

导游地方文化：广州凉粉导游资格考试 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_634588.htm 很多人只是以为广州的美食文化只是体现在粤菜味美和品种的丰富上，其实广州人也很会食疗的，懂得利用各种不同药性的食物来进行保健，广州人所青睐的凉粉就是一例。凉粉是清朝咸丰年间一个叫做"大只威"的人发明的，"大只威"在西关开凉茶铺，也常卖一种叫凉粉草的药，并教人用凉粉草煲粉葛，医治咽干咽痛、暑天烦渴。后来又因为小孩都不太喜欢喝药，于是他就用凉粉草合葛粉调煮，再冷冻成糕，吃时再拌上糖胶，取其名曰"凉粉糕"。果然，小孩都十分喜欢吃此凉粉糕，这样既可治病保健，又可作甜品食用，真是两全其美。后来，这个方法很快就在广州流传开去，无论凉茶铺还是甜品店都制作售卖这种凉粉糕了。时至今日，凉粉糕一直没有重大改变，只是佐料有所不同而已，不用糖胶拌吃，就改用炼奶或蜜糖拌，最多都是加些菠萝或提子上去罢了。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