# 云南过桥米线正宗做法 云南过桥米线(精选11篇)

来源：网络 作者：夜色温柔 更新时间：2024-07-02

*在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？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。云南过桥米线正宗做法篇一云南省位于中国西南边陲，省会昆明。云...*

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？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。

**云南过桥米线正宗做法篇一**

云南省位于中国西南边陲，省会昆明。云南省简称“滇”或“云”，是人类重要的发祥地之一。而且，云南的.过桥米线很有名。

过桥米线汤是用大骨、老母鸡、云南宣威火腿经长时间熬煮而成的具有浓郁鲜香味的一类高汤。所属菜系滇菜。口味还很鲜香滑爽。很是好吃。

“过桥米线”是云南特有的食品，已有百多年历史，五十多年前传至昆明，此种食品主辅合一，深受各族人民群众的喜爱。以特有的滋嫩、鲜香、清爽适口、富于营养而着称。

过桥米线有以下几种类型：

一类是大米经过发酵后磨粉制成的，俗称“酸浆米线”工艺复杂，生产周期长。特点：米线筋骨好，滑爽回甜，有大米的清香味，是传统的制作方法。另一类是大米磨粉后直接放到机器中挤压成型，靠摩擦的热度使大米糊化成型，称为“干浆米线”。干浆米线晒干后即为“干米线”，方便携带和贮藏。食用时，再蒸煮涨发。干浆米线筋骨硬，咬口，线长，但缺乏大米的清香味呢！

怎么样？你是不是快流口水了？要真想吃到正宗的过桥米线，那就快来云南吧！

**云南过桥米线正宗做法篇二**

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的美味。你看：北京的.烤鸭，西安的羊肉泡馍，内蒙古的小肥羊，山西的刀削面，云南的过桥米线……从宴会上的正餐大菜，到街头村边的风味小吃，可以说举不胜举。在众多的风味小吃中，我最喜欢云南过桥米线了。

这不，今天爸爸说要带我过米线瘾，顿时，我心里乐开了花。我和爸妈来到“米线庄园”，找了个位子坐下，爸爸要了三份米线。不一会，两位服务员朝我们走来，一位端着三份佐料，一位端着三份米线。我不等服务员放好，就要将米线倒入碗里，服务员赶忙说：“小朋友，这你就外行了。要先把各类肉放入碗中，然后再放米线，最后放蔬菜。”我对服务员道了声谢，就按照她说的步骤把各种佐料依次放入碗中。

云南米线看相好。晶莹的粉丝浸在米黄色的汤里，再加上一条条红色的小虾，绿色的香菜，白嫩的肉丝，真是让人垂涎三尺。

吃米线更有意思。吃米线时，我喜欢一根一根地吃，找到粉丝头，放入口中，轻轻吸，还要用筷子不停地从碗中挑起那根米线，保持它不断，等到一根米线完全入口，我的两个腮帮已鼓成了球形。但你不用担心咽不下去，只要你轻轻一嚼，米线迅速化开，随着喉节的蠕动整根米线就滑入胃里，那感觉妙不可言啊！吃肉丝、小虾时，先用舌头舔一舔它们的“粗”味道，然后再细细咀嚼，品尝它的“细”味道。这感觉，也不亚于吃米线！

这一次，我品尝到了真正的云南过桥米线，真的是别有一番情趣，让人回味无穷呀！

**云南过桥米线正宗做法篇三**

俗话说得好，“民以食为天”，每个地方都有特色美食，而我今天要介绍的是云南的特色美食——过桥米线。

过桥米线已有一百多年的历史。相传，清朝时滇南蒙自市城外有一湖心小岛，一个秀才到岛上读书，秀才的妻子常常弄了他爱吃的米线送去给他当饭，但等出门到了岛上时，米线已经不热了。后来一次送鸡汤时，秀才妻子发现鸡汤上覆盖一层厚厚的鸡油，那鸡油就像锅盖一样，可以让汤保持温度。于是每次去送饭时，她先把肥鸡、筒子骨等熬好清汤，上覆厚厚的鸡油；米线在家烫好，而配料切得薄薄的到岛上用滚油烫熟，之后加入米线，鲜香滑爽，这种吃法一直流传至今，因为到岛上要过一座桥，后世就把它叫做“过桥米线”。

过桥米线由四部分组成：一是汤料覆盖有一层滚油；二是佐料，有油辣子、味精、胡椒、盐；三是主料，有生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片、以及用水过五成熟的猪腰片、水发鱿鱼片；辅料有煮过的豌豆尖、韭菜、豆芽丝、姜丝、玉兰片；四是主食，即用水烫过的米线。

