

CNN评选出全球50种最好吃的面包

中国美食烧饼入选

美国有线电视新闻网(CNN)当地时间2月20日在网站上刊文,介绍了“世界上最好吃的50种面包”,来自中国的美食——烧饼(Shaobing)入选。

CNN在文章开头介绍称,《面包:全球历史》一书的

作者鲁贝尔认为,对面包制定严格的定义是没有必要的,“它并不需要用任何特定种类的面粉制成”。

文章还称,各类面包除了令人难忘的味道外,还在于其独特的成分、标志性的地位以及食用它们时纯粹、温馨的乐趣。

该美媒随后根据地点的英文字母顺序,介绍了“世界上最好吃的50种面包”。其中之一为中国烧饼。

CNN介绍称,“烧饼的芝麻外壳之下,是有着丰富小麦风味的多层柔软结构。”

CNN还介绍说,“专业的烧饼师傅旋转并拍打面团,使其变得如此之薄,以至于有的烧饼可以有18层或者更多层。中国北方的烧饼中可以加入甜味或咸味的馅料,从黑芝麻酱到熏肉或花椒。”

除了中国烧饼,“世界上最好吃的50种面包”还包括阿富汗的波拉尼、澳大利亚丹波面包、巴西奶酪面包、中国香港排包、日本咖喱面包等。其中许多与我们传统上所说的西式面包差异很大。

据光明网

小小面饼囊括了黄河流域华夏民族的发展史

一起看看山西的烧饼都有哪些

山西的烧饼,从北到南各式各样,滋味不一,经过历代不断发展变迁,形成了各种特色烧饼。可以说,一个小小的山西烧饼,就囊括了黄河流域华夏民族的发展史。

接下来,一起看看山西的烧饼有哪些吧!当然,山西的烧饼一定不止这些。虽然已经广泛搜集,但还是有可能漏写,快看看这份名单里,有没有落下你们家乡的烧饼吧。



灵丘黄烧饼

灵丘黄烧饼,是大同灵丘县的传统特色小吃,由于饼是金黄色,因此得名“黄烧饼”。黄烧饼源于清期中叶,距今已有400年的历史,其色泽金黄,薄如铜镜,香甜酥脆、油多不腻。胡麻油和芝麻混合的奇特香味咬一口就会口齿留香。



怀仁糖干炉

怀仁特色糖干炉,据说源于宋辽,是杨家将为传递情报而特制的一种邮寄载体。杨家将感念其功绩,称之为“得胜饼”。后因这种饼糖分较多、中间虚空,形似日常生火的炉子,因而得名“糖干炉”,也因中空的特点有了“闪塌嘴”的外号。



霍州烧饼

霍州烧饼香味醇正,口感特别。与外地烧饼不同之处是制作烧饼时,饼心内有茴香拌油盐。面饼擀好后,还要加盖一个“福”字印记,因饼里有小茴香香料,所以可调和胃,理气止痛。除供人们平时食用外,还是产妇坐月子时的必备食品。



红脸烧饼

红脸烧饼是山西襄垣地区名字特别的一种饼,距今1700多年的历史,其来历似乎与“关云长”有关。

面饼圆形,松软香甜,因饼上抹糖色,所以烤好后色泽枣红,因此得名。



定襄黄烧饼

定襄黄烧饼已有200多年历史,是山西十大特色名饼之一。它是一种实心扁圆形饼子,直径约三寸,厚半寸,油而不腻,酥而不硬,软而不紧,甜而不淡,嚼而不粘,如果在食用时再配食当地风味豆腐脑或香油粉汤,使人回味无穷。



晋襄酥烧饼

晋襄酥烧饼,讲究的就就是一个酥字。饼子外酥里嫩,靠的就是这层厚厚的油酥皮。这种使用面和油制作而成的油酥全凭多年的经验来调配。酥饼有糖酥饼,也有夹肉饼,外表酥脆,里面软嫩,与此同时,里面还有小茴香等香料,吃起来是清香扑鼻。



昔阳吊炉小烧饼

昔阳吊炉小烧饼,是山西晋中昔阳县的传统面食。产生于金元时期,迄今有800余年历史。

烧饼表面微微泛黄,外焦里嫩,色香味俱全。邻县人称为“昔阳干面饼”。



清徐孟封饼

清徐孟封饼,观之色泽棕黄,食之绵软清甜,因产地孟封镇,大家都称之为“孟封饼”。

与其他烤着吃更酥脆的饼不一样,孟封饼凉着吃更美味,特别适合天气稍暖时食用。

据文博山西