

大家好，我是华三少，感谢大家的持续关注！

下来近乎一周的雨终于停了，天气一下子又恢复到夏天该有的那种闷热，一早上起来啥都没干就是一身的汗，哎，夏天啊，绝对是老天爷对胖人的是一种折磨啊！

在这样的天气里，一份陕西凉皮绝对是食欲的不二人选，现在就给大家详细介绍下陕西凉皮的正宗做法，保证在外地也让你吃到陕西的味道。（由于电脑年纪大了，不太好使了，本来准备发的视频做不了，所以给大家把步骤写出来供大家参考啊）

第一步：和面 500g面粉（建议选择高精面粉，我这里用的是五得利流星雨超精面粉），加3g盐，用适量水和成面团，面的软硬都不影响（因为后面需要洗面）。



和好面团盖上保鲜膜

第二步：洗面 找个盆，放活好的面进去，加水，水量以不没过面团为宜，然后像和面那样揉搓面团，大约两三分钟，水的颜色变得牛奶白，然后用过滤网分离开水和未洗完的面团，如此大约四到五次，直到水的颜色变清，洗面就完成了。



沉淀好的水倒出来

第三步：蒸凉皮 洗过的面静置好后，把上层颜色发黄的水倒掉，不要倒的太干净，留少许然后搅拌均匀面糊，使得面糊的绵绸度不要太稀。



开始蒸凉皮了

凉皮会鼓起很多的小泡泡，这个时候就说明已经熟了，快速取出锅里的凉皮罗罗，放在事先准备好的凉水盆里，让其冷却。



爽滑劲道的凉皮就做好了

第四步：调凉皮 黄瓜切丝，面筋切块，配上盐，鸡精，醋，蒜水，凉皮专用辣椒油，搅拌均匀即可。