

导游地方文化：青海甜醅导游资格考试 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\\_634744.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9C_B0_E6_c34_634744.htm) 青海甜醅 在高原古城西宁和农业区各城镇，都能看到独特的民间小吃“甜醅”。甜醅是用青藏高原耐寒早熟的粮食之一青稞加工而成的一种风味小吃。群众中有句顺口溜：“甜醅甜，老人娃娃口水咽，一碗两碗能开胃，三碗四碗顶顿饭”。它具有醇香、清凉、甘甜的特点。吃时散发出阵阵的酒香。夏天吃它能清心提神，去除倦意；冬天食用则能壮身暖胃，增加食欲。除专门制售的小摊贩外，西宁和农业区的各族群众大都会酿制甜醅。甜醅选料精细，青稞粒粒饱满，脱皮洁净，蒸煮适度，酒曲配料适中，掌握温度准确，粒粒白嫩，食如果肉。一端碟子，则醇香扑鼻，入口醅甘汁浓，绵软可口，食后满口留香。甜醅就地取材，制作简单，营养丰富，又有开胃作用。西宁人不但嗜之不舍，且可作访亲拜友的礼品。它确是青海高原上一种有独特风味的小吃。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)