

红薯粉条多少钱一斤 澳欣淀粉欢迎来电 惠州红薯粉条

产品名称	红薯粉条多少钱一斤 澳欣淀粉欢迎来电 惠州红薯粉条
公司名称	民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市民权县野岗乡
联系电话	15503838666 15503838666

产品详情

那么该怎么去辨别真假红薯粉呢？小编今天在这里跟大家分享五招是真，一看便知，赶快告诉你的家人朋友吧。材料：土豆粉条、猪五花肉、葱姜蒜、香叶、老抽、盐、八角、糖、花椒、料酒步骤：把猪五花肉切成大肉块，放在凉水里面，在里面放料酒还有姜片煮开之后，把上面的血沫去掉，再切成小肉块；粉条放在水里浸泡。做锅里热油，把处理好的五花肉放进去炒，一直到肉有些发黄之后把老抽还有少些的糖放进去翻炒上色。

在我们生活中有很多人喜欢吃红薯，而且红薯的营养价值高，也是一种很好的粗粮，里面含有膳食纤维素，红薯不管是蒸着吃还是煮着吃，味道全是的，其实除了蒸红薯以为，红薯的吃法还是许多的，其中红薯粉条也是其中之一的美食。红薯粉条没有任何添加剂，纯手工制作，红薯粉条能够给白菜一起吃或者各种肉类一块烧煮，纯手工红薯粉条，煮熟的红薯粉条软软糯糯，非常筋道，吃起来非常过瘾。

漏丝晒干

漏丝前可先试一下，看粉团是否合适，如漏下的粉条不粗、不细、不断即为合适。如下条太快，发生断条现象，表示粉浆太稀，应掺干淀粉再揉，使面韧性适中，如下条困难或速度太慢，粗细又不匀，表粉浆太干，应再加些湿淀粉。

漏丝前调粉以一次调好为宜，粉团温度在30~42摄氏度为好，备好2口锅（型号为8），冷水缸2只，漏勺要中型48孔的。漏丝时，纯手工红薯粉条价格，浆糊要搅匀，边拌边加温水，水温为50。当淀粉团离手时，抓起一团（把），少许自然垂落，如不断落，即可漏丝。

在漏丝时要预备一锅开水，当锅内水沸腾时才漏丝。丝条沉入锅底再浮出水面时，红薯粉条多少钱一斤，即可出锅，经过一次冷水缸降温，惠州红薯粉条，用手理成束穿到木棒上，经过另一次冷水缸降温，不断摆动，直至粉丝松散为止。然后放在室内，冷透后将粉条拿到背风向阳处，晒干后包装即成品。

红薯粉条多少钱一斤-澳欣淀粉欢迎来电-惠州红薯粉条由民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂提供。民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂位于河南省商丘市民权县野岗乡。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前澳欣淀粉在淀粉中享有良好的声誉。澳欣淀粉取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。澳欣淀粉全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。