

陕西的风味小吃中，“凉皮”是最受欢迎的品种之一，男女老少爱吃，尤受年轻姑娘欢迎，一年四季都有卖，夏天吃的人更多。西安的大街小巷，陕西的每个城镇，乃至乡村，到处都有卖凉皮的。一张桌子，几个小板凳，就是一个凉皮摊，只要有卖的，就有人吃，凉皮以其绵软润滑，酸辣可口，爽口开胃，不但是街头小吃，而且登上大雅之堂。在陕西各大饭店、饭庄、酒楼经营的陕西风味小吃和陕西风味小吃宴中，凉皮是必不可少的。

陕西的陕南、陕北、关中都有凉皮，但却因做法、吃法、调料、用料上不完全相同形成四种风格。

汉中米面皮

汉中属陕南，盛产大米，用大米面做面皮是汉中人首先发明，历史悠久。所以汉中、城固等地的米面皮在陕西西安有很高的知名度，卖面皮的往往要打出汉中米面皮、城固米面皮以招揽客人。因风味独特，吃的人很多。

秦镇米面皮

秦镇是长安县的一个镇，离西安很近，秦镇的米面皮也有悠久的历史。秦镇米面皮和汉中米面皮的区别主要在软硬和调料上，尤其是在辣椒油的制作上十分下功夫。辣椒油是凉皮调料中最关键的，好吃不好吃最主要取决于辣椒和辣椒油。秦镇的米面皮所以有名，主要是辣椒油的制作很讲究，辣椒面放在上等的油中，加入花椒、茴香等大料小火反复熬制，越熬越辣，越熬越香，辣油也越熬越红，越熬越亮。秦镇人自称他们制作辣椒油的方法是别人学不去的，所以秦镇米面皮的味道别人也就无法相比。同时，秦镇的米面皮比汉中米面皮要稍硬，更适合一些年轻人、中年人。在西安，秦镇米面皮经营者也很多，有小摊小店经营的，更有开大店经营的，位于南稍门的一家秦镇凉皮已开了好几家连锁店。

麻酱酿皮

在陕西农村，也有用小麦面蒸凉皮的，农村人一般叫酿皮。酿皮的吃法和做法和米面皮无差异。但在西安回民中，酿皮的吃法却与众不同，它除了放醋、盐、味素、辣椒油外，还要放芝麻酱，吃起来又别有风味，所以在西安，人们又把回民的这种凉皮叫做麻酱凉皮。

岐山擀面皮

岐山臊子面是陕西面条中的佼佼者。岐山人的凉皮做法也很特殊，米面皮和酿皮是把面调成糊状，放在特制的铁笼上蒸。而岐山擀面皮则是先擀成面，然后再蒸，蒸熟后再切成比凉皮稍宽的条状，吃法和米面皮基本一样，不同于米面皮的是，擀面皮口感较硬，韧度高，有筋性。宝鸡一带的人都喜欢吃，近年来在西安也很流行。

凉皮一般是凉吃的，近年有好事之人把凉皮热着吃，即现蒸现吃，故有人称其为热面皮，味道很特殊，颇受市场青睐。看来任何小吃也不是一成不变的，都在不断发展变化的。