

正宗重庆酸辣粉培训中心

产品名称	正宗重庆酸辣粉培训中心
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

“酸辣粉”是四川、贵州等地的传统名小吃，由于价廉物美，长期以来一直深受人们的喜爱，其特点是“麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻”，主粉由红薯，红苕，豌豆比例调和，然后由农家用传统手工漏制而成。“酸辣粉”以其价廉物美口味独特的优势在全国各大城市销售异常火爆。一技在手，终身受益，自己创业，才不会受制于人，“自古道”民以食为天，投资小吃行业是看好的创业行业。

做酸辣粉的步骤是非常简单的，关键就在于放料。

原料：粉条、葱末、姜末、蒜泥、豌豆尖、香菜、炸菜丝、香芹末、酱油、醋、辣椒油、香油、猪油、炸酥的花生豆和黄豆，花椒粉、胡椒粉、味精、鸡精，盐、芝麻，还有用鸡汤或骨头煲的老汤。

干粉条放进50到60度的温水中，泡10分钟，把粉条泡软。

然后，再烧上一锅水，烧水的时候，拿一个大碗把芝麻、姜末、蒜泥、香芹、花椒粉、味精、鸡精、胡椒粉、盐、酱油、醋、香油、辣椒油放入碗中，再放入高汤、葱花和猪油，用来打底。当锅里的水开时，把泡软的粉条放进锅内烫一下，大约半分钟就可以了，盛出放进有底料的碗中，较后再把豌豆尖放到热水中烫一下，加上榨菜、炸酥的花生豆和黄豆，还有香菜，地道的四川小吃酸辣粉就做完了。

四川酸辣粉做法

原料

红薯淀粉5000克，明矾35-40克，熟芡糊125-130克。（注：熟芡为红薯淀粉先用清水调散，再用沸水冲入，搅成稀糊状，俗称“打熟芡”。）