

夏天到了，有很多专属夏天的小吃开始盛行，冰冰凉凉清清爽爽的小吃最能解夏困，而在安徽的萧县，有一道特别的小吃叫做卷皮，真是萧县人夏天最爱的小吃之一。萧县的千年古刹一圣泉寺附近有很多卷皮摊，方便客人游玩后出来解馋，比如说这家号称是时间最久也最好吃的卷皮，老板是一位大姐，做卷皮已经二十多年。



大姐做面皮是纯手工制作，传统的卷面皮里面没有黄瓜丝，灵魂就是辣椒酱，舀一勺放在饼中间，然后用手抹在整个面皮上，加入榨菜碎和面筋碎，卷起来就可以开吃了三元一张最多的时候一天能卖三千张，生意好到让人羡慕。不过价格这么便宜，大姐说其实赚不了多少钱，只是薄利多销。



除了面皮之外，大姐做的蛙鱼也不错，这也是纯素的小吃，也是萧县特色之一，冬天吃有点冷，用山芋淀粉加甜醋榨菜等等搅拌，一定要放辣椒酱，搅拌均匀后吃起来冰凉可口，解困解乏，一个卷面皮配一碗蛙鱼，简直是绝了。



大姐说自己还教学徒，没有规定要给多少学费，因为来学这个的都是一些肯吃苦的人，大家环境可能不太好，随便给一点学费就可以了，只要肯学肯做，以后的日子就会越来越好，如此有善心的店家，不愧是宝泉寺第一面皮，如果来萧县可别忘记来试一试大姐的面皮哦！