

导游文化：成都美食担担面导游资格考试 PDF转换可能丢失
图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/633/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E6_96_87_E5_c34_633297.htm id="tb42" class="mar10" style="word-break:break-all;">担担面是著名的成都小吃。用面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的猪肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。此菜在四川广为流传，常作为筵席点心。制作原料：圆细面条500克，辣椒油、酱油、葱各50克，芝麻酱35克，味精2.5克，川东菜100克，化猪油、香油各20克。来源：考试大 烹饪方法：将川东菜稍洗，将其和葱分别切细末，分装5个碗内，再把其它调料分装在每个碗中待用；锅中放水烧开，将面条下锅煮熟，分捞碗中即可食用。来源：考试大 担担面中最有名的又要数陈包包的担担面了，它是自贡市一位名叫陈包包的小贩始创于1841年。因最初是挑着担子沿街叫卖而得名。过去，成都走街串巷的担担面，用一中铜锅隔两格，一格煮面，一格炖鸡或炖蹄膀。现在重庆、成都、自贡等地的担担面，多数已改为店铺经营，但依旧保持原有特色，尤以成都的担担面特色最浓。更多地方特色文化：百考试题风物杂谈相关导游知识了解：百考试题知识库集 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