

大米凉皮加盟 凉皮加盟 赵家腊汁肉加盟

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 大米凉皮加盟 凉皮加盟 赵家腊汁肉加盟 |
| 公司名称 | 西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村） |
| 联系电话 | 13119135353 |

产品详情

香辣油的配方:

1：原料[克]:砂仁3、草蔻3、山萘3、3、肉蔻3、3、大茴3、丁香2、筚拔2、白蔻2、花椒2、良姜4、4、桂皮10、陕西秦镇辣椒面103(也可用不太辣的辣椒面，意思是别让太辣的味遮住别的香料的味)、花生油350。

2：配制方法:将花生油加热至七成熟时(150-170度，油面从四周向中间翻动，微量冒烟)，将磨成粉状的混合香料和辣椒面倒入提红油。入料后，油温应该在七成熟以下，保持3-5分钟，待油温降至五成熟时，再撒入适量的生芝麻即可。在配制麻油时，将辣椒面去掉，但应该按比例补足香料，具体操作同前。

凉皮原创于秦代，历经近两千年的打磨、改进，凉皮技术趋于定型，凉皮配料、凉皮已为一般的经营所掌握，无外乎大米、黄豆芽、青菜、五香料醋、蒜泥姜汁、辣椒油，但是具体操作起来学问可大着呢。比如，大米要选秦岭北麓的单季稻，而以户县太平河流域的为，尤以户县草堂镇上草、下草两村产的大米为好，蒸出来的凉皮“筋”、“薄”、“细”、“穰”，口感特别好;黄豆芽呢，要东北产的黄豆，而且必须放在瓦缸里生成，还能使用化肥水，这样生出来的黄豆芽才成色好，具有脆、油、香的特点

调料水 陕西汉中凉皮调料水的做法：（以两斤水为例）

准备工作：铁锅一个、滤网一把、秤2斤水、盐80g、味精40g、大料粉10g

步骤：

1、铁锅中放入2斤水，烧沸腾；沸腾后放入盐和大料粉一起煮，大火烧开三分钟，然后关火！

2、关火一分钟后放入提前称好的40g味精

3、然后用滤网把大料粉过滤出来即可；

凉皮调料水非常简单，核心的东西主要在大料上面，料的配方会了基本就出师了；