

陕西特产 陕西凉皮 袋装幹面皮 秦宗280克

产品名称	陕西特产 陕西凉皮 袋装幹面皮 秦宗280克
公司名称	西安市莲湖区康美园食品批发商行
价格	6.00/袋
规格参数	品牌:秦宗 是否进口:否 生产许可证编号qs:610707011037
公司地址	陕西西安市丰庆路东口瑞丰小食品批发商行
联系电话	86 029 84490061 13389231719

产品详情

凉皮是陕西的地方特色小吃，味道鲜美，筋道十足，不少人都想知道，凉皮调料是怎么做出来的呢？下面，我就介绍下凉皮调料的做法。凉皮调料的做法少不了辣椒（海椒）和花椒（上等花椒，椒色偏玫瑰，椒香浓郁，椒粒整净）。此外还需要大料（八角）、茴香、香草、香叶、丁香、孜然、草果。孜然可根据个人口味添加。喜欢滋补的人，还可以添加参片和枸杞。干香料就是这些，剩下的就是葱、姜、蒜和郫县豆瓣酱了。一般我在炒制底料之前都会准备一大锅高汤，鸡汤、鸭汤、肉汤都可以，也可以直接将鲜鱼放入火锅中作为底汤。准备工作完成就可以炒制凉皮调料了。凉皮调料的做法第一步：先将炒锅烧至三成热，倒入色拉油，放入辣椒、花椒、大料（八角）、茴香、香草、香叶、丁香、孜然、草果、葱、姜、蒜，待辣椒开始变色时加入少量料酒，紧接着放适量郫县豆瓣酱，大火翻炒几下就可以了。凉皮调料的做法第二步：将炒好的底料倒入火锅，加入高汤、盐和鸡精。等汤沸起来，浓浓的辣香会随着热热的蒸气游走到你的胃里，勾引那里的馋虫了。将做好的凉皮调料浇到凉皮上，再加醋，然后放一点盐巴、酱油、鸡精。不用蒜泥？作成蒜汁水也行啊。当然了，放些芹菜、黄豆芽之类的蔬菜也不错。