佛山西樵学做石磨肠粉的制作过程

产品名称	佛山西樵学做石磨肠粉的制作过程
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1480.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:早餐肠粉培训 优势:学员众多
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

在广东地区，出镜率较高的早餐莫过于肠粉了。一份价格实惠的肠粉之广东人，热干面之武汉人，牛肉面之兰州人，胡辣汤之河南人……虽然不是广东早餐的四大天王，其风头却妥妥的盖过了四大天王，从白领到工人，妥妥的广式早餐C位！

广东肠粉一般分为广式和潮式两种。广式肠粉是以米浆为原料，再搭配上各种肉类、生菜和鸡蛋，它和潮式肠粉大的区别在于酱汁。广式的肠粉一般都是用酱油酱汁，虽说以酱油为主打，但其口味却是各家都大不相同。

佛山西樵学做石磨肠粉的制作过程，佛山容桂、禅城、南海学蒸肠粉做法配方找食为先，每天都有学员在食为先学习石磨肠粉的制作方法，从市大米的选择、到泡米、石磨米浆、蒸制过程步骤都会传授给每一位学员，食为先教学的蒸肠粉品种包括：斋肠粉、猪肝肠粉、鸡蛋瘦肉肠粉、蒸面、蒸米粉、蒸河粉、香菇青菜肠粉等多个品种的做法。

另外食为先旗下品牌早哈哈主打石磨肠粉，学员众多开店成功市场接受度很高，如何制作一份合格的早哈哈石磨肠粉：

1、米浆，肠粉的粉皮要吃得爽滑清香，又不乏微微的韧性，选米就要费些功夫。通常来说，新米和陈米会按照一定比例掺着用，在磨浆之前还要泡几个小时，制作的时候，米浆要保持粘度刚刚好，这对师傅的手感要求很高。

2、蒸制，如今广东肠粉主要有布拉肠粉和抽屉式肠粉两种蒸制方法，布拉肠粉是将米浆均匀地浇在布上蒸制而成，这期间，为了确保粉皮的厚薄均匀，肠粉师傅要用手将米浆朝不同方向推过去，看起来很像摊煎饼。

3、馅料，在以吃著称的广东人面前，没有什么是不能包进肠粉里的，各种肉类、鸡蛋、猪肝、虾仁、海鲜……不过一份肠粉的馅料多不会超过两种，这样才能让味蕾的享受更纯粹。

4、酱汁，广东酱汁不止是酱油，还要加入高汤、蚝油、冰糖和各种香料熬制而成，这样吊出来的酱汁才能让肠粉变得丰富而生动起来。

广东各地都有不同种类的肠粉，基本元素差不多，但是在各地做了更加个性化的演绎，在广东这边，据说早餐肠粉很受欢迎的是石磨肠粉，佛山这边想学做早餐肠粉技术欢迎到食为先各大分校现场考察了解。食为先教学的石磨肠粉，是用石磨磨浆机制作肠粉，不但快，而且仍然保持了粉皮白如雪、薄如纸、细腻爽滑的口感，颇受大家的欢迎。