

# 2023年湖南臭豆腐 做臭豆腐的心得体会(优秀13篇)

环保标语通过言简意赅的表达方式，传递出保护地球的重要性。编写环保标语时可以借鉴一些经典的环保口号，加以改编和创新，使其更具个性和吸引力。下面是一些既简单又富有创意的环保标语，希望能给大家启示。

## 湖南臭豆腐篇一

臭豆腐作为中国传统的小吃，以其独特的味道和口感受到了广大食客的喜爱。作为喜爱美食与烹饪的人士，我对于臭豆腐也有着浓厚的兴趣，并花费了相当长的时间来探索和研究臭豆腐的制作方法。在这个过程中，我积累了一些宝贵的经验和心得，现在我来分享给大家。

首先，制作臭豆腐的关键在于豆腐的发酵过程。这个过程需要一定的耐心和经验。首先，我们需要选用新鲜的豆腐，并将其切成合适大小的块状。然后，将豆腐块浸泡在专门的发酵液中，这个发酵液需要包含糯米、大蒜和豆豉等材料。接下来，需要将豆腐块放置在适当的环境中进行长时间的发酵，通常需要三至五天的时间。在这个过程中，我们需要注意环境的温度和湿度，以及发酵液的配方。通过不断的尝试和调整，我们可以掌握发酵的黄金比例，得到风味独特的臭豆腐。

其次，制作臭豆腐的技巧也十分重要。在这个过程中，我们需要注意火候和烹饪时间。首先，建议在烧烤时选择炭火或木炭火，这样可以更好地保持豆腐的口感和香味。其次，要用小火煎炸臭豆腐，这样可以更好地保持豆腐的内外熟度一致。最后，在烹饪时还要注重调味品的搭配，可以根据个人口味的喜好来选择加入辣椒粉、花椒粉等调料，以增加风味。通过不断地实践和调整，我们可以掌握臭豆腐的烹饪技巧，做出美味的臭豆腐。

另外，作为一个爱好者，我认为想要做好臭豆腐还需要对臭豆腐的历史和文化有深入了解。臭豆腐作为一种久经沧桑的食品，有着悠久的历史 and 深厚的文化内涵。在这个过程中，我们可以通过学习和研究臭豆腐的起源、制作方法以及不同地区的特色等方面的知识，来更好地理解 and 把握臭豆腐的制作精髓。这种深入了解也可以给我们带来更多的灵感和创作的动力，从而做出更加符合自己风格的臭豆腐。

最后，对于做臭豆腐的心得体会，我认为，不断地实践和探索是最重要的。只有通过不断地尝试和调整，我们才能够不断地改进和提高制作臭豆腐的技巧和方法。而且，在这个过程中，我们还可以结识到很多志同道合的朋友，一起分享和交流自己的心得体会。通过这种互动和交流，我们可以不断地丰富和提高自己的制作水平，也可以为臭豆腐这一传统美食的传承和发展贡献自己的力量。

总之，做臭豆腐是一项有趣且具有挑战性的活动。通过不断地实践和研究，我们可以掌握臭豆腐的制作技巧，做出风味独特的臭豆腐。同时，对臭豆腐的历史和文化有深入的了解，也可以为我们在制作臭豆腐过程中增添更多的乐趣和创造力。最重要的是，不断地与其他臭豆腐爱好者交流和分享，我们可以共同进步和提高。通过这一系列的努力和追求，我们可以制作出符合自己风味的美味臭豆腐，并享受到制作美食的乐趣和成就感。

## 湖南臭豆腐篇二

我的家乡绍兴，是著名的水乡，酒乡。而特色美食更是数不胜数，黄酒甜而不辛，乌干菜的那股香味更是让人陶醉其中。而在绍兴名气最大的是——。

说起它的名气，那可是威震四方。有一次，我和妈妈一起来到了一条“美食街”上，哇！这里的美食真是琳琅满目，让人看了目不暇接：炒年糕，烤鸽子……一股股香气阵阵飘来，

让人陶醉其中。可是，当我来到一家店的时候，发现买的人黑压压的一片，不仅有我们绍兴人，还有一群外地游客和几个外国友人慕名而来，为了尝上一口香喷喷的。我看着这么多人，便也口水直流，忍不住去买了几个，可一问价格，老板居然说要7元一个，看来不管多少钱都阻挡不了人们买的热情啊！