一次，我和妈妈去一家米线店吃过桥米线，我亲眼看到了过桥米线是怎么做的：只见厨师把各种料绰水，漂凉后装盘，接着他把香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌，然后他又把鸡油烧热装入碗中，倒入烧开的清汤，加调料上桌，最后他把肉片烫成白色，再下米线，撒少许葱花、香菜即成。

终于可以吃了，我一筷子夹了一块肉就朝嘴里送，被烫得哇哇大叫，妈妈笑着说：“由于汤表面有一层鸡油，所以汤很烫，所以刚在汤里烫熟的菜是不能吃的，要漂凉后才能吃。”我把肉片放在盘子里，过了一会儿，我夹起它，一口吞下，真是太好吃了！

看到这儿，你是不是也流口水了呢？有机会你也去尝尝吧！

**云南过桥米线正宗做法篇四**

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。

**云南过桥米线正宗做法篇五**

俗话说得好，“民以食为天”，每个地方都有特色美食，而我今天要介绍的是云南的特色美食——过桥米线。

过桥米线已有一百多年的\'历史。相传，清朝时滇南蒙自市城外有一湖心小岛，一个秀才到岛上读书，秀才的妻子常常弄了他爱吃的米线送去给他当饭，但等出门到了岛上时，米线已经不热了。后来一次送鸡汤时，秀才妻子发现鸡汤上覆盖一层厚厚的鸡油，那鸡油就像锅盖一样，可以让汤保持温度。于是每次去送饭时，她先把肥鸡、筒子骨等熬好清汤，上覆厚厚的鸡油；米线在家烫好，而配料切得薄薄的到岛上用滚油烫熟，之后加入米线，鲜香滑爽，这种吃法一直流传至今，因为到岛上要过一座桥，后世就把它叫做“过桥米线”。

过桥米线由四部分组成：一是汤料覆盖有一层滚油；二是佐料，有油辣子、味精、胡椒、盐；三是主料，有生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片、以及用水过五成熟的猪腰片、水发鱿鱼片；辅料有煮过的豌豆尖、韭菜、豆芽丝、姜丝、玉兰片；四是主食，即用水烫过的米线。

一次，我和妈妈去一家米线店吃过桥米线，我亲眼看到了过桥米线是怎么做的：只见厨师把各种料绰水，漂凉后装盘，接着他把香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌，然后他又把鸡油烧热装入碗中，倒入烧开的清汤，加调料上桌，最后他把肉片烫成白色，再下米线，撒少许葱花、香菜即成。

终于可以吃了，我一筷子夹了一块肉就朝嘴里送，被烫得哇哇大叫，妈妈笑着说：“由于汤表面有一层鸡油，所以汤很烫，所以刚在汤里烫熟的菜是不能吃的，要漂凉后才能吃。”我把肉片放在盘子里，过了一会儿，我夹起它，一口吞下，真是太好吃了！

看到这儿，你是不是也流口水了呢？有机会你也去尝尝吧！

**云南过桥米线正宗做法篇六**

云南省位于中国西南边陲，省会昆明。云南省简称“滇”或“云”，是人类重要的发祥地之一。而且，云南的过桥米线很有名。

过桥米线汤是用大骨、老母鸡、云南宣威火腿经长时间熬煮而成的具有浓郁鲜香味的一类高汤。所属菜系滇菜。口味还很鲜香滑爽。很是好吃。

“过桥米线”是云南特有的食品，已有百多年历史，五十多年前传至昆明，此种食品主辅合一，深受各族人民群众的喜爱。以特有的滋嫩、鲜香、清爽适口、富于营养而着称。

过桥米线有以下几种类型：

一类是大米经过发酵后磨粉制成的，俗称“酸浆米线”工艺复杂，生产周期长。特点：米线筋骨好，滑爽回甜，有大米的清香味，是传统的制作方法。另一类是大米磨粉后直接放到机器中挤压成型，靠摩擦的热度使大米糊化成型，称为“干浆米线”。干浆米线晒干后即为“干米线”，方便携带和贮藏。食用时，再蒸煮涨发。干浆米线筋骨硬，咬口，线长，但缺乏大米的`清香味呢！

