

导游地方文化：锅馍馍导游资格考试 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_634741.htm 锅馍馍 青海人不叫馒头，而称馍馍。“馍馍”只是一个总称。青海农业区和半农业区各族人民常吃的馍馍千姿百态，品种繁多，如花卷、油包、油饼、曲连、油香、炉馍馍、馒头（祭祖用的大馍馍）、锅馍馍等等。它们是逢年过节，串亲访友经常携带的传统礼品，也是每饭难离的主食。其中最受人欢迎也最普遍的，是锅馍馍。锅馍馍是在金属的锅模具中烤制而成，故群众习称“锅”。锅是在普通发面里卷进菜油，抹上红曲、姜黄、香豆粉等民间食用色素，再层层叠叠地卷成红、黄、绿各色交织的面团（藏、回族同胞在和面时，有时掺进鸡蛋和牛奶），揉成和锅形状大小相同的圆柱状，放入锅内，埋在用麦草为燃料的灶膛或炕洞内的火灰里。锅壁较厚，传热缓慢，麦草燃料火力均匀，热度适中，半个小时后即可出锅。烙出的锅馍馍，外脆内软，绽开如花，色彩鲜丽，异香扑鼻。它的特点是省时，省事，制作单间，松脆好吃，携带方便，经久耐贮。相关链接：导游地方文化：手抓羊肉导游地方文化：青海甜醅导游地方文化：羊肠面 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