

中山沙溪学肠粉米浆弹性爽滑的调制工艺

产品名称	中山沙溪学肠粉米浆弹性爽滑的调制工艺
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:早哈哈 项目:早餐石磨肠粉 地址:食为先连锁小吃创业
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

每天叫醒我的才不是什么梦想，而是早哈哈石磨肠粉呀，广东的肠粉是一绝，大致分为两个流派，一个是抽屉式肠粉，一个是布拉式肠粉。这两种肠粉虽然制作方法和米浆都有所差别，但是口感都是滑嫩劲道的，只是现在抽屉式肠粉做起来更方便一些，中山沙溪学肠粉米浆弹性爽滑的调制工艺，肠粉米浆怎么做才有任性口感更好？肠粉的制作工艺并不复杂，可是要做出有弹性的肠粉，关键秘诀是米浆的调配。

广东中山沙溪食为先小吃实训中心地址：

中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)

来食为先学广东石磨肠粉，4-7天即可速成，现场实操教学，不会错过每一个细节步骤，学技术真材实料联系才有用。咱们说说广东肠粉的米浆是怎么调制的。肠粉口感的好坏，与所用的米浆有莫大的关系。要想使肠粉滑嫩劲道，晶莹剔透，易于定型，只单单用大米做米浆可不行，而是需要用“4种粉”搭配调制。它们相辅相成，配比合理，才能做出好的米浆。目前市面上肠粉米浆的调配基本是三种形式：一种主要是由生米碾磨成的米浆为主，另一种则是粘米粉加上各种粉调配而成，还有一种是肠粉专用粉为主。

1、将籼米、早稻米、陈米三种米清洗干净，然后浸泡至少8小时以上，泡好的米捞出用磨浆机打成米浆和小麦淀粉（澄面）（比例为5：2）混合均匀，再把水倒进去，（面：水）的比例是1：2，搅拌均匀成肠粉米浆。

2、用清水把越南米、泰沙珍桂米清洗干净，去除米上面的杂质以及米黄，然后再米混合一起，米用水要浸泡8个小时，当米泡到用手一轻轻按就散开的状态就可以了。为了增加它的韧性加一点澄面（小麦淀粉

)，比例是20：1，接着加入水搅拌均匀成肠粉米浆。

3、选用一年左右的大米即陈米、zui好是糙米，将米加水泡6小时左右，加少许盐，按照一斤米配1.2斤水来磨浆，将磨好米浆按照一斤米浆加七两水调浆，肠粉米浆加高筋面粉来增加筋道。如果想要筋度加生粉，不想太筋加澄面，两者都有透明度。还可以什么都不加，那就是生米浆和熟米浆以20：1调配，我认为这是zui好吃的。

中山沙溪学肠粉米浆弹性爽滑的调制工艺，找食为先小吃创业，十年老品牌味道，学员多众多好评，不限制学习时间,手把手教学,学会为止。一般4-7天左右，视个人情况而定。目前食为先在中山沙溪，小榄，三乡，有意者欢迎到食为先中山各大分校现场考察了解。