

老北京小吃脆麻花 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/635/2021_2022__E8_80_81_E5_8C_97_E4_BA_AC_E5_c34_635824.htm 老北京小吃脆麻花 馓子麻花是北京清真小吃中的佳品，很受百姓欢迎。也有叫它馓子、环饼的，是麻花类的花式品种。据说环饼远在战国时期就有了，秦、汉以后，为“寒食节”的必吃食品。制作方法：先将矾、硷、红糖、糖桂花放在盆内用温水溶化，再将面粉倒入和均匀，和好后搓长条盘起来饧一会儿，然后揪成小剂。将麻仁用开水搅拌，将小剂粘上拌好的麻仁，搓成10厘米长的小条码在盘中，码3至4层再饧着。饧好后，拿起两小条用手搓成均匀的长绳条2根，对头折两个来回顺成8根，两头捏在一起，成两头尖、当中大的枣核形状，下油烹炸。炸时锅内花生油五成热，拿着子麻花的捏头处，将坯子下入油锅来回摆动使其定形，待坯子稍硬挺后，整个入油中炸，炸成棕黄色即成。此食品甜酥脆，味道独特，既可下酒亦可单食，颇受北京人喜爱。相关推荐：北京小吃疙瘩汤北京小吃麻豆腐北京小吃驴打滚 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