

大家好，今天来为大家解答笼笼肉的做法大全三原这个问题的一些问题点，包括笼笼肉的做法视频也一样很多人还不知道，因此呢，今天就来为大家分析分析，现在让我们一起来看看吧！如果解决了您的问题，还望您关注下本站哦，谢谢~

## 本文目录

1. [咸阳三原县名吃](#)
2. [陕西笼笼肉夹馍的家常做法](#)
3. [三原笼笼肉做法](#)
4. [三原名小吃](#)

## 咸阳三原县名吃

名吃如下有三原蓼花糖：它的样子像鼓槌形，金黄色的表皮有一层白芝麻，里面是蜂窝状糖心，吃起来瓢美味久，松、甜、酥、脆、香。

三原泡油糕：是三原县很有名气的传统小吃，其渊源可上溯至唐代韦巨源的烧尾宴名点“见风消”油洁饼。馅是用白糖、黄桂、玫瑰、桃仁、熟面拌成的；面是用开水、大油烫熟的富强粉。包好放到花生油锅里炸，等面上一起泡，就捞出来，吃起来味道酥甜可口。

羊肝夹馍：陕西省三原县的风味小吃，主要原料有鲜羊肝、香菜、粉丝、五香粉等。味道浓厚，鲜香异常。

三原油茶：三原民间风味小吃，为陕系菜，主要食材有麦面粉、牛油、羊油。色泽黄亮，浓香扑鼻，细腻鲜美，咸淡适口。含有多种脂肪酸，并有暖胃顺气之功效。

三原合汁挂面：三原县的一种传统风味美食，由面粉以及肉saο子等食材制成。吃时还可以泡上薄饼，那味道实在是酸辣清爽、鲜美可口，丝毫不亚于啃个猪蹄什么的。观之晶莹油亮，诱人食欲，令人垂涎；食之酸辣清爽，光滑绵润，鲜美可口。并有利水消肿之功效。

三原干拦saο子面：三原县的特色小吃，是由面粉、zhu肉等原材料制成。食用时，可根据个人口味再调入精盐、酱油、香醋、辣椒油等调味品食用。面条细长，软面有筋，韧而不断，光滑油润，清香爽口，饭菜合一，易于消化，老少皆宜。

三原千层酥：三原传统风味美食，为陕西菜系，主要食材有菜籽油、糖、白面粉。层酥分明，松脆可口，有芝麻香味。富含不饱和脂肪酸。

三原麻花：三原地区一款传统风味小吃，分咸、甜两种口味。酥脆爽口，可单吃，也可泡入油茶中食用。

三原金钱油塔：三原地区的一种名贵的传统小吃。它层多丝细、松绵不腻，其形状“提起似金线，放下像松塔”，故而得名。层多丝细，松软绵润，油而不腻，清爽利口，营养丰富，久负盛名。

三原笼笼肉：三原地区传统风味小吃，属陕菜系，以肉在碗内笼蒸而得名。菜肴，主要原料有猪硬肋肉，主要辅料/调料有辣子酱、五香粉、精盐、料酒等。肉味香辣而不腻，味道醇厚而柔润。既可单吃，也可用薄饼夹着吃。

## 陕西笼笼肉夹馍的家常做法

### 陕西小吃——三原笼笼肉夹馍

笼笼肉的做法：材料：五花肉（绞肉）、大米、辣子酱、五香粉、精盐、绍兴料酒、姜末

- 1.大米浸泡3小时后，用擀面杖碾成米糝；
- 2.辣子酱里掺入温水，和匀，用纱布把辣子酱和皮过滤后，与精盐、五香粉、绍酒、姜末、大米糝搅匀（有残留一点辣子酱也没关系），然后和绞肉搅拌均匀。
- 3.取拌好的肉装碗，上笼用旺火蒸30分钟即成。（如果有专用蒸肉的小蒸笼更好）

### 荷叶馍的做法：

- 1.干酵母市场上有卖小包装的，娶1/3，用温水稀释，加入要和的面粉中，再加少量温水，以不烫手为宜，和面15分钟到半小时，然后放在室温较高的房间发酵2个小时。
- 2.面团发好后，取一小团，揉匀，用擀面杖擀成椭圆形面饼的样子，再对折，可以捏成花，放入蒸笼蒸20分钟即可。
- 3.最后把蒸好的肉夹入馍中，喜欢香菜的可以再夹入香菜。

## 三原笼笼肉做法

### 用料

猪里脊一小块、糯米一把、面粉150克，能做4个荷叶饼

笼笼肉夹馍的做法步骤

步骤1

猪肉切小丁，倒入姜片、料酒、盐，腌渍30分钟。

步骤2

大料水：花椒、香叶、八角、桂皮，倒入开水，泡出味道。注：水不用倒太多，根据肉量决定，肉多水多，肉少水少。

步骤3

猪肉淹好后，放入盐、生抽、大料水，甜面酱、花椒粉、辣椒面，然后泼入热油（油不要太热），搅拌。

步骤4

糯米放入干净的锅中，开火炒至发黄，出香味。

步骤5

放入料理机内，打磨成粉。

步骤6

到入猪肉中，搅拌均匀。

步骤7

放入锅中，蒸75分钟，笼笼肉完成。

步骤8

150g面粉，1.5g酵母，75ml温水和面，醒30分钟。然后，搓成圆长条，分成面剂子，每个剂子揉圆，擀成椭圆形，一面刷油，对折，对折处按一下。

## 步骤9

上锅蒸10分钟，荷叶饼完成。

## 三原名小吃

### 千层油饼

千层油饼是陕西省三原县的传统特色名吃之一,亦名金钱油饼、金钱油塔,俗名抹布串油饼,相传为清末经营餐馆的赵伯安研制而成,后赵志正子承父业,在三原县椽巷开设门面,独家经营。因其层多丝细,松绵不腻,故名。

好了，文章到这里就结束啦，如果本次分享的笼笼肉的做法大全三原和笼笼肉的做法视频问题对您有所帮助，还望关注下本站哦！