怎么样？你是不是快流口水了？要真想吃到正宗的过桥米线，那就快来云南吧！

**云南过桥米线正宗做法篇七**

俗话说“民以食为天”，几乎每个地方都有自己的美味。你看：北京的烤鸭，西安的羊肉泡馍，内蒙古的小肥羊，山西的刀削面，云南的过桥米线……从宴会上的正餐大菜，到街头村边的风味小吃，可以说举不胜举。在众多的风味小吃中，我最喜欢云南过桥米线了。

这不，今天爸爸说要带我过米线瘾，顿时，我心里乐开了花。我和爸妈来到“米线庄园”，找了个位子坐下，爸爸要了三份米线。不一会，两位服务员朝我们走来，一位端着三份佐料，一位端着三份米线。我不等服务员放好，就要将米线倒入碗里，服务员赶忙说：“小朋友，这你就外行了。要先把各类肉放入碗中，然后再放米线，最后放蔬菜。”我对服务员道了声谢，就按照她说的步骤把各种佐料依次放入碗中。

云南米线看相好。晶莹的粉丝浸在米黄色的汤里，再加上一条条红色的小虾，绿色的香菜，白嫩的肉丝，真是让人垂涎三尺。

吃米线更有意思。吃米线时，我喜欢一根一根地吃，找到粉丝头，放入口中，轻轻吸，还要用筷子不停地从碗中挑起那根米线，保持它不断，等到一根米线完全入口，我的两个腮帮已鼓成了球形。但你不用担心咽不下去，只要你轻轻一嚼，米线迅速化开，随着喉节的蠕动整根米线就滑入胃里，那感觉妙不可言啊！吃肉丝、小虾时，先用舌头舔一舔它们的“粗”味道，然后再细细咀嚼，品尝它的“细”味道。这感觉，也不亚于吃米线！

这一次，我品尝到了真正的`云南过桥米线，真的是别有一番情趣，让人回味无穷呀！

**云南过桥米线正宗做法篇八**

云南的小吃很多，独具风味的更是数不胜数。但最有名的还是过桥米线，这可是云南最具特色的小吃呀！

这过桥背后还有一个美丽的传说呢！

相传在古代，蒙自县城的南湖旧的风景优美，常有文人墨客在此吟诗作画，攻读诗书。有位姓杨的秀才常去湖心亭读书，妻子每日送饭到湖心亭。杨秀才读书刻苦，往往学而忘食，常食冷饭凉菜，身体日渐不支，妻子焦虑心疼，思忖之余把家中母鸡杀了，用砂锅炖熟，给他送去。待她再来收拾碗筷，发现食物原封未动，用手一摸，砂锅竟还烫呼呼的，原来汤的表面有一层鸡油，加之土陶器皿传热不佳，把热量封存在汤中。日后，妻子常用此法保温，再加上一些米线、蔬菜、肉片放在汤中烫熟，趁热给丈夫食用。后来不少人效仿她的创新烹制，烹调出的米线鲜美可口。由于妻子送米线给丈夫时要过一座小桥，因而得名“过桥米线”。历代厨师加以改进，“过桥米线”声誉日著，享誉海内外。

过桥米线吃起来鲜美，可做起来却不简单。

烹制做过桥米线首先要准备好很多材料，例如鸡脯肉、肉片、香菜、鹌鹑蛋、水发豆皮，豆芽菜等，当然也可以依照各人的喜好备料，但制作过桥米线的材料里有两样是必不可少的，那就是上好的米线的鲜美的鸡汤。先将肉料焯去腥味，把其他配料焯水装盘，将米线烫熟与其他配料一同上桌，鸡油烧至七成热时装入碗中，倒入烧开的鸡汤，加料上桌。

别着急还没有完成呢，现在趁热把鹌鹑蛋放入热汤中，再将肉片放进汤内烫熟后加入香菜等各种蔬菜以及熟肉，最后放入豌豆尖，米线等其他配料，再放入酱油、辣椒油等调料，撒上少许葱花，味道浓郁鲜美，营养丰富，食之令人赞不绝口。过桥米线集中体现了滇菜丰盛的原料，精湛的烹调技术和特殊的吃法，在国内外享有盛名。

过桥米线的鸡汤鲜美可口，米线细腻柔滑，别有风味，其配料丰富，营养搭配合理，味道鲜美，甚至有人说去了云南没吃过桥米线等于白去一趟。过桥米线味美可口，吃法独特，深受广大群众喜爱，成为滇南独具代表性的小吃，岂今为止，过桥米线已有二百多年的历史了，早在一九二零年，昆明就已建起第一家过桥米线餐馆“仁合园”。