而最大的特点是香，有可能你们会问：不是臭的吗？其实这是你们没闻惯而已，在我们绍兴人的心中，永远是香的。说它的香，是把豆腐刚烤好的时候，你那个时候，佐料放好，在滚滚的油水中炸好，刚出炉，你浓浓的香味扑鼻而来，发出吱——吱——的响声，肚子上的馋虫被勾引起来，不争气地发出咕噜噜的声音。而那香味还源源不断地钻向鼻子里让人怎么闻都闻不够。

不仅香，而且味道也是连山珍海味都比不上的。看到那一盒金黄发亮的，就迫不及待地拿起一个往嘴里送。哇！那脆脆的皮加上那软软的肉，油而不腻，香甜可口，真是什么美食都比不上。

这就是我们的家乡的，这让我感觉流连忘返，回味无穷啊！

### 湖南臭豆腐篇三

在不计其数的小吃中最让我垂涎欲滴的要数抽豆腐干了。臭豆腐干的主要的原料是豆干，先把豆干用纱布包好，再放进有秘制调料的陶罐里制，时间不能太长，也不能太短，要刚好，这样秘制的豆干味道才是最地道的。当然这样的好味道不是经常能吃到的。

臭豆腐干总是让人为某其面，先闻其香。油炸的臭豆，腐干“皮肤”黄中带黑，配上胡椒、蒜泥、陈醋，口感浓郁，我百吃不厌。

每次遇到卖臭干的小摊，我总是卖不动脚步，缠着妈妈给我买一碗，一般妈妈都不会拒绝我。看着一个个小豆腐块在油锅里翻滚着，颜色渐渐变得金黄，身上还起了一颗颗小泡。

卖臭干的小老板熟练地将炸好的臭干装进小塑料碗中，放入调好的调料，插上牙签，递给我。我迫不及待地叉起一块放进嘴里，一股清香溢满全舌，全身不由得一阵精神，但妈妈说不能经常吃臭干。

## 湖南臭豆腐篇四

做臭豆腐是一项需要耐心和技巧的工作。我从事这一行业已有多多年，不禁感慨万分。首先，在选材方面，豆腐的质量至关重要。其次，制作臭豆腐需要掌握正确的发酵方法和时间。最后，为了让臭豆腐口感更佳，我们还要在炸制过程中保持火候的恰当。

首先，选材是做好臭豆腐的基础。新鲜的黄豆是制作美味臭豆腐的首选，豆粒饱满，口感细腻。另外，选购豆腐时，还要留意产品的新鲜程度，以及是否含有添加剂。好的大豆是优质臭豆腐的保证，而无添加剂的豆腐更健康。因此，在选择豆腐的时候，我会仔细挑选新鲜、无添加剂的黄豆。

其次，臭豆腐的发酵过程非常重要。发酵剂的种类和使用方法直接影响着臭豆腐的味道和质量。每种发酵剂都有其独特的特点，如豆腐乳、红麴、红米等。在实际操作中，我会根据自己的经验和顾客的口味偏好选择合适的发酵剂。此外，掌握发酵时间也是必不可少的。过长或过短的发酵时间都会影响臭豆腐的味道和口感。在实践中，我不断尝试和调整发酵时间，以确保臭豆腐的口感和气味最佳。

最后，炸制时的火候掌握至关重要。炸制时的火候不仅影响着臭豆腐的质地，还会对其香气产生重要影响。如果火候过

大，臭豆腐容易焦黑变苦，破坏了它原本的美味。相反，如果火候不够，臭豆腐很难炸得金黄酥脆。因此，我在操作中会时刻控制油温，确保炸制出的臭豆腐色泽金黄，外酥内嫩。

总的来说，做臭豆腐是一项需要付出努力且需要不断改进的工作。透过多年的实践和不断的尝试，我从中学到了很多经验和技巧。选材、发酵和炸制是制作美味臭豆腐的三个关键步骤。只有通过细心的操作和不断的摸索，才能制作出口感细腻、味道浓郁的臭豆腐。作为一名臭豆腐制作者，我愿意倾囊相授，将自己的心得与他人分享。

## 湖南臭豆腐篇五

第一段：引入臭豆腐的独特魅力（200字）

相信大家对于臭豆腐并不陌生。那种特有的臭味，深入骨髓地挑战着人们的味蕾。而作为一名臭豆腐制作者，我深知臭味的背后所蕴藏的制作之道。在制作臭豆腐的过程中，我从中体会到了许多心得和体会，这些独家经验值得与大家分享。

