

导游地方文化：西安油泼辣子导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/634/2021\\_2022\\_\\_E5\\_AF\\_BC\\_E6\\_B8\\_B8\\_E5\\_9C\\_B0\\_E6\\_c34\\_634499.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634499.htm) “ .....油泼辣子一道菜” 关中八大怪，之四。油泼辣子单独列出来当小吃，怕是有许多人不服气的，调料而已，哪值得写。大谬不然，其实调料才是诸多西安小吃的精华所在，试想一下没了辣子的凉皮，或是没了辣子的酸辣肚丝汤，抑或没了醋的岐山臊子面 .....关中人，吃饭时若没了这一碟辣子，就没了胃口。有伙计说别扯了，做起来最省事，辣面子拿油一泼就完了么，还有个啥？嘿嘿，讲究起来，就多得很了，辣子面是第一，选的上好辣子，以身材细长的尖椒为佳，称为线儿辣子，体形细长，膘肥肉厚，按乡党的话说：油气大，又辣又香，晒制成辣椒干，再选其深红透亮者。嗜辣的土著从不买现成的辣椒面，怕为了伪装辣味，给里面加碱面，吃起来有烧灼感，都是买好辣椒干，让卖家用脚碾子现场碾成面，还不可碾得过于细碎，吃起来没有香味，一味死辣。配料也要足了，八角 花椒 桂皮 胡椒 茴香 肉寇 丁香 罌粟壳(这个.....不是鼓励吸毒哈)，少量能入味即可，碾碎掺入辣椒面，再加上盐和芝麻，混合均匀。而后开始热油，一定得用菜油，这个已经多次强调了，色拉油满不是那么回事，压根激不出香味来。大火热油倒冒烟，这就泼？泼了就成了炭了.....泼辣子一定要油温掌握的恰如其分，烧过头了，太热太烫，泼出来时会焦糊发黑，烧得不够，太凉太冰，泼出来时半生不熟，前者变味，后者无味，都是吃不进嘴的东西。所以等油冒烟后，稍冷却下，待烟消掉，也就可以泼了。油要多倒，最少也要能把

辣子面淹住，不然放阵子辣子就不香了。而后最重要的一个步骤来了，睁眼辣子，这是关中东府流传下来的做法，辣子泼好还热着时，点几滴香醋进去，醋是凉的，油泼辣子是热的，凉热相遇，就听见“吡啦”一声，一圈泡沫在碟里泛起，醋香与油泼辣子结合的香味扑面而来，令人食指大动。这东西自家做得，平日调面调菜，如胖子贪吃没够者，半夜饿醒惶急不安时，油泼辣子加馒头一个，全当安眠药填入肚肠，毕竟啊，这秦人也是无辣不欢的族群。相关链接：导游地方文化：西安小吃之要命的稠酒导游地方文化：西安小吃之蜂蜜凉粽子导游地方文化：西安小吃之葫芦头导游地方文化：西安岐山臊子面 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](http://www.100test.com)