但吃这种食品也要小心哦！许多初到云南的人吃过桥米线，不向别人请教的话，不注意会被烫到，闹出笑话，鸡汤是滚烫的，汤的表面有一层鸡油，没有一点热气向上冒，因此人们往往误认为重庆不烫，直接喝汤，易被烫伤。而且初食的食客不懂先烫鹌鹑蛋，再烫生肉片其中的奥妙，而是先放入米线和蔬菜，汤不烫了，再放入肉片和鹌鹑蛋，肉片和蛋就烫不熟了。

过桥米线在各类小吃中滋味独特，品格高雅，可谓各路小吃之首，同时过桥米线还被国际教科文组织列入了“人类非物质文化遗产”深受国内外人士欢迎。

另外，我再向大家推荐几个吃过桥米线的好去处，那就是昆明的“过桥园”和“桥香园”那里还有独具滇南风味的卤菜和木瓜水哦，欢迎大家到我的家乡云南来品尝滇味小吃，原料最丰富，最有营养，吃法最独特的小吃——过桥米线！

**云南过桥米线正宗做法篇九**

过桥米线大家肯定都品尝过，可云南过桥米线的`独特吃法令人称奇。

前几天，我和妈妈来到一家“桥之缘”的过桥米线店。一进门，就被这家店浓浓的云南风味所吸引。店的入口处是一座小竹桥，跨过小竹桥，映入眼帘的是一排整齐的竹桌椅，在竹桌椅前方的收银台也是用竹子制成。面对所看见的这一切，我不禁怀疑自己是否进入一个竹子世界。

找到座位，我点了8元份的过桥米线。等了一会儿，“菜”就上了。竹桌上一下子多了一份用竹碗乘装的滚烫鸡汤和几碟生菜。看到这儿，你一定会想这些东西该怎么吃？告诉你，吃云南过桥米线还要自己动手才行呢！

一口吞下。尝上一口，米线里满是鸡汤那浓郁的鲜味，使人胃口大开。没过几分钟，米线、汤底的肉和小菜就被我一扫而光。

为什么这云南米线的做法如此独特？这其中还有一个传说呢！据说在以前，有一个书生，他一心追求功名，想当个状元，于是就在一个小岛上刻苦读书，让他的妻子每天给他送饭。一天，他的妻子把给他作午餐的砂锅放在灶上煮，由于今天太累而睡过了头。等醒来时，她发现砂锅滚烫滚烫的，便急忙把米线、肉放进去。只见鲜红的肉立刻就熟了，她好奇地尝了一口，觉得味道不错，连忙走过桥告诉桥对面的书生。书生见此米线由过桥送，便称其为过桥米线。

过桥米线，你不想尝一下吗？

**云南过桥米线正宗做法篇十**

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”从宴会上的大菜，到街头上的小吃真的数不胜数。

现在的时代出现了各种各样的美食，从前的时候是有啥吃啥，现在变成了吃啥有啥，人们对美食更加苛刻，而人们更加注重营养，各地的美食也是数不胜数，而我更喜欢云南的小吃“过桥米线”据说“过桥米线”还有一段故事：有一位书生在云南湖亭子下苦读书，而他的妻子每天都要给他最爱吃的米线，但是因为家离学习的地方很远，到了那里米粉已经凉了，一次细心的妻子发现把鸡汤放在米线上，发现鸡汤成了一层厚厚的黄油，而底下的米线还是热乎的，而书生吃后赞不绝口，因为妻子每天送饭的时候，都要经过一座桥，所以把这种美食取名为“过桥米线”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。

**云南过桥米线正宗做法篇十一**

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”从宴会上的大菜，到街头上的小吃真的数不胜数。

现在的时代出现了各种各样的美食，从前的时候是有啥吃啥，现在变成了吃啥有啥，人们对美食更加苛刻，而人们更加注重营养，各地的美食也是数不胜数，而我更喜欢云南的小吃“过桥米线”

据说“过桥米线”还有一段故事：有一位书生在云南湖亭子下苦读书，而他的妻子每天都要给他最爱吃的米线，但是因为家离学习的地方很远，到了那里米粉已经凉了，一次细心的妻子发现把鸡汤放在米线上，发现鸡汤成了一层厚厚的黄油，而底下的米线还是热乎的，而书生吃后赞不绝口，因为妻子每天送饭的时候，都要经过一座桥，所以把这种美食取名为“过桥米线”

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

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找