

天津狗不理包子的来历 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E5_A4_A9_E6_B4_A5_E7_8B_97_E4_c34_234481.htm 狗不理”包子是天津的风味名点。它色白面柔，大小一致，底帮厚薄相同，一咬起来满口流油，但又不感肥腻，味道十分鲜美。它为何有此特色呢？原来它在用料和制作上皆有讲究。具体是用肥瘦鲜猪肉3：7的比例加适量的水，佐以排骨汤或肚汤，加上小磨香油、特制酱油、姜末、葱末、味精等，边加水边搅拌，打成肉丁水馅。做工上，狗不理包子从揉面、揪剂、擀皮、装馅、掐包、上屉、上大灶，都有明确的规格标准。包子皮用半发面，和面时水温一般要求保持在15 左右，在搓条、放剂之后，擀成直径为8.5厘米左右、薄厚均匀的圆形皮。包入馅料，用手指精心捏折，同时用力将褶捻开，每个包子有固定的15个褶，褶花疏密一致，如白菊花形。然后上炉，用硬气蒸5分钟即可。刚出屉的包子，看上去如薄雾之中的含苞秋菊，爽眼舒心，咬一口，油水汪汪，香而不腻。狗不理包子铺原名“德聚号”，始创于1858年，据今已有百余年的历史。清咸丰年间，河北武清县一农家。四十得子高贵友，为求平安取其乳名“狗子”，期望像小狗一样好养活（按照北方习俗，此名饱含着淳朴的挚爱亲情）。狗子十四岁来津学艺，在一家蒸食铺做小伙计。狗子心灵手巧又勤奋好学，练就一手好活，不甘寄人篱下，自己摆起包子摊。它以水馅儿半发面、口感柔软、鲜香不腻、形似菊花、色香味形都独具特色，引得十里百里的人都来吃包子，生意十分兴隆，狗子忙得顾不上跟顾客说话。这样一来，吃包子的人都说“狗子卖

包子不理人”，日久天长，都叫他“狗不理”，而原店铺字号却渐渐被人们淡忘了.据说，袁世凯当直隶总督时，曾把狗不理包子作为贡品进京献给慈禧太后，太后膳毕大悦，曰：“山中走兽云中燕，腹地牛羊海底鲜，不及狗不理香矣，食之长寿也。”从此，“狗不理”名声大振。许多地方都开设了分号。如今，狗不理包子已走向世界，进入许多国家市场，倍受宾客欢迎。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com