

# 学汤粉面拌粉炒米粉选巧阿哥

产品名称	学汤粉面拌粉炒米粉选巧阿哥
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:食为先 项目:特色粉面技术 优势:口味好受欢迎
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

广东的汤粉汤底多为清淡，用料丰富。可加入生料、海鲜、猪脚、烧腊等，不仅营养，且味道佳。汤粉可选用细米粉或者河粉，可根据自己的习惯来选择适合自己的食材。

汤粉，在广东很多地方都是用来当早餐的，现在生活节奏快了，很多时候午餐晚餐也会来一碗，因为方便快捷又好吃，价格还很实在，6-15元不等，大中小随便选；原味汤粉店开遍广东的街头巷尾，学做汤粉关键是选材要新鲜，新鲜肉做出来的汤水是汤清鲜甜的。学汤粉面拌粉炒米粉选巧阿哥，食为先教学的特色粉面技术味道好受欢迎，欢迎广大学员品学。

在广东有哪些汤粉受欢迎？

### 1、蒸米粉

蒸米粉的制作工艺与肠粉的制作工艺大体相同，可加入鸡蛋和肉类食材放到蒸屉里一起蒸熟。浇上酱汁，拌上辣椒酱，让人越吃越过瘾。

### 2、濑粉

濑粉润滑爽口，汤汁浓郁，可加入烧腊、花生、榨菜、鸡蛋丝等。濑粉的汤底很讲究，是用骨头汤、鹅汤、鸡汤等制作而成，营养美味，耐人寻味。濑粉是用米浆制作而成的一种米粉，是广东有名的地方小吃，以佛山高明、东莞厚街、江门恩平、广州西关的较为出名。

### 3、潮汕牛肉粉

潮汕牛肉粉用牛骨、牛腩熬制的汤底，牛骨+牛腩共同熬制数小时，袅袅白烟升起，汤色乳白透着淡淡的骨香味，都是将生牛肉切片，直接用滚烫的汤底浸熟，牛肉还挂着粉嫩，趁着热度搅拌两三下，这时的口感很好，鲜嫩得来又不韧，满口牛肉香。

### 4、巧阿哥老家拌粉

在米粉的江湖里，巧阿哥·老家拌粉是个低调的存在，但在众多嗦粉爱好者的眼中，老家拌粉可是每天不嗦就不得劲的美味。一口爽滑劲道的米粉，酥脆丰富的配菜，加上那香浓油亮的酱汁，上下翻飞的筷子把每根米线拌匀，裹满浓郁喷香的汤汁。无论是味道还是卖相都相当惊艳，因此吸引着食客们排起了长龙！