



烫面



揉面



切面

韩云菲

传承美食文化 守护家乡味道

□洛报融媒记者 李卫超 通讯员 赵博文图

新安县烫面角，一款集包子与水饺之精华的传统美食，凭借独特的烫面工艺，深受食客喜爱。

“90后”的韩云菲是新安县烫面角传统制作技艺的传承人。她介绍，烫面角的魅力在于其独特的制作工艺：以沸水浇烫面粉，趁热揉成面团，再经过切开放凉、反复揉匀，使得面团韧性十足；加之拌馅、擀皮、包角、清蒸等工序，最终呈现一笼晶莹剔透的烫面角。

时下，传统技艺制作的烫面角面临制作成本高、市场适应性弱的挑战。然而，韩云菲依然选择传承这项美食文化。“传统美食的魅力，在于手艺的代代相传。”韩云菲表示，无论环境如何变迁，他们制作的烫面角口味始终如一，能够让顾客感受到家的温暖与亲切，这也正是她守护家乡意义的意义所在。



传承

扫码观看视频



国家级河洛文化生态保护实验区
NATIONAL HELUO CULTURAL ECOLOGICAL PROTECTION EXPERIMENTAL ZONE



出笼



烫面角