

## 什么地方做平遥碗托

免责声明：上海矿山破碎机网：<http://www.jawcrusher.biz>本着自由、分享的原则整理以下内容于互联网，若有侵权请联系我们删除！

上海矿山破碎机网提供沙石厂粉碎设备、石料生产线、矿石破碎线、制砂生产线、磨粉生产线、建筑垃圾回收等多项破碎筛分一条龙服务。

联系我们：您可以通过在线咨询与我们取得联系！周一至周日全天竭诚为您服务。



更多相关设备问题，生产线配置，设备报价，设备参数等问题

可以**免费咨询**在线客服帮您解答 | 24小时免费客服在线

一分钟解决您的疑惑

**点击咨询**



## 什么地方做平遥碗托

面团边缘包裹住小洞里面的水，用手揉制面团，揉面的过程中面团会遇水分而成湿性，揉制时会粘盆粘手。反复揉搓，水分会逐渐减少，直到面团充分吸收水分，又会变成“三光”面团，此时的面团较柔软湿气大。再继续往面盆里加入汤匙调料水，重复7~8的步骤，直到不成型的面团全部溶于水中，形成面浆。直到面疙瘩全部溶于水，形成稀糊糊的面浆，用手在面浆里抓一下，手上也是稀稀的面浆，没有任何疙瘩状的面。

蒸好的碗托则银圆般薄厚似碗的形状，色略发乌色但光泽鲜亮拿在手中，在空中上下晃动，“碗托”软颤软颤~碗托的吃法：凉拌原材料：蒸好的碗托或灌肠黄瓜胡萝卜。（调料汁的煮制方法点山西：粗粮细做需要“站（蘸）着吃”——山西高粱面蘸糊糊（附豉香油醋汁的做法））把调料汁浇在调料盆内的食材上。菜谱小贴士：“碗托”制作方法都是把调好的面糊装入碗内蒸制而成，听起来并不难，但要想真正做好一道美味的碗托，真是要耗费一番功夫，有许多技巧需要仔细深研究的。面浆的调制是关键，由于荞麦面易发，所以面浆必须当天加工当天用，隔天的都不行，用隔天加工的荞麦面做出的“碗托”，劲道不够。入碗蒸时，托的中央寸许为宜，厚也不美，薄亦不好，蒸用时间约半个钟头左右，长了便“老”，短了太“嫩”，期间什么地方做平遥碗托还需筷子搅动一次，否则里生外熟，抑或上稀下稠缺了均匀。

### 平遥碗托

平遥碗托是将白面用温水调成糊状，再加以一定比例的盐水大料水和菜子油，由稠调稀后盛入五寸小碟内上笼蒸分钟左右，蒸熟凉切后成。吕梁地区的柳林碗托和忻州地区的保德碗托都是先把荞麦面粉内加入适量的食盐姜粉，用凉水先和为硬面团，然后稍加冷水，揉为适合切面条的硬度，不断用力揉搓，使其盘“性”，亦称饧面。待面团光亮利手饧好后，点滴加凉水搓揉面团，使其稀释，变成稠糊糊，再点滴加水并朝同一方向不断搅动稀释，直到面糊能挂住勺碗边沿，面糊就好了。菜谱标签：小麦面粉的做法大全荞麦的做法大全更多平遥碗托名称：平遥碗托介绍：是平遥由来以久的一种风味面食小吃，最早是由清代厨师董宣发明，距今已有百年的历史。主要特产分为海鲜类热带水果类饮品以及纪念品广州闹市有座古火山羊城近日酷热连连，市民感觉犹如身处火山之中。

不过，或许很多老广都不知道，广州闹市中真的藏着一座古火山嘿嘿，不好意思，今天的博文有点长，图片有点多，请大家看的时候耐心一点。来到博客的朋友们，先来一起读读“碗秃则”这三个字的发音吧，如果你用普通话讲，是不是觉得很平淡呢？那么，和我一起来学山西方言，用山西口音试试看，读碗（读四声）秃（读轻声）则（重音向上提并且拉长）~~呵呵~~没错，“碗秃则”也叫“碗托”又是一道山西风味的小吃，去过平遥的朋友一定知道，并且这是你绝对值得品尝的风味小吃。

原文地址：<http://jawcrusher.biz/zfj/VvnPShiMeS73js.html>