第二段：选择上乘豆腐与臭味的踪迹（250字）

制作臭豆腐第一步是选择上乘的豆腐。优质的豆腐有着细嫩丰滑的口感，能够更好地吸收臭味。同时，选择臭味的来源也是非常重要的。臭味的踪迹来自于发酵食材，如豆腐乳等。因此，在选择臭味食材时，我们要确保其新鲜度和质量。只有让每一个制作环节都精益求精，我们才能够制作出上乘的臭豆腐。

第三段：加入适量的调料与注意发酵过程（300字）

在制作臭豆腐时，适量的调料是不可或缺的。各种香辣调料的组合能够更好地提鲜和增加食欲。同时，发酵过程也是制作臭豆腐的关键环节。我们必须严格控制发酵的时间和温度，

确保臭豆腐能够遵循自然的规律进行发酵。同时，定期翻动臭豆腐，能够使得臭味更加均匀地渗透到豆腐内部。

#### 第四段：注意卫生与创新（250字）

制作臭豆腐虽然看起来简单，但却需要严格的卫生与操作规范。我们必须保证制作过程中的卫生条件，从而降低食品安全风险。此外，我们还要不断创新，将传统的臭豆腐与现代食材结合，开发出不同口味的臭豆腐，满足不同消费者的需求。

#### 第五段：臭豆腐的美食文化传播（200字）

臭豆腐作为一种独特的美食，正逐渐在全球范围内流行起来。在海外，越来越多的人对于臭豆腐产生了浓厚的兴趣。作为臭豆腐的制作者，我愿意将自己的心得和体会与他们分享，用心宣传和传播臭豆腐的美食文化。通过不断创新和专业的制作技术，让更多的人品尝到正宗的臭豆腐，感受到其独特的魅力。

#### 结尾：总结心得体会，展望未来（100字）

总而言之，做臭豆腐需要经验和技巧，需要对豆腐臭豆腐的制作过程有深入的理解。只有将心灵投入其中，才能制作出口味独特的臭豆腐。同时，臭豆腐的美食文化也需要我们不断传承和创新。相信在不久的将来，臭豆腐将会成为全球热门的美食之一，让更多人品尝到其独特的风味。

## 湖南臭豆腐篇六

“呼——”总算下来了！车门口嘈杂声仍紧。一个和我一样背着书包提着饭盒的学生左肩被上车的人挤得向里倾斜，右肩被下车的人推着，身体横在车门口，书包嵌在人缝间，艰难地扭动着。终于，“砰”的一声，他从少、群中跌了出来，

接着又是一阵嘈杂声。

挤下了公共汽车，脑子还是晕晕的，肩膀被书包压得酸酸的，两腿机械地向家走去。突然，一股诱人的香味传进了鼻孔，肚子立刻就有了反应，我下意识地向着香味发出的地方走去。小巷口是一个卖油炸臭豆腐的小摊，摆在自家门前，支一只煤炉，盛一锅熟油，摆上一篮洗净的臭豆腐。小摊旁边是长了些青苔的石阶，上面撑起一张遮雨用的黄绿色的帆布。小摊主人是一个苍老的老太婆，脸上有些黑斑，瘦得连筋骨都看得见。我花一毛二买了一块，奇怪！味道特别好，微微含臭的香味中还有平正的咸辣味。

有一次我五点半放学，走到小摊时，肚子已经饿得咕咕叫了，老太太正在收拾东西。我上前胆怯地问：“现在，还有卖吗？”她抬头瞅了瞅我，说道：“有的，有的。”她于是就进屋去拿油，接着，屋里有一个年轻女人便骂了起来。好一会儿，老太太出来又给我炸了两块。等到掏钱时，我才记得只剩两毛了，我尴尬地看看她，她和蔼地说：“算了，现在读书也不容易啊。”我走了不到两步，屋里年轻女人又叫道：“老不死的！杀千刀的！”

整整过了一个寒假，我再次去小摊时，老太太头上皱纹又多了，而且她身边还多了一根拐杖，走起路来一瘸一瘸的。听一旁买臭豆腐的人叹息：“都一大把年纪了，大年夜还被媳妇一把推出门，从台阶上滑下来，跌断了腿，还是儿子偷偷背去医院才看好的呢！”另一个知底细的顾客说：“真作孽！你还能活几天？她要你的什么‘产’你就给他们算了，这是何苦……”臭豆腐虽然没变，但味道却好像不如从前好了。

