

导游地方文化：广州咸煎饼导游资格考试 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_634589.htm 咸煎饼为油炸小食品之一，其饼咸中带甜，尤其以德昌咸煎饼在海外华侨中口碑甚佳，最负盛名。德昌咸煎饼以鲜艳的色泽、独特的风味而闻名，它的创制人是广州龙津中路德昌茶楼的点心师谭祖。咸煎饼的制法源于回民的油香饼。1938年，谭祖在调味、火候中呕心沥血，终于制出色鲜、皮脆、心软、香酥而味美的咸煎饼。其用料有面粉、生抽、白糖、红糖、南乳、小苏打等，炸时用中火。其时广州到处有咸煎饼出售，但均不及德昌的味道与口感。1947年，一位姓赵的越南华侨回广州品尝到德昌咸煎饼后赞不绝口。他离开广州前，到德昌买了几个刚从油锅捞起的咸煎饼，用铁罐密封后，即坐飞机回越南。到家后其家人仍然品尝到香酥脆软的咸煎饼。此事传开后，德昌咸煎饼名声大振。1957年，广州市人民政府举办广州市名菜美点评比，德昌咸煎饼荣获美点第一名。现在，德昌咸煎饼仍供不应求。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