

## 祖奶奶凉皮米线加盟 精诚|凉皮加盟 台州凉皮加盟

产品名称	祖奶奶凉皮米线加盟 精诚 凉皮加盟 台州凉皮加盟
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

洗面筋：盆内倒清水小半盆，取和好之面团放入，轻揉面团直到清水变为浓稠面水，台州凉皮加盟，取出面团将面水放一旁备用，换一新盆同样倒入小半盆清水，将刚揉过已经变小的面团放入继续轻柔，换水次数一般靠感觉，次数少面筋发粘，次数合适面筋筋道口感很好，次数过多么就没有面筋了。发酵：加入适量发酵粉或蒸馍发面用的“老面”，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。调味与搅拌：取面皮一张切好，祖奶奶凉皮米线加盟，面筋20g放入碗内根据食者的口味轻重及爱好，分别调入精盐、香醋及调料辣油，正宗凉皮加盟费，搅拌均匀，凉皮加盟品牌排行榜，盛入碗内即成。

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，剩下的东西即是淀粉。再加上秦镇凉皮辣椒油制作极其考究，调料选用辣椒、菜籽油以及多种调味料，将辣椒、花椒、茴香等香料碾细加入油中，上火加热反复熬制而成，其色泽红亮，辣香诱人，因而调出来的凉皮红艳如火，清香扑鼻，酸辣爽口，再佐以豆芽、芹菜黄绿相间，堪称绝配。

因原料、制作方法、地域不同，有热米（面）皮、擀面皮、烙面皮、酿皮等。口味有麻辣

，酸甜，香辣等各种口味。

凉皮历史悠久，据说源于秦始皇时期，距今已有两千多年历史。作面皮：将面糊置入小盆中上蒸笼中火蒸至面团半软并且不沾手的时候用勺子刮出适量大小一团，迅速用擦过油的擀面杖擀制成稍小与蒸笼屉大小的面皮每一张上边搽上菜籽油如此反作，一张张摞起放入笼屉。上笼用旺火蒸约45分钟，取出，待凉后，一张一张分开，切成蒜苗叶形的条，即成面皮。调味与搅拌：取面皮一张切好，面筋20g放入碗内根据食者的口味轻重及爱好，分别调入精盐、香醋及调料辣油，搅拌均匀，盛入碗内即成。

祖奶奶凉皮米线加盟-精诚|凉皮加盟-

台州凉皮加盟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是安徽合肥,粉丝、粉皮的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在精诚领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创精诚更加美好的未来。