

新余薛昌利凉皮加盟诚信企业

产品名称	新余薛昌利凉皮加盟诚信企业
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

产品详情

凉皮是一款街头的小吃，夏天吃起来挺清新凉爽的，不热。据说在陕西还有烙面皮、魔芋凉皮、黑米凉皮，绿豆凉皮好多种凉皮。

面筋凉皮主产于关中地区，要先洗出面筋，淀粉调成糊，盛入金属凉皮箩上锅一张一张蒸制。记着在放凉皮之前需要给每张凉皮上滴几滴熟食用油，以防粘连。在调制时，加入蒸烹面筋块、时令蔬菜，调味品有醋、酱、蒜汁、味精、盐、辣椒油、香油等，吃时别有风味。

生面筋

1.将少许盐溶解于温水中,和面,揉到光洁,置温暖处,醒1个小时.每一个面团大概一斤面粉的样子,面团若是太大,揉面和洗筋都不方便.

2.将面团放入淘箩中,浸在清水中揉洗(用手抓省事了),不停换水.盆和第二盆水,色如豆浆,储存起来,过滤后静置.

3.反复揉洗到水清为止(10-15分钟左右),此时的面团(生面筋)呈蜂窝状,体积缩小很多.洗好的面筋放在水里,养半个小时左右.

美丽而富有文化底蕴的古城西安就是我的家乡。我的家乡有好多风味小吃，肉加馍是回味悠长，羊肉泡馍更是让你吃的津津有味。可是西安人一年四季都喜欢吃的还要数凉皮。

凉皮清凉爽口，看一眼就会让人口齿生津。凉皮的主要特点是：筋、薄、细、软。西安的凉皮按原料和

调制方法不同可分为四大类：汉中米皮、秦镇米皮、麻酱凉皮、岐山擀面皮。我喜欢吃的是汉中米皮。