的嘴巴下，也只有少数厨师才能逃脱我的“魔爪”。想着想着，连我自己都笑出声来。

以前我以为美食家是一个很悠闲的职位，可以到世界各地云游，品尝大师作品，尝民间小吃……现在我才发现，原来美食家要有十分灵敏的味觉，还要对美食有挚爱之情。不仅如此，还要懂得一些关于烹调理论。这些都必须要长期训练才能做到的，据说那些顶级的美食家仅仅是尝了一小口，便能够分辨出食物极为细微的差别。虽然我现在还没有如此本领，但我相信，只要坚持不懈，就一定成功。

据我所知，当一位美食家还要对各地的饮食背景、文化都有一定的了解。美食家还要“会写会说”，因为品尝完食物美食家必须要用流畅的语言表达出来，所以我一定要在语言方面多下功夫。

从理想变为现实，还需一个漫长的过程，但是我会不断努力，朝着我的理想一步一步靠近。

更多 精品作文 请访问 <https://xiaorob.com/zuowen/jingpin/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发