

导游考试风物杂谈：新疆凉皮色香味别具一格导游资格考试
PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/548/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E8_80_83_E8_c34_548345.htm 新疆凉皮堪称一流。

一是卫生，二是味美。卖凉皮的大都是四十来岁的妇女，头戴白帽，身着白大褂，脚穿白凉鞋，胸前别着附有个人正面照、写有姓名和年龄的卫生证。路边的凉皮柜全都带有玻璃窗。洗用水有三盆：第一盆是洗刚用过的盘、筷，第二盆是放有pp粉的消毒水，第三盆是用来洗涮消毒后的盘、筷。她们很少吆喝叫卖，但只要你一坐到小桌边，她就麻利地切上一盘宽条状的凉皮，又切上几片面筋覆在上面，依次加上甜酱、香醋、麻油、味精、辣子面、孜然粉、鲜芫荽末等各种调料。如果你爱吃辣，她就多加一点辣子面。当一盘色、香、味俱全的凉皮放到你面前时，会骤觉浑身舒爽，吃到嘴里，香在心头，饥渴顿消。吃后，还舍不得放下筷子。记得家乡的粉皮是用豆粉做的，只当凉拌菜。而新疆的凉皮是当饭吃的。卖凉皮的告诉我，凉皮是用普通面粉做的。把面和好后，先洗面筋。洗后，把面水澄清，倒去上面的清水，把下面的面浆搅匀，用勺子舀入蒸屉的凹盘里，厚薄要均匀。考试\大整理\蒸上三分钟，连盘取出，揭下，晾透。一般凹盘有两只，轮流做，速度快。做新疆凉皮有一诀窍，在面浆里加入“蓬灰”。在新疆广袤的戈壁滩上长着一种叫“蓬蒿”的野草，夏天长得很旺盛，一簇一簇的。秋末，大风一吹，就断了茎，如足球似的，一个劲地飞快翻转。古诗云：人生如转蓬。“转蓬”指的就是它。风一停，蓬蒿就聚集在洼处。将它压实，火烧，覆土闷。一星期后取出，像假山石，碧

绿、多孔、质轻易碎。做凉皮时，把它碾成粉，按比例掺在面浆里。这样做出的凉皮，色、香、味别具一格，是新疆地方小吃的一大特色。凡到过新疆的人如果不品尝一下凉皮，将是终身的遗憾。 "#F8F8F8" 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