

安阳永香九州培训擀面皮

| | |
|------|-----------------|
| 产品名称 | 安阳永香九州培训擀面皮 |
| 公司名称 | 文峰区永香九州特色小吃培训中心 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 文峰区解放路100号北楼2楼 |
| 联系电话 | 15637227322 |

产品详情

擀面皮

擀面皮是陕西地区特有的传统名小吃，尤以西府宝鸡地区为最佳，宝鸡岐山擀面皮2011年被认定为中华名小吃。

擀面皮是从唐代冷淘面演变而来。具有筋斗、柔软、凉香、酸辣可口的特点，是关中西府小吃代表之一，也是西北最具民族风味的食品之一。

擀面皮做法很非凡，别处的米面皮和酿皮是把面调成糊状，放在特制的铁笼上蒸。而岐山擀面皮则是先擀成面，然后再蒸，蒸熟后再切成比凉皮稍宽的条状，吃法和米面皮基本一样，不同于米面皮的是，擀面皮口感较硬，韧度高，有筋性。

地址：安阳市解放路东段人民公园向西100米路南（人民公园学区）

乘车路线：1、3、9、16、17、18、27、32、33路到人民公园西门下车向西100米路南

报名电话：15037279920 15637227322（同微信）

咨询电话：0372---5376552

15637227331

QQ号：921803061

网址：www.yyxxcw.com