（高中作文）

不久，我骑车上学了，因此很久没走那条路了，直到上高二时的某天，我路过那里。小摊已经不见了，整个旧宅也已经翻新了，台阶也砌成水泥的了，不会是传闻中老太太的那笔丰厚遗产变的吧。

“吃臭豆腐咧——”邻近的一个小摊在叫卖，可惜并不是老太太，这个油腻的胖女人摊主开价便是三毛，我如数地递给她（其中有一个贰分掉到了钱罐里了）。她仔细地清点过后破

口大骂：“小赤佬!小瘪三!捺来白吃呀!”我向她解释，他却吵得更凶了，我只得落荒而逃。背后传来尖利的叫声：“穷鬼，没有钞票么就不要馋!……”

我不由得恐慌，我可能再也吃不到那样美味的臭豆腐了。

## 湖南臭豆腐篇七

做臭豆腐是一项技术含量高的工作，不仅需要经验，还需要细心和耐心。在我这些年的实践中，我积累了一些心得体会。首先，选择豆腐时要挑选新鲜的豆腐，因为新鲜的豆腐吃起来更加嫩滑可口。其次，臭豆腐的腌制过程至关重要，正确的腌制方法能使豆腐更具风味。接下来，炸制臭豆腐要注重火候，火候过大会导致豆腐炸糊，火候过小则无法炸得酥脆。最后，摆盘是展示臭豆腐美感的关键，通过巧妙的摆盘让臭豆腐更加诱人。

### 做臭豆腐的心得体会一百字

在制作臭豆腐时，首先应选择新鲜的豆腐。感觉豆腐摸上去比较结实，且表面没有明显的裂纹和水渍，这样的豆腐是新鲜的。新鲜的豆腐在烹饪过程中更容易入味，吃起来也更加嫩滑可口。因此，在购买豆腐时一定要仔细挑选。

其次，臭豆腐的腌制过程至关重要。腌制的时间不宜过长，以免豆腐变得过分臭气熏天；但也不能时间过短，否则豆腐的口感和香气无法完全展现出来。根据经验，腌制臭豆腐的时间应在12小时到24小时之间，具体时间还需根据个人口味和气温来调整。

接下来是炸臭豆腐。炸制臭豆腐的关键是掌握好火候。太大的火候会导致豆腐炸得过于糊黑，口感也会变得粗糙；而太小的火候则无法使豆腐炸得酥脆。一般情况下，油温应控制在180摄氏度左右，这时候投入豆腐，炸制3-5分钟即可。此时豆腐的外皮金黄酥脆，内里嫩滑可口。



最后是摆盘。用一块整齐的小木板作为底盘，将炸好的臭豆腐排放在上面。可以选择添加一些蔬菜、蘑菇、花生碎等作为装饰，不仅可以提升臭豆腐的美感，而且可以为其增添些许口感或者香气。当然，还可以根据自己的创意，添加一些自己喜欢的调料或者酱料，让臭豆腐更加诱人。

通过多年的实践，我发现做臭豆腐的关键在于细节的把控。只有购买新鲜的豆腐、正确腌制、掌握好炸制火候，并合理摆盘，才能制作出美味的臭豆腐。当然，个人的经验有限，我相信随着实践的不断深入，还会有更多的技巧和心得获得。希望未来有更多人能够喜欢并享受到我独特的臭豆腐。

## 湖南臭豆腐篇八

下午说出去走一圈，看看我们昨天堆的雪人，结果亮爸被购买糖炒栗子的长队伍吸引住了，想着热气腾腾的诱惑，不由地加入了其中。

等我买回家不久，亮妈她们也回来了，端着一碗黑乎乎的东西不放。

亮亮边吃边赞叹：“哇，臭豆腐真好吃呀！好吃，好吃！”

一眨眼间，就只剩一块了。亮亮还不满足地扒拉，试图将其分成两半，愣是被亮妈要过来，让亮爸也分享一块。

上次和姑妈在烟台玩的时候，姑妈就说起过一个做豆腐的老板从来不吃自己做的臭豆腐

“都怪你，原来我们都不吃臭豆腐的，是你让我们爱上吃的’。”

好呀，找到祸根了。“可是我现在都不吃了呀！”

亮亮撇撇嘴：“你是不爱吃了，可我们爱吃呀！”

