陕北凉皮

到了七八月份，一碗酸辣的凉皮最能引起食欲，外面买的总觉得不是非常干净，自己做来其实非常简单，只要时间足够，好吃的凉皮谁都能做得很好。  
食材：面粉500g、盐3g、水适量、八角10g、花椒10g、姜片8g、良姜2g、毕卜2g、茴香2g、白蔻2g、甘草5g、桂枝5g、桂皮5g、白胡椒5g、肉蔻4g、丁香1g、秦椒碎300g、盐30g、白芝麻适量、醋适量、菜籽油适量、生抽30ml、米醋30ml

做法：

1.凉皮做法：1.将面粉中加入食盐，搅拌均匀。

2. 将水倒入面粉当中，夏天倒入凉水，冬天倒入温水。

3. 用手搅拌，揉成面团。

4. 直至揉到三光 （面光、手光、盆光） 为止。

5. 之后在面盆中注入清水，将面团浸泡在其中，等待30分钟。用手开始慢慢抓揉面团，逐渐让面团中的面浆渗透出来。

6.洗完一盆水后 （盆中的水完全变成面浆），将面浆过筛倒入另外一个容器中，过筛后留在筛中的固体继续放回洗面的盆中，继续清洗。

7. 这样反复大约用3、4盆水清洗面团，反复抓揉，你会发现面团逐渐变小，其中的面筋被洗了出来。

8. 面筋在抓揉过程中有时会变散，这时要用手将其归拢到一起。

9. 那么什么样才叫面团洗好了呢？就是当面筋完全被洗出后，抓揉面团的水变清澈为止。

10. 将洗好的面筋放入清水中浸泡，以备上火蒸。

11. 之后取一个蒸锅，凉水上屉，铺上湿润的屉布。将面筋放入锅中大火蒸熟，大约需要15分钟。

12. 蒸煮的面筋放在一旁晾凉备用。

13. 洗出的所有面浆都集中到一个大盆当中，静置在桌上，等大约5个小时。

14. 5个小时之后你会发现，面浆分成了上下两层，上面是黄色透明的面水，下面是浓浓的面浆。

15. 用勺子轻轻地将上层的黄水捞出，注意手一定要轻一些，这样避免将下层的面浆破坏掉。

16. 锅坐在火上，注入清水，烧开锅。之后取一个平盘，在平盘上刷上一层熟油或者香油。

17. 将制作好的面浆搅拌均匀，用勺舀到平盘上一些，转动平盘，直到所有面浆铺匀。

18. 将平盘放入开水中 （注意不是隔水蒸，而是让平盘整个漂在开水上），盖上锅盖，大约需要2、3分钟。

19. 看到面浆变成透明的面皮，冒泡即表明面皮成熟了。

20.取出平盘，沿着平盘的边缘用小刀划一下，这样方便将面皮取出。

21. 面皮一次可以多做几张，每层面皮之间要涂抹熟油或者香油，这样可以防止面皮粘连在一起。

22. 吃的时候将蒸好的面筋和面皮分别切成块和条。撒上黄瓜丝，调入油泼辣子、生抽、米醋即可。

油泼辣子做法：

1.将八角、花椒、姜片、良姜、甘草、毕卜、桂枝、桂皮、白胡椒、茴香、肉蔻、白蔻、丁香混合在一起。

2. 把混合香料一同放入搅打器搅打。

3. 在搅打器中的香料会逐渐变成碎末，个人感觉搅打成小颗粒就好。

4. 打好的混合小颗粒与秦椒碎一起混匀。当然如果感觉这么多调料太麻烦，也可以直接用秦椒碎 （而不用其他香料） 来冲辣子，也是很香的。

5. 菜籽油放入锅中，加热到冒烟，油中的气泡变没，之后放置到油烟消失，油温变凉一些 （注意这里的油温不能太高）。

小贴士：

1、主料部分为凉皮原料，辅料部分为油泼辣子原料，调料部分为其他调味。

2、将面团浸泡30分钟有利于揉面的时候渗出面浆，所以做凉皮一定要有耐心，之后的面浆沉淀过程更是需要3—5小时，因此有经验的陕西人都是第一天晚上揉面、沉淀，第二天才吃凉皮的。

3、在倒入面浆的平盘放在开水中后，一定要盖上锅盖，不盖锅盖将直接导致面皮蒸后会断裂掉、不成形。盖上锅盖蒸出的面皮则会韧性十足，非常有嚼头，也方便切成条状。

4、在混合辣椒中放入盐和白芝麻，将烧好的油冲入辣椒当中，制成辣子油。之后在做好的辣子中点入几滴陈醋即可。