

导游地方文化：羊肠面导游资格考试 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_634742.htm 羊肠面 羊肠面是西宁地区常见的一种风味小吃。它以羊肠为主料，并伴以热汤切面共食。做法是将羊的大小肠管洗净，肠壁油不剔剥，装入葱、姜、花椒、精盐等为佐料的糊状豆面粉，扎口煮熟，并在煮羊肠的汤内投入已煮熟的萝卜小丁、葱蒜丁混合的梢子汤。食时，先喝一口热羊肠汤，而后切豆面肠为寸段一小碗，再吃一碗梢子汤浇的面条。羊肠面汤色淡黄，肠段洁净，肥肠粉白，面条金黄，葱末浮上，萝卜丁沉在碗中，肠段细脆馅软，面条悠长爽口，夏天吃凉 冬日可吃热，实属实惠之小吃相关链接：导游地方文化：手抓羊肉导游地方文化：青海甜醅 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