

# 手工酸辣粉专用粉条采用传统的手工制作口感佳任性好

产品名称	手工酸辣粉专用粉条采用传统的手工制作口感佳任性好
公司名称	荣昌县河包镇春果食品厂
价格	230.00/袋
规格参数	品牌:春果 卫生许可证:500226001179581 产品标准号:Q/RC91-2009
公司地址	中国 重庆市 荣昌县河包镇
联系电话	86 023 89130675 15823296077

## 产品详情

品牌	春果	卫生许可证	500226001179581
产品标准号	Q/RC91-2009	原料与配料	红苕粉
保质期	30(天)	规格	40KG
原产地	重庆荣昌	生产厂家	春果食品厂
储藏方法	干燥	生产日期	不定
售卖方式	散装	特产	是

重庆酸辣粉怎么做?经常会有朋友在网上问,因为酸辣粉这一重庆小吃,早已风行全国,各地也开了大大小小的酸辣粉店,但不可否认,仍然有很多朋友做出来的东西在口味上很不纯正,并没有正宗的重庆风味。在这样,第一创业点评网将收集到的正宗重庆酸辣粉制作方法技术奉献出来,这份资料,在有的地方需要2800元学费呢:

### 一. 备料

#### [一]配料;分五种香型[可称xx肉型粉丝]

1. 酥肉型: 1. 以500克三级猪肉或五花肉为例:猪肉500克[[切成常-4cm,宽1-2cm的方形既可]],香葱细末5克,生姜细末5克,吉士粉10克,鸡蛋1个,红薯淀粉15克,黄奶油8克,火锅飘香剂,精盐3-4克,味精7克,将上述拌合均匀待用。2. 将1000克菜油烧到九成沸时放入拌好的猪肉炸香炸成金黄时捞起,滤去油[[保存下次再用]]冷却将酥肉切成长宽高各1cm的四方或长方小块既存放代用。

2. 红烧牛肉型: 1. 牛肉1000克洗净切丁或片备用。2. 用色拉油250克放入干净锅中烧热,放入郫县豆瓣酱50克,生姜40克,香葱头或大葱50克,花椒10克,干辣椒15克,精盐5克,味精10克,特鲜一号6克,桂皮6克,芭蕉20克,香叶2克,草果1个,公丁香1克,小茴1克,将上述料一起烧沸炸香,再放入牛肉煮40-60分钟。代用

3. 红烧肥肠型：原料配比和方法同上。

4. 红烧鸡肉羊肉排骨等同上面一样。

5. 果香型：如花生仁开心果松仁等等干果，动应先炒香炒干枯，稍冷却打成半个葵花籽大小即可备用。

二. 主料的配制：这里重点讲述两种配方，你可根据这两种基本配方口味再演变成麻辣味。香辣味。清香味。酱香味。果香味等多总口味。麻辣味：以每碗100克红薯丝为例（可卖3元以上）。1. 精盐8克，味精5克，特鲜一号3克，蒜泥8克，酱油8克，醋20克，油20克，油炸辣椒面10-20克，葱5克，香油6克，花椒粉3克左右，酸咸菜10克左右，奇香红油6克左右，火锅飘香剂2克，一一装入一碗中。

2. 将干净红薯丝用开水浸泡20-30分钟，捞出放入清水备用。

3. 将烧沸的植物油倒入盛有辣椒面[内加适量的精盐，花椒，味精]的容器中搅拌而成油炸辣椒面。

4. 将香菜及其他生菜洗净备用。5. 将清水中的粉丝捞出放入沸水中烫2-3分钟捞起放入装有调味料[1]的碗中，在热气腾腾的粉丝上面加入香菜或炒香的果仁籽，既成一碗“重庆酸辣粉”。

注：麻辣型的就是在上述配方而成的基本口味中加入红烧的牛肉鸡肉&nbs