



特色小吃

迎中秋贺国庆
双节同乐

2012年9月28日 星期五 编辑：李怀磊 组版：杨思华

T13

齐鲁晚报今日聊城

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，先用烫面和呆面按不同比例调制，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。



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

★ 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！



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
[Customer Hotline 100000](http://sd.189.cn)

中国电信
世界触手可及