

西安小吃培训 杨凌蘸水面培训 陕西特色面食培训

产品名称	西安小吃培训 杨凌蘸水面培训 陕西特色面食培训
公司名称	西安澜丰餐饮管理有限公司
价格	980.00/项
规格参数	
公司地址	西安市未央路龙首商业街龙首苑商铺3楼
联系电话	029-86238791 13992841057

产品详情

杨凌蘸水面的面和汤是分开的，吃的时候从大面盆里夹出宽厚且长的面条拉到碗里的汤中，然后夹着面条一口一口地咬着吃。

杨凌蘸水面做法：

1.蒜切成蒜末，加一点盐砸成蒜蓉，用热油泼熟，听见吡吡的声音。

2.鸡蛋里加一点水一点盐打成蛋液，锅里倒油把鸡蛋炒熟备用。

3.锅里倒一点油，把葱段炒熟备用。

4.锅里到一点油，放入姜片炒香，再倒入西红柿块翻炒。汁就好了。

5.放入虾皮，加盐，鸡精，酱油。

6.翻炒一会加入高汤开中火。

7.煮开后，加入炒好的鸡蛋，葱段再煮一会，蘸水面的汤汁就好了。

8.扯面和芹菜苗一起下锅煮，捞起来后放热水里，这样不会粘。吃的时候分2个碗，一个碗盛面，一个碗盛汤汁，汤汁的碗里加上泼过热油的蒜蓉，根据自己喜好加上油泼辣子。吃的时候把面一根根挑到汤汁里蘸着吃。

杨陵蘸水面做法小贴士

- 1.最好用高汤，如果没有，开水也可以代替，里面加点大料，香叶，小茴香，八角之类的（一点就行）。
- 2.西红柿可以切块，也可以炒成西红柿酱，个人喜欢块，吃到嘴里还有西红柿的原味酸酸的。
- 3.最后的油泼辣子根据自己喜好，我觉得放了更好吃，蒜蓉可以多放点味道更好。