

威海特色呱嗒小吃培训班——包教包会

产品名称	威海特色呱嗒小吃培训班——包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

威海特色呱嗒小吃培训班——包教包会

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

聊城呱嗒，是聊城市的传统名吃，一种煎烙的馅类小食品，尤以沙镇呱嗒最为有名。该小吃色泽金黄，内外有油，皮酥里嫩。加肉、蛋馅的味更佳。呱嗒创制于清代，迄今已有200多年历史，已被收入《中国名吃谱》一书。馅料有肉类馅、鸡蛋馅、肉蛋混合馅(又名“风搅雪”)等多种。

在制作时，先用烫面和呆面，随季节变化按不同比例调制，卷以配好的馅料，两端捏实，轧成矩形，后放入油锅煎制而成。食之香酥，味道适口，加之有馅有面，备受群众欢迎。在城镇闹市、乡间集日，常年有设摊者供应。不仅如此，还受到各地人们的喜爱。

呱嗒是聊城市的汉族传统名吃。是一种煎烙的馅类小食品，尤以沙镇呱嗒最为有名。该小吃色泽金黄，内外有油，皮酥里嫩。加肉、蛋馅的味更佳。呱嗒创制于清代，迄今已有200多年历史，已被收入《中国名吃谱》一书。馅料有肉类馅、鸡蛋馅、肉蛋混合馅(又名“风搅雪”)等多种。在制作时，先用烫面和呆面，随季节变化按不同比例调制，卷以配好的馅料，两端捏实，轧成矩形，后放入油锅煎制而成。食之香酥，味道适口，加之有馅有面，备受群众欢迎。在城镇闹市、乡间集日，常年有设摊者供应。不仅如此，还受到各地人们的喜爱。

在北口老地委、公安处以及单位的老家属院，轮流住了有七个多年头，也转换搬了无数次家，早上吃遍了那儿的众多早餐名小吃。吃的如：呱嗒、烧饼、饼卷驴肉、肉加馍、石头饼、千层饼、鸡蛋饼、韭菜合、羊肉饼、吊炉火烧、油条、油果子、油炸粳坯、黄金塔（小窝头）；

喝的有：豆腐脑、甜沫、馄饨、老豆腐、羊汤（杂、肉）、豆汁（豆浆）、小米稀饭、胡辣汤，八宝粥

、黑米粥，真的是百吃不厌。好多并不住在那儿的人们，早上也到那儿去打牙祭，尤其是礼拜天的早上，能堵塞的北街口水榭不通，这也造就了市里对这儿恨之入骨，我搬家不久就开始治理整顿了，已经很难看到当年一大早众人争相买吃的的嬉戏景象了。

早餐一般经常吃的是烧饼夹呱嗒，就一碗水城风味（加蒜）的豆腐脑。做呱嗒一般是两个人，或夫妻、或姊妹、或兄弟，两个人配合，一个负责案上制作，一个负责煎炸完成，两人配合要非常默契才行。