

# 张家界凉皮加盟 凉皮加盟电话 赵家腊汁肉

产品名称	张家界凉皮加盟 凉皮加盟电话 赵家腊汁肉
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

## 产品详情

幽默小笑话

出差

男友小王来家里。

老妈：听说你经常出差？

男友点点头：嗯。

老妈：哦……这样的话，我把女儿嫁给你真的不放心啊。

男友：伯母，您放心，我绝不会做什么对不起她的事的。

女儿：老妈，他人很老实，在外面从来不瞎来的！

老妈：我跟小王说话，你插啥嘴？

女儿：我就叫你对他放心。

老妈：尼玛，我是不放心你。他经常出差，你这也不会，那也不会，我怕你饿死！

女儿：……

【不如找个厨师，自己开家饭店，不用经常出差，还天天都有好吃的。在大热的天，随时可以吃到自己想吃的，比如吃碗秘制凉皮】

凉皮又称陕西凉皮，是陕西省汉族特色小吃之一。面食现有西府宝鸡擀面皮（发源于岐山县）、汉中米皮、秦镇米皮等流派。凉皮历史久远，凉皮传说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史，相传有一年陕西户县秦镇一带大旱，稻谷枯萎，百姓无法向朝廷纳供大米，有个叫李十二的用大米碾成面粉，蒸出面皮，献给秦始皇，秦始皇吃后大喜，命每天制作食用，形成了久负盛名的汉族传统小吃——秦镇大米面皮子。后因战乱失传。冬天吃面皮你能保暖，夏天吃你能消暑，春天吃你能解乏，秋天吃你能去湿，真可谓是四季皆宜的、可多得的天然绿色无公害食品。《本草纲目》上说：米能养脾，麦能补心。面食学费根据原料选用的不同，叫法也不同，用（大）米制作的叫米皮，又叫凉皮，用面（粉）制作的叫面筋面皮，按口味分为汉中面皮和秦镇面皮，由于汉中面皮比秦镇面皮鲜嫩、清爽，口感好，所以比较出名。

调料水 陕西汉中凉皮调料水的做法：（以两斤水为例）

准备工作：铁锅一个、滤网一把、秤2斤水、盐80g、味精40g、大料粉10g

步骤：

- 1、铁锅中放入2斤水，烧沸腾；沸腾后放入盐和大料粉一起煮，大火烧开三分钟，然后关火！
- 2、关火一分钟后放入提前称好的40g味精
- 3、然后用滤网把大料粉过滤出来即可；

凉皮调料水非常简单，最核心的东西主要在大料上面，料的配方会了基本就出师了；