## 湖南臭豆腐篇九

在我家楼下有一个毫不起眼的小摊，摊子很简陋。店主是一位60多岁的老人。每天下午5点多，这里总是人头攒动，我钻进去一看，原来卖的是臭豆腐呀。

一块小小的豆腐会有如此大的魔力吗？我百思不得其解。躲在一个角落偷看着。

这些豆腐和那些普通的豆腐一样，乳白色的，方方正正。但不知怎么回事，走了一回油锅便变成金灿灿的了。出锅以后，放在盘子里，撒上一些绿油油的香菜，把甜辣酱浇上去，一盆色香味样俱全的臭豆腐就出炉了！红红的辣酱、绿色的香菜，再加上金色的豆腐，让人垂涎三尺。

我禁不住馋虫的请求，快步走上前，掏出袋中仅有的一元钱，拨开人群，小心翼翼地走上前轻声说：“你好，我想要一元钱的豆腐。”说完，便匆匆溜到了位子上。不一会儿，热气腾腾的豆腐就上来了。我用鼻子一闻，真香呀！我顾不得多想，抓起一块就往嘴里送。“烫死了。”我大叫。手中的豆腐也掉了下来。可我不甘心，用牙签扎了一块，吹了又吹，放在嘴里轻轻咬了一口：外脆内嫩，外黄内白，香菜的野味，辣酱的麻辣，甜酱的香甜，融合在一起，是多么美味呀！

我食欲大增，吃了一块有一块，不知不觉已是黄昏了，妈妈把我抓了回来，一顿臭骂：“你看你，啊！吃的嘴巴都红了，啊！以后不准吃这么多！”我漫不经心地“哦”了一声，心却早已飞向了那个豆腐摊。

这就是我最爱的美食——油炸臭豆腐。

## 湖南臭豆腐篇十

“臭豆腐”其名随俗气，外陋内秀，平中见奇，源远流长，是我们湖南的一大小吃，是一种极具特色的风味小吃，在这里，我就要介绍一下臭豆腐。

臭豆腐，是我最爱吃的小吃了，他浓香诱人，芳香松脆，外焦里嫩，虽闻起来很臭，可吃起来的味道是十分好。

这么好吃的臭豆腐是怎么做出来的呢？原来，他先要将青矾放入桶中，倒入沸水用棍子搅开，放入豆腐浸泡，在捞出冷却，再将豆腐放入卤水中浸泡3~5个月，泡好后取出，放入锅内油炸，一待焦黄，即可捞出。看来，这小小的’臭豆腐的制作也是如此复杂啊！

臭豆腐为什么闻着臭，吃着香呢？这是因为豆腐在发酵的过程中，其中所含蛋白质在蛋白酶的作用下分解，所含的硫氨基酸也充分水解，产生一种叫硫化氢 $[H_2S]$ 的化合物，这种化合物具有刺鼻的臭味。在蛋白质分解后，即产生氨基酸，而氨基酸又具有鲜美的滋味，故“吃着香”。虽然臭豆腐很臭，可它的味道好，吃起来香，所以深受大家的喜爱。而且，臭豆腐还有一定的营养呢，古医术记载，臭豆腐可以寒中益气，和脾胃，消胀痛，清热散血。

大家听了我的介绍，是不是对臭豆腐感兴趣了？那就快去买点尝尝吧！

## 湖南臭豆腐篇十一

大家好，我是一块又白又嫩的豆腐，人见人爱。可是幸运女神还是离开了我，我被另一只手放进了一桶臭味很浓的黑水里，我实在是受不了了。过了会有段时间，才被捞了出来。我猛地发现，我的身体已经“香”气冲天，变成了一块方形的全身黑不溜秋的豆腐，和以前的我相差十万八千里，我伤

心极了，于是放声大哭起来，哭了几天几夜后，疲倦的我居然睡着了。

过了三天，当我醒来时，一双长长的筷子正准备把我往油锅里放，看着那滚烫滚烫的油锅，我拼了命的想要逃走，可是命运由不得我，在油锅里，我翻来覆去，整个身子不停的滋滋作响，慢慢的，由清淡的黄色变成了闪闪发光的金黄色。当我变得鼓鼓的时候，被捞出了油锅，撒上一片片孜然，抹上一层辣椒酱，最后躺在了碟子。

