

学习做肠粉专业学校 广东肠粉技术

产品名称	学习做肠粉专业学校 广东肠粉技术
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

肠粉起源于广东，早在清代末期，广州街头上就已经听到卖肠粉的叫卖声。肠粉在广东是较为普遍的早餐粉粉嫩嫩、晶莹剔透的感觉实在美不可言！石磨肠粉较大的制作工艺就是磨浆，磨浆是采用专用的石磨磨浆机，出浆细腻嫩滑，做出来的肠粉爽口弹牙、米香味足、吃而不腻，纯米浆的肠粉既营养又健康!

食味源肠粉石磨主要采用零放射性天然石材，含有多种矿物质元素，花岗岩之一的天然麻石制作而成，其颗粒均匀，质地细腻，硬度适中，是一种对生物无毒、无害并具有生物活性的复合矿物质对人体有益，绿色环保，有益健康；肠粉起源于广州，早在清代末期，广州街头上就已经听到卖肠粉的叫卖声。那时候，肠粉分咸、甜两种，咸肠粉的馅料主要有猪肉、牛肉、虾仁、猪肝等，而甜肠粉的馅料则主要是糖浸的蔬果，再拌上炒香芝麻。

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的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十分，成为一道大众化的美食。