

山东济宁能教学呱哒的地方

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 山东济宁能教学呱哒的地方 |
| 公司名称 | 青岛膳学派餐饮管理有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址） |
| 联系电话 | 13687676162 |

产品详情

山东济宁能教学呱哒的地方002

因呱嗒形似艺人说快板的道具“呱嗒板”而得名；另一种说法是，取名叫呱嗒是因为将其吃在嘴里，会发出“呱嗒”的声音；还有一种可能是，在制作呱嗒的时候，制作工人把面团制作成呱嗒型时，擀面杖与面团在案板上结合，会发出“呱嗒呱嗒”的拟声声音，尤其是制作完毕较后一下的响声较大，也较为清脆，顾名曰“呱嗒”

聊城呱嗒是一种包馅的煎烙小食品，所包的馅料有鲜肉馅、鸡蛋馅、“风搅雪”（即肉蛋混合馅）等多种

。在包制时，先用烫面和呆面，随季节变化，按不同比例调制，卷以配好的馅料，两端捏实，轧成矩形，然后放入油锅中煎制而成。瓜笞馅鲜皮 呱嗒，山东聊城市的一种传统名小吃。呱嗒问世于清代中期，迄今已有200多年的历史，因吃在嘴里会发出“呱嗒”的声音而得名

呱嗒是聊城市的汉族传统名吃。是一种煎烙的馅类小食品，尤以沙镇呱嗒较为有名。该小吃色泽金黄，内外有油，皮酥里嫩。加肉、蛋馅的味佳。呱嗒创制于清代，迄今已有200多年历史，已被收入《中国名吃谱》一书。馅料有肉类馅、鸡蛋馅、肉蛋混合馅(又名“风搅雪”)等多种。在制作时，先用烫面和呆面，随季节变化按不同比例调制，卷以配好的馅料，两端捏实，轧成矩形，后放入油锅煎制而成。食之香酥，味道适口，加之有馅有面，备受群众欢迎。