

## 江苏凉皮加盟 精诚|品质保障 米皮加盟连锁店

产品名称	江苏凉皮加盟 精诚 品质保障 米皮加盟连锁店
公司名称	安徽精诚金开餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市经济开发区莲花路293号润园13幢2402室
联系电话	18956589639 18956589639

### 产品详情

制作淀粉：在大盆上面放上木架，拿罗（家用过滤杂质的铜丝罗）放在木架上，把洗好的面水用瓢舀入铜丝罗，过滤到盆中反复4~5次，过滤出的碎面筋放到面筋块上，大盆里的面水浆沉淀越5到6小时，把盆上的清水舀出，江苏凉皮加盟，剩下的东西即是淀粉。发酵：加入适量发酵粉或蒸馍发面用的“老面”，米皮加盟连锁店，搅匀后放置温暖处静置发酵。大概一夜左右或更长时间，面水闻起来微发出酸味的时候就说明可以进行下一步了。

先倒一半，用勺子搅匀，放2~3大匙花椒粉(或者是花椒粒)，再用勺子搅匀，然后另取一个小勺舀一点点凉水(也是千万不能多)倒入辣椒碗，搅匀，这个时候你会看见碗里象水开锅一样，但因为水很少，所以不会溅出来。凉皮是陕西人喜欢的小吃500克面粉，3克左右的盐，和成面团，盖上湿布饧30分钟左右。将上述所得面团放在一大容器里，加适量水，开始洗面筋，在水中不停的揉捏面团，待容器里的清水混稠时，将其用滤网滤到另外的容器里。

锅上火入水，待水沸，往模型（有专门蒸凉皮的模子，也可以曲奇饼干的盒盖，效果还可以）里刷少许油，舀一勺面糊倒入，面糊的多少由个人掌握，喜欢厚一点儿的凉皮儿就多舀一点儿，反之则少一些，把模型里的面糊荡匀，让模型底部均匀的盖上面糊。然后把模型放入开水锅中，盖上锅盖。蒸笼上铺白纱布，面浆倒其上，摊二分厚，薄厚均匀，凉皮凉面加盟，大火暴蒸，约六七分钟即熟。将面皮从笼算上扣在案上，每张面皮上抹一层菜

油，凉皮一般加盟费多少，叠堆一起晾凉后用摆刀切成细条即成”。传说秦始皇时，一年大旱绝收，无米上贡。当时刑罚严苛，乡民皆恐，求教于一乡绅。隔日，乡绅计出，制凉皮上贡。

江苏凉皮加盟-精诚|品质保障-米皮加盟连锁店由安徽精诚金开餐饮管理有限公司提供。安徽精诚金开餐饮管理有限公司位于安徽省合肥市经济开发区莲花路293号润园13幢2402室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前精诚在粉丝、粉皮中享有良好的声誉。精诚取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。精诚全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。