

# 面食培训学校

产品名称	面食培训学校
公司名称	西安典秦小吃培训学校
价格	980.00/项
规格参数	地点:陕西西安 项目:面食培训
公司地址	陕西省西安市未央区凤城6路紫薇风尚
联系电话	029-86253023 13669191203

## 产品详情

面食可以当作关中地区的一种独特风景以及特色，每道面食都有着悠久的历史，而这当中则以岐山臊子面最为出名，岐山臊子面讲求纯手工制作，面劲道，汤酸甜，吃在嘴里美在心上。人之所以追求美好的东西无非是喜欢它带来的感觉，而岐山臊子面，则成为人们追求饮食界美的首选。在陕西，每逢佳节或者亲朋好友的到来，家庭妇女们都会端上一碗色香味俱全的岐山臊子面，以表示欢迎和庆祝之情。

臊子面为什么那么好吃？我细想一下，个人觉得关键之处就是臊子肉了。臊子肉从外观上看来，十分普通，跟普通的炒肉丁没什么区别，但细微之处则是它的味道。细细品尝它，扑面而来的是一股浓浓的炒肉香味，接着有一丝酸甜的味道顺着你的喉咙流下去，久久回味着。那肉是更是津道，越咀嚼越香，越咀嚼越有劲。

其次是汤，汤更是有营养。它虽然熬得不是很久，但那些蔬菜的精华却溶在了汤里。汤的色有点像橙汁，上面还装点着各色的菜，一瞬间，不仅将人的眼球吸引过去，更是增加了人们的食欲。而再俯下身闻一闻的时候，你会发现肉香和汤味立刻扑鼻而来。最后再慢慢咀嚼面条，能品尝到纯手工面条的劲道，更觉得吃在嘴里的是那金灿灿的麦子，是农民辛辛苦苦收获的麦子。这三种酸酸的，辣辣的，香香的口味，使人胃口大开，食欲大增，真的是想吃一碗再来一碗。

从上面的描述中就可以看出岐山臊子面的特点啦，用地道的陕西人民来总结概括出它的特点，那就是九个字：“薄、筋、光、煎、稀、汪、酸、辣、香”。前面三个“薄、筋、光”指的是面条的质量；中间三个字“煎、稀、汪”指汤水温度要高，面少汤多，油肉要多；最后三个字“酸、辣、香”则是指调味之美。

“山不在高，有仙则灵；水不在深，有龙则灵。”一座名山一池名水得到人们的赞美必然与美好的传说分不开，这也是人们对于美好生活的一种寄托和向往。而岐山臊子面能够得到人们的推崇，自然也逃不开这样的套路。岐山臊子面作为地方特色名小吃，它的出名自然离不开孕育它的土地和人民。岐山是西周王朝的发祥之地，3000多年前，周族部落在这里繁衍生息。根据历史记载，周文王被商纣王从监狱里放回，左邻右舍，亲朋好友都去看他。吃饭时，他让家人做“和气面”吃。一个锅里下面，一个锅里调汤，大家只吃面不喝汤，汤倒在一个锅里面。轮番浇面。这种吃法表达了人们的一种特殊感情，以后就传了下来。所以岐山面又叫“和气面”。同时在老百姓这里，臊子面也称“嫂子面”，因西周文王而得名。相传周文王年幼父母俱亡，一直靠嫂嫂抚养成人。有一次出征中途遇到瓢泼大雨，风寒入骨，服过百药不见起色，数日卧床不起，嫂子得知后亲自下厨，为文王擀制了一碗热腾腾的面条，文王吃的大汗淋漓，精神焕发，后为纪念嫂嫂遂取名“嫂子面”。

到过陕西，一定有这样的一个说法，没有看过兵马俑，您是没有真正去过陕西；没有吃过岐山臊子面，您没有真正了解陕西。所以亲爱的朋友们，来陕西旅游一定要吃一碗岐山臊子面！