

教学酸辣粉的做法

产品名称	教学酸辣粉的做法
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

教学酸辣粉的做法

重庆手工酸辣粉所用之粉是手工制作的美味来薯粉.粉比机制粉要粗一些,而且晶莹剔透,有韧劲,重庆人常说有咬头,这就是手工粉的特点,如今的酸辣粉店,越来越多。出没于大街小巷。要想学的酸辣粉做法,只有手工美味来薯粉还不够,还要把握美味来油的制作技巧,以及如何把握增香调色的诀窍、汤鲜味美、香气四溢的重庆手工酸辣粉怎么做?

接下来,曾食坊小编给大家分享下酸辣粉做法配方以及制作步骤:

原料配方:粉条,葱末,姜末,蒜泥,豌豆尖,香菜,香芹末,榨菜丝,花生豆,黄豆,芝麻。

四川酸辣粉的做法:

- 1、干粉条泡在50度到60度的水中,泡软。
- 2、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。
- 3、再放入高汤、葱花和猪油,用来打底。
- 4、水开时,把泡软的粉条放进锅内烫半分钟。
- 5、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、香菜。