现在的我，已经遇“油”重生，披上了一层金黄的.战衣。而且还具有了“黑如墨，香如醇，嫩如酥，软如绒”的特点。看我闻起来虽臭，但吃起来特别香，看我，外交微脆，嫩软味鲜。这是因为那卤水(指黑水)中放入了冬菇、鲜冬笋、曲酒、浏阳豆等上好材料腌制，所以味道鲜美。人们尝了，都赞不绝口，听到这样的赞叹，我感到无比幸福，我的罪总算没白受。

虽然我现在已经上天堂了，但我的美味一定“臭”名远播，名扬天下，嘿嘿……

## 湖南臭豆腐篇十二

每当我回家时，都会闻到一阵阵臭豆腐的“香”味，同时我也会看见许多的人聚在一个摊位上争先恐后的买着臭豆腐。我其实也很想吃，可父亲却会一再阻拦我。可这回我是不得不吃了！

我握着2块钱朝着摊位快步走去，再挤进人群。呵！真巧，叔叔正在做呢！我顺便也叫了一盒。只见叔叔取出几块黑豆腐，我看见臭豆腐有点软，但是却比其它豆腐黑出许多，就像涂了一层“黑漆”似的，令人望而生畏。他小心翼翼地把豆腐一块一块地放进油锅里，再见筷子弄两下，只听见“噼里啪啦”几声响以后，一股股臭味便扑鼻而来，但是在这一阵阵

的臭味中却还透着阵阵香气，馋的我是垂涎三尺。不一会儿，他便把两面焦黄的臭豆腐撒上作料，就这样一盒“香喷喷”，金灿灿的臭豆腐就做好了！

我接过盒子，挤出人群，闻着那阵阵浓郁的“香味，再看着那梦寐以求的臭豆腐，我便再也忍不住了，抡起一个便向嘴里塞，但是却没有吃出太大的味儿来，嘴巴反倒差点被烫烂。老板见了便对我说：“一定要慢慢吃才可以吃出味来。”我听过以后，便细细品味起来。我先用牙齿轻轻地咬了一下豆腐皮，只听“嚓”地一声，咬出了一个口，我看见豆腐里面大部分是空心的，只有极少的部分的豆腐肉附着在“墙壁”上。我迅速解决了一个，接着，一盒臭豆腐便消失匿迹了。吃完以后，我只感到舌尖好像冒火一样，连汗都被辣出来了。吃完臭豆腐后，那阵阵香味、辣味依然萦绕在我唇齿间。我现在总算明白了，为什么会有这么多人去吃臭豆腐了呢！

啊！我今天终于如愿以“偿”了，品味了“臭名远扬”的特色小吃“长沙臭豆腐”。

## 湖南臭豆腐篇十三

我喜欢吃皮薄肉嫩的小笼包、香香脆脆的麻糕、美味可口的鸭血粉丝汤、热腾腾的过桥米线……但我的最爱，还数那街边小吃——让人垂涎三尺的臭豆腐！

别看臭豆腐臭烘烘的，味道可好呢！它油而不腻，咸中带甜。小时候我一闻见臭豆腐的臭味，就会哇哇大哭，直到吃到为止。

今天是腊月二十八，我们又去了“美食一条街”。刚走到店门口，臭豆腐就臭气扑鼻，把我的食欲又勾了起来。我的目光紧紧地停留在了臭豆腐身上，妈妈看出了我的心思，就大声叫道：“一碗臭豆腐！”此时的我已飘飘然，完全被臭豆腐给吸引住了。

当臭豆腐端上来时，我已“口水直流三千尺”，飞快地抓起一块臭豆腐急忙往嘴里塞。我闭上眼睛，仿佛自己身在九霄云外，那种鲜美的味道真是“此味只应天上有”啊！我又小心翼翼地拿起一块臭豆腐，一咬就油汁四溅，让我唇齿留香，飘飘欲仙。这真是闻着臭，吃着香啊！这时我嘴里的每一个细胞仿佛都在跳舞，全身充满了活力。臭豆腐长得也好看。如金子般黄澄澄的身子，晶莹剔透的。人们把它放进油锅里来回翻动，它就会时不时发出“滋滋滋滋”的声音，好像在一边跳舞一边唱歌。炸得酥脆焦黄后出油锅，趁热撒上盐和胡椒粉，淋上酱油，爱吃辣的人还会蘸上红通通的辣油。此时的臭豆腐就像是一件美丽的工艺品，看着也是一种享受哇！

啊！要是天天都能吃上臭豆腐，那可多美呀！