

广州天河学肠粉酱汁制作技术

产品名称	广州天河学肠粉酱汁制作技术
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

广州天河学肠粉酱汁制作技术，学肠粉技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广州嘉禾，广州新市，广州天河，广州大石，广州市桥、广州黄埔，广州花都，广州新塘等地都设有培训点，方便你就近学习早餐技术；石磨肠粉受欢迎的理由不光是快捷迅速，关键的是口味大众化，使用传统的石磨机把浸泡好的大米慢慢研磨成细腻嫩滑的米浆，做出来的肠粉就是Q弹鲜嫩，米香味十足，再淋上鲜香有味的酱汁，不油不腻，味道就是不一样。

早期肠粉的制作是在大网筛子上铺一块白布，将磨好的米浆浇在白布上，隔水蒸熟成粉皮，再在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油、生抽、辣酱便成。由于现在人的工作节奏比较快，肠粉也由当初复杂的制作过程演变成简单快捷式的操作流程，现在在广东的大街小巷随处可见抽屉式肠粉机的身影，由于制作速度快，味道鲜美，价钱便宜，而且营养丰富所以在广东很受欢迎，成为一道大众化的美食。

肠粉酱汁的做法步骤： 1、先将干香菇清洗干净，然后切成小块。
2、再将芹菜杆清洗干净，切成四厘米长。 3、将食用油倒入锅中，然后再把清洗和切好的干香菇和芹菜杆一起放入锅中，小火慢慢的将干香菇和芹菜杆炸成金黄色，然后再用过滤勺子把残渣过滤掉，只保留干净的油即可。

4、取熬好的油一勺子，蚝油半勺子，生抽一小半勺子，倒入碗中，然后再用勺子充分的搅拌均匀，备用。 5、取适量生粉倒入碗中，然后再放入适量的清水，用手指头搅拌均匀，然后再准备一个炒菜锅，在锅里放少量的清水，然后把水先烧开，等水开了后，再把刚才已经搅拌均匀的生粉水放入适量的在锅里，然后快速搅拌均匀。这里可能很多朋友会问，生粉水要放多少下去呢？
这么说吧，放到搅拌均匀了之后比煮饭时的米汤水兮三分之一，就是感觉到水有那么点浓稠即可。
6、将煮好的生粉水，倒入适量的进已经装好油，蚝油，生抽的碗中，用勺子快速搅拌均匀即可完成。这

里要注意用嘴巴品尝酱汁的味道，不能太浓稠，也不能太淡，这个就要制作者自己多品尝多尝试了。

广州天河学肠粉酱汁制作技术，学肠粉技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广州嘉禾，广州新市，广州天河，广州大石，广州市桥、广州黄埔，广州花都，广州新塘等地都设有培训点，方便你就近学习早餐技术；食为先肠粉教学模式从一道肠粉的选米泡米、调米浆磨米浆、酱汁汤汁到的蒸肠粉工艺，食为先石磨肠粉培训班，由老师讲解理论和实践方式，实操教学，不限食材的使用，练习到学会。