



细数咱聊城那些特色小吃 (上)

“双节”到了,探亲访友带什么东西好?宴请宾客怎么才能显出特色?很多市民都会想到选用一些富有家乡特色的美食小吃。咱聊城都有哪些富有特色的小吃呢?本报记者特意为您整合出全市各地知名的特色小吃,供您参考。



魏氏熏鸡

魏氏熏鸡选用肉多肥嫩的一年左右无病活鸡,先加工成扒鸡,在腹内装入丁香、八角、桂皮、茴香等药物,放在锯末烟火上熏制而成。经熏制的扒鸡,水分少、皮缩裂、肉外露、无弹性、药香浓。这种熏鸡,形美肉嫩骨酥,色鲜味美,入口余香深长独特,既可下酒,又可佐茶。



赵氏糟鱼

含有丰富的钙、磷、碘等多种矿物质及微量元素,经常食用可增强钙的吸收,促进身体强壮,是家庭宴会、旅游快餐、馈赠亲朋之佳品。加工好的糟鱼,具有鱼体完整、肉质松软,骨烂如泥,香而不腥,肥而不腻,携带方便等特点。



聊城呱嗒

尤以沙镇呱嗒最为有名。馅料有肉类馅、鸡蛋馅、肉蛋混合馅等多种。在制作时,先用烫面和冷面按不同比例调制,卷以配好的馅料放入油锅煎制而成。食之香酥,味道可口,加之有馅有面,也可以根据自己的胃口自由选择肉馅或蛋馅,备受普通百姓的欢迎。



八批果子

八批果子是一种油炸的小食品,因炸制成的果子分成八条,两端相连,为椭圆形,故名“八批果子”。八批果子在制作时,面为配以矾、碱、盐的混合面团,炸制时油量较大。经热油烹炸的面团各批都因气泡而膨胀,颜色金黄,其酥脆程度,落地碎不可拾。



红房子蒸包

红房子蒸包用肥瘦鲜猪肉3:7的比例加适量的水,佐以排骨汤或肚汤,加上小磨香油、特制酱油、姜末、葱末、味精等,精心调拌成包子馅料。用手指精心捏折,同时用力将褶捻开,褶花疏密一致,如白菊花形,最后上炉蒸制而成。



博平吊炉烧饼

博平的吊炉烧饼将发面和死面按比例兑好,揉成长条,经过搓瓢、抹油、捏褶后卷起,再用死面做饼皮包起来,搓制成马蹄状烤制。制作的烧饼焦而不糊,外皮酥脆香甜,内里厚实筋道。

(陈洋洋 任洪忠 整理)



天翼智能手机节 特惠齐鲁大降价

最高直降1000元

明星智能机 限时抢购

购机有礼 亿万豪礼大放送

手机节时间:

2012年9月26日 - 11月15日

★ 20个知名品牌:

苹果、三星、MOTO、HTC、小米、酷派、华为、中兴、联想、海信、天语.....

★ 1000个连锁卖场:

国美、苏宁、冠芝霖.....

★ 3000家手机门店

超强阵容,劲爆登场!



MOTO XT882

三星 I779

MOTO XT681

三星 I699

HTC 328D

更多优惠 同步进行中!

赠话费:中国电信云卡火热上市,最高赠送2000元 送流量:办理飞Young或乐享3G套餐,送1G流量 抢靓号:全新181号段靓号开放,优惠抢购进行时!

用户至上 用心服务 Customer First Service Foremost

网上营业厅
http://sd.189.cn

客户服务热线 10000

中国电信
CHINA TELECOM

世界触手可及